

布田駅、国領駅北口より各徒歩4分

①調布市国領町1-31-1
②042-483-0968 ③8:00~19:50 (焼鳥14:30~)
日曜休



自慢の焼鳥は、肉、砂肝、つくね、皮、レバーの5種類、各1本90円。秘伝のタレはもちろん、塩でもうまい！

調布駅東口より徒歩5分

①調布市布田2-38-1
②042-482-2547 ③10:00~19:00 日・祝休



お刺身盛り合わせ(写真は¥1,100)を使って手巻き寿司などしたら、子どもも喜びそう！

京王多摩川駅より徒歩10分

①調布市多摩川3-1-1
②042-487-5911 ③10:00~18:00 日・祝休
HP: <http://www.hamashoku.co.jp/>



←長芋をすりおろし、刻んだオクラの浅漬けをのけるだけの超お手軽レシピ。

お皿に卵をとき、刻んだオクラをのせ、レンジで2~3分チン！そばやうどんに乗せても◎

精肉の他、竜田揚げやメンチカツ(もちろん鳥挽肉！)、コロッケなどの惣菜も豊富です。焼鳥のタレは、35年継ぎ足している鳥文秘伝の味。毎週金曜日は、100円以上のお買上げで1割引という嬉しいサービスもあります。(焼鳥は除く)

鳥肉一筋35年の夫婦が営む老舗店。鳥取県・大山の豊かな自然の中で育った大山どりは、一羽まるまる直送され、お店で解体しています。

おすすめは、定番のもも肉。ジューシーなからあげや、寒い時期には水炊きなどの鍋に入ると鳥の旨味がいっぱいダシにもなります。その他、B級グルメで注目を浴びた、産まれる前の卵が入った「おや鳥もつ」なども販売しています。

そしてお店の一番人気は焼鳥！香ばしく焼かれた焼鳥は老若男女が親しみやすい味です。ぜひご賞味あれ！

【国領】鳥文

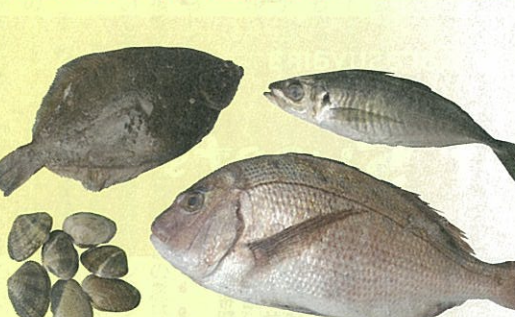
鳥取県産「大山どり」を使用の、市内でも貴重な鳥肉専門店。焼鳥も絶品です！



(左上から時計回りに) どんな料理にも使いやすい、もも肉(100g・150円)、塩焼きやからあげ、鍋に！手羽先(100g・100円)、甘辛い味付けでつく煮、おや鳥もつ(100g・100円)

【調布】布田屋

旧甲州街道沿いで60年続く老舗の魚屋さん。季節に合った新鮮な魚は、築地から仕入れています。



(左上から時計回りに) カレイ(400円前後)、アジ(100g・160円)、タイ(2,000円前後)、アサリ(100g・130円) ※商品や価格は、天候・仕入れ等で日によって替わります

【京王多摩川】株式会社 浜食

工場直売ならではのお買得商品がたくさん！漬物をアレンジして、手軽に野菜を食べましょう！



左・オクラの浅漬1袋300円(他品とよりどり2ヶ500円)。右・卵ばた漬(関東産大根のしょうゆ漬)1袋500円。規格外商品の為、かなりお得！もちろん味は市販品と同じです！

このページは、調布市商工会「バイ調布推進事業」の一環として展開しております。調布市内での消費を願い、市内のお店をもっと紹介しようという企画でした。発行はバイ調布テーマを設け掲載していきます。今回サブテーマとして、「調布で食材を購入できるお店を採り上げてみました。」

【編集】調布市商工会、調布市(産業振興課)(株)エスシー総合管理(株)ウィード

Let's Cooking

食材が買える調布のお店

【小島町】ラスター食糧

麺ひとすじ50年。本格生麺はもちろん、モチモチの餃子の皮はアレンジ次第でおつまみにも！



無添加・自然素材の生ラーメンは3食入、スープ付きで330円。麺の太さは細・中細・太の3種類あり。餃子の皮は大きさ・厚さのバリエーションもあり(250円~260円)

【深大寺元町】山市

和食の基本素材！海藻類・昆布など乾物の専門店。美味しくてヘルシーな食材が揃っています！



乾燥あおさのり(30g入り) 550円
海草サラダ(300g入り) 550円
塩蔵わかめ(500g入り) 550円

【深大寺元町】調布のやさい畑

新鮮な地元の採れたて野菜がたくさん！生産者の顔が見える安心感はこちらでは！



調布産の採れたて野菜(価格は各農家さんによって異なります)

昭和35年創業。添加物や保存料は一切使用しない、自然素材の中華麺や餃子・ワンタン・シュウマイの皮を製造しています。元々は卸し専門の会社でしたが、個人のお客様のご要望を受け、毎週土曜日の午後1時~4時に小売り販売をしています。

最高級的小麦粉と沖縄の沖合い2000メートルから採取したミネラルたっぷりの塩で作られるラスター食糧の麺は、弾むような噛みごたえのあるプリプリ感が特徴。醤油・味噌・豚骨・塩の4種の本格スープはどこか懐かし美味し！

餃子の皮は一般的な市販の物と比べて、その厚さが特徴。モチモチとした食感がくせになりそう！上に食材を乗せてオーブントースターで焼いたり、食材を包んで揚げれば、簡単おつまみやおやつに早変わり！これがまた美味しいですよ！

調布駅南口より徒歩8分

①調布市小島町3-54-17(小島町三丁目バス停より)
②042-486-7006 ③土曜の13:00~16:00
HP: <http://chofu.com/rasuta/>



餃子の皮を使った簡単料理焼豚・ネギ・マヨネーズ・チーズを乗せてオーブントースターで5分(手前)、ハム・チーズを包んで油で揚げただけ！(奥)

深大寺入口バス停より徒歩1分

①調布市深大寺元町3-39-14
②042-486-7111 ③10:00~18:00 水曜休



あおさ汁 海草サラダは水洗いして10分ほど水につけ塩抜き。千切りの胡瓜、玉ネギやみじん切りの生薑と和えて、青じそドレッシングで召し上がれ！

海草サラダ

調布卸売りセンター(旧武蔵野市場)内に昨年リニューアルオープンした農産物直売所。地元調布の約20軒の農家の採れたて野菜の他にも、姉妹都市・木島平村や青森県道の駅とわだの商品など、さまざまな食材が並びます。

市場内にある野菜直売所なので、朝早くから新鮮な野菜を購入しようとした大勢のお客様が訪れます。今の季節はハクサイ、キャベツなどの葉物の野菜や大根、蕪などが中心。時にドロ付きの長ネギが並ぶなど、瑞々しい「新鮮さ」が魅力の調布産の野菜は、値札に生産者の名前が記載されています。店内には野菜の美味しい食べ方が書かれたPOPや、お料理レシピなどもあるので、「今晩は何を作ろうかな」という悩みの種も、ここに来れば解消されるハズ！土曜日には直売所の野菜を使った料理の試食も行なっています。

調布駅北口より徒歩20分

①調布市深大寺元町1-11-1 調布卸売センター1F
②042-444-0327 ③9:30~17:00 水・祝・第1・3日休
HP: <http://chofu.com/units/36243/uriya/>



大根・白菜・蕪・人参をごま油で炒め、鶏ガラスープ、お酒、隠し味にオスターソース・塩、醤油少々で野菜の旨味たっぷりの中華風スープが出来上がり！

木島平村産の丸大豆醤油、ヤーコン酢や地元レストランの和風ドレッシングなど、調味料類も充実！