

# あいぼりー

## あんこが好き！

途中下車して  
GOOD TASTE  
ご当地料理



和菓子にとどまらない  
あんこの魅力に夢中！

小豆を主原料とし、素朴な甘さと豆の豊かな風味が日本で古くから愛されている「あんこ」。おはぎやあんみつなど、和菓子には欠かせない素材ですが、最近ではバターと組み合わせたり、洋菓子風にアレンジしたりと、進化した「ネオ和菓子」が増えています。また、小豆の持つ高い栄養価も注目されていて、「あんこ復権？」と話題に。

そこで今回は、京王沿線からあんこを使ったおやつをご紹介。カフェでいただくおしゃれなスイーツや、手みやげにもってこいのキュートなお菓子まで、あんこの魅力を味わい尽くしましょう！

# あんこが好き！


ホッとさせる甘さに加え、栄養が豊富なことでも注目を集めている「あんこ」。京王沿線で、多彩な“あんこのおやつ”を食べ歩いてみませんか？



おいしさを引き立て合う

あんことバターの名コンビ



  
プラットガールの  
其原有沙さんが  
京王沿線のカフェや  
和菓子店の  
あんこを使ったおやつを  
紹介します。

意外と知らない!?  
「あんこ」のことを  
おさらい

「あんこ」の豆知識を、「甘味an&」のオーナー・安藤さんに教えてもらいました。



(下)おはぎ2個とドリンクが選べる「おはぎセット」800円。「あずき」はもちろん、「しょうゆゴマ」や「赤じそ」など、甘じょっぱい系も人気。(左)白玉とあんこが相性抜群の「ソフトクリーム白玉あんみつセット」1,000円。



調布で人気の今川焼店が「ゆっくり甘味を味わえる場所をつくりたい」とカフェをオープン。かき氷とおはぎを中心に、豊富な甘味がそろいます。おはぎに使われるあんこは今川焼と炊き方を変え、崩れにくさと口溶けの良さを両立。素朴な甘みに魅了されます。

柔らかい食感とともに

優しい甘さが広がるおはぎ

**調布**  
アンアンド  
甘味 an &

📍調布駅下車徒歩3分 📍調布市布田1-34-1  
🕒11:00~21:00(日曜日~19:00)  
📅月曜日(祝日の場合は翌日)  
🌐www.instagram.com/anand.chofu/  
※表紙撮影店

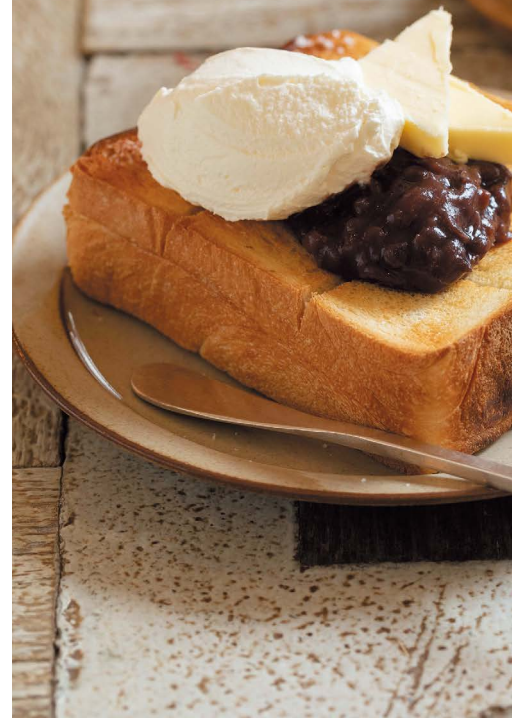


# カフェであんこを堪能!

作りたての「あんこのおやつ」が楽しめる  
とっておきのカフェをご紹介します。

「あんバタートースト」550円の厚切りの食パンは、ベーカリーに特注しているそう!「生クリーム」55円をトッピングして贅沢に。「アメリカーナ」430円や、店主の出身地の抹茶を使用した「西尾抹茶ラテ」590円と一緒にどうぞ。

手作りのお菓子や軽食とスペシャリティコーヒーがメインのカフェ。「あんバタートースト」は、愛知県出身の店主が幼少期に父親と通った喫茶店の思い出を元に作ったメニュー。甘さ控えめの自家製あんことココのあるバターが、絶妙なバランスで溶け合います。



**分倍河原**  
コーヒー アンド ベイク ドゥ スー ル  
coffee and bake douceur

📍分倍河原駅下車徒歩6分  
📍府中市美好町3-12-58 K151Aビル1F  
🕒12:00~19:00 📅火曜日 📞☎042-306-9795  
🌐www.instagram.com/coffeeandbakedouceur/

①「あん」とは「詰り物」のことを指す!?

「あん」はかつて中国から伝わったといわれ、小麦や米で作った生地の中に詰める具材のことを指しました。今では、「あん」といえば甘い小豆あんをイメージする方も多いのでは?

小豆のほか、白いんげん豆を使った「白あん」などもおなじみ!



② 甘党の人にも、ポドイメイク中の人にもおすすめ!

あんこは低脂質で、生クリームやバターなどに比べてカロリーも低め。体を動かすために必要な糖質はしっかりとあるので、実はアスリートやポドイメイク中の人にも好まれています。

③ 原材料の小豆は、ポリフェノールや食物繊維が豊富!

小豆には、ビタミンB群、カリウム、食物繊維などの栄養素がたくさん含まれています。女性にうれしいポリフェノールも豊富です!

手みやげや自分へのご褒美に最適な“あんこのおやつ”をピックアップ。  
 素材や味が個性的な「進化系」と、これぞ「王道」の和菓子がそろいました。



## モダンな進化系

抹茶あん×柑橘ピールの  
 大人のマリアージュ



### ◆弦月(濃抹茶) (200円)

静岡県川根産の抹茶を100%使用した、濃厚な抹茶あんのおはぎ。上にちょこんとのった柑橘のピールが、ほのかな苦味と爽快感を演出します。

いちご・こしあん・求肥が  
 繊細に重なり合う



### ◆莓大福 (350円)

1~3月の期間限定商品。とちおとめの酸味、こしあんのすっきりとした甘さを求肥が柔らかく包み、一体となって至福のハーモニーを生み出します。

あんバターサンドが  
 カップ入りで登場!?



### ◆あんバター カップ型 (450~550円)

ひと口サイズにカットしたクロワッサンに、あんことバター、生クリームをトッピングした、食べやすい形状。いちごと抹茶のあんこが爽やか!

※カスタマイズによって価格が変わります

鼻をくすぐる  
 ココナツツの  
 甘い香り



### ◆新月(ココナツツ) (200円)

白いふわふわのパウダーの正体は、なんとココナツツ! 甘い香りと、中の白粒あんとの絶妙なコンビネーションで、おはぎの概念が覆される一品です。

桃の香りが  
 ふわりと匂い立つ



### ◆桃のねりきり (390円)

2~3月3日まで販売する桃の練り切りは、キュートな見た目に心奪われます! 生クリーム仕立ての白あんにピーチリキュールを加え、味わいも華やか。

クロワッサンとバターの塩気が  
 あんこ好相性



### ◆あんバター サンド型 (430~480円)

クロワッサンに、あふれんばかりのあんこ糸状に絞ったバターをサンド。女性に人気のキャラメルマキアート味のあんこは、ほろ苦さがアクセント。

※カスタマイズによって価格が変わります

下北沢  
 OHAGI3 下北沢店

体にうれしいおはぎがたくさん!

添加物を加えず、白砂糖の代わりに粗糖を使用するなど、安心して食べられるおはぎを手作りしています。おはぎは定番から個性派まで種類豊富。月の呼び名からとった商品名も素敵です。

📍 下北沢駅下車徒歩2分 📍 世田谷区北沢2-25-23  
 🕒 11:00~19:00 📞 03-6416-8110  
 🌐 <https://mikanshimokita.jp/>

仙川  
 あんこの輪

あんこが引き立つ和菓子がそろう

小豆の良さを最大限に引き出したあんこを生かし、基本の和菓子から創作菓子までを手がけている人気店。ひとひねり利いたお菓子は、和菓子が苦手な人でもファンになってしまうとか。

📍 仙川駅下車徒歩3分 📍 調布市仙川町1-12-2  
 大和ビル1F 🕒 10:00~18:00 ※売り切れ次第終了  
 📞 03-6875-2705  
 🌐 [www.facebook.com/annowa.wagashi/](http://www.facebook.com/annowa.wagashi/)

東府中  
 Bon mou

新感覚のあんバターサンド専門店

自分好みのあんバターが作れるお店。カップ型またはサンド型を選び、あんこもお好みのフレーバーからチョイスできます。カップ型はふた付きで、手みやげにも◎。

📍 東府中駅下車すぐ 📍 府中市清水が丘1-8-3  
 京王リトナード東府中1F 🕒 11:00~20:00 📞 042-306-6808  
 🌐 <https://anbuttersand.com/>

# モダンな進化系も 名店の王道も 沿線 あんこ 手みやげリスト

## 名店の王道

縁起の良い  
紅白の和三盆糖を贅沢に



◆ 伝統銘菓 千歳 (6個入1,275円)

こしあんをコシの強い求肥で包んだ、16世紀から続くという銘菓。スツと溶ける和三盆糖の軽やかな甘みで、何個でも食べられそう！

猫の寝顔に  
笑みがこぼれる  
かわいい最中



◆ もにゃか (330円)

中には最中専用の粒あんがたっぷり。ずっしり大きめですが、さっぱりした甘さでペロリといけちゃいます。猫好きの人への手みやげにぜひ！

皇室献上菓子にも  
選ばれた  
由緒ある名品



◆ だら焼 (200円)

卵のコクが感じられる生地に、北海道産小豆を丁寧に炊いたあんこがベストマッチ！ ふわふわともちもちがちょうど良い食感もクセになります。

半月型のどら焼きは  
もっちりとした皮が  
人気の秘密



◆ 宝達 (1個184円)

加賀藩の御用金山「宝達山」にちなみ、良質な国内産小豆で作った粒あんをもちもちの皮で包んでいます。あしらわれた金箔に、金沢らしさが光る一品。

丁寧な仕事が生む  
なめらかな舌触り



◆ 豆大福 (250円)

自慢のこしあんを、毎朝つく柔らかな餅に豆を加えて包んだ大福餅。添加物は使用せず、日持ちは当日限り！ 作りたてのおいしさを味わってみて。

職人技が感じられる  
凛としたたずまい



◆ 季節の上生菓子「玉菊」 (300円)

こちらも、皇室に献上されたという一品。四季のうつろいを表現した草花のモチーフの練り切りあんて、品のあるこしあんを包んだ見た目も美しい逸品。  
※季節によってモチーフが変わります



新宿

森八 京王新宿店

金沢の歴史とともに歩んできた和菓子

加賀藩御用菓子司として1625年に創業。あんこは数十種類を焼き上げ、商品ごとに使い分けています。希少な国産和三盆糖や北陸産もち米など、吟味された素材を使うのもおいしさの秘訣。

📍新宿駅下車すぐ 📍新宿区西新宿1-1-4 京王百貨店  
新宿店 MB階 京王のれん街 🕒10:00~20:30  
(日曜・祝日~20:00)※時期により異なる 📞不定休  
☎0570-022-810 🌐www.keionet.com/



聖蹟桜ヶ丘

和菓子処 花鳥風月

あんこのおいしさにファン多数！

「和菓子はあんこがすべて」をモットーに、基本に忠実、かつかわいい和菓子が並びます。北海道十勝産の小豆と雑味の少ない「鬼ザラ糖」を、じっくりと練り上げたあんこは絶品です。

📍聖蹟桜ヶ丘駅下車徒歩5分 📍多摩市東寺方1-8-14  
🕒10:00~17:00 ※変更の可能性有 📞木曜日 ☎042-400-0607  
🌐https://twitter.com/xdwU0bNezdVxhh5/



つつじヶ丘

和菓子処 今木屋

世代を超えて愛され続ける味

地域に根付いた老舗の和菓子店。皇室献上菓子のだら焼は特に有名で、遠方からも買い求める人が訪れます。地元・調布の名前を冠したお菓子もあり、手みやげにもぴったりです。

📍つつじヶ丘駅下車徒歩2分 📍調布市西つつじヶ丘  
3-25-11 🕒9:00~19:00 📞水曜日 ☎042-482-3619  
🌐https://chofu.com/imakiya/

京王沿線の思わずぶらっと散策したくなる、  
おすすめの街を紹介するコーナー。  
今号では、大ヒット恋愛映画の舞台にもなった  
明大前の魅力に迫ります。



学生街の明大前をおさんぽ♪  
ノスタルジーを感じる  
スポットが満載です！



プラットガール  
其原 有沙さん

タルトやホールケーキは、オーナーである亀山シェフの名前にちなんで、  
亀の甲羅をイメージした六角形のユニークな形をしています。



「ムービーチョコレ  
トロゼ」550円は、クッ  
キー生地にはちごちょ  
こなどをトッピング。



「シュークリーム」280  
円は、ザクザクした生  
地の中に、カスタード  
クリームがトロッ！

絵本に出てきそ  
うなかわいらしい外観が印象的。  
パステルブルー  
の扉が目印です。



ショーケースから欲しいパンを選ぶスタイル。甘いパン  
が多いですが、カレーパンなど惣菜系のパンも並びます。

## A

食事処

### 食事処 相州屋

そうしゅうや

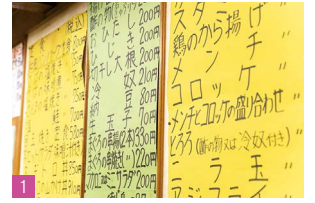
#### 毎日通いたくなる 学生たちに大人気の定食屋さん

創業約60年の、街ではおなじみの食事処。かつ煮やミ  
ックスフライ、さばの味噌煮など20種類以上ある定食メ  
ニューがすべて1,000円以内で食べられると、学生たちか  
ら支持されています。料理は単品でも注文できるので、夜  
はアルコールと一緒に楽しむ人も多いそう。



大人気の「スタミナ定食」770円は、しょうがとにんにくの効いたパン  
チのある味。豚肉は噛み応えを感じられるよう厚みを指定しています。

1. 手書きのメニュー表がレトロな雰囲気。品数は多く、「酢の物」や「冷奴」な  
ど、小鉢料理も充実。定食は大盛りメ  
ニューもあります。2. 人通りの多い場所  
にあるので、お客さんがひっきりなしに  
訪れます。



- ◎ 明大前駅下車徒歩2分
- 📍 世田谷区松原1-38-9
- 🕒 11:30～22:00
- 📅 日曜日
- ☎ 03-3328-2456

## B

パン

### 森のぱんやさん ルポア

#### ヨーロッパのパンが味わえる かわいいベーカリー

クロワッサンやデニッシュ、ドイツ  
パンなどがメインのお店。主にヨーロ  
ッパから輸入した冷凍のパン生地を  
店内で焼き上げて提供しています。バ  
ターと小麦のいい香りに誘われて、外  
国人客も多く訪れるそう。カヌレなど  
焼き菓子も購入できます。

- ◎ 明大前駅下車徒歩1分
- 📍 世田谷区松原2-42-2
- 🕒 12:00～17:00
- 📅 休水・日曜・祝日 ☎ 03-3321-7717



人気No.1の「あんこ  
クロワッサン」248円。  
パリパリの生地とし  
っとり粒あんが◎。

膨張剤不使用の「メロ  
ンパン」237円は、生  
地がギュッと詰まって  
いて、食べ応え抜群！

E

神社

## 菅原神社

すがわらじんじや

### “せたがやの菅原天神” 学問の神様を祀った神社

江戸時代に寺子屋で読み書きを教えた石井兵助直慶という人物が、寛文5年(1665年)に学問の神様、菅原道真公を祀ったのが始まりだと伝えられている神社。通称「せたがやの菅原天神」「松原の天神様」とも呼ばれていて、多くの学生が祈願に訪れます。

📍 明大前駅下車徒歩7分 📍 世田谷区松原3-20-16  
🕒 6:00~18:00(開門時間) ☎ 03-3321-6665  
🌐 [www.tokyo-jinjacho.or.jp/setagaya/5342/](http://www.tokyo-jinjacho.or.jp/setagaya/5342/)



朱塗りの社殿が目を引きま。境内には道真公とつながりの深い、撫で牛や梅の木も。梅は例年2~3月頃、見頃を迎えます。

受験生の合格祈願や学業成就の絵馬札が多く掛けられている絵馬掛け。学生たちの思いが込められています。



「学業成就御守(左)」600円や「合格御守(右)」600円など各種お守りも豊富にそろっています。

レトロな雰囲気のある街は歩いているとほっこりします！



# あの街 プラット

vol.11

## 明大前

※P.6-7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  
※営業時間は状況次第で変動する可能性があります。  
また、事前予約が必要な場合がありますので、  
訪れる際は各店舗にお問い合わせください  
※地区、施設や店舗の位置はおおよその目安です

／ お店の人に聞きました！ ／

### 明大前の魅力とは？

「昭和の香りが感じられる街。ドラマやバラエティ番組のロケ地によく使われています」(食事処 相州屋・小林さん)。「アクセスが良く、これから飛躍しそうな予感があります」(タトル明大前洋菓子店・亀山さん)。

D

洋食

## はんばあぐはうす ぐずぐず

### どこか懐かしい空間で 絶品ハンバーグを味わう

明治大学のすぐ近くにある、50年近く続く洋食屋さん。主に1970年代のフォークソングが流れるお店に一步足を踏み入れると、まるでタイムスリップしたかのような気分になります。自慢の手ごねハンバーグは、牛と豚に加え、鶏肉も使用していて、柔らかくジューシー。



漫画や古本がぎっしり積み上げられた店内は、ノスタルジックな雰囲気、落ち着いた空間です。



📍 明大前駅下車徒歩5分 📍 杉並区永福1-1-1 シャトレ明大前1F  
🕒 11:00~16:00 ※夜間営業休止中 📞 03-3325-6228

C

スイーツ

## タトル明大前洋菓子店

### 優しい甘さとコクのある きび砂糖を使ったスイーツが魅力

地元住民に愛される洋菓子店。コンセプトは「明日もがんばろう」と思えるお菓子で、上質な卵や、グラニュー糖の代わりにきび砂糖を使ったスイーツは、甘さが優しく、毎日でも食べられそう。映画を観ながら楽しめるよう考案したムービーシリーズのチョコレートやクッキーも人気です。

📍 明大前駅下車徒歩2分  
📍 世田谷区松原2-42-5  
明大前フラワーハイ  
ホーム 104  
🕒 11:00~19:30  
(火曜14:00~) 📞 03-4362-5224  
🌐 [www.tatre.net/](http://www.tatre.net/)



30年以上営業していた洋菓子店の跡地を引き継ぎ形で、2020年12月にオープン。

# グルメも温泉も！ 冬のTAKAOで贅沢な1日を

ひんやりとした新鮮な空気を胸いっぱい吸い込んだら、気分は爽快。  
ハイキングで景色を楽しんだ後は、名物のそばと温泉で、体も心もあったまりませんか？  
冬の高尾山は、たくさんの楽しみが詰まった至福のシーズンです。

※P.8-9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



絶景と本格そばで大満足！

## ① 高尾山スミカ 蕎麦処

グルメにおみやげ、展望台と見どころ満載な定番観光スポット。1階の「蕎麦処」では、北海道産そば粉を使用した打ちたての二八そばをいただけます。冬メニューの「カレー南蛮そば」は、上品な風味のそばをうま味たっぷりの温かいカレーのつけ汁に絡ませて食べる、おすすめの一品。

- 📍 高尾山山頂下車徒歩5分、ケーブルカー乗り継ぎ高尾山駅下車すぐ
- 🕒 八王子市高尾町2182 🕒 10:00～16:00
- 🌳 無休(臨時休業有) ☎ 042・661・4151(高尾登山電鉄)
- 🌐 [www.takaotozan.co.jp/sumika/](http://www.takaotozan.co.jp/sumika/)



## TIME SCHEDULE & Mt.TAKAO MAP

10:00 いざ、高尾山山頂へ！

↓  
きれいな景色の前で深呼吸

13:00 高尾山スミカでお昼

↓  
おそばで腹ごしらえしてお買い物

14:00 おみやげをじっくり吟味

↓  
人気商品は見逃さない！

15:30 極楽湯でのんびり

↓  
温泉でゆっくり体を温めて……



※マップはおおよその目安です





観ごしらえしたら...

登山客に愛されるランドマーク！

## 高尾山スミカ お土産処 KEIO POINT

高尾山のおみやげも豊富にそろった高尾山スミカでは、1階の「お土産処」でここでしか買えないお菓子やこけし、天狗グッズが販売されています。2階に向かう吹き抜けには高尾山に棲むさまざまな生命が描かれた大型行燈<sup>あんどん</sup>がお出迎え。こちらは2021年に黄綬褒章<sup>おうじゅうほうしょう</sup>を受章した澤井伸氏が、伝統工芸「多摩織」を用いて制作した貴重な作品。絵の中にどんな生きものたちが隠れているのか、じっくり探してみてください！



(上)高尾山スミカのコンセプトである「人々と生き物が行きかう山のターミナル」を象徴する大型行燈、「高尾山百棲図」は圧巻。(左)1階の「お土産処」では、高尾山薬王院で祈禱を受けた湯のみや、澤井氏による多摩織のペンケースなども購入できます。

今回のおみやげは  
高尾山スミカの  
「天狗黒豆まんじゅう」！

高尾山スミカ名物の「天狗焼」と同じ黒豆あんを使用したお菓子。カリッと香ばしい皮と、黒豆の心安らぐ素朴な甘みが相性抜群です。1個150円からとお手頃価格なのもうれしい！



癒る前に温泉でリラックス

ハイキングの疲れを癒やしてくれる温泉施設

## 2 京王高尾山温泉 / 極楽湯 KEIO POINT

高尾山口駅を降りてすぐの日帰り温泉施設。地下約1,000mから湧き出る柔らかい湯ざわりが特徴の天然温泉を堪能できます。炭酸泉を人工的に再現した「露天炭酸石張り風呂」は開放感にあふれ、ハイキング後の疲れた体もリラックスできるはず。温泉の後はお食事処で冬限定メニューを味わい、身も心もほぐれる安らかな時間を過ごしてみれば？

- 📍 高尾山口駅となり 📍 八王子市高尾町2229-7
- 🕒 8:00~22:45(最終入館受付22:00) 📅 無休(臨時休業有)
- 👤 平日大人1,000円、4歳~小学生500円 ※土日祝日/繁忙期料金有
- ☎ 042-663-4126 🌐 www.takaosan-onsen.jp/

平日限定

お得がいっぱい「高尾山湯ったりきっぷ」

セット内容

- \* 京王線・井の頭線の各駅から高尾山口駅までの往復割引乗車券
  - \* ケーブルカー・リフトの往復割引乗車券
  - \* 京王高尾山温泉 / 極楽湯入館料+タオルセット+お食事券(季節ごとのオリジナルメニュー)
  - \* 高尾山さる園・野草園、高尾山トリックアート美術館の入場割引などの特典
- ※詳細はHPをご確認ください
- 📌 例) 新宿駅・渋谷駅から3,220円 ※大人料金のみ。高尾山口駅では発売していません
  - 📞 京王お客さまセンター ☎ 042-357-6161
  - 🌐 www.keio.co.jp/train/ticket/profitable/

天然温泉 露天岩風呂や檜風呂をはじめ、7種の風呂やサウナを楽しめます。



店長おすすめの「カキフライ&刺身御膳」1,600円は、2月28日(火)までの冬季限定メニュー。



### TAKAO INFORMATION



高尾山と周辺エリアの情報サイト

「山ほど遊べる TAKAO」

www.keio.co.jp/takao/

「高尾山きっぷ」でお得にお出かけできる、TAKAOを満喫する3つのコースを公開中。また、カテゴリーごとに高尾山と周辺エリアのさまざまな楽しみ方を紹介。



TAKAOを満喫するコースは、こちらから！



### TOPICS

#### 第21回 高尾山の冬そばキャンペーン

期間中に京王線・井の頭線各駅で配布するクーポン付きのチラシを持参し、対象の15店舗で500円以上のそば・うどんを食べると100円引きに。また、スタンプを2つ集めると、先着1,700名様に冬そば特製ピンバッジを贈呈するほか、抽選で賞品が当たるWチャンス賞も！ ※割引対象外メニューも有



- 📅 2/1(水)~3/12(日) 協力:高尾料飲組合、高尾山商店会
- 📞 京王お客さまセンター ☎ 042-357-6161
- 🌐 www.keio.co.jp/campaign/fuyusoba/ ※1/26(木)から開設

野焼き  
750円



三色割子そば(3枚)  
1,350円

- 1 そばは1枚からでも注文可能です。トビウオのすり身を焼いたかまぼこ「野焼き」も島根名物のひとつ。香ばしい焼き目と魚のうま味を堪能して。
- 2 黄色の壁に水色ののれんがセンスを感じる外観。



京王線・井の頭線途中下車して

# GOOD TASTE



## ご当地料理で 日本全国旅気分♪

気軽に旅行気分を満喫できる郷土料理。  
よく知る味、珍しい味と、沿線で  
日本各地の魅力に出合えるお店を大特集！

※営業時間、定休日、料金、メニュー等は変更になる場合があります。  
また、事前予約が必要な場合がありますので、  
訪れる際は各店舗にお問い合わせください

調布

### 出雲そばやくも

のどごし、歯切れ、香りよし  
日本三大そばに数えられる出雲そば

都内でも珍しい島根県の出雲そば専門のおそば屋さん。田舎そばを三段重ねの丸い器「割子」に盛っているのが特徴で、香りが強く、歯切れが良いそばに、おろしなめこやとろろなどがよく合います。数あるトッピングの中から好みの味にできるのは、こちらのお店ならではの。

- 📍 調布駅下車徒歩2分
- 📍 調布市布田1-26-12ダイアパレス調布 1F
- 🕒 ランチ11:30~15:00(LO)、  
ディナー17:30~22:30(LO22:00)
- ※日曜・祝日のディナーは17:30~21:30(LO21:00) ※変動の可能性有
- 📞 休水・第3火曜日 21席 ☎042-499-3777
- 📱 [www.instagram.com/yakumo\\_izumosoba/](http://www.instagram.com/yakumo_izumosoba/)

京王多摩センター

### 北国

北海道のローカル唐揚げ！  
ボリューム満点のザンギ

小樽の有名店で修業した店主が作る北海道料理が楽しめるお店。名物のザンギは一般的な唐揚げの約2倍のサイズで、一晩寝かせて味がしみ込んだジューシーな鶏肉と、4種類のスパイスをブレンドしたザクザクの衣が相性抜群。しょうがの風味が効いた濃いめの味付けがクセになる一品です。



読者特典  
1/16~3/15

お食事をされた方に  
ザンギ1個をサービス  
※グループ全員に適用



ザンギ(6個)  
1,078円

- 📍 京王多摩センター駅下車徒歩2分 📍 多摩市落合1-7-12 ライティングビルB1F
- 🕒 17:00~翌2:00(LO翌1:00) 📅 月曜日
- 📍 45席 ☎042-319-6741 🌐 <https://kitaguni.owst.jp/>

- 1 市場で仕入れる新鮮な魚で日替わりのお刺身を。ホタテやホッケなど北海道らしい魚介も多いそう。
- 2 カウンター席もあり、お一人さまでも気軽に入れます。

読者特典の使い方

読者特典は本誌「あいばりー135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。

吉祥寺

## ひないや 吉祥寺店

秋田直送の食材を味わい尽くす  
うま味あふれるきりたんぼ鍋

日本三大地鶏である「比内地鶏」が自慢の秋田料理専門店。名物のきりたんぼ鍋のだしは、比内地鶏の鶏ガラと野菜を5時間煮込み、コクと甘みが凝縮。だしのうま味と、スープをしっかり吸い込んだ主役のきりたんぼ、ほんのり苦い名脇役、セリとの極上のハーモニーを楽しむことができます。



2

☒ 吉祥寺駅下車徒歩5分 ☒ 武蔵野市吉祥寺本町1-8-14 六鳴館ビル2F  
☒ ランチ11:30~15:00 (LO14:30)、ディナー17:00~24:00 (LO23:00)  
☒ 無休 ☒ 席36席 ☒ ☎0422・21・1788 ☒ <https://hinaiya-kichijouji.com/>

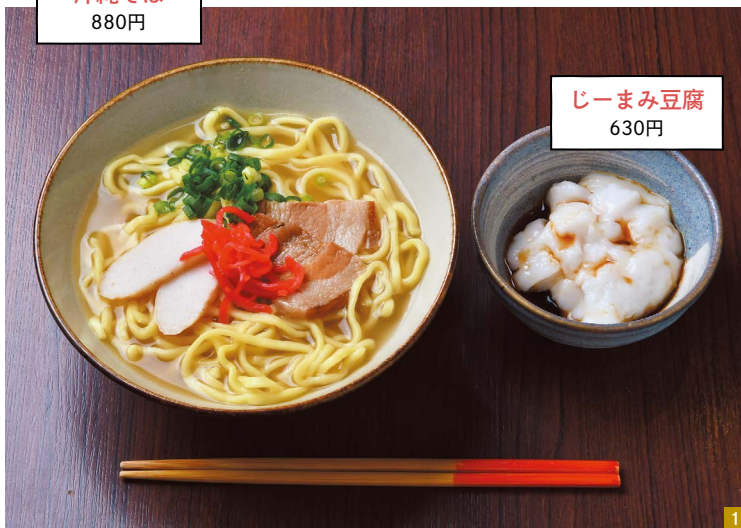
秋田名物！  
きりたんぼ鍋(2人前～)  
2,420円～



1

1 きりたんぼは秋田県産のあきたこまちを100%使用。2人前から注文できます(写真は2人前)。  
2 奥行きのある店内。仕切りがあり、個室のようにくつろぎながら秋田料理を味わえます。

沖縄そば  
880円



じーまみ豆腐  
630円

1

1 ビーナッツから作るじーまみ豆腐も沖縄の鉄板メニュー。石垣島のおばあ直伝の味です。  
2 雰囲気抜群の店内では、月に1度、アーティストを招いて三線ライブも開催されます。

東府中

## 沖縄食堂 みやら

香りまでおいしい  
沖縄のソウルフード

沖縄の家庭料理から創作料理まで楽しめるお店。一押しは沖縄そばは、豚骨とかつおだしが鼻腔をくすぐり、スープをひと口すすれば、すっきりしたおいしさが体と心に染み渡ります。トロトロの柔らかいラフテーや現地から取り寄せるかまぼこも味わい深く、お酒のシメにもおすすめの一杯です。



2

読者特典  
1/16~2/19  
お食事をされた方  
(またはグループ)に  
海ぶどう1つをサービス

☒ 東府中駅下車徒歩4分  
☒ 府中市緑町3-18-2 ヴェラハイテ第一東府中1F  
☒ 時17:00~23:00 (LO22:00) ※金・土曜日~23:30 (LO22:30)  
☒ ※時間短縮の場合有 ☒ 休月曜日 ☒ 席40席 ☒ ☎042・319・9058  
☒ [www.instagram.com/oki7.miyara/](http://www.instagram.com/oki7.miyara/)

新宿

## 京都 田ごと光悦舗

旬の素材を繊細な味に  
仕上げた京料理御膳

京都の四条通に本店を構える京料理店唯一の東京店。女性に人気の「賀茂川」は、西京味噌を使った茄子田楽を中心に、胡麻豆腐や焼き合せなどの上品な小鉢が並びます。季節ごとに変わる料理は、どれも京都伝統の味わいで、確かな技と吟味された素材を気軽に楽しめる、贅沢な御膳です。



2

読者特典  
1/16~3/15  
お食事をされた方に  
ワンドリンクサービス  
(生ビール、グラスワイン、梅酒、  
オレンジジュース、ウーロン茶  
の中からいずれか)  
※グループで来店時は  
4名様まで適用

☒ 新宿駅下車すぐ ☒ 新宿区西新宿1-1-4 京王百貨店新宿店 8F ☒ ランチ11:00~15:00 (LO)、ディナー17:00~22:00 (LO21:00) ※土・日曜・祝日11:00~22:00 (LO21:00)  
☒ 京王百貨店新宿店に準じる ☒ 席66席 ☒ ☎03・5321・5971 ☒ [www.keionet.com/](http://www.keionet.com/)

賀茂川  
2,585円



1

1 胡麻豆腐、焼き合せ、茄子田楽、季節の御飯、香物、煮麺に水物(あんみつ)などが一膳に。  
2 ショッピングを楽しんだら、落ち着いた雰囲気店内でゆっくり京料理を味わって。

# 京王プラザホテル札幌で「癒やされる」と大人気！ かわいいシマエナガアイテムに新商品が登場

北海道に生息しているシマエナガという鳥が今、注目されています。  
京王プラザホテル札幌では、シマエナガのコンセプトルームが人気を集めているほか、オリジナルのアイテムが充実。  
キュートな新商品をいち早くチェック！



©やなぎさわごう

## 真っ白でモフモフ！ 「雪の妖精」シマエナガってどんな鳥？

シマエナガは全長約14cmの小さな野鳥。  
厳しい冬を乗り越えるため、ふわふわで  
真っ白な羽毛に包まれ、丸いフォルムに  
つぶらな瞳がとってもキュート。「雪の妖  
精」の愛称で親しまれています。京王プ  
ラザホテル札幌では、オブジェやフォト  
スポット、コンセプトルームなどで、シマ  
エナガに“出会う”ことができます！



## 1/20(シマエナガの日)から販売開始！ 全国配送可能なシマエナガの新商品

1月20日(金)から新たなシマエナガグッズが仲間入り。1つ目は、京王プラザホテル札幌のスタッフが描いたシマエナガのイラスト入り保冷バッグ。シマエナガのロールケーキなどもびったり入る大きめサイズです。2つ目は、同じくシマエナガのイラスト入りコンパクトミラー。北海道らしい雪をイメージしたデザインで、おみやげとしても喜ばれそう。いずれも、京王プラザホテル札幌のオンラインショップからも購入できて、全国配送も可能です！



シンプルなデザインの「京王プラザホテル札幌オリジナルシマエナガ保冷バッグ」1,200円。

「京王プラザホテル札幌オリジナルコンパクトミラー」990円は持ち運びに便利なサイズ。



🎁 5名様にプレゼント。  
詳しくはP.15へ

## 札幌でしか手に入らない！ ケーキ&クッキーも好評発売中



「シマエナガ」フェデフォレスティエール」520円。ホワイトチョコレートでふわふわを再現！  
※販売期間～3/31(金)

「SHIMAENAGA COOKIES」  
3,240円はホテルメイドのクッキー詰め合わせ。ティータイムのおともに。



シマエナガをモチーフにしたキュートなスイーツは、京王プラザホテル札幌でのみ入手可能！ ピースケーキの「シマエナガ」フェデフォレスティエールは、北海道産のマスカルポーネを使用し、いちごのジュレとラズベリーのムースを閉じ込めたティラミス。1階のペストリーブティック(ポピンズ)で購入できます。「SHIMAENAGA COOKIES」は、色とりどりで華やかなクッキー缶。シマエナガをかたどったクッキーも入っていて、プレゼントにも最適です。  
※オンラインショップからの予約制。受け取りは店頭のみ。売完の場合は次回ご予約日をHPでご案内いたします

こちらで購入できます！

## 京王プラザホテル札幌

北海道大学や藻岩山など豊かな自然と札幌の街並みのどちらも楽しめる、観光の拠点として便利なホテル。特に地元の食材をふんだんに使用し、握りたての寿司やスープカレーなど北海道らしいメニューが楽しめる朝食buffetが評判です。

📍 JR札幌駅下車徒歩5分 📍 北海道札幌市中央区北5条西7-2-1 ☎ 011-271-0111  
🌐 www.keioplaza-sapporo.co.jp/



豪華な朝食buffetに  
朝からテンションが  
上がります！



# INFORMATION

京王グループからのお知らせと、沿線のイベント情報などをお届けします。

※「新型コロナウイルス感染症」の影響により掲載しているイベント、サービス等については中止・延期の場合があります

## Event

### 「多摩エリアのまちづくり」に関する 学生アイデアピッチコンテストを開催

京王電鉄×UR都市機構



オリジナリティあふれるアイデアが発表された



最優秀賞に選ばれた米山維斗さん  
(東京大学工学部)

☎042-337-3046

多摩エリアに在住・在学する大学生・高校生のアイデアを多摩ニュータウンのまちづくりに活かすことを目的とし、11/12(土)にコンテストを開催。最優秀賞には、歩行者専用空間等を、住民や事業者が気軽に利用できる仕組みを提案した「歩行者広場空間のブランド化」が選ばれました。具現化については、今後、積極的に検討していきます。

## Service

### 京王パスポートVISAカード 春の入会キャンペーン

京王パスポートクラブ



詳細はこちら



📅 1/19(木)～  
※5/10(水)までのカード発行が対象  
📍京王パスポートクラブ  
コールセンター  
☎03-3375-0114(10:00～17:00)

京王ポイント最大8,000円相当+早期入会特典1,000円相当\*で最大9,000円相当がもらえるお得なキャンペーン。さらに新デザインカード入会者限定でオリジナルグッズも抽選でプレゼント！詳細はホームページをご覧ください。

※早期入会特典は2/28(火)までのカード発行が対象

## Service

### 華やかな特別メニューで祝うひなまつり

京王プラザホテル(新宿)



(左)段飾りとつるし飾り  
(右)和食(かがり)ランチ「かがり饗」  
1名様5,300円  
※サービス料込

📍新宿駅下車徒歩5分 📍新宿区西新宿2-2-1 📅2/1(水)～3/31(金)  
☎03-3344-0111 🌐www.keioplaza.co.jp/

和食(かがり)、オールデイダイニング(樹林)、天麩羅(しゅん)にて、ひなまつりを祝う華やかなメニューが登場。旬の食材を使った、彩り豊かな春の味覚を楽しめます。期間中はメインロビーをはじめとした館内の各所で、ひなまつりの装飾展示も。本絹古布でできた約4,500個のつるし飾りは絶好のフォトスポットです。

## Service

### あま〜い いちごのスイーツが食べ放題!! いちごスイーツbuffet

京王プラザホテル八王子

詳細はこちら



📍京王八王子駅下車徒歩3分  
📍八王子市旭町14-1  
京王プラザホテル八王子  
2Fレストラン(ル クレール)  
📅～3/26(日) ※土・日曜・祝日限定  
🕒11:30～16:30(90分4部制)  
👤大人3,800円(ほか ※3歳以下無料)  
☎042-656-6721  
🌐www.keioplaza.co.jp/hachioji/



いちごスイーツを思う存分楽しめるbuffetが今年も登場。いちごのレアチーズやタルトレットなど、パティシエが創作するかわいらしいスイーツのほか、小腹を満たす軽食もあり、大満足のラインアップです。スペシャルプランにはウェルカムプレート&いちごの食べ放題も！

## Shop

### 「ショコラ アソルティ缶」発売中

アトリエうかい トリエ京王調布

📍調布駅下車すぐ  
📍調布市布田4-4-22  
トリエ京王調布 A館1F  
🕒10:00～20:00  
📍トリエ京王調布に準じる  
☎042-444-7367  
🌐https://trie-keiochofu.jp/  
※アトリエうかい  
オンラインショップでも発売中  
https://ukai-online.com/category/ATELIER/



ショコラ アソルティ缶(イチゴ&カカオ)、  
(マスカット&紅茶) 各1,800円

クッキーの魅力を広げる「アトリエうかい」のショコラコレクション。コロンビア産カカオやオーガニックフェアトレードカカオを使用した味わい豊かなチョコレートで、サクサクのクッキーを包んだ贅沢なスイーツです。1つの缶に入った2つのフレーバーを交互に楽しむことで、それぞれの風味がより引き立つのを感じられます。

## Event

### 福井県「越前・若狭」の物産と観光展

京王百貨店新宿店

📍新宿駅下車すぐ  
📍新宿区西新宿1-1-4  
京王百貨店新宿店7F 大催場  
📅1/24(火)～29(日)  
🕒10:00～20:00 ※最終日17:00閉場  
☎0570-022-810  
🌐www.keionet.com/



〈福そば×ヨーロッパ軒総本店〉  
「天おろしそば&ミニソースカツ丼」1,700円

職人の技が光る工芸品や、セイコガニ、鯖、若狭牛を使用したお弁当、銘菓の羽二重餅など、福井の名産・名物グルメを取り扱う約30店舗が集結。越前そば「福そば」と福井名物ソースカツ丼「ヨーロッパ軒総本店」がコラボしたメニューや、福井県の食材にこだわったメニューが登場する「福井らーめん 五目亭」など、イートインも見逃せません。

## そば前一杯からそば湯でめる。本寸法の楽しみ方

今回は、そば好きの友人が職場の近くにあつてよく通っているという、おすすめのそば店に伺う。場所は京王多摩川駅から調布駅の方向に向かう途中の、徒歩約7分の場所。

趣のある引き戸を開けると、壁に貼られた「ハゼの天ぶら」の文字が目にとまる。席に着く前からそば前のアテが早くも決定。店内は座敷に2名席が2卓と、2名席のテーブルが2卓、そして中央に4名が座れる大きなテーブルがあり、私はその席に着いた。

飲み物メニューを見ると、呑み切りに丁度良い小瓶(180mL)のそば焼酎「金砂郷」があり、これをお願いする。甲類と混合だそうだが、まずはストレートで口に含むと、そばの風味が際立っているように感じられる。大ぶりのブリブリハゼ天と合わないわけがない。

追加で「厚焼き玉子」を注文すると「甘いのと塩味とどちらが良いですか?」と聞かれ、いつもは塩味派だが、今回は甘い方を焼酎に合わせてみることにする。懐かしい甘い玉子

焼きにふう〜と疲れが溶けてゆく……。甘口も時には良い。焼酎に氷を落とし、ロックにしてみると一段と優しい甘みが口に膨らむ。

こちらは創業約50年。大将はかつて中華料理店に勤めていたそうだが、お父様の体調が悪くなったことがきっかけで後を継ぎ、現在はお母様と奥様の3人で切り盛りしている。

創業から「かえし」を継ぎ足して使っていると聞き、その味を堪能すべく「もりそば」を山葵多めでお願いした。そばは国産のそば粉と小麦粉を使用した七三自家製麺。のどごし、香りが良い。つゆも鰹と鯖節の風味がしっかりと香る。受け継がれている味は、角が取れてまろやかだ。これは私好み! 七三そばとの相乗効果を考えられているように感じた。

そば湯をいただき、そば湯割りを堪能した後、またつゆを加えていただく。これはまさしく極上の締めスープだ。

そば前からそばへの流れは最高の「おいしい時間」となった。

※2022年10月取材

たけのこ  
瀧乃家

京王多摩川駅下車徒歩7分 調布市小島町3-81-1 ☎042-485-7298  
※営業時間、定休日の変更になる場合がありますのでお問い合わせください

イラストレーター・佐藤礼恵の

## ちょっと1杯、おいしい時間

おいしい料理とお酒に身を任せる時間——それは、オンとオフが切り替わる瞬間であり、また明日から頑張る気力を与えてくれる特別なもの。自分のためだけの幸せなひとときを京王沿線で——

Vol. 24



Sagamihara Line. 京王多摩川駅

佐藤礼恵

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/

## Meet Books

新しい本との出会いは  
新しい世界を知ること。

あいぼりー編集部がおすすめする本で  
未知なる世界の扉を開いてみませんか?

theme

### 私の部屋が生まれ変わる Happy New “MY ROOM”

新しい年を迎えて心機一転、お部屋のイメージチェンジをしてみませんか? ちょっとの工夫で気分も上がる、インテリアのヒントとアイデアが詰まった本を紹介します。

お求めは、京王線・井の頭線を中心に展開する啓文堂書店で。☎www.keibundo.co.jp/ ネット書店e-hon、Honya Club.comで注文すると、啓文堂書店でスムーズにお受け取りいただけます。  
e-hon ☎www.e-hon.ne.jp/  
Honya Club.com ☎www.honyaclub.com/



### カラフルなイラストにキュン♡ 女の子と部屋のストーリー

#### Rooms 海島千本イラスト+コミック集

海島千本 著 1,980円 パイインターナショナル  
個性あふれる部屋とそこに住む女の子の日常の1コマを、ショートコミックで綴ったオムニバス形式の作品集。おしゃれな部屋とライフスタイルは、インテリアだけでなく、日々を鮮やかに彩るヒントも教えてくれそう。

### センスもお金も広さも要らない 目からウロコのインテリア術

今あるもので「あか抜けた」部屋になる。

荒井詩万 著  
1,430円 サンクチュアリ出版

誰でもあか抜けた部屋が作れる20のルールを紹介した1冊。「憧れはあっても、部屋を変えるのは大変だし、センスもお金もない」と思っている人へ贈る、買い足し不要ですぐに真似できるインテリアの教科書です。



Web  
応募限定

# 愛読者プレゼント

Web応募限定となります

当選人数 合計12名様

ルーヴルが誇る、さまざまな愛の概念が描かれた珠玉の絵画70点余りが一堂に会する貴重な展覧会。

京王百貨店新宿店・聖蹟桜ヶ丘店はじめ、各サテライト店で使用できるプラスチック型のギフトカード。

かわいいシマエナガが描かれたオリジナルのコンパクトミラー。手のひらサイズで携帯するのに便利。

## 1. ルーヴル美術館展 愛を描く 観覧券

5組  
10名



ジャン＝オノレ・フラゴナール《かんぬき》1777-1778年頃 油彩/カンヴァス パリ、ルーヴル美術館  
Photo © RMN-Grand Palais(musée du Louvre) / Michel Urtado / distributed by AMF-DNPartcom

●国立新美術館 ●3/1(水)～6/12(月)  
●10:00～18:00(金・土曜日は～20:00) ※入館は開館の30分前まで ●火曜日(3/21、5/2は開館)、3/22(水)  
●2,100円(一般)ほか ●☎050-5541-8600(ハローダイヤル) ●www.ntv.co.jp/love\_louvre/

## 2. 京王ギフトカード 2,500円分

2名



●京王百貨店新宿店6F 商品券売場、聖蹟桜ヶ丘店7F 商品券・ご購入サロン  
●☎0570-022-810  
●www.keionet.com/

## 3. 京王プラザホテル札幌 オリジナルコンパクトミラー

5名



※P.12でご紹介

●京王プラザホテル札幌  
●990円 ●☎011-271-0111  
●www.keioplaza-sapporo.co.jp/

応募方法 京王ホームページから [www.keio.co.jp/press/](http://www.keio.co.jp/press/)

あいぼりーデジタルBOOKの最終ページ上部にある「愛読者プレゼントのご応募はこちら」をクリックして、必要事項をご入力ください。

応募期間 1/16(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、賞品発送等で個人情報の取り扱いを業務委託する場合がありますが厳重に委託先を管理・指導します

## 京王のおしごと

お客様がスムーズに鉄道をご利用いただけるように

【Vol.11】

### 電車運転士になるには…?

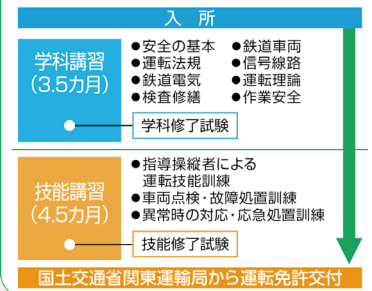
京王電鉄では約340名の運転士が在籍しており、京王線・井の頭線それぞれで活躍しています。運転士は皆、国土交通省関東運輸局から国家資格である「動力車操縦者運転免許」を交付されています。運転士になるためには、駅係員、車掌を経験してから、鉄道教習所で学科講習と技能講習を合わせて8カ月間受講します。最後に試験に合格してようやく一人前の運転士に。技能講習では、師匠(指導操縦者)と弟子(運転士見習い)でペアを組み、必要な知識・技能を習得していきます。

運転士になった後も3年間のフォロー教育および、監督者による定期的な添乗指導などを継続し、日々、知識・技能の維持向上を図っています。



運転席からの眺めが  
気になります!

### 入所から運転免許交付までの流れ



次号予告 136号

特集

### 「吉祥寺雑貨特集」

※内容は変更する場合があります

次号は3月16日発行予定です。

あいぼりーは京王線・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。各施設または店舗のホームページをご確認いただくか、各お問い合わせ先にご連絡ください  
※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

表紙モデル

女優 其原 有沙さん

最新情報はこちらから!  
<https://sonohara-arisa.com/>

京王電鉄HP プラットガールプロフィールページ  
[www.keio.co.jp/plat-girl/](http://www.keio.co.jp/plat-girl/)

QRコードはこちら



### 京王グループINDEX

- 京王線・井の頭線の運賃・時刻表・沿線案内などのお問い合わせ  
京王お客さまセンター ☎042-357-6161
- 京王線・井の頭線での忘れ物のお問い合わせ  
京王線・井の頭線忘れ物取扱所 ☎03-3325-6644
- 京王ホームページ  
京王の電車・バス、京王グループ各社のお得な情報、さらに沿線情報や「あいぼりー」のバックナンバー等の情報が満載 [www.keio.co.jp/](http://www.keio.co.jp/)
- 高速バスインターネット予約 [www.highwaybus.com/](http://www.highwaybus.com/)
- 路線バス運賃・時刻表検索 [www.bus-navi.com/](http://www.bus-navi.com/)

# 冬の高尾山は、富士山だ。



澄んだ空気が、日本一の山をいっそう美しく魅せてくれる。  
山を眺めるために、登る山。その風景は、登った人だけの特権です。

## ベストシーズンは、春夏秋冬です。高尾山

KEIO

京王沿線生活マガジン Ivory

あいぼりー Vol.135

2023 January

2023年1月16日(隔月刊)

発・無断転載

発行 / 京王電鉄株式会社 広報部 〒206-8502 東京都多摩市関戸1丁目9番地1  
企画編集 / 株式会社京王エージェンシー (電話) 03-3348-8610(代表) 京王ホームページ [www.keio.co.jp/](http://www.keio.co.jp/)



高尾山へは、京王線で。

新宿よりMt.TAKAO号または特急で約50分

