

このページは、調布市商工会「パイ調布推進事業」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企画しました。発行ごとにサブテーマを設け掲載していきます。今回サブテーマとして「家族で経営するアットホームな調布のお店」を探り上げてみました。

家族で経営♡

【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



シェフや奥さんとの会話をしながら、ゆったりとくつろげるお店。見た目に美しく、食べて美味しく、そのうえボリューム感に大満足! 要予約の宴会は2Fで、15名くらいまでOK。3,150円〜、6名以上でワイン1本付きと嬉しい!

生ハム・フレッシュバイン・合鴨のバスト
ラミ生野菜サラダ添え 800円(手前)



たまごふんわり、昔ながらの
オムハヤシライス945円

調布

レストランCafe Riche

飲み屋街に隠れた小さなレストラン!
ベテランシェフの洋食を召し上がれ。



④ 柴田充夫さん、はる江さん



調布駅東口より徒歩2分

① 調布市布田1-49-12
② 042-483-7999 ③ 11:30~14:00、
18:00~22:00 (L.O.) 土・日・祝休

御主人の充夫さんはプリンスホテルで25年勤務した後に下井草で5年、その後地元調布に店をオープンしてから9年目という、折り紙付きの「腕」を持つシェフ。フランス・イタリア・ドイツを中心とした西欧料理のレストランですが、駅前の飲み屋街という場所柄、訪れる皆さんに満足していただけるように、ボリュームのある「日本の洋食」を提供しています。

出勤は毎日、夫婦仲良く自転車。こじんまりとした店内で、明るく気配りの奥様がシェフのお料理に花を添えます。

市内でも貴重な老舗米菓店。昔ながらのシンプルな味にリピーターも多いそう。袋入りのお菓子以外に、煎餅は一枚ずつでも販売しているので、いろんな味を少しずつ楽しめるのもうれしい! 日持ちするので贈り物としてもおすすめ。



さくとした歯ごたえののり巻き
あらね。ついつい手がのびます!

布田

近江屋

米菓子の製造・販売専門店
シンプルで奥深い手焼きの味



④ 戸田正男さん左、光子さん(右)



布田駅北口より徒歩1分

① 調布市布田2-50-2
② 042-482-1547 ③ 9:00~20:00 無休

米を炊いて、冷やして固め、形を作る。完成まで一週間ほどかかる米菓子作り。のり巻きと違って煎餅は、家族みんなでひとつひとつで巻いているのだそう。梅雨時期は比較的つきやすいですが、冬は乾燥してつきにくい、根気のいる作業なのだとか。

商品は、どれにしようか迷うほど種類豊富! 中でも、生地に七味を練り込んだ「しり辛」の柿の種(500円)、甘辛く、しっとりとした食感のぬれせんべい(400円)などが人気です。創業50年、老舗の手作りの味をぜひお試しあれ!

あじゅーは「味を売る」という意味の造語。スパゲティを中心に、豊富なメニューが揃っており、こだわりの食材を使ったお料理はみな本格的で美味しい! お子様向けのメニューもあります。今年は10周年の特別企画を実施中!



薄焼きワッスビー生地にわさびが効いた、和風ビヤあじゅー風 1,300円

西調布

洋食屋 あじゅー

OPENから10年。赤ちゃんからお年寄りまで、みんなに愛されるお店です。



④ 齊藤純一さん、佳奈代さん、安里さん、後志、陽向くん、夢里彩ちゃん



西調布駅南口より徒歩1分

① 調布市上石原2-30-20
② 042-481-3755 ③ 11:30~15:00、17:30~22:00 日休

西調布駅改札から徒歩1分。レンガ貼りの外壁に、大きな「あじゅー」の看板が目玉で、街の洋食屋さんです。お店をきりもするの良きハママで、わいらいお子さんの良きハママである、齊藤さんご夫妻。「2人で自分たちの店を持ちたい」という夢がかなった年に生まれた、次女の夢里彩(ゆりあ)ちゃんももう10歳に達して「あじゅー」は、今年オープン10周年を迎えます。家族の温もりたっぷりのあじゅーのお料理は、幸せな美味しさで満ちています。

アットホームなお店 in chofu

味も商品もハートフル♡家族のあたたかさいっぱいのお店を紹介します!



調布

田中園

旧甲州街道沿いに創業100年。
美味しいお茶で健康に!



④ 田中園男さん、米蔵さん、えり子さん

調布駅北口、旧甲州街道沿いにある田中園。創業100年の伝統を誇る、緑茶の専門店です。創業当初は陶器とお茶のお店だったそうですが、3代目から「田中園」としてお茶の専門店に。

現在お店を切り盛りするのは店主の園男さん・えり子さんご夫婦とお父さんで先代の米蔵さん。昨今の健康ブームで若い人の中もお茶を愛飲する方が増えてきているのだそうです。お茶の「プロ」の三人が、甘さ・渋さ・爽やかな香りなど、好みの味を優しく教えてくれますよ!



深むし煎茶 濃秘芽(100g)1,050円



田中園では静岡県・掛川の茶園で育った茶葉を農林水産大臣賞に輝く製造技術で製茶し販売しています。NHKの人気番組で取り上げられて以来、人気の掛川茶。悪玉コレステロールが減り、ダイエット効果も期待できるかも?!

調布駅北口より徒歩3分

① 調布市布田1-32-5
② 042-487-2525 ③ 9:30~20:00 日休
HP: tanakaen.com



柴崎

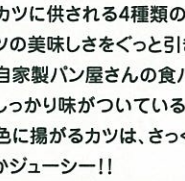
とんかつ竹一

夫婦で支えて35年間、
変わらない美味しさ。

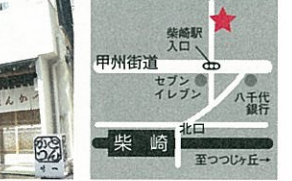


④ 竹内幸雄さん、純子さん

ご夫婦で営業中のトンカツ屋さん。この5月でオープンして36年になりますが、「きれい好き」という御主人の性格どおり、長年揚げ物を扱うお店とは思えない程、ピカピカで清潔感溢れる店内です。カツに供される4種類のソースはすべて自家製。カツの美味しさをぐっと引き立てます。またパン粉は自家製パン屋さんの食パンを使用。パン粉自体にしっかりと味がついているので、しっかりと濃いめの色に揚がるカツは、さっぱりとして中のお肉は柔らかくジューシー!!



エビとかつの盛り合わせ定食
(カツはヒレ・ロースのどちらか)
1,500円(ご飯・みそ汁・お新香付き)



人気の秘けつは、作り手(御主人)が変わらず35年間同じ美味しさを守り続けていること。アルカリイオン水で炊いたご飯もおいしい! 家庭的なお店なので、家族連れが多く、夜は奥さんの手作りのお通しやお酒を飲みに来る人も!

柴崎駅北口より徒歩5分

① 調布市菊野台1-46-17
② 042-485-7381 ③ 11:30~14:00、17:00~21:00 水休



深大寺

お好み焼き「福」

広島出身のオカさんが焼く
素朴だけど、本格! お好み焼き



④ 加納敦子さん左、加納イコ子さん(右)

テキパキお好み焼きを焼くお母さん、いつもニコニコ笑顔のお父さんなどファミリーで切り盛り、「アットホーム」という言葉がぴったりな福。お好み焼きというと、濃いソースで重ため、というイメージがあるかもしれませんが、福のお好み焼きはボリュームもありつつ、キャベツともやしがつぶりでヘルシー! おたふくソースをブレンドした甘すぎないオリジナルソースで、見た目よりさっぱりした味です。広島名物「イカ天」(400円)など、おつまみも充実しており、宴会にもぴったりです。



店内に漂う香ばしいソースの匂いが食欲をそそる! そば入り (800円)



開店から23年間、地元で愛される広島のお好み焼き店。広島出身の人も納得の味! 子ども用のイスもあり、小さな子連れでも気兼ねなくくつろげます。持ち帰りもできるので、近くの植物公園などでいただくのもgood! 駐車場完備。

調布駅から深大寺行きバス、深大寺小学校バス停徒歩1分
① 調布市深大寺南町4-15-2
② 042-480-2929 ③ 平日 11:00~14:00、17:00~22:00、土日祝 11:00~22:00 月休

