

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、「2014年にオープンしたお店」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

2014 Newly- Opened Shops in Chofu

昨年できたお店特集

お待ちしました♪ 毎年恒例、ニューオープンのお店を紹介します!

2014.07 OPEN!!



仙川

オステリア・ジュリエッタ
Osteria Giuletta



イタリアンの修行を積んだオーナーが手がけるオステリア。一番のこだわりは手打ちの Pasta。10種類もの形が異なる Pasta は、それぞれ水や卵、小麦の配合が異なります。これはイタリアの地域性によるもので、その独特な食感がマッチするソースもそれぞれ。イタリア産のワインと合わせて、風土の違いが感じられます。みなでワイワイ楽しめるカジュアルなこのお店では、10名から貸切が可能。お料理の内容だけでなく、提供の仕方など、細部に渡ってオーナーシェフが相談に乗ってくれます。オーダーメイドのちょっとしたパティリーは魅力です。

ギターの弦のような機械で生地を切る、アブルッツォ州の Pasta "キッタラ"。うどんのような太めの麺に玉ねぎのトマトソースを絡めた「キッタラ アマトリチャーナ(1,400円)」には、自家製の厚切りのパンチェッタ(塩漬けの豚バラ肉)を。



※価格は全て税込

コストパフォーマンス抜群のデリーワインは全てイタリア産。メニューには詳しい産地が記載されているので、お料理に合わせて選べます。グラス550円〜、ボトル2,900円〜。ランチタイムには1,200円で前菜、手作りのフォカッチャ(パン)、パスタ、デザートが楽しめます。



仙川駅より徒歩10分
①調布市若葉町2-27-3 オギスコポ1F
☎03-6671-5382 11:30~14:30、18:00~23:00
月曜休(祝日の場合は翌火曜休)
HP: <http://www.chofu.com/giuletta/>

2014.11 OPEN!!



柴崎

モン・プティ・シェ・モワ
Mon petit chez moi



フランスに滞在中に雑貨店を開くことを決意したオーナー。現地で雑貨店を巡り、メーカーとも直接交渉を行い、フランス雑貨が揃った集まりました。雑貨店としてはかなり広々としたスペースに、ゆとりと並べられたアイテムは、一つ一つ選び抜かれたものばかり。

「フランス雑貨はデザイン、色使いが独特。日本人には思いつかないようなものから、文化の違いを感じることで、新しい発想が生まれる」と、オーナー。日本に初めて入った商品も数多く、順次新商品が登場してきます。プレゼントや自分へのご褒美選に楽しいショップです。



インパクト抜群の黄色い壁は、オーナーが滞在した南プロヴァンスをイメージしたもの。単なる雑貨販売だけでなく、異文化を伝えたいという想いを持っているため、年齢や性別に関わらず使う食器やカトラリーなど、「食べること」に関する雑貨を多く揃えています。



柴崎駅北口より徒歩2分
①調布市若葉町1-20-1
☎042-444-7759
②11:00~14:00、15:00~20:00 火曜休
HP: <http://www.mon-petit-chez-moi.com/>

2014.11 OPEN!!



国領

トパーズ
Topaz



ネイルと美容師の資格をもつオーナーのプライベートサロン。ネイルだけでなく、まつ毛エクステも行っています。店名の由来は、11月の誕生石トパーズから。オープン日とオーナーの誕生日が11月であること、そして石言葉の「誠実」にちなんで名付けられました。

「健康なおしゃれを楽しくてほしい」という願いから、丁寧な施術と選りすぐった材料がポリシー。そのため技術力が必要な薬剤を使わない方法でネイルオフを行います。リピーターはこのオフが無料で受けられることがメリット。特に爪が弱い方にはおすすめです。



まつ毛エクステは60本3,800円、80本4,800円。一般的に1ヶ月程度でメンテナンスが必要なまつ毛エクステを週に1回お値段で提供しています。お客様からは「他のお店よりも長持ちする」とのお褒めの声をいただくことも少なくないそうです。



国領駅(南側)より徒歩8分
①調布市国領町8-1-18 関口ビル101
☎042-5089-1082
②9:00~17:30(時間外は応相談)・日・月曜・祝日休
HP: <http://www.nail-eyelash-topaz.jp/>

2014.11 OPEN!!



調布

ごはんやかえで



家族や仲間たちと協力し、自宅を手作りで改装して始めたごはんやさん。手作りの丸窓、温かみのある調度品が落ち着いた和の空間を演出しています。

メニューは全てが手間と時間と腕によりかけた手作り。かつお節だけにとった出汁に、日によつて異なるみそを使ったみそ汁。常連さんでも飽きないように、毎日入れ替える小鉢のメニュー。名脇役たちが定食のメインを料理をさらに引き立て、ご飯がとろとろ進みます。

ご飯とみそ汁の盛り、おかわりが無料なのも嬉しい!



ディナータイムは「ごはんに合うこと」を前提とした一品料理が楽しめます。「ごはんや」が基本のお店ですが、オーナーご夫婦が旅先で見つけた珍しい日本酒も充実。全13席と席数に限りがあり、貸切が入ることもあるため、ディナー利用時は電話確認がおすすめです。



調布駅中央口(南)より徒歩7分
①調布市布田6-4-20
☎042-483-5764 11:30~14:00(LO:13:30)、17:30~22:00(LO:21:30) 日・月曜休
HP: <http://www.gohan-yakaide.com/>

2014.05 OPEN!!



西調布

イーチ・ファン・パストリー
EACH FAN PASTRY



「今それだけ形にこだわらず、色々なものに出来る場所。」でもファンになれるものを提供していくという想いが込められたお店の名前。店内にはケーキをはじめとした生菓子、スコーンやクロワッサンといった焼き菓子などが、種類豊富に並べられています。

「日常のちょっとした贅沢」をコンセプトにした洋菓子には、こだわりの素材を使用。全8席のカフェスペースでは、ドイツのダブルマイヤーのコーヒー(350円)や紅茶(400円)と一緒に、お菓子を楽しめます。コーヒー、紅茶はお試しのバックの販売もしています。



マドレーヌだけ、マドレーヌじゃない!お店のコンセプトが集約された「ファンファン」のおやつ(180円・税込)には、とびきりの素材が使用されています。しっかりとしつとも、軽い口当たりは徳島の高級食材和生。サクッと食感に鹿角島のザラメ、アクセントには黒豆。後味には発酵バターが香ります。

お店のシンボルは「トナカイ」。スタッフがクリスマスプレゼントを運ぶ役割のトナカイのように、主人公であるお客様に幸せを運ぶという、お店のポリシーを表しています。シェフによる押しつけではなく、スタッフがみんなで力を合わせて作る、みんなのケーキ屋さんを目指しているそうです。



西調布駅より徒歩7分
①調布市下石原1-43-7 1437コーポ1F
☎042-426-7275
②10:00~20:00 水曜休
HP: <http://www.each-fan-pastry.com/>

2014.01 OPEN!!



京王多摩川

風舎



調布在住のスリランカ人からカレー作りを教わったオーナー。「風通しが良い、居心地が良い場所をみんなと共有したい」という想いから、風舎という名のカレーがメインのカフェをはじめました。

スリランカカレーのポイントはスパイス。産地と鮮度にこだわって、全てスリランカから直輸入しています。スパイスをたっぷり使ったカレーは、ただ辛いだけでなく、深い味わい。小麦粉や水を一切使用せず、素材の持つ水分とコンナツミルクで煮込んだカレーは、さらさらとした軽い食感が魅力です。



ティータイムには、コーヒーや紅茶をはじめ、スリランカのミルクティやジンジャーティ(380円・税込)など、めずらしいドリンクにも注目。お供にはオーナーの手作りお菓子がおすすめです。店内では、ボーチャやバッグなど、スリランカのフェアトレード雑貨も販売しています。



京王多摩川駅より徒歩2分
①調布市多摩川5-17-1
☎042-490-6736
②10:30~17:00 日・月・火曜・祝日休、他不定休