

[あいぼりー]
5月16日発行
TAKE FREE

ivory

Keio Line Life Magazine

No.
155

2026
May

特集

八幡山で 大人の放課後



特集

八幡山で 大人の放課後

駅周辺に立ち並ぶお店を囲うように、静かな住宅街が広がる八幡山。
路地をくまなく歩いてみると、誰もが大好きなグルメがたくさん！
ちょっぴり大人向けな、心憎いアレンジにも心が踊ります。
時には青春の味を好きなだけ楽しんでみませんか？

“あの頃の“好き”が今も好き！”



もう、わんぱくすぎ！ 今
日は欲望に従っちゃえ！



うーん、迷うなあ……。焼
肉もラーメンもスイーツも、
全部はしごしたい！



食事にスイーツ、パンもナ
イスな店があるみたい。今
日は何を食べたい気分？



そうなんだ！ 学生も多い
街だから、腹ペコで行って
も満足できそうだね。



チートデイ気分なら、八幡
山はどう？ わんぱくなグ
ルメがたくさんあるよ。



たまには何にも我慢せず、
おいしいものを好きなだけ
食べたーい！

八幡山でどう過ごす？



編集 H

学生に人気のお店で
おなかいっぱい！

かわいらしい雑貨を
眺める時間も贅沢～。



編集 T



姉妹店のNIVAL
(P.6で紹介)にも
ぜひ立ち寄ってください！



オーナー 小沼浩次さん

NOVUS
ノウス

No.
01

ビールにはこれ！

肉感満点のハンバーガー



1.「ジャックチキン 菜の花のソース」1,080円は、香ばしいチキンとほろ辛いソースがマッチ。2.「釜揚げしらすと青唐辛子のオムレツ」940円には、レモンをかけて。和風のオムレツが、一気にイタリアンに！

国産を中心にセレクトしたクラフトビールとハンバーガー、創作料理が充実したビアバー。もっちりとしたパンズに、肉汁あふれるパティを挟んだ「チリミートチーズバーガー (Burger Set)」1,650円は、肉厚なパティにチリミートの辛みが重なり、自然とビールが進みます。ビールは個性が異なる6タップをそろえ、醸造所の思いまで丁寧に伝えるのがNOVUS流です。



☞ 八幡山駅下車すぐ ※P.2~3撮影地

※バーガーメニューに「Burger Set」(コールスローとポテト)がつけられるのはランチのみ。ディナータイムは単品1,490円で提供



「好き」を詰め込んだ空間で
うっとり宝探し♪



No.
02

西藤
さいとお

店主が市で買い集めた国内外のアンティーク品をメインに扱うショップ。アンティーク雑貨販売の傍ら気鋭作家の個展を開くことも多く、店頭のラインアップはその時々で入れ替わります。2年ほど前からは、ワインと軽食の提供もスタート。店主2人の好物だというガレットのほか、ワインに合うおつまみなどを楽しめ、店内を眺めながらゆったりとした時間を過ごすことができます。



1.「シャンピニオンクリームのガレット」1,980円は、ハムとチーズを包んだガレットに、マッシュルームたっぷりのクリームソースがとろり。2. 美しい雑貨は見るだけでも幸せな気持ちに。

※ガレットは予約制
※カウンターバー利用の場合、1ドリンクオーダー制
※18:00以降はテーブルチャージ料1人300円



☞ 八幡山駅下車
徒歩1分

“欲望のままに、ガッツリ飯”

「お肉をモリモリ食べてほしい」という店主の情熱が宿る厚切りの「ハラミ」1,408円。ジューシーで適度な弾力に、肉を噛み締める喜びが沸き上がります！



麺まで自家製という「團長のパスタ」1,078円。日替わりパスタの中でも一番人気の「あか牛のボロネーゼ」は、凝縮された牛肉のうま味にノックアウト間違いなし！



肉にホルモンにイタリアン!?

“まるでテーマパーク”な魅惑の焼肉店

No.
03

焼肉ホルモン
てるこさんと門脇君

てるこさんとかどわきくん

吉祥寺の人気店「肉山」で修業し、イタリアンの経験も持つ店主による個性派焼肉店。生産者とのつながりから独自ルートで仕入れる肉は、しょうにく正肉からホルモンまで幅広く、その日ごとに異なる銘柄牛や部位が楽しめるのも魅力です。注文後に手切りするため鮮度は抜群。ボロネーゼやパテなど牛肉を使った一品料理も充実し、最近ではラム肉にも注力中という、まさに“お肉のテーマパーク”！



※八幡山駅下車徒歩1分
※表紙撮影店



日替わり前菜の中から選べる「門脇君のアンティパスト 3点盛」1,078円。野菜たっぷりのイタリアン前菜は、どれもここが焼肉店ということをおぼろげに忘れるほど本格的な味で、盛りも◎。

プリンだけと
肉(29)が目印！



日替わり「てるこさんのドルチェ」のスタメン、「てっちんプリン」1個440円。ひよんなきっかけから、まもなく意外な場所での販売も始まるという、知る人ぞ知る注目スイーツです！

お互いの味を引き立て合う

ワイン×スパイスの相乗効果

「パテ・ド・カンパーニュ(フィグとナッツ)」940円は、ワインのお供の定番。口に入ると豚肉の繊維がほどけ、溶けた脂が舌に広がります。

※具材は季節によって変わります



No.
04

NIVAL ワインとスパイス料理

ニバル

駅直結の商業施設の一角にあるワインバル。スパイスやハーブをたっぷり利かせた料理は、リベートしたくなる一癖ある味わい。店主厳選のナチュラルワインとの相性も抜群です。「4種豆と香味野菜の特製キーマカレー」1,500円(ランチ)は、クロブやシナモンの甘い香りとピリッとした辛みが絶妙で、粗挽き肉や豆の食感も楽しい一皿。スパイスとワインとの化学反応を試してみては?



八幡山駅下車
徒歩2分

※ディナータイムは1ドリンクオーダー制
およびテーブルチャージ料1人300円



うず高く積み重ねた「からあげ」900円は社親! カリッとした衣と、パンチのある味付けが、ごはんにもお酒にもよく合います。

No.
05

中国料理 味仙

ちゅうごくりょうり あじせん

ボリューム満点の定食が学生に人気の中国料理店。定番の「豚肉、木耳、玉子炒め定食」980円は、厚めに切った豚肉に、こりこりのきくらげ、ふんわり玉子、シャキッとした野菜と、栄養バランスもバッチリの定食。濃いめの味付けで、どんぶりいっぱい盛られた白米がどんどん進みます。「おなかいっぱい食べてほしい」という学生への思いにあふれた一皿が、長年愛される理由です。

卒業しても顔を見せてくれる子もいるんですよ



八幡山駅下車すぐ



李さん



心もおなかも満たされる

大盛り中華は学生の味方

“ おしゃべりが弾む、パン＆スイーツタイム ”

No. 07 佐藤菓子 サトカシ

レトロかわいい店内で、定番メニューと旬のフルーツを使ったスイーツを楽しめるお店。ケーキから焼き菓子、ドリンクまで、素朴なデコレーションの中にストーリーを感じるそのたずまいはため息ものです。甘さ控えめながら一皿で満足感が高いのは、素材の味・食感のバランスを複雑に重ね合わせているからこそ。ケーキの種類は日替わりなので、訪れた日の一期一会を楽しんで。

※テイクアウトも可能です



八幡山駅下車
徒歩5分



苺のショートケーキ
580円

“飲めるケーキ”とお客さんからいわれるケーキ。軽い口当たりのクリームとスポンジは、口に入れた瞬間、ふわりと溶けます。



エレガントモンブラン
620円

クリームの美しい絞りが目を引くモンブラン。栗とキャラメリゼしたくるみの香ばしい風味が口いっぱいに広がります。



バスクチーズケーキ
580円

チーズ本来の濃厚な風味が際立つ、ぎゅっと詰まったチーズケーキ。甘さ控えめなので、ワインに合わせるのもおすすめ。

秘密にしておきたい！

繊細で美しいお菓子の世界



春キャベツふきのとう
味噌ソース豚肉サンド
900円

チャバタに春キャベツ、厚切りの豚ロースをたっぷりサンド。ふきのとうの苦味が効いた味噌ソースが絶妙に合います。

よもぎ・栗・黒豆・
くるみ・さくらロデヴ
580円

季節で具材が変わるハード系パン。弾力のある生地からはよもぎが香り、桜の塩漬が味のアクセントになっています。



パン愛あふれるブーランジェによる

“33”ワールドにどっぷり！

明太フランス
580円

外はカリッと、中はもちっとしたバゲットに、ソースが端から端まで詰まった人気商品。じゅわっと溶ける明太子とバターがたまりません。

唯一無二の組み合わせを
楽しんで！



スタッフ 寛人さん オーナー ミレイさん



八幡山駅下車徒歩4分



No. 06 San jū san サンジュウサン

行列の絶えない人気パン店。自家製酵母を使い、高加水の製法で作られたパンは、しっとりもちもちで歯切れの良い食感が特徴。パンに合わせるソースはすべて手作り。食材の旬に合わせてさまざまな組み合わせを試し、独創的で新たな味を生み出し続けています。どのパンも一品料理かのような完成度の高さで、驚きや発見があること間違いなし。ここでしか味わえない食体験をぜひ。

※サンドイッチ、ロデヴは撮影時(3月)のメニュー。商品は季節によって変わります

“大人だからこそ楽しめる味も”

職人の技で作り上げる

体が喜ぶ日本料理



※煮付けの魚、天ぶらの山菜・野菜は季節によって変わります

No. 08

季節料理かわしまや

旬の食材を心ゆくまで楽しめる和食料理店。肉は長野県や滋賀県の農家から、魚介や野菜は豊洲市場から、その季節に一番おいしいものを仕入れています。「金目鯛の煮付け」2,750円は、ずっしり詰まった魚の身と新鮮な季節野菜に、醤油ベースの優しい風味の煮汁がしみた至高の一品。「山菜と春野菜の天ぶら盛り合わせ」1,980円は、サクサクな衣で、旬の野菜と山菜のみずみずしさが際立ちます。

四季を感じられる和食で日本の良さを再認識してください！



店主
黒米康介さん



しんのうぶた
定番の「神農豚の角煮の唐揚げ」495円(1個)。薄い衣に柔らかい角煮が閉じ込められ、噛むと口の中で、脂身がトロツととろける大人気メニューです。



📍八幡山駅下車すぐ



麺処しろくろ

めんどころしろくろ

No. 09

八幡山屈指の人気ラーメン店。「肉以外の可能性を探りたい」という店主の情熱から生まれた、魚介だしのみで作るスープは唯一無二の味わいです。看板メニューの「浅蜆とムール貝の汐そば」1,000円は、あさりベースの淡麗なスープにムール貝のオイルを合わせ、濃厚なうま味に仕上げた一杯。コシのある細麺や、柔らかな鶏と豚のチャーシュー、添えられたいくらやゆずなど、首尾一貫した哲学を感じます。



📍八幡山駅下車すぐ



最後まで飲み干したい

リピーター続出の魚介ラーメン



ラーメンのお供には『貝そば専用』ガリバタ飯200円を。ガーリックバターが香るご飯にスープをかけて、即席リゾットにして召し上がれ！

八幡山でこれ見つけた！

グルメの宝庫・八幡山で見つけたおいしいものを、おうちや外でも楽しんでみませんか？
スイーツからビールまで、きっとお気に入りが見つかるはず。アンティーク店も必訪です。

※掲載の商品は売り切れの場合があります

アンティークの一点ものを

普段使いに

No.
02

店主自らが金継ぎで直したという100年ほど前の皿。金継ぎの跡が模様としてアクセントになっています。扱いやすいサイズと軽さで、普段使いに重宝しそう。アンティーク食器／16,500円



No.
06

手土産やお出かけにも！
ふんわり軽いクグロフ



シロップ漬けのフルーツやレーズン、小豆がゴロゴロ入ったクグロフ。口当たりのいい生地は優しい甘さで、フルーツとの相性が抜群。ふわっと香る洋酒で大人の味わいに仕上がっています。お花見クグロフ／480円

バターが香る
サクサクしつとりのスコーン

外はサクサク、中はしつとりとした食感に焼き上げられたプレーンスコーン。割ると、バターの香りが広がります。そのままでも、ジャムやクリームを合わせても。スコーン／340円



No.
07

クラフトビールを

テイクアウトで気軽に

No.
01

すっきりフルーティーで飲みやすい、茅ヶ崎産のセゾンビール。柑橘や花を思わせるような華やかな香りと、ドライな飲み口が特徴です。PALMAROSA Barbaric WORKS (Mサイズ)／1,386円



No.
02

西藤
さいとお

No.
06

San jū san
サンジュウサン

No.
07

佐藤菓子
サトカシ

No.
01

NOVUS
ノウス



📍八幡山駅
下車徒歩1分
※ P.4で紹介



📍八幡山駅
下車徒歩4分
※ P.7で紹介



📍八幡山駅
下車徒歩5分
※ P.7で紹介



📍八幡山駅
下車すぐ
※ P.4で紹介

Schedule

- 10:00 渋谷の専門店
「SANNO SPORTS」で
パドル選び！
- 11:00 「ティップネス吉祥寺
24hours」へ移動
- 12:00 到着後、シューズを
履き替えて、基礎練習へ
- 12:30 サーブ&ラリーの練習
- 13:00 ダブルスで対戦！

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ットをご紹介します企画。ご好評につき、今号から見開きページにリニューアル！
第7回は、話題の「ピックルボール」を体験できるスポットをレポートします。

パドルの種類はなんと300種以上！
試しながら選べるのが楽しい



パドルは、縦横比や厚み、表面の硬さなどの違いによって、打ち心地が大きく変化。店内に並ぶパドルは、すべて試し打ちが可能です。



パドルは初心者～上級者向けまで種類豊富。
SANNO SPORTSオリジナルパドル2.0(コントロール/ハイブリッドモデル)／5,500円(左)、
JOOLA BEN JOHNS PERSEUS PRO V 16MM ピックルボールパドル／50,600円(右)

気づけば
道具選びにも
夢中になりそう...

編集部員K。普段はデスクワーク中心。休日は新たな楽しみを探すため、もっぱら外出派。



モノトーンを基調とした洗練された空間には、かわいいアパレルなどがそろいます。



まずはグッズをそろえに、
渋谷「SANNO SPORTS」へGO！

人気上昇中の ニュースポーツに挑戦！

アメリカを中心に人気が広がり、ここ数年、日本でも注目を集めている「ピックルボール」。ボールのスピードがゆるやかで、コートもコンパクトなため初心者でも打ちやすく、年齢や性別を問わず気軽に楽しめるスポーツです。京王沿線にもピックルボールに関するスポットが続々と誕生していると聞き、実際に訪ねてみました。

まずは、ピックルボール専門店「SANNO SPORTS」へ。壁一面に並ぶパドルの前に、どれを選べばいいか迷いながらも、アドバイスを参考に、試し打ちを重ねるうちに自分に合う1本を見つけたことができました。

その後はいいよ、「ティップ

ピックル ボールって？

テニス・卓球・バドミントンの要素を合わせたラケットスポーツ。穴の空いたプラスチック製のボールと、パドルと呼ばれるラケットを使い、プレーします。



手ぶらで
参加できるのが
うれしい!

レンタルも充実。
ウェアセット/
650円(右)、シュ
ーズ/300円(下)



握り方は
「包丁持ち」が万能!!



スタッフの方からパドルの持ち方や、打つ
ときのコツを教えてください。最初はボ
ールを真上に打つのも一苦労……(汗)。

コートへ移動し、
ボールに慣れるところから
練習開始

いよいよ実践!
自然と熱が入るダブルスゲーム

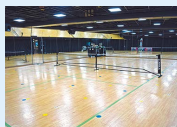
インストラクター
持田さん



上手にプレーする
よりも、楽しむことが
大切です!

初心者でも安心! ティップネスの練習会&施設貸出

レベル別の練習会のほか、
指定の時間帯であればコート
の貸出も行っています。
詳しくは店舗HPのお知らせ
欄をご確認ください。



練習会への参加(1時間)

- *平日18:00までの回…会員1,100円/一般1,375円
- *土日祝/平日18:00以降の回…会員1,375円/
一般1,650円

施設貸出(1時間)

- *貸出費用…会員7,700円/一般8,800円
- *ご利用料(1人あたり)…550円
- *有料パドル(1本あたり)…会員300円/一般500円

「サーブ!」



練習会ではシングルス、
ダブルスどちらも体験が
可能。チーム戦のダブル
スなら、試合を通して交
流が生まれるので、知ら
ない人同士でも盛り上
ること間違いなし!

ご紹介したスポットはこちら!

◆SANNON SPORTS (ピックルボール専門店) - Pickleball shop -

2024年に代田橋でオープンした、日本初の
ピックルボール専門店。ピックルボールのさ
らなる普及を目指して、今年2月に渋谷区役
所前に移転リニューアル。

渋谷駅下車徒歩9分



◆ティップネス吉祥寺 24hours

駅近&ジムエリア24時間営業で通いやす
き、抜群のフィットネスクラブ。必要なもの
だけを選べる料金プランで、無駄なく通えます。

吉祥寺駅下車徒歩1分

「ティップネス施設ご利用チケ
ット」を2名様にプレゼント。P.14へ



ネス吉祥寺 24 hours」の練習
会に参加。スタッフの方の指導の
もと、基礎練習から始めます。軽
やかな打球感もあって、思ったよ
りもすぐにラリーが続くように!
練習後はダブルスに挑戦。スポー
ツとしての楽しさはもちろん、チー
ムメイトとの会話が弾む心地よい
時間でした。これはハマリそう!

初夏は
爽やかドリンク
で乾杯！

京王線・井の頭線途中下車して

GOOD TASTE

新緑がまぶしい季節。お出かけのお供に、冷たい飲み物はいかが？
クリームたっぷりのミルクティーや、抹茶とフルーツを合わせたオリジナルティーなど、
気分も上がるドリンクをご紹介します！

吉祥寺駅
徒歩7分



キュートなミルクティーで
いつもの道がちょっと特別に



1. 紅茶クリームの上には、アールグレイ風味の自家製アーモンドキャラメリゼをトッピング。味と食感のアクセントに。
2. 受け渡し口には、併設する猫カフェの猫店員「なめこ」君がモチーフの看板が。

読者特典 5/16～7/31 * お好きなドリンクを20円引き



TEA STAND はっぱ

ティースタンド

吉祥寺ブティック村入口にある、おとぎ話から抜け出したような外観のティースタンド。香り豊かな紅茶ベースのドリンクを、テイクアウトで楽しめます。一番人気は「ちょっと贅沢なミルクティー (ICE)」734円。濃厚なミルクティーと、とろふわの軽い口当たりながらコク深い特製紅茶クリームが相性抜群！

※ P. 12～13で紹介している商品の価格は、テイクアウトメニューのみ8%税込表記、それ以外はすべて10%税込表記です

読者特典の使い方

読者特典は本誌「Ivory155号」をご持参いただき（コピー不可）、ご注文の際にスタッフにご提示ください（デジタルBOOKもご利用いただけます）。他サービスと併用はできません。ご利用は1人様1回のみです。



京王堀之内駅
徒歩1分

極上のデカフェラテ
コーヒーの概念を覆す

デカフェラテ専門店 DECAF TOKYO

デカフェ トーキョー

「カフェインレスでもおいしいコーヒーを」がコンセプトのデカフェ専門店。エチオピアを中心に世界中から厳選した豆を、店内で焙煎しています。看板メニューの「DECAF DIVA LATTE (ICED)」660円は、シュガーレスなのに、まるで焼き芋のような香ばしさと、ねっとりした甘みが衝撃的。コーヒーの苦味が苦手な人にもおすすめです。

※+220円で、ミルクを「米糍ミルク」に変更可能

豆はすべて、焙煎後に店内で2週間冷凍し、甘さを引き立てているのだそう。



駒場東大前駅
徒歩9分

オーガニックドリンクで
おいしくエネルギーチャージ

COSMOS JUICE TOMIGAYA

コスモス ジュース トミガヤ

農薬不使用で旬の国産野菜や果物、スーパーフードなどを取り入れた、体にうれしいドリンクがそろったジュースバー。生姜が効いた「COSMOS SHOT」(左)1,540円は、りんごとレモンによって飲みやすさをプラス。「Blueberry smoothie」(右)1,540円は、ブルーベリーの酸味とココナッツの濃厚な甘さが重なり、クセになるおいしさです！

※「COSMOS SHOT」のサイズは「3shot bottle」(写真)のほか、「グラス」605円、「1shot bottle」715円もあり

明るくスタイリッシュな店内では、グロスアリーやグッズの販売も。



Athel Tree Coffee

エセル ツリー コーヒー

日本にしながら旅行気分を味わえるという話題の韓国風カフェ。多彩なラテや見た目も華やかなフルーツエイド、選り抜いた豆で淹れるコーヒーなど、ドリンクが充実しています。たっぷりのいちご果実とミルクを合わせた「ストロベリーラテ (Iced)」680円は、まるでスイーツのような飲み応え。美しいビジュアルに気分も上がります！

黄色のソファや観葉植物など、どこを切り取ってもフォトジェニック！



日本茶専門スタンド、TEN

ニホンチャセンモンスタンド テン

わずか一坪のスペースで、日本茶の新たな楽しみ方を発信するティースタンド。店主厳選の茶葉の魅力はもちろん、素材との掛け合わせも追求し、幅広いドリンクを展開しています。宇治抹茶を青森県産のりんごジュースで割った「抹茶×林檎ジュース (ICE)」702円は、りんごの爽やかな甘さと抹茶の苦味のバランスが絶妙な一品です。

※「抹茶×林檎ジュース (HOT)」は700円
※テイクアウトも可能

無駄をそぎ落とした極小空間で、お茶を点てるライブ感も味わえます。



新宿駅
徒歩10分

赤と白の王道カラーにキュン
いちごたっぷりラテ



下北沢駅
徒歩1分

抹茶×りんごが爽やか！
日本茶の魅力新発見

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 9 名様

著名な画家たちによる約130点の作品から19世紀後半バリのカフェで生まれた芸術の広がりを観覧。

1. “カフェ”に集う芸術家 一印象派からゴッホ、ロートレック、ピカソまで

観覧券

2組
4名



ラモン・カザス《マドレーヌ》1892年 油彩、カンヴァス
ムンサラット美術館 Museu de Montserrat. Donated
by J. Sala Ardiz.

④ 三菱一号館美術館
⑤ 6/13(土)～9/23(水・祝)
⑥ 2,300円(当日・一般)ほか



会員登録なしで「ティップネス」の各施設が利用可能なチケット。ジムやプールなどを気軽に体験できます。

2. ティップネス 施設ご利用チケット 3枚セット (9,900円分)

2名



※施設はP.10～11でご紹介
※ピックルボールの体験は別料金となります
※丸の内スタイル、ティップ・クロス TOKYOを
除くティップネス全店舗で利用可能



京王沿線で18店舗を展開する「ベーカリー&カフェ ルバ」で利用できる1,000円分のお買物券。

3. ベーカリー&カフェ ルバ お買物券1,000円分

5名



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 5/16(土)～31(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
※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

歴史や自然、文化を感じられる府中へ、ぜひお越しください。お散歩のお供やお土産には、青木屋のお菓子をどうぞ。



國府鶴 酒万頭
1個 180円

※予告なく販売を終了する場合があります

府中駅

TOKYO 武蔵野 青木屋
府中けやき並木通り店

⑨ 府中駅下車徒歩3分
※ほか、京王沿線で7店舗



土地の縁と、
届けたい思いが味になる

1893年創業。府中・大國魂神社の境内でまんじゅうを商っていた歴史を持つ老舗菓子店「青木屋」。

「國府鶴 酒万頭」は、野口酒造店の銘酒「國府鶴」の酒粕を贅沢に使用した逸品です。ほのかに酒の香りを感ずるしっとりとした皮に、創業時から変わらず毎朝炊き上げるこしあんのおいしさが重なり、芳醇な味わいに、「より良いものを地元届けたい」という作り手のまっすぐな思いが感じられます。

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

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.13

.....

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。

スパイスの優しい余韻残る魔法のような料理たち



まるで香辛料を自在に操るかのよう、一皿ごとに驚きと感動が優しく広がる料理。以前から気になっていた店で、ようやくその味に出会うことができた。

千歳烏山の街は相変わらずのにぎわいを見せている。店は西口から徒歩2分ほど。スパイスとワインに特化したこちらのお店は、モダンで落ち着いた雰囲気の中に店主のこだわりが感じられる。テーブル席もあるが、厨房を間近に望めるカウンター8席を予約して座るのがおすすめだ。

私はカウンターの奥の席に案内された。まずはワイン選びから。シェフ自ら料理に合わせて選んだワインは常時40種類、グラスでも10種類ほど用意されているという。今回は白のグラスワインを前菜の盛り合わせとともにお願いした。

前菜は、季節野菜がまるでパレットのようはくに美しく盛られた一皿。八角やクローブで味つけされた白嶺茸や、沖縄唐辛子と腐乳で煮込まれたコリコリ食感の薺菜などが

並ぶ。ワインとの相性も抜群で、スパイスの香りが口の中で心地よく広がっていく。

すっかり食欲が刺激され、魚醤でマリネした宮城産の鰯と香味野菜をクレープで包んだ料理など、いくつか追加で注文した。肉厚な対馬産穴子と生湯葉を米粉の皮で巻いた春巻きは、自家製のからすみを添えていただく。餃子も期待を軽く超えてきて、気がつけばつい食べ過ぎてしまっていた。

そんな料理を生み出すシェフは、有名ホテルのフレンチシェフである父とパティシエの母のもとで育ち、幼い頃から料理が身近にあったことで、自然とその道へ。「ザ・ペニンシュラ東京」で8年間中国料理を学び、その後は友人と中目黒のスパイス料理店を開店し経験を重ねた。そして2023年にこの店を開いたという。スパイスと食材が一皿の中で優しく重なり合い、ほっとする味わいを生み出す。今でもふと、あの味を思い出す……。そんな余韻を残してくれる一軒だった。

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/

「nope」の
情報はこちら



次号予告156号

特集「柴崎特集」

※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、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も、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



ivory
TikTok



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。

第7回 中河原編 川とバナナジュース

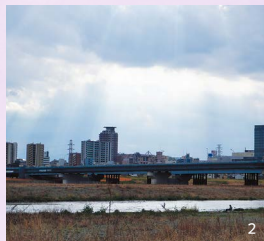
まろの

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～



“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。



今

回指定された駅は、府中市の「中河原駅」だった。

繰り返されるが、私は、周辺情報について事前に何も調べないし、駅に着いてからも、何があるのか検索しないというルールを決めている。だけど、必然的にその場所に行くまでのルートは調べるので、マップだけは見るを得ない。そこで気が付いてしまったのだ。中河原駅の近くには、多摩川があるということに。

とはいえ、どちらに進めば多摩川があるのかはわからない。けれど私は何かに導かれるように、たどり着くことができた。大通りに面しているというのに、川に近付けば、せせらぎの



4

音が聞こえ、世界は急に静かになる。そう、私は川が好きなのだ。妙に癒やされて、心が落ち着く。たくさんさんの物件を見た末に新しく選んだ生活の拠点も、最終的な決め手は「川があること」だった。いくつも条件を並べていたのに、そんなことがどうでも良くなるくらい、眼下に広がる川の流れに心を奪われた。今も、そこで一人ぼんやり過ごすのが好きだ。そして、この多摩川沿いにも、そうやって一人時間を楽しんでいる人が多くいた。私は心の中で大きく頷いて共感した。

でも、私はどうしてこんなに川が好きなんだろう？ふと、そんなことを考えたくなって、通り

いい。誰かにこの「好き」を説明する必要がないというのも、一人の特権だ。自分の「好き」に心が満たされた私は、予定していたよりも少し早く、中河原の街を後にした。

中河原駅、リアルに住むならこんな感じ！

府中駅まで2駅、新宿駅までは特急に乗り換え約30分で移動可能。多摩川のほか公園も点在し、駅周辺にはスーパーや図書館、文化センターも。自然と文化が身近で、生活にも便利な環境です。

