

[あいぼりー]
5月16日発行
TAKE FREE

ivory

Keio Line Life Magazine

No.
149

2025
May



特集

カルチャー・トリップ!

駒場東大前

初夏の陽気を感じながら、駒場東大前でご機嫌なカルチャー巡りを楽しみませんか？
日本一の頭脳が集まる街には、おいしいものもたっぷり。
知識欲も食欲も大満足な街へ、GO!



今回巡ったスポット



※地図、施設や店舗の位置はおおよその目安です

“ 多彩な文化を体験しに行こう！ ”



わかる！初夏の散歩にぴったりだね。早速「カルチャー・トリップ」に出発だ！



都心に近いけど、緑が多くて落ち着いているのも魅力。



東大生御用達のグルメも気になる！老舗や名店も多くありそうだね。



駅名のとおり、学生の街でもあるよね。



文豪たちにちなんだメニューを食べられるカフェもあるらしい！



駒場東大前は、文化施設が豊富だね。カルチャーの香りがする〜！

駒場東大前でどう過ごす？



編集 H

グルメスポット「松見坂」は要チェックだね！

日本民藝館で美しい道具を眺めてのんびりするのもいいね



編集 T

“ 非日常な時間が流れる文化スポットへ ”

No.
01

日本近代文学館／ BUNDAN coffee&beer

ブンタンコーヒーアンドビア

日本近代文学館は、近代文学に関する130万点超の資料を収蔵する施設。一般の来館者は作家の直筆原稿などを展示する年4回の展覧会や、図書・雑誌の閲覧が可能です。こちらで立ち寄りたいのが、館内にあるブックカフェ、BUNDAN coffee&beer。「シェイクスピアのスコーン」900円など、古今東西の文豪や名作にちなんだメニューで、どっぷり文学の世界に浸れます。壁一面の本棚は圧巻！



☒ 駒場東大前駅下車徒歩7分
※ 扉撮影店 (BUNDAN coffee&beer)

文豪の手書き原稿も！

文学を五感で味わって



開催中の展示 /

2025年度春季特別展
「北原白秋生誕140年
白秋万華鏡」
(同時開催: 川端康成の青春)



詩・短歌・童謡・歌謡そして散文と、多様な作品を生み出した北原白秋。生誕140年を記念し、白秋文学の数々を紹介。

日 6/14(土)
料 一般300円ほか

ルヴェ ソン ヴェール 駒場

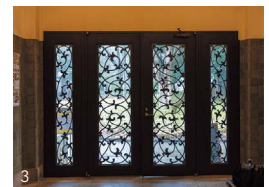
No.
02

東京大学駒場キャンパス内にあるフレンチレストラン。昭和初期に建てられた大学施設を活かした建物は、アカデミックな雰囲気が魅力。大きな窓から陽光が差し込む明るい店内で、フレンチをカジュアルに楽しめます。メインを日替わりの肉・魚・野菜から選べるランチ「ブラデュ ジュール」1,700円は、サラダビュッフェ付きで人気のメニュー。いつものランチが特別なひととき。



☒ 駒場東大前駅下車徒歩1分

東大でフレンチ!?
森の中の隠れ家的レストラン



1. 料理には「白ワイン」(グラス)500円を合わせても。オープンテラスで食事することもできます。2. オレンジがベースのアンティーク風の店内は、南フランスのプロヴァンス地方をイメージ。3. アールデコ調のエントランスが、非日常空間へ誘います。

No.
03

日本民藝館

にほんみんげいかん

暮らしの中で実際に使われている道具である「民藝」を所蔵、展示する施設。年5回の企画展のテーマに合わせて、国も年代もバラバラな陶磁、染織、木漆工などの品々が並びます。知識を通して物を見るのではなく、品物そのものの美しさを見つめてほしいという初代館長・柳宗悦の考えから、展示品のキャプションがほとんどないのが特徴。自分の感覚を大切に見学してみてください。

どの角度から見ても美しい空間で

宝物を見つけるわくわくを



📍 駒場東大前駅
下車徒歩7分



沖縄本島のシーサー。コワモテなようで愛嬌のある表情。

3色のガラスでできた三段重。オランダの技法を用いて長崎で作られたそう。



イギリスの伝統技法で作られた大皿。陶器好きな若者に人気の作品なのとか。

／ 開催中の展示 ／

民藝 無作為の美

— 深澤直人が心を打たれたものたち

館長でプロダクトデザイナーの深澤直人が、「温もり」や「親しさ」といった民藝美に着目して選んだ生活道具を紹介。

📅 ～6/1(日)

〔次回開催〕

所蔵作品一挙公開

棟方志功展 I 言葉のちから

世界的な版画家・棟方志功が詩人たちの詩歌や物語から着想し、独自の世界を形成したメッセージ性の強い作品を展示。

📅 6/14(土)～7/27(日)

たくさん頼んでシェアしたくなる！

メニュー豊富なネオ町中華

しっとりとした鶏肉に、
花椒がピリリと香る特
製だれをかけた「よだ
れ鶏」1,375円。



No.
04

LUCKY
ALEXANDER CHINA

ラッキーアレクサンダーチャイナ

「次世代につなぐ新しいスタイルの町中華」がテーマ。米国のチャイナタウン風のモダンな店内では、新しいスタイルの餃子やお酒が進む一品料理がいただけます。「豚肉焼餃子」660円は、皮の厚さにこだわったもちもち食感が魅力。にんにく不使用の爽やかな仕上がりで、オレンジワインとの相性も抜群です。スパイスの効いた特製ゴマだれにつけて食べるのがおすすめ！



深い赤が印象的な店内。店名が刻印された乳白色のボンチチャイナの食器は、店内でも販売中。



📍駒場東大前駅
下車徒歩7分
※表紙撮影店

No.
05

LITTLE TOY BOX

リトルトイボックス

白を基調としたシンプル＆ナチュラルな空間でゆったりと過ごせるカフェ。「季節のスープとパンのセット」1,000円のスープには、大根や餅など、月ごとに異なる旬の食材をたっぷり使用。パンによく合う味付けで、軽めのランチにもぴったりです。食後には、毎朝スタッフ全員で味をチェックするというコーヒーもぜひ。苦味と酸味のバランスが絶妙な一杯をお供に、時間を忘れてくつろげます。

お客様同士の
交流が広がるのも
うれしいです！



店員 太田真綾さん 中村杏実さん



📍駒場東大前駅
下車徒歩6分



📖「マグカップ」を2名様にプレゼント。P.14へ

※「季節のスープとパンのセット」
「いちごのミルクレープ」はともに
撮影時(3月)のメニュー

体
も
心
も
癒
や
さ
れ
る

ア
ット
ホ
ー
ム
な
カ
フ
エ
で
一
息

いちごとホワイト
チョコレートのガ
ナッシュが層をな
す「いちごのミルク
レープ」800円。



「ここ行ったよ!」、トピック満載のあの店は外せない!

No. 07 SUHO スーホ

物語『スーホの白い馬』が店名の由来というカフェ。外せないのが店主の友人が営む青果ミコト屋のアイスクリーム。通常はロスになる規格外の野菜や果物を使用し、粗ごしの食感を活かしているのが特徴です。白いタイルが印象的な店内は思わず写真に残したくなりますが、「心地よく過ごしてほしい」という店主の想いから撮影禁止。スマホを置いてゆっくりしませんか?



📍 駒場東大前駅
下車徒歩6分

NATURAL ICE CREAM (ダブル)

ナチュラルアイスクリーム

1,150円〜

素材の味とてんさい糖の優しい甘さを感じるアイスクリームは、1〜2週間ごとにフレーバーが変わるので何度でも通いたくなります。写真は「SUHO手作りバニラアイス」(上)、「皮ごとかぼちゃプリン」(下)。



CREAM PUFF (シュークリーム)

クリームパフ

650円

店内ですべて手作りにしているシュークリームも人気。注文後にクッキーシューをリベイクし、カスタードを絞るため、出来たての食感が楽しめます。



ESPRESSO TONIC

エスプレッソトニック

(レギュラー)

750円

濃厚なエスプレッソをトニックウォーターで割った新感覚ドリンク。はじける炭酸の爽快感が、初夏の気分にあたり!

一つひとつに物語がある

メニューをゆっくり楽しんで

クロワッサン

470円

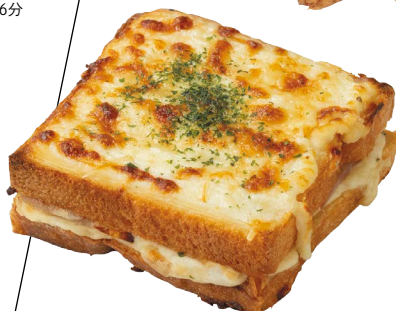
外はパリパリ、中はふんわりの食感がやみつき! フランス産バターのリッチな風味が格別です。



クロックムッシュ

640円

モモハムとたっぷりのホワイトソースをサンド。とろけるグリュイエールチーズに悶絶。



ピスタチオクリーム

390円

鮮やかな緑色と濃厚な風味のピスタチオクリームが、香ばしいくるみパンによく合います。



どれを選んででも感動!

客足の絶えないベーカリー

No. 06 Le Ressort ル・ル・ソール

パン好きがこぞって訪れる東京屈指の人気ベーカリー。定番のパンから惣菜系、スイーツ系まで、すべてのパンにこの店ならではのセンスと趣向が凝らされており、一步店内に足を踏み入れたが最後、どれにしようか目移りしてしまうこと間違いなし。近年は海外の観光客にも知名度が高まっているという同店。お目当てが売り切れる前に、早目の時間帯の来店がおすすめです!



📍 駒場東大前駅
下車徒歩1分



“ 学生御用達定食、あります ”

No. 08 菱田屋 ひしだや

創業100年を超える、行列の絶えない老舗食堂。その日仕入れた食材次第で変わるというメニューの中でも、学生の定番人気が「回鍋肉定食」1,540円。ピリ辛のタレがよく絡むよう、キャベツは手でちぎっているそう。シャキシャキの野菜とジューシーな豚肉にガツンとくる濃いめの味付けで、箸が止まらず一気に食べてしまいます。仕上げに加える酢が全体を引き締めているのがポイント。



📍 駒場東大前駅
下車徒歩2分



東大生の胃袋を支える
ポリリューミーな絶品定食



「煮魚(かれい)」1,490円には、豊洲から仕入れたかれいを使用。醤油ベースの煮汁が染み込んだ優しい味付けと、ふっくらとした食感が絶品です。定食のおかずにも、お酒のおつまみにも。



腹ペコの学生也大満足！

サクサクに揚げた特大チキンカツ

No. 09 kitchen & bar oaks キッチンアンドバー オークス

食べ応え満点の定食が人気のダイニングバー。名物の「チキンカツランチセット 和風ソース」900円、通称「わかつ」は、お皿からはみ出るほど大きなチキンカツが2枚ものって大迫力！ 学生にうれしい破格のコスパで、現役生はもちろん、卒業生からも愛されています。ディナータイムはバーとして、食事はもちろん、店主厳選のお酒をゆったりと楽しむことができます。



📍 駒場東大前駅
下車徒歩1分



1. 大判のカツにはさっぱりとした和風ソースがかけられ、甘酸っぱい風味が食欲をそそります。カツのソースはおろしソースや葱ソースなど、5種類から選べます。2. 豚バラ肉とたっぷり野菜、ゴマだれの「豚しゃぶサラダ」720円は、ディナータイムの人気メニューです。

駒場東大前でこれ見つけた！

カルチャーの街・駒場東大前には、つつい持ち帰りたくなるお土産もたくさん！
暮らしを豊かに彩ってくれる小物や、スタイリッシュな見た目にも気分が上がるスイーツなど、
自分だけのとおきを見つけてみませんか？

※掲載の商品は売り切れの場合があります

江戸時代に盛んだった焼き物「今戸焼」を再現した、手の平サイズの人形。顔立ちや色合いが異なるので、お気に入りの子を探してみて。今戸土人形「嘉永安政型丸メ猫」(吉田義和)／3,300円



No. 10

江戸時代に流行した

“招き猫”の元祖

使うほどに手になじむ
温かみのあるグラス



No. 03

小ぶりでかわいらしいフォルムのワイングラス。口当たりもよく丈夫なので、普段使いしたい一品。形が異なるロックグラスや小鉢もあります。丸モールワイングラス(星耕硝子)／4,180円

口溶けのなめらかな
レアティラミス



No. 11



ふんわりとろける生食感の虜になるティラミスは、ココアパウダーとコーヒーの苦味、ベリーの甘酸っぱさとベストマッチ。ベリー・ベリー(左)／660円、ベーシックプレーン(右)／640円



No. 01

お気に入りの作品を

手元に残しておける絵はがき



明治から昭和にかけて刊行された図書の表紙や、文豪の手書き原稿などがプリントされた絵はがき。特別展にまつわる絵柄もラインアップ。北原白秋『思ひ出』より著者自筆「幼年の日」(左)、夏目漱石『吾輩は猫である』及中・下編表紙絵、橋口五葉装幀(右)／各100円

No. 10

べにや民芸店

べにやみんげいでん

No. 03

日本民藝館

にほんみんげいかん

No. 11

TIRAMISU HOME MADE

ティラミスホームメイド

No. 01

日本近代文学館

にほんきんだいぶんがくかん



📍駒場東大前駅
下車徒歩3分



📍駒場東大前駅
下車徒歩7分
※ P.5で紹介



📍駒場東大前駅
下車徒歩3分



📍駒場東大前駅
下車徒歩7分
※ P.4で紹介

📖「型染カード2枚セット」を5名様にプレゼント。P.14へ



vol.1

東京競馬場

Tokyo Racecourse

Real report!

週末、ココ行ってみよう!

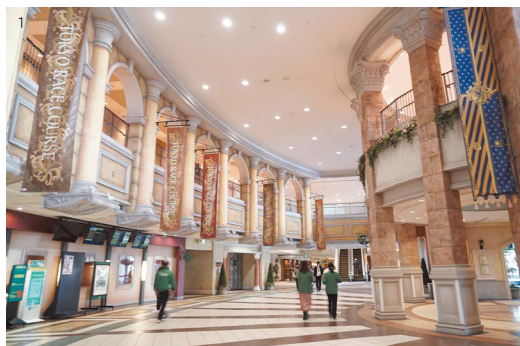
「ivory編集部」が実際に足を運び、週末のお出かけにおすすめのスポットをご紹介します企画。

第1回は、府中市の「東京競馬場」をレポートします!

競馬初心者でも
1日中、満喫できる!

場外馬券が購入できる「パークウインズ」の日に、人生初の競馬場へ。メインスタンドは、テーマパークのような豪華な内装で、馬場内では子どもたちが遊んでおり、思っていた競馬場と全然違う……!競馬ファンに混ざって、私も馬券を購入します。馬券の買い方は、マークカードに予想を記入して券売機に入れるだけ。意外と簡単に買えて拍子抜けしましたが、

優勝や快連など、賭け方の多様さに「沼」の深さを感じました。そして、いよいよレース本番。大きなスクリーンで固唾をのんで観戦します。結果は……ハズレでしたが、見応えのある展開に大満足!レース後は、フォトスポットで記念撮影をしたり、食事やお買い物、アトラクションホースショーを楽しむなど、場内をひと巡り。広大な競馬場を歩き回ってヘトヘトになりましたが、かわいい競馬グッズやおいしいグルメを堪能して、充実の1日となりました。



“勝つ”カレー、
“大穴”ドーナツで
ゲン担ぎ!



ドキドキ…



庄巻のホースショー!

1. 歩くだけで楽しいフジビュースタンド館内。2.7. 館内にはフォトスポットも! 3. 老舗カレー店、ハロンボウの「カツカレーライス」950円。4. トーキョーカフェ&ベーカリーの「大穴ドーナツ」1個300円。5. かわいい馬のイラスト入りの「みぶらすマステ」390円〜。6. 名馬などをモデルにしたぬいぐるみ「アイドルホース」Sサイズ(右)1,200円、Mサイズ(左)1,800円。

◆東京競馬場

競馬の祭典「日本ダービー(GI)」の舞台となる競馬場。レースだけでなく、ファミリー向け施設や女性専用スペース「UMAJO SPOT」など、誰もが楽しめる人気のスポットです。

府中競馬正門前駅
下車徒歩2分



毎回、大人気の「初心者向け競馬教室」が6/15(日)・22(日)の2日間で開催されます。馬券の買い方や本ページでご紹介したスポット巡りなど、東京競馬場を満喫できる内容にパワーアップ! ぜひ、ご応募ください。



「初心者向け
競馬教室」の
詳細はこちら





仕事終わりや休日はもっぱら創作活動。クリエイターの友人たちの協力を得ながら、映像やポスターなど、多岐にわたる制作物を手掛けています。

理想の創作を実現するために
たどり着いたライフスタイル

初監督作品『チュールリップちゃん』
が国内映画祭での受賞のみならず、ロッテルダム国際映画祭にも招待されるなど、若手映像作家として注目を浴びる渡辺佐吉さん。ユニークな小学生のヒロインを描いた30分のアニメーションは、大学の卒業制作のため、脚本、作画、音楽まで一人で作り上げたものだそう。

「小さい頃から物語を作るのが好きで、卒業制作でも、どうしてもストーリー性のある話を描きたくて、周囲の反対を押し切って進めました。案の定、徹夜につぐ、徹夜で（笑）。映画祭でたくさんの方々から反応をもらっているのは、驚きもありつつ、やっぱりうれしんです。特に、観客賞をいただいた下北沢映画祭では、『受け入れられている

今の暮らしで創作活動をしつつ、
いつか夢になげたい

あの人に聞く 暮らしのハナシ

Vol.1 下北沢

アニメーション作家 渡辺 佐吉さん

京王沿線で自分らしく輝く人の、気になる“等身大の暮らし”。第1回は、下北沢にゆかりのあるアニメーション作家、渡辺佐吉さんです。

な」と強く実感しました。実は、下北沢は演劇やお笑いライブを観るために東北から夜行バスで通い詰めていた思い入れのある地。そこで自分の作品が上映された喜びはひとしおです」

就職を機に上京。大好きな下北沢に行きやすい京王沿線に住みつつ、「会社員」と自身の「創作活動」を両立してきましたが、最近、夢に向かってもう一歩、踏み込む覚悟ができたと言います。「創作の時間をより確保するために、この4月から仕事はアルバイトに切り替えました。作家としてペンネームも付けて（笑）。最近、映画祭で知ってくださった方から映像のお仕事をいただくことも。さまざまな仕事を経験して腕を磨き、いつか子どもたちに向けたテレビアニメを作ってみたいです」



「孫に還暦を祝ってもらうのが夢」と語る不器用な小学生「チュールリップちゃん」が主人公のアニメーション映画。オランダのロッテルダム国際映画祭への参加をはじめ、スイスでも上映会が開催されました。

撮影場所はこちら
「Waffle cafe ORANGE」



Profile

渡辺 佐吉 / わたなべ さきち。2024年に東北芸術工科大学映像学科を卒業。卒業制作のアニメーション映画『チュールリップちゃん』が多数の映画祭で受賞・ノミネート。



ガブッと頬張りたい

具たくさん
サンドイッチ

京王線・井の頭線途中下車して

GOOD TASTE

ランチやお出かけのお供にもぴったり！

ボリューム満点なミート系、映える断面のベジタブル系など、
手軽にお腹を満たせる具たくさんサンドイッチの世界をご紹介します。

下北沢駅
徒歩3分



食べ応えMAXな肉サンド

サンドイッチの概念を覆す！



1.「下北沢ミートサンド ダブル」
1,850円は、脂身の少ない赤身のサガリ肉を使用。付け合わせのピクルスとマッシュポテトは、口直しに。2.キッズサイズの古着が吊るされた店内は、アメリカのダイナーのよう。



STABLER

Shimokitazawa Meatsand

ステイブラー シモキタザワ ミートサンド

アパレルブランド「STABLER」直営のサンドイッチカフェ。今や、下北沢の人気グルメとして名を馳せる「ミートサンド」は、トーストした薄切りパンに、ミディアムレアに焼き上げた柔らかくジューシーな牛ステーキをたっぷり挟んだパンチ強めの一品。甘辛い自家製のバーベキューソースが食欲をそそります。



吉祥寺駅
徒歩15分

オリジナル生地が新鮮
ヘルシーサンドに夢中

MOCMO sandwiches

モクモサンドイッチズ

グルテンフリーのボリュームサンドを楽しむことができるカフェ。パンではなく卵やヨーグルトを使った薄い伊達巻きのような生地でたっぷりの具材を包んでいます。甘めの生地で、ピリ辛なチリソースで和えた国産野菜＆サーモンを巻いた「焼きネギスモークサーモン」730円は、シャキシャキ野菜とサーモンのうま味が食べ応え満点です！

植物が配置された明るい店内。自然を感じながらゆったりくつろげます。



笹塚駅
徒歩3分

断面も愛でたい
ご褒美フルーツサンド

eimy sandwich 笹塚本店

エイミーサンドウィッチ ササヅカホnten

厳選素材の具材はもちろん、耳までおいしい食パンも注目のサンドイッチ専門店。食事系からスイーツ系まで、“萌え断”サンドイッチが10種類以上並び、ショーケースは圧巻！2種の生クリームをブレンドした特製クリーム＆フルーツの甘酸っぱさのバランスが絶妙な「ミックスフルーツサンドウィッチ」594円は、一口食べればみんな笑顔に！

お店の外からも目を引くショーケースに、つい足を止める人が多数。



Boulangerie Coupe

ブーランジェリー クーペ

駅近のかわいらしいベーカリー。「毎日気軽に誰もが安心して食べられるパン」をモットーに、店頭には少量ずつ、さまざまなパンが並びます。サンドイッチ系で特に人気なのが、小麦本来の風味が強く香ばしいリュスティックに、焼きサバとにんじんのマリネ、アーリーレッドなどの野菜を挟んだ「サバサンド」450円。刻みレモンが爽やか！

レンガの壁に、真っ白なドアが映える外観。外までパンの香りが漂います。



Petit Parc

プチ パルク

公園近くのおしゃれなカフェ。注文後に鉄板で調理する、具材豊富なホットサンドやハンバーガーが人気です。「クラブハウスサンド」1,738円はレタス、トマト、アボカド、ベーコン、チキンをトースト3枚でサンド。自家製ソース、チーズが一体感を生み、バランス、ボリューム共に満足感◎。ポテトか2種のデリカ選べる付け合わせもうれしい！

春や初夏は、ピクニック気分が味わえるように扉を開けて開放的に。



つつじヶ丘駅
徒歩2分



脂がのったサバと
滋味深いパンが好相性

仙川駅
徒歩5分

熱々ホットサンドは
付け合わせも絶品！



愛読者プレゼント

Web応募限定となります

■ 当選人数 合計 9 名様

二人の巨匠にフォーカスした世界巡回展。代表作を含む52点の作品からモダンアートの原点を探ります。

1. オランジュリー美術館 オルセー美術館 コレクションより ルノワール×セザンヌ — モダンを拓いた2人の巨匠

観覧券

2組
4名



ピエール＝オーギュスト・ルノワール「風景の中の裸婦」1883年、
油彩・カンヴァス、オランジュリー美術館
© Grand Palais Rmn (musée de l'Orangerie) / Franck Raux /
distributed by AMF

⑤ 三菱一号館美術館
⑤ 5/29(木)～9/7(日)
⑤ 2,500円(当日・一般)ほか



「LITTLE TOY BOX」のロゴが小さく入ったオリジナルマグ。温かみのある形で1点1点違った表情も魅力。

2. LITTLE TOY BOX オリジナルマグカップ

2名



※店舗はP.6でご紹介
※色などは写真と異なる場合があります

⑤ 2,480円
☎ 03-6804・7356



鮮やかな色彩のカード+封筒のセット。絵柄は、型染という伝統技法で染め出され、レトロな雰囲気。

3. べにや民芸店 型染カード2枚セット

5名



※店舗はP.9でご紹介
※柄などは写真と異なる場合があります

⑤ (写真左から)
「志賀公子の型染メッセージカード」
550円、「志賀公子の型染グリーティ
ングカード」990円
☎ 03-5875・3261



応募方法



応募は
こちら

◀ 京王ホームページのプレゼント応募フォームにアクセスし、必要事項をご入力ください。

応募期間 5/16(金)～31(土)17:00までに受け付けたもののみ有効

※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます ※ご提供いただいた個人情報は、賞品の発送および今後の誌面制作のための個人を特定しない範囲でのデータ分析のみに使用し、他の目的に利用することはありません。なお、当社では、賞品発送等を業務委託する場合がありますが個人情報の取り扱いについて厳重に委託先を管理・指導します

お店の方からひと言

お餅やおこわは、すべて
本店限定。手間ひまかけ
てお作りしたこだわりの
味わいを、新鮮なうちに
お召し上がりください。



草餅 4個入 950円
6個入 1,430円

天然よもぎの「草餅」と
瑞々しいあんこのおいしさ
凛とした空気が素敵な「吉祥寺 祝や米
八」さん。本店限定の「草餅」は、おこわ店も
営む同店こだわりのもち米と、白神山地の麓
で手摘みした天然よもぎを使った一品。草
餅の上には、北海道産特選小豆を丁寧に炊き
上げた、甘さ控えめで瑞々しいあんこがたっ
ぷり。別添えの自家製きな粉をかけて食べ
られるのも、うれしいポイントです。草餅、
あんこ、きな粉のすべてから、濃厚で力強い
自然の香りと深い味わいを感じられます。

和菓子ライフプロデューサー 梅田なお実の

和菓子
ある暮らし

Vol.7

吉祥寺駅

吉祥寺 祝や米八

☎ 吉祥寺駅下車徒歩4分



梅田なお実 ☎ 和菓子ライフプロデューサー、コミュニケーションデザイナー。全国を巡り、和菓子とローカルの魅力を伝え、人
とつなげるイベントのプロデュースなどの活動を行う。
「毎日日和菓子日和」 <https://wagashibiyori.com/>

気軽に魅力の「ちょい飲み」が楽しめるお店を京王沿線の食やお酒に精通したイラストレーター・佐藤礼恵さんが紹介します。

香ばしい「きじ焼き」をアテにたしなむ、そば前



鮮やかな緑色が引き立つ極細の茶そば。そのそばに飛びつきたくなる衝動を抑え、まずはそば前を。燗酒は「剣菱」、冷酒は「大関」のみ。私は燗酒を頼み、アテには王道の「板わさ」か「ゆばさし」かと悩んだ末、人気メニューだという「きじ焼き」をお願いする。このメニュー、実はキジ鳥ではなく、ネギの風味が香る鶏肉の生醤油焼き。日本酒との相性も良く、最高のアテとなる。

こちらは、東松原駅から徒歩13分ほどの住宅街にひっそりと佇む「茶そば いな垣」。以前店を構えていた銀座のビルが建て替えのため、数年前に自宅を改装し、移転。大きな窓から日本庭園を望む、落ち着いた空間が魅力のお店だ。温和で笑顔が素敵な4代目の大将と朗らかな女将さん。そして、自分の代でお店を閉めようと考えていた大将の言葉を聞いて、後を継ぐことを決意したという息子さんとで営まれている。店内は4名席のテーブルが4卓と座敷に3卓。私は座敷の中央席に座ったが、そこからも庭

の鯉を眺めることができ、心ゆくまで燗酒と「きじ焼き」に酔いしれる。

「きじ焼き」があと一切れ……の時に、「もりそば」を山葵多めでお願いする。まずは茶そばに何もつけずにそのままいただくと、店内に置かれたお茶のお香と相まって、喉から香りが立つ。2口目は、山葵を直接そばにのせて、江戸前のそばつゆに少しつけていただく。極細麺の口当たりの良さと山葵の香り、そして鯉と鯖の出汁がたまらなく良い塩梅なのだ。

ちなみに今回、私がこだわったのは、通しで営業されている土日の夕暮れに行くこと。しっかり濃くなったそば湯が狙いだ。「剣菱」の燗酒を注文したのも企みがある。お猪口に半分だけ日本酒を残しておき、最後にそば湯で薄まったつゆに入れて仕上げる。こちらの店だからこそ叶うマリアージュなのだ。この空間と味が5代目へと継がれることは、他人の私がいいうのもおこがましいが、嬉しい！の一言につける。

佐藤 礼恵 sato yukie

京王沿線で生まれ育つ。イラストレーター、ライターとして、旅や食、お酒にまつわるエッセイを書籍や雑誌などで発表。自身が発行人＆編集長を務めるフリーマガジン「たまにわ」を年4回、多摩地域で配布中。 www.yukie.org/

「茶そば いな垣」の情報はこちら



次号予告150号

特集「神泉特集」

※内容は変更する場合があります

次号は7月16日発行予定です。

ivoryは京王線・井の頭線各駅や京王グループの店舗・施設等で配布しています。

※掲載している施設および店舗等の開／閉館・営業時間、定休日、料金、イベント内容等は予告なく変更される場合があります。各施設・店舗のQRコードからHP、SNSなどをご確認ください

※本文中で特に表記のない料金に関しては、すべて消費税込の料金です

※QRコードは、OS環境、お客様の設定やアプリケーションによっては、ご利用いただけない場合があります。

QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です

「ivory」はWEBでもSNSでもお楽しみいただけます！

●「ivory」デジタルブック
www.keio.co.jp/press/ivory/list/

●グルメやお出かけ情報をお届け！
「ivory」Instagram
[@keio.ivory](https://www.instagram.com/keio.ivory)



Profile



まろ

おひとりプロデューサー。自身が運営する「おひとりさま。」(@ohitorigram)や各メディアでひとり時間の魅力や過ごし方を提案。新刊『ひとりがいい旅』(ワニブックス刊)が発売中。

まろの

きょう、この街に住んでみます

～行き当たりばったり、一人散歩～



第1回 武蔵野台編 オーラのある団地

私

は、一人時間の意義を伝え、過ごし方を提案する「おひとりプロデューサー」を仕事にしている。そんな仕事柄もあって、趣味としているのが

「一人散歩」だ。一人だと五感が冴え、誰かといったら見過ごしてしまふであろうことに気付けるし、とにかくぶらぶらと自由に歩けるのがいい。だから、この連載の話が来たとき、「散歩が仕事になるなんて!」と喜んだ。暮らしを想像して歩くというテーマも、じっくり思考を巡らせながら歩ける一人散歩に

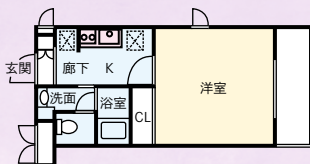
はぴったりだと思った。今回は一人散歩にある「ミッション」を課すことにした。それは「調べない」ということ。

編集部指定の駅までのルート以外の下調べや探索は一切禁止。己の勘を頼りに、見知らぬ街を練り歩く。「これぞ、一人散歩の醍醐味」を味わうことにした。

ということ、第1回は、初めて降り立った「武蔵野台」。改札を出て、北か南、どちらの出口から出ようか、それだけでワクワクした。までは良かったが、そこからは当てもなく歩き続けるしかなく、不安が募る。引き返そうかと思ったその時、「団地」が見えた。ただの団地なら気に留めなかったと思うが、ただならぬオーラを

感じたので、近くに行ってみることに。そして足を踏み入れた瞬間、オーラの正体はすぐに分かった。八百屋におしゃれなカレー屋さん、リサイクルショップなど個性的なお店が立ち並び、一つの「街」を形成していたのだ。ノスタルジックな気分が湧き上がる、私が思う古き良き街そのものの光景であり、一人だけど一人じゃないような、不思議な温かさを感じた。東京にも、こんな街があったなんて。すっかり幸せな気分になりながら、密かに歩きの道で目を付けていた洋菓子店でケーキを買って、嬉々として帰路についた。

京王沿線の魅力的な街。実際に住んだらどう過ごすのか想像してみませんか?



武蔵野台駅、リアルに住むならこんな感じ!

間取り: 1K 家賃(1カ月): 78,000円
(別途管理費等4,000円)

駅からのアクセス: 徒歩4分
物件のポイント: TVモニター付きオートロックで、女性の一人暮らしも安心。

監修: 京王不動産

新宿まで最短で約30分と好アクセスの武蔵野台。調布や府中に比べ、家賃相場が安く、広い間取りの物件が多いのも魅力。

1. オーラを感じた「車返(くるまがえし)団地」。車返とは、昔の地名だそう。
2. 「スープカレー鳩時計」のグラスには団地と鳩のイラストが。3. リサイクルショップ「よって屋」はおしゃれな生活雑貨もあり、毎日通ってしまいそう。
4. 「ジャスマン洋菓子店 本店」のかわいいケーキに舌鼓。