

[あいぼりー]
3月16日発行
TAKE FREE

ivory

Keio Line Life Magazine

No.
154

2026
March



特集
新発見！再発見！
新しい井の頭公園駅

新発見！再発見！ 井の頭公園駅

駅を降りるとすぐに公園が広がり、お散歩にぴったりな井の頭公園駅エリア。昔からあるおなじみのスポットも、新しくできたお店も、多彩な魅力がコンパクトにぎゅっと詰まっています。春の陽気に誘われて、気のおもむくまま歩いてみれば、小さな発見に出合えるはず。

“古きも良き、新しきも良き♪”

井の頭公園駅でどう過ごす？



お散歩しながら、楽しみを見つけてよう！



それに最近オープンしたお店も気になる！ オリジナルリング、作ってみたいな。



公園まわりだからお昼のイメージだったけど、夜まで楽しめるお店もあるみたい。



賛成！ 井の頭恩賜公園内はもちろん、公園周辺のお店でも緑を感じられるね。



うん、自然の中で過ごしたら気持ち良さそう！ 井の頭公園駅に行ってみようよ。



春めいてきて、お出かけ日和の日が増えたね。



編集H

おしゃれなお店が多くて迷っちゃうね



編集T

緑が見えるお店でくつろぎたいな～



新し



No.
01

restaurant SOPRA

レストランソープラ

井の頭恩賜公園内にあり、園内を見渡せるテラス席や、レトロな店内でくつろげるお店。ランチの「本日のパスタセット(写真は自家製サルシッチャのポローニャ風スパゲッティ)」1,800円は、野菜たっぷりの前菜+サラダの盛り合わせと、選べるパスタのセット。スパイシーなソースとサルシッチャがよく絡むスパゲッティは、食べ応えがあり大満足の一皿です。

井の頭公園駅
下車徒歩3分



多彩なデザートメニューから好きなものを2品組み合わせてオーダーできる「デザート盛り合わせ」900円は、気になった味を少しずつ楽しめるのがうれしい!

※写真のデザートを含め5種類の中から2品を提供します



心地よい空気が流れる

公園内のカフェレストラン



香り高いスープに引き込まれる

シンプル・イズ・ベストな一杯

No.
02

Tombo

トンボ

さいの目状のチャーシューを提供直前に炙る「フタめし」400円は、ガツンとくる香ばしき。さっぱりしたラーメンとぜひセットで。



醤油、塩、まぜそば、そのどれもがズバ抜けたクオリティと評判のラーメン店。「味玉醤油の旨味ソバ」1,500円のコク深いスープの秘密は、焦がし玉ねぎなど数種類の野菜で風味付けした香味油。つるりとした細麺によく絡み、すすると食べられます。半熟の味玉や、コリコリのメンマ、分厚いのにとろけるように柔らかいチャーシューなど、具材にも店主の美学を感じます。



井の頭公園駅
下車徒歩18分

夜限定、時期限定のメニューもおすすめです



店主 榎本直記さん



左上から「レーズンパンズ」324円、「チョコチップメロンパン」410円、甘めのキーマカレーが詰まった「自家製キーマの焼カレーパン」390円、ベークル「サンタモニカ」432円、「ベーコン&ゴーダチーズ」410円、人気No.1の「シナモンロール」440円。

NAKADA BAKERY

ナカダベーカリー

No. 03

豊富な種類に目移りしてしまう、公園そばのベーカリー。年代問わず、どんな人でも必ず食べたいパンが見つかるように、常時30種類以上がショーケースに並びます。国産の小麦やバターなど安心・安全な材料と旬の食材を使い、スタッフで案を出し合いながら作るパンは、キウイや唐辛子ツナなど、パンの具材としては意外なものも。味を想像しながらパンを眺める時間も心を満たしてくれます。

ユニークなパンから自家製酵母パンまで！

温かい雰囲気に和むベーカリー



たくさんのパンの中から、お気に入りを見つけてくださいね



スタッフ しほちゃん オーナー かめさん



井の頭公園駅下車徒歩1分

※イトイン可。

価格はテイクアウトと同一



動物も魚も彫刻も！

ワクワクが詰まった動物園

No. 04

井の頭 自然文化園

いのかしらしぜんぶんかえん



井の頭恩賜公園の約1/3の敷地内に、約160種の動物を展示する都立動物園。間近でニホンリスを観察できる「リスの小径」や、「モルモットふれあいプログラム(事前予約制)」など、動物との距離が近いのが魅力。小さな子どもの「入門動物園」としても人気です。「ニホンリスサンデー」680円や「マスコット ニホンリス冬毛」1,350円など、ニホンリスがモチーフのスイーツやグッズも要チェック！



井の頭公園駅下車徒歩15分

1.「水生植物園(分園)」では、アカハライモリなど淡水に暮らす生き物や、水鳥を見ることができます。2.「彫刻園」には、北村西望の彫刻を展示。文化園で制作された長崎の平和祈念像の石膏原型も保存・公開しています。

※入園料は一般400円ほか(1枚のチケットで本園と分園の両方に入園可能)

(公財)東京動物園協会提供

近所さんのつながりが生まれる

温かなギャラリーカフェ



No. **05** **DORM INOKASHIRA**
ドームイノカシラ

2025年11月にオープンしたギャラリーカフェ。“井の頭のリビングルーム”がコンセプトで、おしゃべりしたり気軽にアートを楽しんだりできる場として地元の人に親しまれています。こだわりのブレンドコーヒーやサンドイッチのほか、オリジナルグッズも販売。ギャラリーでは地域にゆかりのある作家の個展を不定期で開催するなど、あふれる地元愛に元気をもらえます！



酸味、雑味がなくすっきりとした「DORM Blend」(150g・右)2,420円。カフェインレスの「DORM Blend DECAF」(150g・左)2,700円は、リラックスタイムにもどちらも、手軽なドリップバッグでも販売中。



手のひらほどもある「チョコチャンククッキー」440円。甘すぎずサクサク食感で、中にはくみやチョコレートがゴロゴロ！

旬の食材で作る「季節のスープ」550円(撮影時はきのこのポタージュ)は、きのこの風味が溶け込んだクリーミーな味わいです。



A4の書類が入る「エコバッグ」2,200円。ほかにもペンやTシャツなど、さりげなくおしゃれで実用的なオリジナルグッズを展開。



裏側にもワンポイント！！



井の頭公園駅
下車徒歩8分

“ 散歩のついでに新体験！ ”

No. 06

シフク旬菜堂

シフクしゅんさいどう

吉祥寺中道通りの人気店「シフク食堂」の姉妹店だった食堂「**菟堂**」が、青果も販売する惣菜店にリニューアル。地域の人が気軽に立ち寄れるお店をと、店主が地道に縁をつないできた全国の生産者から届く旬の農産物が店頭に並びます。生産者の思いや、おいしい調理法を直接伝えながら販売するのがこだわり。毎日メニューが変わるお弁当も、野菜の味を生かす優しい味付けで絶品です。



井の頭公園駅下車徒歩1分

シフクのチキンカレー弁当 1,015円

粗く刻んだトマトや香味野菜が溶け込んだ、フルーティーなチキンカレー。付け合わせの野菜は彩り豊かで、食べ応えも◎。



特製弁当

(撮影時は「マーマレードチキン」)

1,069円

おかずたっぷり、栄養もボリュームも満点の日替わり弁当。ジューシーな鶏もも肉と甘酸っぱいマーマレードソースが相性抜群です。



※メニューや使用する素材は、季節によって変わります

全国の生産者から仕入れた

今が旬の青果&惣菜をお届け！

旬菜スムージー(左)、果実スムージー(右) 各561円

豆乳と、季節の野菜(旬菜)、果物(旬果)を合わせ、オーダー後にミキシングする新鮮なスムージー。鮮やかな色は、小松菜(左)やピーズ(右)などの自然の色です。



「ナイスー！」な時間を一緒に過ごしましょう♪



なぎちゃん りっちゃん



井の頭公園駅下車徒歩1分

No. 07

アクセサリ体験工房

MALLIEYAN 東京店

アクセサリ-たいけんこうぼう マリーヤン

大分に本店をかまえるアクセサリの体験工房が、東京に進出。リングやキーホルダーなどのアクセサリを、好みのサイズ、デザインで作ることができる体験メニューが人気です。初めてでも、スタッフに作業工程を丁寧に楽しくレクチャーしてもらえるので安心。体験やオーダーメイドのほか、販売商品もあり、自分にぴったりのものが見つかること間違いなし！

オリジナルキーチェーン 5,500円～

形や文字のくり抜き・刻印など、自由にオーダーできるキーチェーン。さまざまな加工が可能なので、スタッフが相談してみてください。プレゼントにも。



リング 各13,860円

天然石をあしらったシンプルなデザインのリング(左)と、波打つような凹凸がさりげなく個性を演出してくれるシルバリング(右)。



自然と会話が弾んじゃう！

楽しくアクセサリ作り体験

リング作り体験！



形になっていくのが面白い！



リング完成♡



「リング作り体験」2,900円～に編集が実際にトライ！素材の切り出しから、叩き、溶接、研磨と、すべての工程を覚えてもらいながら自分で行います。明るく盛り上げてもらって、製作の時間も素敵な思い出に！

※素材、デザイン、幅によって価格は変動します

“夜こそ行きたい！“通”なお店”

subLime 井の頭公園店

サブライムいのかしらこうえんでん

No. 08

井の頭恩賜公園内にあり、大きな窓から公園の四季も楽しめる居酒屋。その日の朝に水揚げされた鮮魚＆新鮮な馬肉料理がメニューの中心で、中でも人気は、注文後に土鍋で炊き上げる「鮭といくらはらこ飯」1,540円。柔らかく炊かれた鮭と、濃厚ないくらが輝く土鍋ご飯は、シメはもちろん、店主厳選の日本酒(グラス1杯990円～)のアテにも！



赤身のうま味はしっかり、でもクセが少なく、口の中でとろけるほど柔らかい「本日の馬刺し」1,100円。

※提供される部位は日替わり。撮影時はコース



井の頭公園駅
下車徒歩7分



おつまみにもシメにもぴったり！

炊きたての土鍋ご飯

No. 09

イタリアワインと食材 阿部

イタリアワインとしゃぶざい あべ

熟練ソムリエの審美眼が光るイタリアワインを、本場の食文化と合わせて提案するワインバー。常連客の多くが注文するという「おま盛り」(阿部のおつまみ盛り合わせ)シングル1,300円は、仕入れ状況で内容が変わる一期一会な一皿。ベーシックなおつまみを中心に、冬季は温かいスープ、夏季は冷製メニューと、季節感を添えるのが阿部流です。飲んだ後は併設のショップでイタリア食材をお土産に！



井の頭公園駅
下車すぐ



ワインビギナーもラバーも大満足

贅沢感も日常感もあるバー

※撮影時は写真右上から時計回りに、スペック(生ハム)、しらすと青海苔の塩ケーキ、焼芋ムース、リポッタータ、アンチョヴィバター、塩トマト



『モリサーナ』のショートパスタとラグーの“学食風”1,500円。ごろごろ入ったラグーが、ショートパスタと好相性。

※別途テーブルチャージ料金500円/1人がかります

プロの手を加えた少し「上質」な食体験を楽しんでください！



オーナーソムリエ
阿部誠治さん

井の頭公園駅でこれ見つけた！

素朴な味わいでほっとできるサブレから、最近人気のかためのプリンまで、
井の頭公園周辺ののんびりとした空気を感じられるものがたくさん！
おうちでも楽しみたい一品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



No. 09

いつもの味がランクアップ
高品質なオリーブオイル

伝統的な製法で作られたオリーブオイル。生のままサラダや温野菜にかけて豊かな風味を楽しんで！ トンマーズ マシヤントニオ エクストラバージンオイル 500mL / 2,190円

No. 04

かわいい形にキュン♡

リスのサブレ



井の頭自然文化園のシンボル・ニホンリスが、くるみを持っている様子をかたどったサブレ。バターの香りとさくさく軽い食感がgood。ニホンリスサブレ / 200円

(公財)東京動物園協会提供

店員さんも着用！

オリジナルTシャツ

No. 03



バックプリントがかわいいTシャツ。イラストレーター・いとさちえさんがデザインしたお店のオリジナルキャラクターがお仕事中。NAKADA BAKERY Tシャツ / 4,400円

※3色展開。カラーは変更になる場合があります

No. 06

卵、牛乳、生クリーム、砂糖とシンプルな素材のみで作ったプリン。甘さ控えめでむっちり食感のプリンにしっかり苦味のあるカラメルがマッチ。シフクのプリン / 486円



地域イチがたい！
昔ながらのプリン

No. 09

イタリアワインと食材 阿部

イタリアワインとしゃぶしゃぶ



井の頭公園駅
下車すぐ
※ P.8で紹介

No. 04

井の頭自然文化園

いのかしらしぜんぶんかえん



井の頭公園駅
下車徒歩15分
※ P.5で紹介

No. 03

NAKADA BAKERY

ナカダベーカリー



井の頭公園駅
下車徒歩1分
※ P.5で紹介

No. 06

シフク旬菜堂

シフクしゅんさいどう



井の頭公園駅
下車徒歩1分
※ P.7で紹介

Real report!

週末、ココ行ってみたい!

「Ivory編集部」が実際に足を運び、週末のお出かけに
おすすめのスポンサーをご紹介します。第6回は、
分倍河原にある「府中いちご狩り園」をレポートします!



超大粒!
宝石みたいにか
きれいな
きれいな!



満たされ度120%!
いちご尽くしの1日

冬の寒さに耐えた分、いちごがぐっと
甘くなるこの季節。都内に電車で行ける
いちご農園があると聞き、「府中いちご狩
り園」に伺いました。

ハウスの中に入った瞬間、暖かい空気
といちごの香りに包まれて、気分は一気
に春モード! まずはスタッフの方から
「摘み方」のレクチャーを受け、30分間の
食べ放題がスタート。たっぷり果汁を含



1.2. 同園では「ゆめのか」「紅ほっぺ」など複数品種を栽培しており、その日1番食べ頃の品種が味わえます。3. いちご狩り中は、練乳とチョコソースがかけ放題! 4. 持ち帰り用の「朝摘みいちご」1パック700円。5. チョコレートとも合う「いちごタルトチョコ」750円。6. 絶品「東京いちごパフェ」1,280円。7. カフェの壁にもいちご♡



んだフレッシュないちごは、口の中でじゅわっと広がる甘みと程よい酸味がたまりません。どれにしようか迷いながら、自分で選んで食べるのが楽しくて、あっという間に30分が過ぎてしまいました。
「狩り」の後も、まだまだいちご欲は止まらず、直営カフェでいちごスイーツを。華やかな見た目に、写真を撮る手が止まらない……。タルトもパフェも生クリームが軽やかで、食後でもペロリといけちゃうおいしさでした。春ならではのお出かけ先として、家族や友人とぜひ!

◆府中いちご狩り園

新宿から電車で約30分と、アクセス良好ないちご狩り園。
例年、1月~5月頃までいちご狩りを開催。
今回紹介した施設以外にも、最先端のハウスで新感覚の
いちご狩りが楽しめる「空飛ぶいちご東京」(完全予約制
/分倍河原駅から徒歩12分)もあります。

分倍河原駅下車徒歩8分



いちご狩り30分食べ放題

摘みたての完熟いちごが30分間、食べ放題!
完全予約制で、HPからネット予約が可能です。

- *平日プラン 3,200円(3歳~小学生未満1,900円)
- *休日プラン 3,500円(3歳~小学生未満2,200円)

※詳細はHPをご確認ください



秋沢さんが考案したお米のプチギフト「お・こ・メッセンジャー(150g)」各432円。かわいデザインで、結婚式の引き出物やちょっとしたお礼におすすめ。

「会って、見て、伝える」
老舗米穀店6代目の流儀

調布で121年続く米の卸売・販売会社「山田屋本店」。その直営店「お米館 調布本店」の運営から全国の産地視察、海外展開まで幅広く担うのが、現社長の娘で、6代目となる秋沢穂衣さんです。大学卒業後は食品メーカーに就職。転職となったのは2013年。東京オリンピック開催が決まった年でした。「和食が世界から注目される流れを感じ、家業を継ぐ決意を固めました。そのためにも、世界での和食や米の立ち位置を自分の目で確かめたいと思い、半年間ヨーロッパに留学することに。その時の経験が、今の海外での販売活動にもつながっています」

家業に入り、今年で11年目。なかでも大きな壁となったのは、近年の米価高騰だったと言います。

あの人に聞く

暮らしのハナシ

Vol.6 調布

お米館 調布本店(山田屋本店) 秋沢 穂衣さん

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6回は、老舗米穀店「お米館 調布本店」を運営する山田屋本店の6代目・秋沢穂衣さんです。

ごはんの文化を未来へ。
産地と食卓の架け橋になりたい

「価格の話だけが語られがちですが、お客様に安心してお米を買っていただくには、産地の現状や生産者さんの思いも伝えることが必要だと強く感じました。微力ながら、POPで各産地の特徴を伝えたり、生産者さんを店舗に招いて販売イベントを開催したりと、生産側とお客様の相互理解が深まるような店作りを心掛けるようになりました」

現在は週に2回ほど店頭で接客するほか、産地訪問や講演会での発信など、お店の顔として精力的に活動中。

「調布の方たちは皆さん本当に温かくて、いろんな場所で人と話すことが好きになったのも、社員や地域の人が行き交う家で育った、この環境が原点だと思います。今後もお米を通じて、人と人をつなぐ存在であり続けたいです」



Profile

秋沢 穂衣 / あきさわ まりえ。1989年生まれ。メーカーでの勤務、ヨーロッパ留学を経て、2015年に「山田屋本店」に入社。五ツ星お米マイスターとしても活躍している。



秋沢さんのお店
お米館 調布本店(山田屋本店)

1kgから買える量り売りや、食べ切りサイズの「COOL JAPONICA」シリーズなど、好みや暮らしに合わせてお米を選ぶのが魅力。

※毎週土曜日に、お米10%引きセールを開催しています

「COOL JAPONICA

おまかせ6個セット」を2名様にプレゼント。P.14へ
※上の写真とは個数が異なります

◎調布駅下車徒歩6分



春気分を盛り上げる
抹茶スイーツ

京王線・井の頭線途中下車して

GOOD TASTE

春のカフェタイムのお供には、和の雰囲気漂う抹茶スイーツがぴったり！
ビジュアルに一目惚れするパフェや、手土産にもハマる焼き菓子など、
濃厚な抹茶の世界へご案内します。

渋谷駅
徒歩2分

夜に楽しむ
大人のためのご褒美パフェ



1. ベースの層は、上からクリーム、抹茶ジェラート、抹茶ティラミス、いちごのジュレ。中に忍ばせたビスキュイや求肥が食感のアクセントに。2. ほっとする空間で、美しいパフェと至福の夜を。

※写真のメニューは、3/16(月)～4/16(木)まで販売予定



夜パフェ専門店 Parfaiteria beL 渋谷

パフェテリア ベル シブヤ

札幌の「シメパフェ」文化を牽引してきた夜パフェ専門店。15以上のパーツを繊細に盛り付けたパフェは、まるでアートのような造形美。タンチョウをかたどった「苺に鶴」3,080円は、甘酸っぱいいちごを主役に中央の抹茶ジェラートの層が和の雰囲気を演出し、ほろ苦さをプラスします。



とろっと至福のわらび餅
香り高いお茶と楽しむ

新宿駅
徒歩8分

京都 茶寮翠泉 新宿店

キョウト サリョウスイセンシンジュクテン

京都発祥の和カフェの首都圏一号店。最高ランクの宇治抹茶を使った和のスイーツやドリンクに、十割そばなども味わえます。希少な国産本わらび粉に宇治抹茶と和三盆を練り込んだ「出来立て温わらび餅 お濃い抹茶（お煎茶 or 玉露 茎ほうじ茶つき）」1,790円は、温かく、ぶるとろ食感のわらび餅が感動的。お好みで黒蜜をかけて、召し上がれ！

※写真はお煎茶付き

店内は、落ち着いた雰囲気
の和空間。ゆったりと
した時間を過ごせます。



Cafe De Dango

カフェ デ ダンゴ

高幡不動尊の参道沿いにあるお団子専門店。「コーヒーに合うお団子」をテーマに、ケーキのようにクリームやあんなどを重ねたお団子を提供します。⑤「抹茶マスカルポーネずんだだんだんご」は、もっちりとしたお団子と、芳醇な味わいの抹茶あん、爽やかなマスカルポーネチーズクリーム、つぶつぶ食感のずんだあんが相性抜群！

※写真は①「W抹茶あん」242円、②「抹茶黒蜜きな粉」
③「抹茶マスカルポーネ」④「抹茶あんほいっぷ」各286円、
⑤「抹茶マスカルポーネずんだだんだんご」363円

店内には、店主が訪れた
国の写真がずらり！旅行
気分も味わえます。



高幡不動駅
徒歩1分

和洋折衷な創作だんごで
おやつタイムを華やかに！



抹茶&桜で春気分

しっとりほろ苦な焼き菓子

幡ヶ谷駅
徒歩7分

Sunday Bake Shop

サンデー ベイク ショップ

イギリスやデンマークなど、店主が旅した国々のエッセンスをふんだんに取り入れた焼き菓子が人気のベイクショップ。密度が高く、しっとりした生地の抹茶のパウンドケーキに、桜入りのバタークリームをのせた「抹茶&ホワイト」600円は、桜が香る甘めのクリームが、抹茶の風味によく合います。分厚い1ピースに、お腹も心も大満足！

※写真左上は「カフェラテ(Hot)」600円
※写真のメニューは春季限定メニュー。材料がなくなり次第終了

天気の良い日は、街を眺めながら、テラス席でくつろぐのもおすすめ。



CAPOON 抹茶製造所

カブーン マッチャセイゾウシヨ

挽きたての抹茶&抹茶スイーツを楽しむカフェ。使用する抹茶は、福岡県八女市を中心に、日本各地の茶葉を厳選配合したオリジナルブレンドで、抹茶特有の豊かな風味を表現。人気の「抹茶のチーズケーキ」660円は、クリームチーズの爽やかな酸味と抹茶の苦みが好相性。後がけの抹茶ソースが、2つの味を甘く濃厚にまとめます。

※ワンドリンク制。写真は「Dirty Matcha Latte (Ice)」770円

白が基調の明るい店内。入口には、抹茶を挽く本格的な石臼が！



吉祥寺駅
徒歩4分

苦味とコクがクセになる
フレッシュな抹茶スイーツ



愛読者プレゼント

Web応募限定となります(抽選)

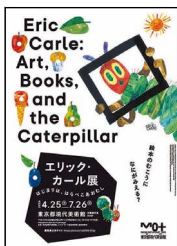
当選人数合計 **8** 名様

絵本『はらべこあおむし』の日本語版50周年を記念した回顧展。絵本の原画や素材など約180点を展示。

1. エリック・カール展 はじまりは、はらべこあおむし

観覧券

3組
6名



展覧会メインビジュアル

📍 東京都現代美術館

📅 4/25(土)~7/26(日)

🎫 2,300円(当日・一般)ほか

※土日祝・会期末の入場は日時指定
予約優先



京王百貨店新宿店・聖蹟桜ヶ丘店をはじめ、各サテライト店で使用できる電子マネー型ギフトカード。

2. カード型商品券 「Keio Gift Card」2,000円分

3名



五つ星お米マイスター・秋沢桂衣さんが厳選した6銘柄の詰合せ。2合ずつの食べ切りサイズがうれしい!

3. COOL JAPONICA おまかせ6個セット

2名



※店舗はP.11でご紹介
※銘柄は写真と異なる場合があります

📦 4,646円



応募方法



応募はこちら

◀ 京王ホームページのivory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 3/16(月)~31(火)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
※都合により、賞品の内容が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください



お店の方からひと言

夜はカフェバーとして営業しており、和菓子とお酒でホッと一息つける場です。お仕事帰りにもふらっとお越しください。

嬉々 kiki
1個 480円

※嬉々、ねこもなか、季節の和菓子「春風」の3点セットは1,300円

渋谷駅

かんたんなゆめ

📍 渋谷駅下車徒歩13分



誰かが楽しめる和菓子がそろいます。

渋谷の喧騒を抜けて、奥法にたたずむ和菓子店「かんたんなゆめ」へ。店名の由来は、中国の故事「邯鄲の夢」。今、その時を大切に、という店主の思いが込められています。

定番の練り切り「嬉々 kiki」は、甘酸っぱいチーズケーキのような味わいで、コーヒーや紅茶、ワインにもぴったり。ほかに、洋の素材を使った吉野薬や、散歩中に片手でパクッと頬張れる最中など、シーンを選ばず、

人生は儚い。
今、その時を大切にしたい

和菓子がある暮らし

和菓子ライフプロデューサー 梅田なお実の

Vol.12

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/

気軽さが魅力の「ちよい飲み」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。

あじ
店名に掲げる“鰹”に誘われて。
鰹フライと冷酒に舌鼓



私は、一品に特化したお店にとっても惹かれる。今回向かったお店は、店名にも掲げている鰹が看板料理。しかし、鰹料理だけでなく、多彩な料理も魅力的だ。

お店は駅から徒歩約3分。店先には4名掛けのテーブル席があり、まだ早い時間だというのに、すでに楽しそうに杯を傾ける人たちの姿が見え、思わず気持ちが高鳴った。店内には4名席が5卓、右手にカウンター4席、左手の厨房側にもカウンター7席が並び、私はその一番手前に腰を下ろした。

こちらのお店のこだわりは、日本酒を一番おいしい状態で提供すること。そのため、入荷価格が上がっても、あえて四合瓶で仕入れ、常時10種類ほどをそろえているという。この日はまだまだ肌寒かったが、暖かい店内で日本酒の冷をいただく決めていた。刺身を合わせたいところだが、今回は身がふわふわの「あじフライ」を半身でいただけるというので、そちらを注文。揚げ物と日本酒を合わせるために、風味豊か

な「尾瀬の雪どけ（純米大吟醸）」に氷を一つ浮かべ、楽しむことにした。氷がゆっくり溶けるとお酒に柔らかさが加わり、鰹フライの甘さが引き立つ。さらにもう一品、アサリのだしが染み込んだ「おから」をお願いした。間違いなくアテとして最適だ。

大将はグルメな祖母に幼い頃からあちらこちらと料亭などに連れられ、自然と和食の料理人を志したという。しかし、厳格なご両親と交わした「やりたいことは大学を卒業してから」という約束を守り、大学へ進学。その後、和食店で修業を積んだ。

そして、知人の縁で自身の店をオープンしたが、開店時はコロナ禍の真っ只中。厳しい時期を乗り越え、今年で5年目を迎える。今にもぎわいが絶えないのは、大将の人柄や、毎日のように訪れる常連さんたちの存在が何よりの証拠だろう。

一皿一杯に宿る誠実さと温かさに触れ、また訪れたいと思わせてくれる。そんな気持ちのいい店だった。

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/

「海鮮料理あじや」の情報はこちら



次号予告155号

特集「八幡山特集」

※内容は変更する場合があります

次号は5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

「Ivory」Instagram



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6回 富士見ヶ丘編 茶房のボルシチ、カフェのおでん



“おひとりプロデューサー”まろが、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。



1) の連載の、あてのない一人歩きにもずいぶん慣れてきた。そろそろ何か変化をつけたい。そう思って、今回は指定された駅へ、初めて夜に向かうことにした。

夜ならそうだ、夕飯を食べよう。そう思って、「富士見ヶ丘駅」周辺をウロウロした。どこか見覚えのある、この行動。あれだ。主人公が仕事で訪れた先々で飲食店を探し、食事で一人心身を満たす、あの作品でよく見る場面だ。私は、まさに五郎さんのように、街中を嗅ぎ回った。やれ、いい雰囲気のお店だが、今の気分ではないいな……などと心の中で呟きながら。

ふと目に留まった。「ボルシチとオリーブご飯」。茶房でボルシチ……？ あまりにも意外な組み合わせだが、その違和感がかえって店主の絶对的な自信を感じさせた。これは当りに違いない。とはいえ一切口コミを見ず、飛び込みで飲食店に入るなんて滅多にないので内心はドキドキだ。お待ちかねのボルシチと対面し、緊張の面持ちで一口、口に運ぶ。……！ おいしい！



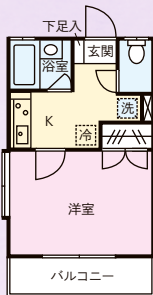
野菜たっぷりで甘さと酸味のバランスが抜群。オリーブご飯も、いいアクセントになっている。今まで食べたボルシチで一番おいしいのでは、とすら思うほどだった。腹八分目で店を出た後、実はもう一軒、狙っていた場所に向かった。来る途中で見かけた、おでんの吊り下げ旗がかかったカフェだ。これもまた異色だが、やはり間違いない違和感。だった。

私はとても満たされていた。検索せず、己の直感を頼りに偶然出会えた喜びは大きい。自分が見つけたんだという感覚が、確かに残っている。孤独なグルメ探し。この連載のおかげで面白い一人遊びにハマりそうだ。こんな風に住んだら、この街での暮らしは楽しくなりそうだなと思った。

富士見ヶ丘駅、リアルに住むならこんな感じ！

間取り:1K 家賃(1か月):70,000円
(別途管理費2,000円)
駅からのアクセス:富士見ヶ丘駅から徒歩7分
物件のポイント:便利な2口コンロタイプのシステムキッチン、温水洗浄便座が魅力。

監修:京王不動産



渋谷まで乗り換えなしで約24分、吉祥寺まで約7分と好アクセスで始発電車もあり、便利ながら家賃はお手頃。閑静な住宅街と緑が広がる、住み良い街です。

1.「茶房なかじま」のボルシチ。2.素材にこだわった家庭料理を提供。3.「嵐気楼珈琲集団」にかかっていたおでんの吊り下げ旗。4.「今日もお疲れ様です」と運ばれてきたおでん。

※「茶房なかじま」のボルシチは冬季限定メニュー。詳細は公式サイトをご確認ください
※「嵐気楼珈琲集団」は、曜日で店主が変わるため、メニューが変更になる場合があります

