

**沖縄料理**  
仙川  
**美ら風(ちゅらかじ)**  
地下にある「沖繩」料理と泡盛で、のんびりとした時間を過ごす。



沖縄といえば、青い空と青い海！「沖縄の自然と、のんびりとした雰囲気」をコンセプトに表現したい」と言うオーナー。それをシンブルに表現したいと言ったオーナー。それを実現したのが、この「美ら風」です。泡盛と料理の相性を重視し、食材は、沖縄直送！仕込みから完成まで2日間を要するラフテー(豚の角煮)は、調味料も沖縄産にこだわり、お箸で切られるほど柔らかく煮込む、本格派です。また、沖縄県内の全48酒蔵が勢揃いしている泡盛も必飲です！

**仙川駅より 徒歩1分**

←至調布

西友 交番

★ B1

丸正

お店へ続く階段を下りると、あたたかな明かりが。店内にはサンシンやシーサーなどが飾られ、沖縄気分を盛り上げてくれます。オーナーの幼なじみである画家・EITENさんが10時間かけて制作したという店内の壁画も圧巻！入口で履き物を脱ぐので、心身ともにつくろげる空間です。

●調布市仙川町1-11-13 大平ビルB1  
●03-3307-4621 ●17:00~24:00 無休  
HP: <http://www.churakaji.jp/>

# 郷土料理が食べられるお店

## 調布

懐かし・新しい!! ふるさとの味を召し上がれ!

このページは、調布市商工会「ハイ調布推進事業」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、「郷土料理が食べられるお店」を探り上げてみました。

(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



**福岡(九州)料理**  
飛田給  
**いけとつちやん**  
博多屋台 博多屋台の雰囲気を楽しみながら、九州名物をつまみにちよいと一杯!



昨年8月、飛田給駅前に突如出現した博多屋台。福岡県の長浜や中州、天神地区に点在するラーメン屋台をイメージさせるこちらの店では、博多ラーメンや博多もつ鍋はもちろん、熊本より直送の馬刺(ばさし)や宮崎産の地鶏など、九州料理を楽しむことができます。

いけとつちやんのとんこつスープは、あっさりとした臭みがないのが特徴。とんこつに慣れている、東京人にも食べやすい美味しさです。ラーメンのみでも十分満腹ですが、九州の味をつまみながらちよいと一杯。楽しい会話で盛り上がる、間違いなし!

**飛田給駅北口より 徒歩0分**

パーマキヤン 旧甲州街道

オリジン弁当 北口

★ 1F

セブンイレブン

飛田給

至調布→

ついでに立ち寄りたくなってしまう風情のある屋台風の店。九州の希少な焼酎・紫の赤馬を始め、厳選焼酎などアルコール類も豊富に取り揃えてあります。博多ラーメンは紅ショウウガ、ゴマ、辛子たかな、ニンニクなどお好みでトッピングをどうぞ!

●調布市飛田給1-23-11  
●042-444-0440 ●16:30~23:30 (土・日はランチ営業 11:30~14:00あり) ※営業時間は味スタでのイベント開催時には変更あり 無休



**大分料理**  
つつじヶ丘  
**ウラニワ**  
居酒屋 かくれた名物料理を、縁側で味わう。知らなかった!大分料理



「大分料理」と聞いて、バツとイメージが浮かぶ方は多くないかもしれませんが、こちらのお店には、鶏の天ぷらをポン酢とからしで食べる「とり天」や、九州の醤油に漬けた刺身「りゅうきゅう」、みんなでワイワイ飲む「ウスキボウル」など、他ではなかなか味わうことができない大分名物が揃っています。大分出身の料理長が、しっかり手を尽くして仕上げる料理は、まさに本場の味。初めての方も、そうじゃない方も、大分を満喫できるお店です!

**つつじヶ丘駅南口より 徒歩2分**

←至調布

ローソン

★ 1F

品川通り

オーナーにとって大分はお父さんの故郷であり、小さな頃から親しんできた土地。東京では珍しい大分料理店ですが、里帰りのイメージでつくられた店内は「田舎」のほっとする雰囲気が漂い、誰もが安心して時間を過ごす空間です。店頭の縁側に冬限定でこたつが設置されているのも魅力!

●調布市東つつじヶ丘2-3-4  
●03-3307-8980 ●17:00~24:00 (L.O.23:30) 不定休  
HP: <http://www.uraniwa-ura.com/>



**出雲(島根)料理**  
調布  
**出雲そばやくも**  
上品で洗練された逸品。香り豊かな「出雲そば」をどうぞ。



都内でも数少ない、島根県出雲地方の郷土料理を味わえるお店。店内にもある「出雲そば」は、色黒が特徴の蕎麦。蕎麦の実を甘皮ごと挽くので、栄養価も高く、風味豊かな味わいです。この蕎麦を「刺子」と呼ばれる丸い器に入れて、だし汁をかけて頂くのが出雲流。

「やくも」では、この刺子そばを初め、あご(飛び魚)のすり身で作ったかまぼこやすり身を焼き上げたあご焼きなど、島根地方から直接仕入れた食材を使った珍しい出雲料理を堪能することができます。日本各地の地酒・焼酎と併せてどうぞ。

**調布駅東口より 徒歩2分**

甲州街道

書店 ★ 1F

旧甲州街道

PARCO

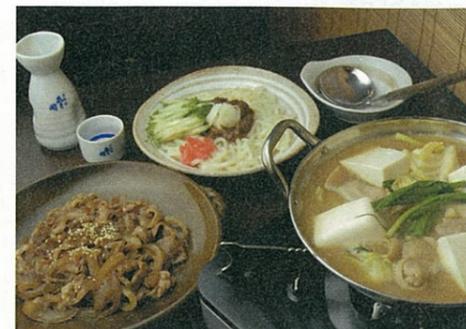
北口 東口

調布

至布田→

そば粉は島根を含めた国産物。だしは島根より直接取り寄せたオリジナルの醤油を使用。イケメンの双子兄弟が作る蕎麦は、トッピングも含め上品で繊細な美味しさで、リピーターが多いのも納得!蕎麦店とは思えない落ち着いた雰囲気の店内で、ゆったりとお酒を飲みながら、島根名物をどうぞ。

●調布市布田1-26-12 ●042-499-3777  
●昼: 11:30~15:00、平日夜: 17:30~22:30 (L.O.22:00)、日・祝夜: 17:30~21:30 (L.O.21:00) 無休(正月休み有)



**岩手(東北)料理**  
柴崎  
**みのもりや**  
はずれなし! 自慢のご当地メニューを ご賞味あれ!



岩手直送の豚ホルモンと豆腐、キヤツツが あたたい「盛岡ホルモン鍋」。モツと下ツツをつけてあり、お酒のまじりにも◎です。青森県南に位置する三沢市で発祥したB級グルメ「十和田の牛バラ焼き」、うどんのような麺に手作りの肉味噌をからめて食べる盛岡名物「じゃじゃ麺」。郷土というよりも、「当地」という雰囲気のメニューは、親しみやす、みんなが笑顔になるような味です。もちろん東北のお酒も常備。貴重な天然山ブドウを使ったサワーも人気になります。

**柴崎駅南口より 徒歩0分**

甲州街道 ↑

←至調布

オリジン弁当

★ 1F

セブンイレブン

品川通り ↓

柴崎駅南口を出ると「雨ニモマケズ...風ニモマケズ...」店頭にかかれた、宮沢賢治の詩が目に入ります。店内に入ると、奥にテーブル席があり、入口から見るとより広い印象を感じます。ご主人がお一人で調理されているので、のんびりお酒を楽しむのにぴったりのお店です。

●調布市菊野台2-21-7  
●042-486-8683 ●17:30~23:00 (L.O.22:30) 日曜休



**広島料理**  
西調布  
**TOMOTOMO**  
お好み焼き 父親ゆずりの懐かしい味。野菜たっぷり、ヘルシーな広島焼き!



西調布駅前に3年前にオープンした広島風お好み焼きの店、TOMO TOMO。広島県出身のお父様の影響で「子供の頃からお好み焼きといえば広島風」という店長が1枚1枚、心を込めて焼き上げます。広島から直送の茹で麺と、甘みの多い冬キヤツツをたっぷり使ったお好み焼きは、とつてもヘルシー。「カキバクタン」は、新鮮な生牡蠣を若布・日本酒で蒸し上げるオリジナル料理。蒸気でホイルがばんばんに膨れ上がる姿が「爆弾」に見えることからネーミングされたそう。美味いお好み、鉄板焼きとピールのコンビは、まさに「鉄板!!」

**西調布駅北口より 徒歩0分**

旧甲州街道

西光寺

郵便局

★ 2F

西調布

至調布→

どどん!と存在感のある厚さ19mmの鉄板。この鉄板が遠赤外線効果を生み、素材の旨みをしっかりと引き出します。お一人様やカップルはカウンター、グループなら掘りごたつのテーブル席と、幅広い層のお客様が訪れます。レトロでアットホームな店内なのでつい長居してしまうかも。

●調布市上石原1-39-4-2F  
●042-426-7255 ●17:00~25:00 (L.O.24:30) 火休  
HP: <http://www.tomotomo-okonomi.com>