

[あいぱりー]
11月16日発行
TAKE FREE

ivory

Keio Line Life Magazine

No.
152

2025
November

特集

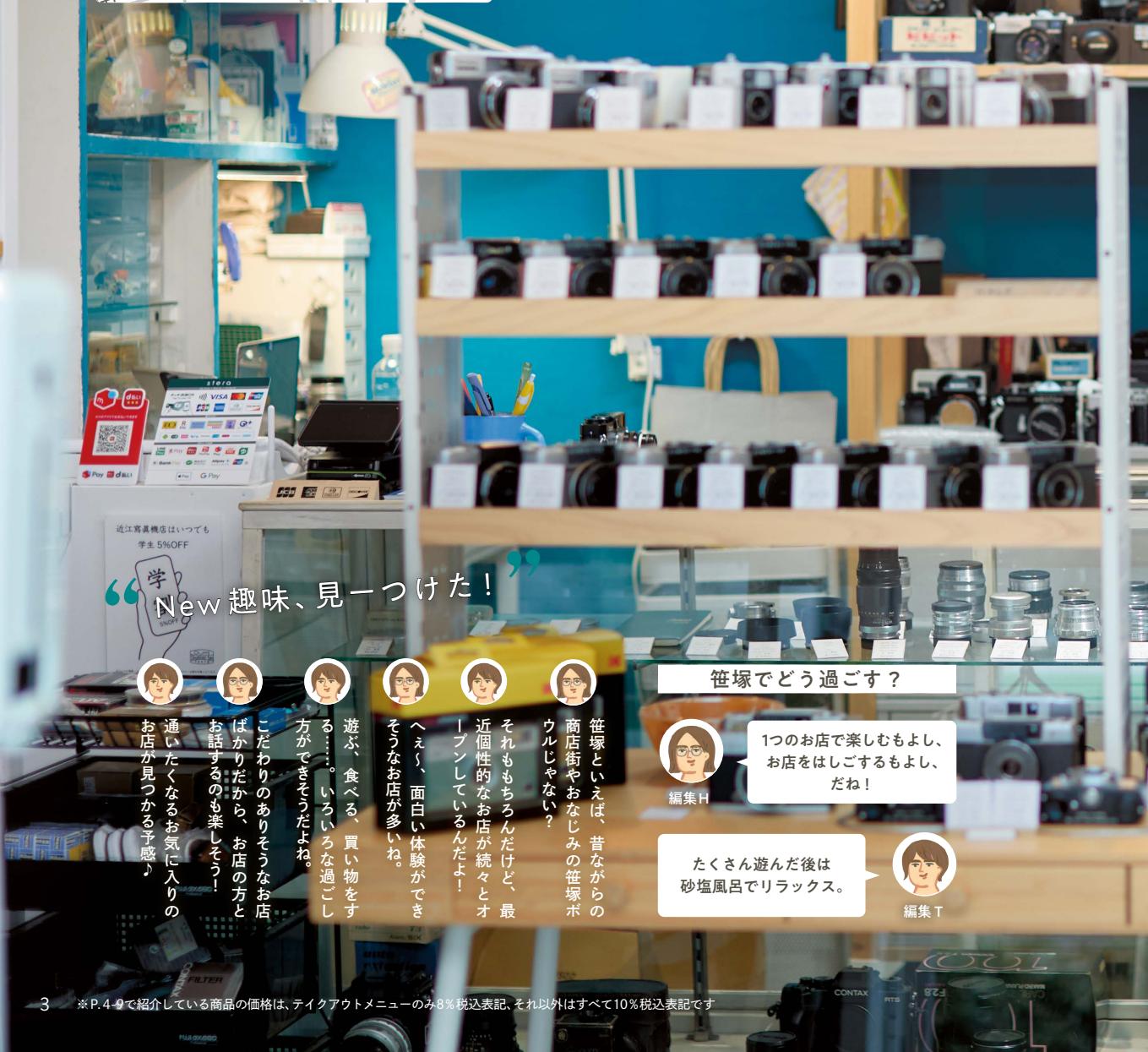
笹塚“沼”に ハマってみる?



笹塚“沼”に ハマつてみる？

新宿駅に近いけれど住所は渋谷区。笹塚は、下町っぽい温かさの中に尖った個性が隠れていって、探検気分で街歩きを楽しめるエリア！ 再び注目されているフィルムカメラに、歴史あるアンティーク小物、初めての味に驚くグルメなど、あなたの「好き」がきっと見つかるはず。 笹塚の魅力にどっぷりハマつてみませんか？





“学
New 趣味、見つけた！”



お店が見つかる予感♪
通いたくなるお気に入りの
こだわりのあるお店



ばかりだから、お店の方と
お話しするのも楽しそう！



遊ぶ、食べる、買い物をす
る……。いろいろな過ごし
方ができそうだよね。



商店街やおなじみの笹塚ボ
ウルじゃない？
それももちろんだけど、最
近個性的なお店が続々とオ
ープンしているんだよ！
へえ、面白い体験ができる
ようなお店が多いね。

笹塚といえば、昔ながらの
商店街やおなじみの笹塚ボ
ウルじゃない？



編集 H

笹塚でどう過ごす？

1つのお店で楽しむもよし、
お店をはしごするもよし、
だね！



編集 T

たくさん遊んだ後は
砂塩風呂でリラックス。



ビギナーもマニアも
フィルムカメラのこと、すべてお任せ

1. レンタル機種の中でも比較的操作がシンプルなので、初めてのフィルムカメラにも。PENTAX ME+smc PENTAX-M 50mm F2/1,100円(レンタル1泊2日) 2. 蛇腹折りたたみ式の個性的な中判カメラ。高い描写力でマニアに人気。Plaubel makina 67/5,500円(レンタル1泊2日)
※掲載の機種は一例。貸出中の場合があります



No.
01

近江寫眞機店

おうみしゃしんきてん

中古カメラやレンズの販売・買取、フィルムの現像などカメラに関するさまざまなサービスを行う専門店。初心者やカメラの知識がない人も、撮影したいものやどんな雰囲気で撮りたいかなどを相談すれば、おすすめの機種やフィルムを教えてもらえます。フィルムカメラを気軽に試してみたいなら、レンタルサービスをチェック。1泊から借りることができ、使い方のレクチャーもあるので安心です。



🚃 笹塚駅下車徒歩6分



店内にはカメラ本体やフィルムなどのほか、かわいらしい雑貨や懐かしいトイカメラまで。商品を眺めているだけでもワクワク！

砂塩風呂パシル・プティ
すなしおぶろ パシル・プティ

No.
02

都内で唯一、砂塩風呂を体験できるナチュラルスパ。基本メニュー「砂塩風呂+二次発汗(薬草茶付き)2時間」7,700円は、全身を砂塩で覆って体を温めた後、ゆったりと休憩しながら二次発汗を促すコース。砂塩風呂から出た後に大量に汗をかく気持ち良さは格別で、さらさらとした汗が肌や髪をしっとりと整えてくれます。冷え性などのお悩みに合わせたコースメニューもあります。



QRコード
🚃 笹塚駅
下車徒歩2分



■『砂塩風呂+二次発汗(薬草茶付き)2時間』招待券を2名様にプレゼント。P.14へ



体の内側から健康に
滝のような汗をかいて

1. コリや疲れをほぐすアロマトリートメントのメニューも。短時間でもすっきりリフレッシュできます。2. 砂塩風呂の後、リラクゼーションルームでは、オリジナル薬草茶でたっぷり二次発汗。※すべてのメニューは完全予約制。普段は女性限定(メンズデーあり)



ミラーボールの光に軽快な音楽、気分を盛り上げる工夫が凝らされたボウリングレー。

No.
03
笹塚ボウル
ささづかボウル

創業50年以上を誇る、笹塚駅すぐのボウリング場。本格的な練習レーンに加え、夜にはネオンカラーの照明に切り替わるレーンもあり、進化したエンタメ空間となっています。家族や友人とワイワイ楽しみたいなら、ゲーム、レンタルシューズ、食事がセットになった「パーティープラン」(最大300名まで)がおすすめ。大人数で遊べば、忘れられない一夜になりそう！



笹塚駅
下車徒歩1分



緑が目を引くレトロな看板が目印。店内は昭和を感じるポップな雰囲気と、今っぽいおしゃれさが融合しています。



地元を愛し、地元に愛される

笹塚のランドマーク



「フレンチフライ サワークリーム&スイートチリ」ラージ1,600円は、カリッと揚がったボテトに、ビリッと辛いチリソースとコクのあるサワークリームがよく合います。3連続ストライクを意味するターキーにかけた「ターキーチキン」3ピース750円、鮮やかな色合いに気分が上がる「クリームソーダ」800円もボウリングに花を添えてくれます。フードメニューのみ利用する人もいるというほどのおいしさを、一度体験してみて。※ボウリングのプレイは平日一般(1ゲーム)1,000円～

■ 「パーフェクトゲーム ヘレスラガー 笹塚ビールセット(350mL 2本入)」を3名様にプレゼント。P.14へ

“ 宝探しに夢中♡ 素敵な出会いがここにある ”

No.
05

まにまに / manimani

日々に寄り添うグッズを提案するセレクトショップと、あんこをテーマに素材を吟味したメニューが楽しめる和カフェ。スタッフが厳選した「作り手の物語に触れて、ときめく」日用品が並ぶショップは口コミで人気が広がり、何度もお店に足を運ぶリピーターも多いのだとか。白砂糖・小麦粉不使用のカフェメニューは体と心に優しく、ほっと和みます。

※一部白砂糖使用メニュー有

人ととのつながりを
大切にしながら
営業しています！



シェフ 美濃あんこさん 代表 上米良優季さん

アシゴト
パンプスでも滑らない
クルーソックス
各1,980円

その名の通り、パンプスに合わせても滑りにくいソックス。母趾球の位置に編み込まれた特殊なグリップが負担を軽減します。



忙しい日々の中に

心ときめく瞬間を

まにまに抹茶ラテ 680円
SASAZUKanure 580円

1. 宇治抹茶を使用したラテの中には、優しい甘さの自家製あんこ餅が。 2. 米粉生地のもちもちカヌレ。中心にあんことマスカルポーネクリームをイン。



○ 笹塚駅
下車徒歩6分



ルバンシュ
ベジタブルリップ
1,100円

食用成分100%で、口
に入っても安心なリップ
クリーム。ニンジン
根エキスが唇に自然な
潤いを与えます。



1



2

ヘレンド フィギュリンワニ
70,000円

卓上サイズの陶器の置き物。欧
州貴族に愛された「ヘレンドグ
リーン」の上品さと、茶目っ氣
あるワニのギャップが映える！

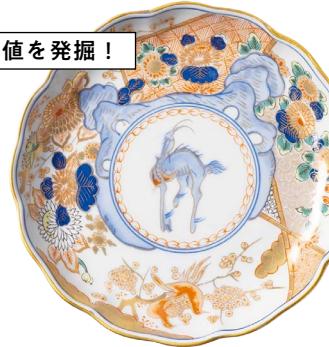


時代や国を超えて

受け継がれる価値を発掘！

伊万里焼 錦絵小皿
1,650円

くすみカラーがどことなく今風
な印象の伊万里焼の小皿。吉祥
を表す鹿の意匠が、食卓に華やか
さを添えてくれそうです。



レトロリキュールグラス
1,100円

柔らかな影が浮かぶ小さなりキュール
グラス。澄んだ青の涼やかな輝きが、毎日
の一杯を特別な時間に。



No.
04

古民家骨董屋 安藤商店

こみかこつとうや あんどうしょうてん

若い世代にも
ぜひ骨董の良さを
知ってほしいです！



店員 小木優実さん



○ 笹塚駅
下車徒歩2分

※掲載の商品は売り切れの場合があります

“ 笹塚グルメで海外トリップ♪ ”

No.
06

豆漿日和 笹塚交差店

ドーヤンビより さづかこうさてん

台湾の有名店「二吉軒豆乳」監修の豆乳専門店。自社で作る豆乳は豆の味が濃いのに、さらりとした飲み口。そのまま飲むだけでなく、調理して楽しむのが台湾流で、「鹹豆漿 + ダンピング + ミニ豆花のセット」1,320円は、台湾の醤油とラー油が効いたふるふるの鹹豆漿(スープ)、甘さ控えめでつるつとした豆花などの甘辛セット。台湾の朝食気分を堪能できます。



笹塚駅
下車徒歩5分



「東方美人豆乳」(左)650円、「無糖豆乳」(中央)630円、「あずき豆乳」(右)640円など、種類豊富な豆乳はテイクアウトも可能。季節限定のフレーバーも!
※写真はいずれもMサイズ(380mL)

豆乳の風味が濃厚!

大満足な台湾の定番朝食

No.
07

Touch wood

タッチ ウッド

南フランスのレストランで修業を積んだオーナーと、スペイン料理が専門のシェフがタッグを組み、2025年7月にオープン。本場の味にオリジナリティをプラスした、この店ならではの一皿を提供しています。フォカッチャ生地にミニトマトを敷き詰めてカリカリに焼き上げた「トマタルト」1ピース500円は、セミドライ状になったトマトのうま味が口いっぱいに広がるお店自慢のメニューです。



笹塚駅
下車徒歩6分



「トルティージャ」ホール2,000円は、とろとろの卵が食欲をそそるスペイン風オムレツ。塩味が効いていて、野菜たっぷり、ワインとの相性が抜群です。



素材の味を
生かして丁寧に
作っています

シェフ 成澤明須美さん

アットホームなビストロで
地中海の味を満喫



“ランチに、おやつに。ちょっと寄り道”



商品について説明してから販売したいと、店頭では対面でコミュニケーションをとることを大切にしているそう。ここでしか味わえないパンとドーナツを求め、開店前から行列ができることも多いとか。

No.
08

dough-ist
ドウイスト

オープンから1年余りにもかかわらず、湯種製法で生地の水分を保持したしっとり、もちもちの新食感がSNSで話題のパン店。とろけるような舌触りの「抹茶きな粉ドーナツ」300円やサクじゅわの「湯種クロワッサン」350円は、食感にお店の個性が出ている人気商品。全粒粉のパンに生ハム、ピクルス、カルビスバターを挟んだ「ジャンボンブール」480円は、具材との絶妙なハーモニーがたまりません。



笹塚駅下車徒歩10分

GOOD LIFE CoFFEE

グッドライフ コーヒー

No.
09

コーヒーに加え、軽食やクラフトビールも楽しめる、温かい雰囲気のカフェ。はちみつの甘みとシナモンの香りが溶け込む「Honey Milk Latte」640円と、白砂糖・マーガリン不使用の「POUND CAKE(Earl Grey)」450円は、ティータイムにぴったりの組み合わせ。写真スタジオを改装したお店には木の梁が残り、スタイリッシュながらどこか懐かしさもある落ち着いた空間です。



笹塚駅下車徒歩1分



コーヒーもビールも!
思い思いにくつろげるカフェ



1. 通りに面しテイクアウトもしやすい開放的な窓。2. オリジナルクラフトビール「KING OF BEER」850円は追い生ホップ付き。手で潰すように入れると、香りがふわっと広がります。

※1ドリンクオーダー制

笹塚でこれ見つけた！

華やかにお部屋を彩ってくれるソープから、見たことのない珍しい形のスコーンまで、
買って帰りたくなるものがたくさん！

個性あふれるお店が集まる笹塚で、お気に入りを探してみてはいかが？

※掲載の商品は売り切れの場合があります

珍しいトイカメラ
プリントシール 気分が味わえる！?

ほのかな香りが心地よい

鮮やかなフラワーソープ



花の彫りを施した鑑賞用石鹼。
繊細で鮮やかな花弁と、ふわり
と漂う優しい香りが癒やしを届けます。
部屋のフレグランスに
ぴったり。フラワーソープ／
880円 ※石鹼としては使用不可

PURIPACHI
シールカメラクラブ プリパチ

No. 01

おまじない写真から
こじつ撮つぱんなら写真
がりをできちまつる
よ!!



CLOSE OPEN

ハートなどの枠をつけて撮影できるトイカメラ。シールプリント
で現像すれば、プリントシール機のような写真ができます。
BANDAI シールカメラクラブ プリパチ／3,300円 ※中古品



秋・冬におすすめ
生姜の効いた半発酵茶

No. 05

紅茶とウーロン茶の間の半発酵茶に、鹿児島県産の乾燥生姜
をブレンド。体が温まり、ほっと一息つけます。和香園 TEAET
ウーロンブラックティー 大隅ジンジャー 3g 6包入／1,660円



No. 08

食感の違いが楽しい

形も面白いスコーン



扇状に開いた形がユニーク
なスコーン。外側はザクザ
ク、内側はしっとりした食
感で、バターが豊かに香り
ます。アールグレイスコー
ン（左）／400円、湯種スコ
ーン（右）／380円

No. 04

古民家骨董屋 安藤商店

こみんかことうや あんどうしょううてん



笹塚駅
下車徒歩2分
※P.6で紹介

No. 01

近江寫真機店

おうみしゃしんきてん



笹塚駅
下車徒歩6分
※P.4で紹介

No. 05

まにまに / maniman



笹塚駅
下車徒歩6分
※P.6で紹介

No. 08

dough-ist

ドウイスト



笹塚駅
下車徒歩10分
※P.8で紹介

Real report!

週末、ここ行ってみたい！

「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する企画。第4回は、仙川の「関口善大靴工房」で体験できる「オリジナルラグ作り」をレポートします！

話題の「タフティング」で、 世界で一つのラグ作りに挑戦

ここ数年、SNSなどで話題の「オーナルラグ作り」。大きな針付きの工具で毛糸を打ち込む迫力ある音や動き、完成したラグの見た目のインパクトから人気を集めています。そんなラグ作り体験が仙川でできると聞き、「関口善大靴工房」へ。

この工房では、事前に希望のデザインイメージをHPから送り、工房のスタッフが起こしてくれた下書きを基にラグ作



3

カーブ
が
難
い
…



4

完成！

6

1.2. デザインも配色も自分で自由に決められます。3. タフティングガン。ガンの重さは、なんと約2kg! 4. 表地の毛並みや毛量を確認しながら、毛糸を打ち込みます。5. 仕上げ前に微修正。失敗しても後から修正できるので安心です。6. スタッフによる刈り込みなどの仕上げ後、約1週間で完成品が届きます。

りを行うという流れ。今回の体験は約2時間で、製作したのは、35×35cmの「չԵԱԼՐԳ」。まず毛糸の色を選択し、その後、タフティングガンという工具を使った打ち込みを練習します。これが意外と重く、振動も大きく腕がブルブル……。少し慣れたところで、本番です。最初こそ緊張したもの、集中するうちにすっかり作業に没頭してしまいました。

後日、仕上げ作業まで完了したラグが届き、その出来栄えに感動！ 作る過程も完成品も大満足の体験でした。



5



◆関口善大靴工房

革靴職人として20年以上の経験を持つ関口善大氏が運営する工房。足に合わせた専用木型で作る本格的な靴作り教室から、ラグやバッグ、帽子などを1日で製作するワークショップまで、もの作りの魅力に触れられる多彩な体験が用意されています。

②仙川駅下車徒歩9分



オリジナルラグ作り

参加は事前予約制(体験2日前までにHPで予約)。ペアで楽しめるコースは、友人同士やカップルにおすすめです！

- * 小さめラグ(1人で1つ製作、35×35cmまで) 16,000円
- * 大きめラグ(1人で1つ製作、70×60cmまで) 27,000円
- * 大きめラグ(2人で1つ製作、70×60cmまで) 29,000円

※詳細はHPをご確認ください



「古書むしくい堂」には『ここで唐揚げ弁当を食べないでください』1,760円(実業之日本社)ほか、小原さんの著書コーナーが。私家版サンプルも展示中！



Profile

小原 晚／おばら ばん。1996年生まれ、八王子市出身。2022年に自費出版したデビュー作をきっかけに、作家活動を開始。等身大の日常を描く作風が共感を呼んでいる。

ありふれた毎日を描きながら、
新たな表現を切り開く

「退職後の数年間は、貯金を切り崩しながらの生活で、生きる気力すらありませんでした。そんな中、貯金が底をつく前にやりたいことをやろうと選んだのが、エッセイの執筆だったんです。当時はエッセイをよく読んでいて、私も自分の生活を率直な言葉で残したいなど。そこで生まれたのが、仕事をサボり、ビルとビルの間で唐揚げ弁当を

食べないでください』で話題の作家、小原晩さん。京王沿線の描写も多数登場する同作は、自費出版として異例のヒットを記録。2022年に自費出版したエッセイ集『ここで唐揚げ弁当を食べないでください』で話題の作家、小原晩さん。京王沿線の描写も多数登場する同作は、自費出版として異例のヒットを記録。2024年には商業出版へと至りました。

迷いの時間も力に変えて
「日常」を書き続ける

あの人に聞く

暮らしのハナシ

Vol.4 京王八王子

作家 小原 晩さん

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4回は、八王子市出身の
注目の若手作家・小原晩さんです。

食べる日々を綴った表題作でした
自費出版に際して23篇を執筆し、装丁や書店への売り込みまでほぼすべての作業を一人で行ったそう。

「地道に売り込みを続けた結果、無名だった私の本を取り扱ってくれた書店の一つが、地元・八王子の『古書むしくい堂』さんです。『次は商業出版になるよ』と早い段階から背中を押してくれた店主さんの言葉が、執筆活動を続けていく励みになりましたね」

現在は書籍の執筆に加え、雑誌連載や寄稿でも存在感を増しています。

「今後は小説や詩にも力を注ぎ、表現の幅を広げていくつもりです。でも、一貫して描きたいのは、『身の回りの生活』そこにしつかり軸足を置いて、書き続けていきたいです」

2023年刊行の商業出版デビュー作。
初めての一人暮らしや同棲、友人との共同生活など、移ろう暮らしの断片が“ほのおかしく”描かれています。
「これが生活のかしらん」1,650円(大和書房)。

撮影場所はこちら
「古書むしくい堂」



寒い季節は
熱々とろ~り
チーズグルメ

京王線・井の頭線途中下車して

GOOD TASTE

とろっと濃厚なチーズ料理が恋しくなる季節が到来！

写真映えもばっちり、お腹も心も満たしてくれる

沿線のチーズグルメをピックアップします。

千歳烏山駅
徒歩4分



たっぷりチーズにうつとり
大人のごほうびメニュー



1. ラクレットはなんと、まずはお通し(495円/1名)で全員に提供(後からアラカルト注文可能)。具材も選べ、チーズ好きにはたまりません。 2. 暗めの照明がムーディーな店内は、席と席の間が広いのも魅力。

*「花畠牧場のラクレット」は、12月開始の忘年会コースにも含まれます



チーズ料理専門店
さくらダイニング

チーズリョウウリセンモンテン サクラダイニング

従業員全員がチーズとワインのプロ資格を持つチーズ料理専門店。店内のチーズ専用熟成庫で寝かせたチーズを、最適な熟成タイミングで提供しています。お店のイチオシは「花畠牧場のラクレット」968円。独特の臭みが少なく、甘みとコクのあるラクレットチーズを、具材に絡めて味わって！



下北沢駅
徒歩2分

こだわり、ブレンドの
至福のチーズフォンデュ

ブリキボタン CAFE&DINING

ブリキボタン カフェアンドダイニング

「洋館のアトリエ」がコンセプトのカフェダイニング。ワインと、ヨーロッパ全土の料理が楽しめます。ラクレット、ゴーダ、モッツァレラなど6種類をブレンドした「ラクレットのチーズフォンデュ（2人前）」2,750円は、秋冬に味わいたい一品。甘さと塩気が後を引く、熱々とろとろのチーズに9種の具材をくぐらせていただければ、心も体も大満足。

「洋裁」「絵画」など、席ごとに違うテーマで、まるで物語の中にいるよう。



ワイン酒場 ウラッ彻！

ワインサカバウラッ彻！

ワインソムリエの資格を持つオーナーが営むバル。多彩な銘柄のワインと料理のペアリング提案も行っています。そんなワインのお供にも、シメにもぴったりなのが「生ハムチーズリゾット」1,540円。シュレットチーズとバルメザンチーズを混ぜたコク深いリゾットに、生ハムの塩味とケールの苦味、ピリッと効いた黒こしょうが深みを与えます。

大きな看板が目を引く外観。天気の良い日はテラス席もおすすめです。



神泉駅
徒歩3分

生ハムとチーズ
相性抜群なコンビに舌鼓



アメリカ本場の味を

幡ヶ谷で堪能！



幡ヶ谷駅
徒歩3分

トヨダチーズステーキ

オーナーが、フィラデルフィア名物「フィリーチーズステーキサンド」を日本にも広めたいとオープンした専門店。薄切りのアメリカンビーフと濃厚なchedarチーズを挟み、濃いめのBBQソースをかけた「クラシックチーズステーキ（単品）」1,450円は、人気No.1メニューです。パプリカとマッシュルームの、瑞々しさと歯ごたえがアクセント！

アメリカンダイナー風の店内。日本にいることを忘れてしまいそう！



TRATTORIA Timo

トラットリア ティモ

生パスタを中心に、気取らない料理が人気のイタリアンレストラン。看板メニューの「ブラウンマッシュルームとchedarチーズのラザニア」1,738円は、牛すじラグーソースとベシャ梅ルソースを重ねたボローニャ風。チーズは3種類使用し、バーナーで炙って香ばしさをプラスします。マッシュルーム、もちもちのラザニアとのバランスも◎。

誰でも利用しやすいように、開放感のある店内はバリアフリー設計です。



一口でトリコ♡

香り高い本格ラザニア

愛読者プレゼント

当選人数 合計 7名様

日本初公開となるドガの作品など、「室内」をテーマにした印象派の名画を中心に国内外の重要な作品を展示。

1. オルセー美術館所蔵 印象派「室内をめぐる物語

観覧券

2組
4名



エドガー・ドガ『家族の肖像(ベレッリ家)』1858-1869年
油彩／カンヴァス オルセー美術館、パリ
© photo: C2RMF / Thomas Clot

④ 国立西洋美術館
⑤ ~2026/2/15(日)
⑥ 2,300円(当日・一般)ほか



女性専用スパの薬草茶付き砂塩風呂体験。砂と塩の力で体を内側から温め、心も体もリラックス。

2. 「砂塩風呂+二次発汗 (薬草茶付き)2時間」招待券

2名



*施設はP.4でご紹介
※写真はイメージです

山梨県のクラフトビール醸造所「万珍醸造」とのコラボ商品。麦の甘さと程よい苦みが魅力の爽快ラガー。

3. 笹塚ボウル パーフェクトゲーム ヘレスラガー 笹塚ビールセット(350mL 2本入)

3名

※こちらの応募
は20歳以上の
方に限ります



※笹塚ボウルでもイートイン限定で販売しています
※施設はP.5でご紹介

④ 682円(1本) * MMM booze shopからの購入で
⑤ ☎ 03-3374-1301



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 11/16(日)~30(日)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
素材を吟味し、心を込めて四季折々の御菓子を作っています。ぜひお気軽にお立ち寄りください。

長崎かすていら
半斤 648円

※箱入りは一斤以上から

国領駅

和菓子処 亀乃子本舗

国領駅下車徒歩1分



国領駅前に店を構える「亀乃子本舗」は、昭和23年創業の老舗和菓子店。店頭には、素材の持ち味を活かした和菓子が並びます。なかでも注目は、第一回全国カステーラ大品評会で全国最高賞を受賞した「長崎かすていら」。その日の気温や湿度に合わせて生地を仕込み、ガス窯の火加減を調整しながら丁寧に焼き上げる……。そんな職人技が作り出す、ふんわりしつとり食感が魅力です。一斤以上の箱入りは手土産にもおすすめ!

職人技で作る
極上の食感と味わい

和菓子が
あるくらし

和菓子ライフプロデューサー 梅田なお実の

Vol.10

..... 90

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。
「毎日が和菓子日和」<https://wagashibiyori.com/>

おとなのちょい飲み、ツウな店

Vol
4

京王多摩センター駅
水神

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

ふぐとひれ酒に酔いしれる 冬の贅沢なひととき

ふぐのおいしい季節がやってきた。しかし、ふぐはやはり高価。そんな時に思い出すのは、本格的なふぐ料理をリーズナブルな価格で提供する日本料理店「水神」だ。お店は京王多摩センター駅から徒歩約3分の複合施設内にあり、座敷とテーブルを合わせて約30名が利用できる広さ。カウンター席は3席なので、私はお気に入りのカウンター奥を予約の際にお願いする。

大将はトラフグをはじめ、可食部位が異なる約8種類のふぐを扱う腕利きだ。そんな大将が料理人の道に進んだのは、友人の父から船舶料理士の学校を勧められたことがきっかけだった。大型船「水神丸」の料理人を6年間勤めた後、和食店で腕を磨いた。その経験を活かして創業した「水神」は、来年には創業30周年を迎える。常に妥協せず、「お客様を喜ばせたい」という姿勢こそ、長年支持されている理由だろう。

魚料理はどれも魅力的だったが、この日の私はふぐモード。飲み物も迷わず1杯目



から「ひれ酒（とらふぐ）」と決めていた。熱々の日本酒に、遠火でじっくり焼かれた臭みのない鰭を沈め、蓋を開けて着火。青い炎が消えたら、再び蓋を閉め、しばし待つ……。20秒ほどしてから蓋を開けると、鰭の香ばしい香りが立ちのぼる。琥珀色に染まった酒は、まろやかさが増し、出汁が効いたスープのような深い味わいへと変化するのだ。

この日はコモンフグが入荷しているというので、アテには「ふぐぶつ共酢もどき」を注文。ふぐとあん肝をポン酢と薬味で和える一皿で、淡白でありながら噛むほどにうま味が広がるふぐと、クリーミーでコクのあるあん肝が互いの魅力を引き立て、絶妙な味わいを生み出している。ひれ酒との相性は言うまでもない。差し替えをお願いし、再びひれ酒を楽しむ。料理は大将が一人で手掛けているため、なかなか会話はできないが、合間での交流を楽しみ、季節の移ろいを感じながら、贅沢な時間を過ごした。

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/

「水神」の
情報はこちちら



次号予告153号

特集「永福町特集」

※内容は変更する場合があります

次号は2026年1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、商品、イベント内容等につきましては、各施設・店舗のQRコードからHP、SNSなどをご確認ください。

※本文中に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
BOOK



ivory
Instagram



Profile



まる

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。

第4回 百草園編 “幻の寺”

※文中の百草園(施設名)の正式名称は、京王百草園

まるの

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~

“おひとりプロデューサー”まるが、下調べ一切なしの一人散歩で、その街の暮らしを想像します。

白 草園。記憶違いでなければ、たしか百草園は広大な庭園のはずだ。駅に降りて、すぐに看板を見つけ、その記憶が正しかったことを確認した。想像以上の急坂を息を切らしながらなんとか上り切り、ようやく到着。ありがたいことにジェラートが販売されていて、小休憩をとることができた。

「ところで百草園って、なんだらか？」そう、この散歩は予習禁止。だから私は、百草園について何も知らないまま訪れていた。体力が回復したところで庭を鑑賞しようと外に出ると、百草園の説明書きが目にに入った。江戸時代、徳川家康の長男・信康を弔うために建てられた松

連寺の時代から続く名園らしい。ふむふむ。ここまではよくある話なのだが、こうやるさんに遡ると「幻の寺」が存在するとか。それは、鎌倉時代の歴史書「吾妻鏡」に記されている真慈悲寺。源氏ゆかりの寺院で、浅草寺並みの格式を誇ったそうだが、それ以上のことは謎に包まれ“幻の寺”と呼ばれてきた。しかし今から約40年前、百草園のトイレ工事の際に、同時代のものと思われる大量の瓦が出土。この周辺こそが真慈悲寺の跡地ではないかと考えられるようになったといふ。

この時代においていまだに

追伸：一人歩きで湧いた疑問は、すぐにChatGPTに尋ねてみました。いつも一寧に答えてくれて、ありがとうございます。

VEGETABLE OIL INK

FSC 標 | 買付する森林 管理に貢献している林

FSC® CO22784

ミックス

監修：京王不動産



新宿まで最短35分ほどとアクセス良好で、駅前にはスーパーなど生活に必要な施設がそろっています。日野市唯一の牧場や浅川など、豊かな自然環境も魅力。



1.百草園までの坂。自然との共存が見える。2.坂の途中で見つけた心強い看板。あと一息、がんばろう。3.百草園の美しい庭。4.「松連庵」でいただける、ミルクのジェラートと梅味のもぐさ羊羹。