

令和元年度認定商品

Nishitokyo

西東京市 至福の逸品

テイクアウト

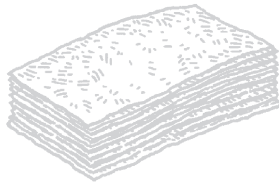
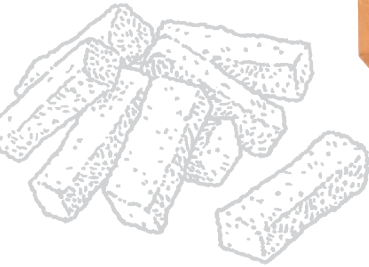
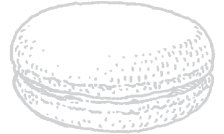
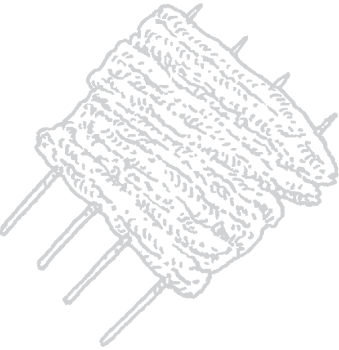
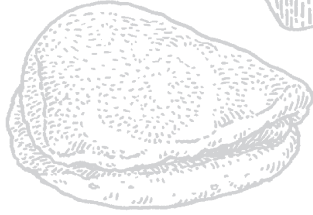
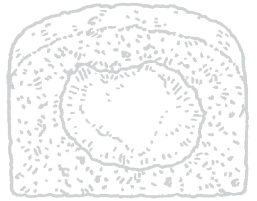
Takeout

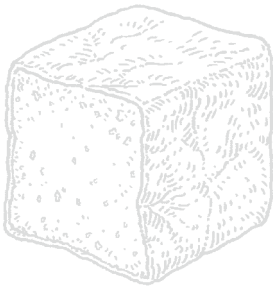
お持ち帰りできる あの店のあのメニュー

Shifukunoippin

2020







西東京市 至福の逸品 テイクアウト Takeout 2020

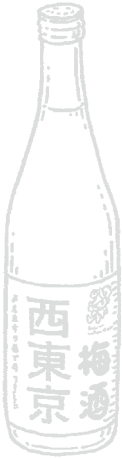
西東京市の一店逸品の冊子を手にとっていただき、心よりお礼申し上げます。

2012(平成24)年にスタートした本事業も皆様方の応援により9年目を迎え、今回は「至福の逸品(テイクアウト)」をテーマに設定いたしました。

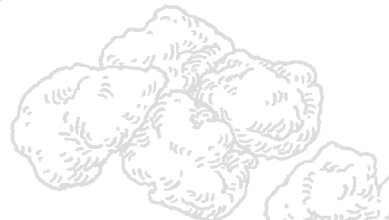
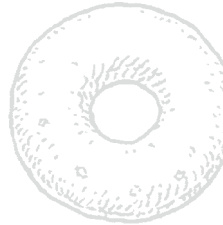
新型コロナウイルス感染症の拡大による経済活動の縮小、消費マインドの冷え込みなどにより、小規模事業者を取り巻く環境は極めて厳しい状況ですが、この冊子を手にとり逸品を巡っていただき、皆様が美味しいものを食べて幸せになっていただくことで、お店が、地域が元気になります。

商工会はこれからも「一店逸品」を通じて「西東京市の魅力」を発信してまいりますので、今後とも変わらぬ応援のほど、よろしくお願いいたします。

2020(令和2)年7月



西東京商工会会長
松川紀代美



North-West

- #01 小判さつま揚**
 大清かまぼこ店 P.4
- #02 ヴェールサンド**
 パティスリー-ジャルダンヴェール P.5
- #03 ほうじ茶と和栗のケーキ**
 mao-chai.cafe P.6
- #04 栗羊羹**
 こしの P.7
- #05 もちもち黒米パン**
 ベーカリーピョピョ P.8
- #06 ひばりドーナツ**
 パティスリー カシユカシュ P.9
- #07 マカロン 6個入り**
 Le Magnolier パティスリー-シヨコラトリー ル マグノリア P.10

South-West

- #08 西東京梅酒**
 玉川屋 P.11
- #09 焼海苔プチギフト**
 細沼園 P.12
- #10 田無バターサンド**
 パティスリー ムッシュエム P.13
- #11 黒毛和牛ウインナー**
 手づくりハム工房カッセル P.14
- #12 日本酒西東京純米**
 地方銘酒 つるや P.15
- #13 武蔵野マドレーヌ**
 武蔵野菓子工房 P.16
- #14 大豆唐揚**
 サンビーンズ豆勝 P.17
- #15 福幸(しあわせ)のおすそわけ**
 ケーキファクトリースマイル P.18
- #16 上食パン 雫(しずく)**
 溶岩窯のパン工房 グラスハーブ P.19
- #17 栄養士が考える抗酸化カレー**
 キッチンファクトリー Moe P.20

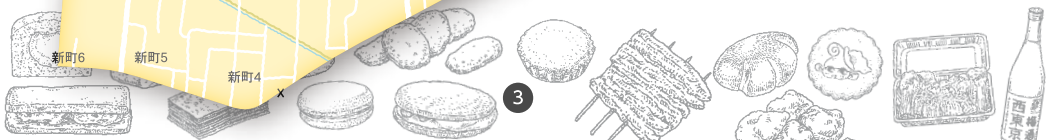
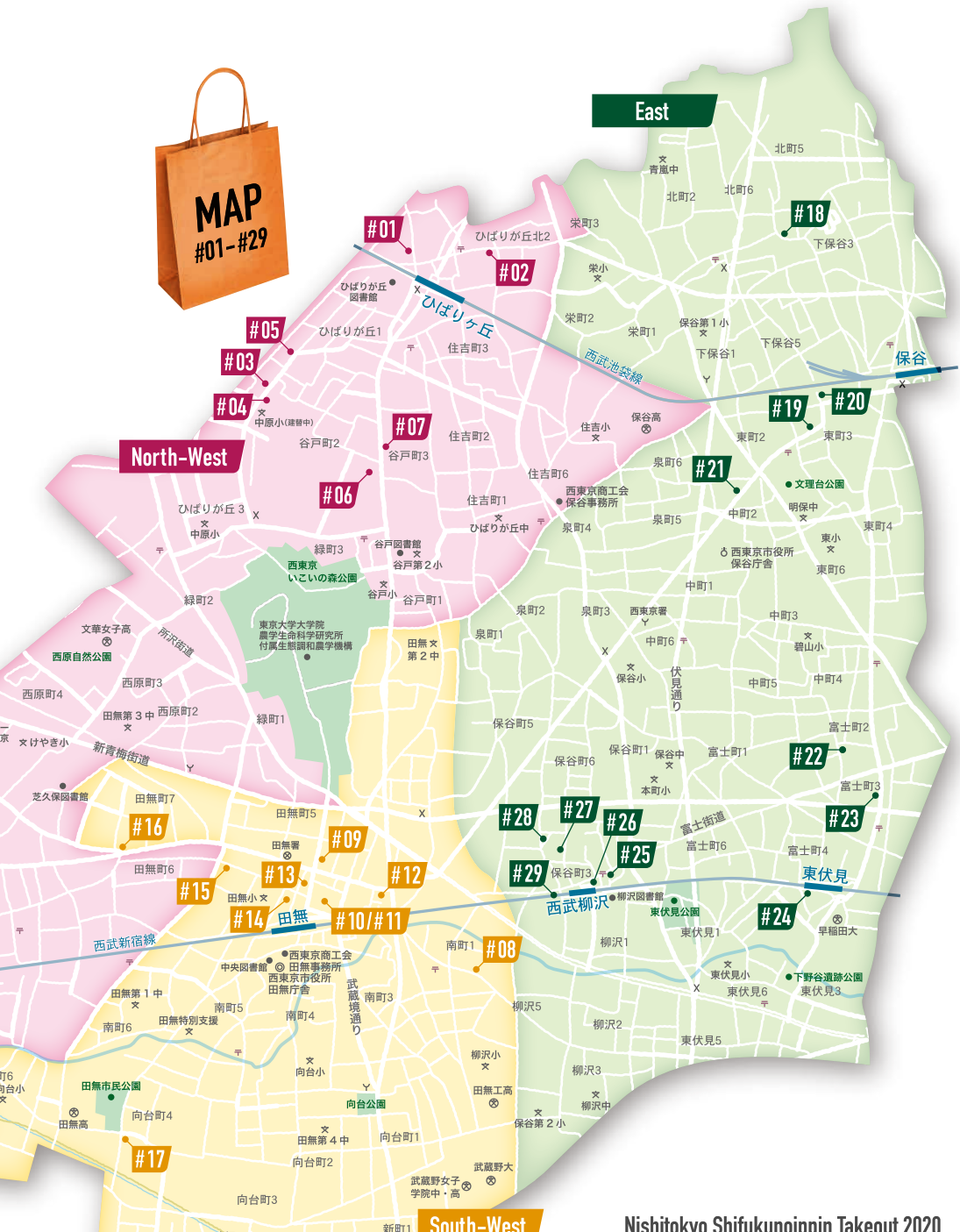
East

- #18 卵黄とらやき**
 御菓子處 吉乃 P.21
- #19 コク旨プリン**
 ピトレスク P.22
- #20 大豆粉のクッキー**
 菓子工房 KIQCHI P.23
- #21 十穀峠かりん糖**
 旭製菓 P.24
- #22 ラズベリー&チョコレートジャム**
 プチ果房 ヴァリエ P.25
- #23 カスタードクリームパン**
 パンステージ マイ P.26
- #24 ふしみだんご(きなこ)**
 ふしみだんご P.27
- #25 うなぎ蒲焼**
 浦安 P.28
- #26 豚玉いか焼き**
 柳沢うまいか亭 P.29
- #27 いこいーなクッキー**
 アジュール P.30
- #28 パウンドケーキ プレミアムフルーツ**
 ワークステーションウーノおかし工房 マーブル P.31
- #29 やぎサブレ**
 Biscuitta(ビスケット) P.32



西東京市 至福の逸品
 テイクアウト
Takeout 2020





Nishitokyo Shifukunoippin Takeout 2020



魚の甘さと一味のピリッと感が絶妙な塩梅



小判さつま揚

10枚 350 yen (税込)

1968 (昭和43) 年から練り物一筋で地元市民の食卓を支えてきたかまぼこ屋さん。現在は2代目が伝統の味を引き継いでいる。おいしさの秘訣は、その日に仕入れた生の魚を練り込む製法。風味豊かで、深い味わいに仕上がる。「小判さつま揚」も魚本来の自然な甘味が味わえる一品で、後味に一味唐辛子の辛味がピリリ。やさしい味にアクセントが加わり、おかずはもちろんおつまみにもぴったり。1枚単位でも購入でき、リーズナブルなもの嬉しい。



朗らかな1代目と硬派な2代目。揚げた練り物は店内で手作りしている。

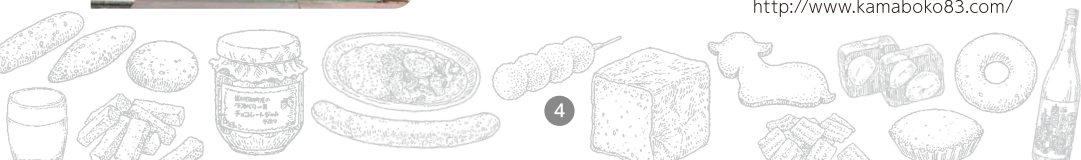


Shop : 大清かまぼこ店

- 🏠 ひばりが丘北4-2-25
- ☎ 042-421-7990
- 🕒 10:00~19:00
日定休 (年末は日も営業)
- 💰 現金
- 🛒 店頭販売・通信販売



<http://www.kamaboko83.com/>





マスカットが爽やか! 後味すっきりのにレーズンサンド



ヴェールサンド

173 yen (税別)

店名を日本語にすると「緑の庭」。その名の通り店頭にはグリーンが映え、ナチュラルな雰囲気。平成29年にオープンし、どんな世代でも食べやすい季節のフルーツを使ったスイーツを提供している。目玉商品の一つ「ヴェールサンド」はレーズンサンドにはめずらしいマスカットを使用。ナイアガラワインの甘味と独特な香りがほんのり鼻孔をくすぐる。バタークリームにはホワイトチョコでまろやかさをプラスし、濃厚なのにさっぱりとした後味が定評だ。



お土産をもらった方が遠方から訪れるほど、根強いファンが多い。



Shop: パティスリージャルダンヴェール

- 🏠 ひばりが丘北3-7-14メゾンウイステリア1F
- ☎ 042-439-8039
- 🕒 10:00~19:30
水定休(不定休あり)
- 💳 現金・カード・キャッシュレス
- 🛒 店頭販売
- 📷 patisseriejardinvert



<https://jardinvert.jp>





□いっぱい広がるほうじ茶の香りと和栗の甘味



ほうじ茶と和栗のケーキ

350円 yen (税込)

26歳の時、突然卵アレルギーを発症したことがきっかけで、システムエンジニアから焼き菓子の道に転身した松下真央さん。「ケーキには、ほうじ茶が焼き上がった時にちょうどよい香ばしさで香るよう、浅煎りの茶葉を選びました。栗も味の濃いものを探し、九州の『やまえ栗』の渋皮煮を使っています」。アレルギーのある人もない人も、一緒においしく食べられるお菓子づくりをさらに深めるために、この夏、シェアキッチンを卒業、お店を新規オープンする。



「昔から甘い物が好きで、自分で作るしかないって思ってた」と笑う松下さん。



Shop : mao-chai.cafe (マオチャイカフェ)

- 🏠 西東京市ひばりが丘 2-8-5
- ☎ 080-6507-3463
- 🕒 11:00~17:00 / 水・木・第2・4日定休
(その他不定休あり。ホームページで確認を)
- 💰 現金
- 🛒 店頭販売 (通信販売は焼き菓子のみ対応可)
- 📷 [mao_chai.cafe](https://mao-chai.cafe)



<https://mao-chai.com/>





北海道産の小豆を使ったあんとゴロゴロ栗が相性抜群



栗羊羹

1竿 850yen (税込)

一つ一つ丁寧に手作りされた羊羹が人気の老舗和菓子店。店の奥に工場(こうば)があり、40年以上変わらぬ伝統の味を作り続けている。羊羹は北海道産の厳選された小豆を使用し、豆の割合を多くすることで小豆の風味をしっかりと楽しめる仕上がりに。しっとりやわらかな食感も上品だ。羊羹の中でも人気の高い「栗羊羹」は、大きな栗がまるごとゴロリ。切った時に出合うほっくりとした栗の、味と見栄えに贅沢感が味わえる一品。白あん好きには白豆の栗羊羹も。



確かな味と見栄え、コスパの良さで、お土産に選ばれることも多い。



Shop: こしの

- 🏠 ひばりが丘2-6-27
- ☎ 042-421-8080
- 🕒 10:00~17:00
土・日定休
- 💰 現金
- 🛒 店頭販売・代引発送





色は黒いが食感と風味は彩り豊か



もちもち黒米パン

プレーン 218 yen (税別)
その他 255 yen (税別)

「ちょこっと幸せな気持ちになってもらえるパン屋」を目指し、平成30年にオープン。国産の小麦粉にこだわり、保存料などの添加物は不使用。3日間かけて作られる「もちもち黒米パン」は黒米粉、ライ麦粉、亜麻仁など体にやさしい材料を使用。たっぷりの加水でしっとりもちもちの生地に仕上げている。シンプルな「プレーン」、甘めの「オレンジピール、レーズン、アーモンド」、プチプチとした食感が楽しい「ひまわりの種、カボチャの種、白ごま」の3種類がある。



「ひばりが丘二丁目」バス停目の前。店舗には店主の愛が詰まっている。



Shop : ベーカリーピヨピヨ

- 🏠 ひばりが丘2-9-3
- ☎ 042-421-2738
- 🕒 11:00~18:30
月・火・日定休
- 💰 現金・キャッシュレス
- 🛒 店頭販売・一部商品Uber Eats (配達料別途)
- 📷 bakery_piyoپیヨ



<http://www.b-piyoپیヨ.com>





太白ごま油を使ったふわふわの焼きドーナツ



ひばりドーナツ

180 yen (税別)

石神井公園の本店に続き、令和元年にオープンした2号店。「安心・安全・健康」をテーマに、できるだけ国産素材の使用にこだわり、全国の生産者と契約を結んで現地のおいしさを追求している。地元の名前が入った「ひばりドーナツ」は、太白ごま油を使用した焼きドーナツ。しっとりやわらかく、口溶けのいい食感が特徴だ。封を開けた瞬間にふわりと漂う、素材そのものの香りは食べる人を幸せな気持ちにさせてくれる。全5種類で、季節限定の味も楽しめる。



みんながおいしく安全に食べられる「体が喜ぶおいしさ」を目指す。



Shop: パティスリーキャッシュ

📍 谷戸町2-3-7 フレスポひばりが丘1階

☎ 042-439-3405

🕒 10:00~21:00

年始定休(フレスポひばりが丘に準ずる)

💳 現金・カード・キャッシュレス

🛒 店頭販売・通信販売

📘 PatisserieCacheCache

<https://www.cachecache2011.com/>





サクふわな触感がクセになる！気分が上がるマカロン



マカロン 6個入

1,545 yen (税別)

ひばりヶ丘駅南口からまっすぐ伸びる、谷戸新道沿いのフランス菓子店。店主がフランス修業時代に集めた雑貨がレイアウトされ、洗練された雰囲気だ。丹精込めて作られるお菓子へのこだわりは、コントラストの強い味と色合い。逸品の「マカロン」も、強めに出した素材の風味に皮の甘さが絶妙なバランスを見せる。後を引く、外はサクッと中はふわりの食感もリピーターに好評だ。味は6種類で、それぞれの個性的でビビッドな色合いに目も楽しめる。



壁に描かれた、美しく凛としたマグノリア(木蓮)はパッケージにも。



Shop: パティスリーショコラトリール マグノリア

📍 谷戸町3-10-2クレールひばりヶ丘1F

☎ 042-439-4590

🕒 11:00~19:00

火定休(その他不定休有り)

💰 現金・カード・キャッシュレス・交通系ICカード

🛒 店頭販売・代引配送

📘 magnolier.hibarigaoka

📷 le_magnolier



<https://magnolier-md.jimdofree.com/>





手仕事から生まれた、日本酒ベースの西東京市産梅酒



西東京梅酒

720ml 1,528 yen (税込)

昔ながらのお店が軒を連ね、ゆるやかな交流を育む商店街で60年以上続く酒屋さんが、「西東京に暮らす人々の郷里のお土産になれば」とオリジナル商品を作り始めたのは20年前のこと。西東京市の農家さん、一人ひとりとの信頼関係によって育まれた自慢の梅酒は、香りよくまろやかな高級ワインのような味わい。「町の酒屋として「農」と「酒」を結びつけることで、生産者と生活者をつなぐ地域貢献ができれば嬉しいですね」と、店主の伊藤清治さん。



銭湯が残る古き良き商店街に佇む、人のあたたかみのある酒屋さん。



Shop: 玉川屋

🏠 南町1-12-22

☎ 042-461-8850

🕒 9:00~19:30

日定休

💰 現金・カード・キャッシュレス

📦 店頭販売・通信販売・配達可

🌐 世界のワイン館 玉川屋



tamagawaya.sakura.ne.jp





自家製の焼海苔のおいしさを贈り物に



焼海苔プチギフト

500 yen (税別)

創業して70年になる老舗のお茶と海苔のお店。店主が厳選して仕入れた銘茶が並び、オリジナルのブレンド緑茶も人気。また店内に焼き海苔機があり、タイミングが合えば風味豊かでパリパリとした食感の焼き立ての海苔がいただける。「焼海苔プチギフト」も自家製の海苔を食べやすいサイズにカットし、店内で包装。モダンな和柄のパッケージがかわいいと好評。味も華やかさも、ちょっとした手土産やお礼の品にぴったり。



コクと爽やかな甘味を感じられるオリジナルのお茶が自慢。ご賞味あれ。



Shop: 細沼園

- 🏠 田無町3-2-1
- ☎ 042-461-4441
- 🕒 月~金 9:00~19:00 / 土・祝祭日 10:00~19:00
日定休
- 💰 現金・キャッシュレス
- 🛒 店頭販売
- 🐦 @hosonuma_en



<http://hosonumaen.com/>





大人が満足する、香り高く濃厚なマリアージュ



田無バターサンド

6本入り 1,390 yen (税別)

昭和63年に田無で創業。「きさくな高級店」をコンセプトに、一流の味を揃えながらも親しみやすい雰囲気を大切にしている。「田無バターサンド」は大人のために作ったお菓子。ラム酒にじっくり漬け込んだレーズンは、食べた瞬間に芳醇な香りが鼻に抜ける。濃厚なバタークリームの滑らかな舌触りと、厚めに焼かれたクッキーのザクツとした食感が、絶妙な相性だ。素材の旨さを活かした自然な甘味に、男性にも人気が高い。



購入時は冷凍。バターの溶け具合で食感の違いを楽しむのもおすすめ。



Shop: パティスリー ムッシュエム

- 🏠 田無町2-1-1アスタビルB1
- ☎ 042-460-2900
- 🕒 10:00~21:00
(定休日はアスタに準ずる)
- 💵 現金・カード
- 🛒 店頭販売
- 📱 monsieur0417



<http://www.monsieur-m.com/>





ステーキのようなジューシーさ!



黒毛和牛ウインナー

3本入り 350 yen (税別)

「自分たちが食べたいと思うものでなければ」の考えのもと、添加物を最小限に抑えて商品を提供。お客様のご意見をすぐに反映できるよう、店舗で手作りしている。黒毛和牛ウインナーは、同テナント内の「ザックザク肉の宝屋」で仕入れた高級な黒毛和牛の端材をひき肉にして使用。噛んだ瞬間にあふれるステーキのような旨味たっぷりの肉汁は、一瞬にして脳内をとろけさせるおいしさ。軽く炒める、またはサッとボイルすると肉の甘味がより引き立って美味。



味と安全にこだわり試行錯誤の毎日。
「採算は度外視です(笑)」



Shop: 手づくりハム工房カッセル

- 🏠 田無町2-1-1アスタビルB1
- ☎ 042-460-2986
- 🕒 10:00 ~ 21:00
(定休日はアスタに準ずる)
- 💰 現金・カード・キャッシュレス
- 🛒 店頭販売
- 🐦 @TEDUKURIKASSEL



https://www.asta.co.jp/shop/shop_detail.html?id=0140





西東京市がつないだ地元の銘酒



日本酒西東京純米

1,800ml 2,500 yen (税別)
720ml 1,250 yen (税別)

田無駅北口徒歩5分。旧青梅街道沿いにある日本酒とワインの専門店。店主は日本ソムリエ協会認定のソムリエ資格を持つ。店に並ぶのは、店主が厳選した銘酒ばかり。どれも適正価格で販売しているため、遠方から訪れるお客様も多い。「日本酒西東京純米」は新潟・佐渡島の尾畑酒造の社長が西東京市出身であったことから、醸造を依頼。ラベルも西東京市の切り絵作家・小出菟しゅつ氏の作品で、まさに地元の縁がつないだ逸品だ。淡麗辛口で、すっきりとした味わいが特徴。



日本酒西東京純米を使った「酒けーき」も人気。しっとりして香り高い



Shop: 地方銘酒 つるや

- 🏠 田無町2-13-11
- ☎ 042-468-1717
- 🕒 13:00~20:00
木定休
- 💰 現金・キャッシュレス
- 📦 店頭販売・通信販売・配達可
- 📘 chihoumeishu.tsuruya.tanashi



<http://www.kanpai.biz/>





卵とバターが香る、昔ながらの懐かしいおいしさ



武蔵野マドレーヌ

224 yen (税別)

大正ロマンをイメージした、レトロモダンなデザインが印象的な手作り洋菓子店。同系列の、田無駅すぐにある甘味喫茶「武蔵野茶房」のケーキ専門店だ。和の素材にこだわり、国産で質の高いものを厳選して使用。看板商品の一つ「武蔵野マドレーヌ」も国産のさくらはちみつやこだわりの有精卵を使った一品。空気を含んだようなふわふわな食感で、バターと卵の素朴な風味が親しみやすさを感じさせる。シンプルな味わいは、贈り物にもぴったり。



季節ならではの味わいを楽しめる、限定の武蔵野マドレーヌも。



Shop: 武蔵野菓子工房

- 🏠 田無町4-29-5 K-house5 1F
- ☎ 042-468-0218
- 🕒 10:00~20:00
年始定休
- 💰 現金・カード・キャッシュレス
- 🛒 店頭販売・通信販売・配達可
- 📷 musashino.kashikobo



[https://musashinosabo.com/
business/musashinosabo](https://musashinosabo.com/business/musashinosabo)





大豆由来の素材を使用した、肉さながらの唐揚げ!



大豆唐揚

264 yen (税別)

43年前から地域に根付いてきた、老舗の豆腐屋さん。店舗の隣の豆腐料理の割烹「豆勝」も切り盛りしている。割烹で作っていた料理を店舗でも売り出したことから「お豆腐屋さんの惣菜」として人気に。中でも一風変わった「大豆唐揚」は、見た目や食感はどう見てもお肉の唐揚げだが、実は大豆由来の素材を使用。衣のスパシーな香りは食欲をそそられ、おかずはもちろん、おつまみにもぴったり。動物由来の食材が苦手な方にも食べやすい一品だ。



佐賀県の大豆、フクユタカを使用した豆腐も風味がよく美味。



Shop: サンビーンズフード豆勝

- 🏠 田無町4-26-3
- ☎ 042-466-2118
- 🕒 9:00~19:00
日定休
- 💰 現金
- 👛 店頭販売





黒豆入りのマドレーヌをほおぼると、思わず笑顔に！



福幸(しあわせ)のおすそわけ

194 yen (税別)

ものづくりが好きだった店主が「たくさんの人に笑顔になってほしい」と4年前にオープン。「お母さんがゆっくりケーキ選びを楽しめるお店に」という思いから、店の片隅に子どもたちが遊べるキッズキッチンを設置。親子で安心して買い物ができる地元ファミリーに愛されている。「福幸のおすそわけ」は黒豆入りのマドレーヌ。しっとりやさしい甘さの生地にもっちりとした黒豆の食感がアクセントに。和洋折衷の美味しさは老若男女問わず喜ばれている一品。



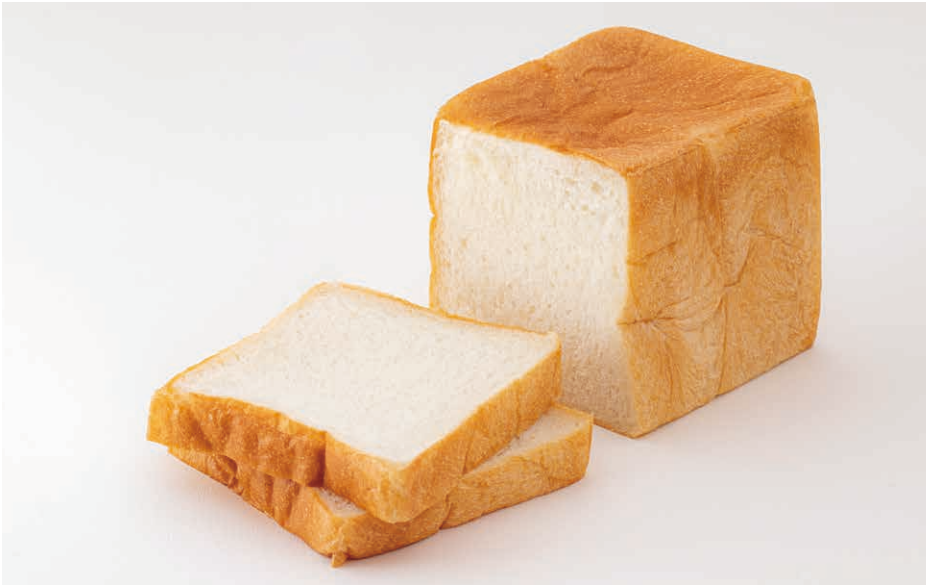
「どんな絵柄のケーキも描ける」という店主。笑顔に癒される。



Shop: ケーキファクトリースマイル

- 🏠 田無町4-17-18ドミール田無
- ☎ 042-497-6120
- 🕒 10:00~19:00 (土・日は~18:00)
水・第3火定休
- 💰 現金・カード・キャッシュレス
- 📦 店頭販売・EPARKスイーツガイドより注文可 (受取は店頭)
- 📘 kirakira.smile.day
- 📷 shinsukeyoshikawa





極上のしっとり感はまさに「雲」のような口溶け



上食パン〈雲〉^{しずく}

302 yen (税込)

「うちのお店のパンは富士山の溶岩でつくられた窯で焼いています。遠赤外線での高温・短時間で焼けるので、パン生地の中から火が通り、外はパリッと内はしっとりした仕上がりが特徴です」と店長の森山秀幸さん。他にも5種類の食パン、お惣菜系、ハード系の「溶岩パン」、「塩豆あんぱん」なども人気で、ラインナップも幅広い。森山さんは17年前に映画会社から転職してパン職人に。お店の名前は当時携わった映画のタイトルにちなんだのだそう。



「上食パン〈雲〉は、まずは焼かずに生食で味わって欲しい」と森山夫妻。



Shop: 溶岩窯のパン工房 グラスハープ

- 📍 田無町7-3-32 並木パレス1F
- ☎ 042-467-7800
- 🕒 7:30~19:00
日・第三月定休
- 💰 現金・paypay
- 👛 店頭販売



<http://grasssharp-hp.jugem.jp/>





月に1回必ず食べたい! 体喜ぶプレミアムカレー



栄養士が考える抗酸化カレー

カレー単品 600 yen (税込)

カレーライス 700 yen (税込)

厨房で腕を磨いたご主人と栄養士の奥様が、「忙しいパパやママの食卓の味方になりたい」と始めた家庭料理とお惣菜のお店。20品目以上使用の「日替わり幕の内弁当500円(税込)」、「13品目の食材入サラダ200円(税込)」、旬の果物のスイーツも人気。“抗酸化カレー”は、月に1~2回第3日曜日、他1日数量限定で登場する特別メニューで、エビの頭で出汁をとったトマトベースのルーはグルテンフリーで徹夜仕込み。メニューはSNSでcheckして事前予約を。



オリジナルスイーツは店名の由来でもある長女萌恵さん(左)の担当。



Shop: キッチンファクトリー Moe

🏠 向台町4-21-40

☎ 042-497-6117

🕒 lunch 11:30~14:00 (月~金・日) / 12:00~14:00 (土)
Dinner 17:00~19:00 (無くなり次第終了) 木定休

💰 現金

🛒 店頭販売

📘 キッチンファクトリー Moe

📷 kitchen_factory.moe





卵黄とらやき

160 yen (税込)

ふんわり卵黄生地に北海道産の大納言粒餡がたっぷりと

先代が和菓子の卸製造を行ってきた工場で、草木裕之助さんが「どら焼き専門店」を始めたのは17年前。「始めた頃は『栗どら焼き』1種類だけでしたが、今は5種類あり、それぞれ原材料、生地、餡にこだわっています。特に『卵黄とらやき』は、卵の卵黄だけを練り込み、じっくり低温で焼くため、通常の2倍の時間と手間がかかっているんですよ」とのこと。徹底した衛生管理で12日程度日持ちする商品なので、手みやげや贈り物として、遠方からのリピーター客も多い。



餡と生地作りはご主人、餡入れと包装は奥様。二人三脚でお店を営む。



Shop: 御菓子處 吉乃

- 🏠 北町5-1-31
- ☎ 042-423-1541 (FAX:042-423-1548)
- 🕒 10:00~18:00
日・祝祭日定休
- 💰 現金
- 🛒 店頭販売・電話とFAXで注文可(代引発送)





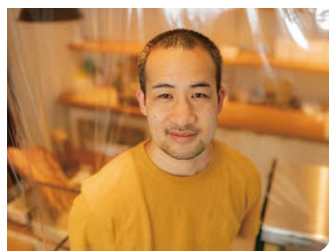
とろける甘さの秘密は、フランスの砂糖ヴェルジョワーズ



コク旨プリン

380 yen (税込)

元パティシエの店主・馬場康博さんのプリンは、とろ〜りリッチな味わい。1個10円で瓶の引き取りも行っている。「毎日来てもらえる店にしたいくて」ケーキ屋さんではなくカジュアルなパン屋さんを開いたそう。焼き立てパンと色鮮やかなサンドイッチが並んだショーケースは、眺めるだけで心が踊る。「パンの酵母は4日で作れますが、10年育てたうちの酵母には複雑で深い味わいがあるんです」という、フランス流天然酵母「ルヴァン」が美味しさの秘訣。



「扉を開けた瞬間ワクワクさせたいから」開店と同時にパンがずらり!



Shop : ピトレスク

- 🏠 東町2-16-24
- ☎ 042-439-6947
- 🕒 10:00~17:00 (なくなり次第早仕舞いあり)
月・火・日定休
- 💰 現金・paypay
- 🛒 店頭販売
- 📘 ピトレスク Pittoresque
- 📷 ピトレスク Pittoresque





くせのない大豆粉と、素朴な素材のチョコクッキー



大豆粉のクッキー

簡易袋入り 大 500 yen (税込) / 小 220 yen (税込)
ジップ付きスタンドパック入り 590 yen (税込)

「素材を大切にしたい」という想いでお菓子を作っています。食材の好みや好き嫌いにもできる限りお応えしていますよ」と、店主の菊池武さん。最近“大豆”には特に興味があり、ずっと学び続けているそう。過剰な包装紙などにはコストをかけず、原材料を大切に作る・食品ロスをなくすなど、まじめなお菓子作りの姿勢は口コミで広がり、常連さんはじめ遠方から利用する人も多い。西東京市産の小麦粉や果実なども、お菓子作りに取り入れている。



小さな看板が目印。ビルの一室に隠れ家のように佇むお菓子屋さん。



Shop: 菓子工房 KIQCHI

- 🏠 東町3-11-2グランドハイム保谷110号
- ☎ 042-425-3818
- 🕒 木 12:00-21:00 / 金～月 11:00-21:00 (新型コロナウイルスの状況や商品の状況などにより閉店が早まる場合あり) / 火・水定休 (ご注文があれば営業)
- 💰 現金・クレジット (ネット注文のみ)
- 📍 店頭販売・ネット注文



www.kiqchi.jp





体にいい10種類の国産雑穀入り



十穀峠かりん糖

150g 358 yen (税込)
和紙パッケージ50g 266yen (税込)

ヘルシーで栄養たっぷり! ちょっとした朝食代わりにする人も。「いい水でなければ、いいかりん糖はできない」と、社長の守下武彦さん。旭製菓の本社がある泉町は、その名の通り綺麗な井戸水が湧く土地なのだそう。宅地化に伴って工場を埼玉県深谷市に移しても、本社と直売所は思い出のある西東京市・保谷に根ざし続ける。若手社員が開発した「スイートポテトかりん糖」「キャラメルかりん糖」も、“鞆に入るスイーツ”として女性に大人気!



「水は人の命です」。豊かな自然と木々をこよなく愛する守下さん。



Shop : 旭製菓

- 🏠 泉町5-16-3
- ☎ 042-439-8151
- 🕒 8:30~18:30
年末年始3日間定休
- 💰 現金・カード・キャッシュレス
- 🛒 店頭販売・通信販売
- 📘 旭製菓



www.asahi-seika.co.jp





スプーンですくって、そのまま味わってみて



ラズベリー&チョコレートジャム

150g 460 yen (税込)

95g 360 yen (税込)

ラズベリーとチョコレートが織りなす濃厚な甘酸っぱさ。ヴァリエのジャムは、とれたての果実そのもの。「可能な限り素材は安全、安心なものを使うように心がけています。ちょっと形が悪くて市場に出せない果実を引き受けるんです。丁寧にジャムにすると輝くように美味しくなるのが嬉しくて」と、店主の北條佐千子さん。青トマト&梅シロップなど、四季折々のジャムも。8枚切り食パンにヴァリエのジャムを塗ってぐるぐる巻いたおやつは、子どもたちの大好物!



店主の北條さん(右)とスタッフの渡辺さん(左)。



Shop: プチ果房ヴァリエ

🏠 富士町2-12-27

☎ 042-467-0285

🕒 10:00~18:00

水・日・祝祭日定休

👉 現金・振込(送付したもののみ)

👉 店頭販売・依頼があった場合は送付可



ameblo.jp/varie-jam/





手作りカスタードクリームは、ふんわりなめらか♪



カスタードクリームパン

180 yen (税別)

いつも明るいスタッフに、「元気がもらえる!」と評判のパン屋さん。お子様から年配の方まで大人気のふわっふわなクリームパンをはじめ、毎日100種類以上のパンや焼き菓子が並んでおり、遠方からやってくるお客さんも多い。若き店長・土岐拓矢さんのイチオシは、鶏ガラスープ作りから3日間かけて仕込んだカレーパン! ボリュームのあるピザなど、朝ごはんからお昼ごはん、おやつにぴったりなパンが揃う。スタッフ考案、季節限定商品もお楽しみ。



「テーマパークのような店内で、非日常感をお楽しみください」



Shop : パンステージ マイ

- 🏠 富士町3-4-12
- ☎ 042-450-5031
- 🕒 8:00~18:00
火定休
- 💰 現金
- 🛍 店頭販売
- 📷 バーカリーハウスマイ



<https://my-pan.jp/>





ふしみだんご (きなこ)

100 yen (税込)

特製きな粉たっぷり! カリッワッな新食感

「ふしみだんご(きなこ)は、先代が10年かけて開発した逸品。外はパリッと中はもちっとした揚げ団子に、秘伝の特製きなこを絡めた当店オリジナルのお団子です。」と話すのは、2代目店主として店に立つ柳澤英智さん。店先に並ぶのは、定番ながらこだわりのあるだんごや大福、季節の行事に合わせた和菓子など。どれも「味がいい」と評判だ。2、3世代にわたって親しんでいるお客さんも多いそう。「これからも丁寧な仕事を続けていきたい。」と店主は笑う。



地元で「和菓子屋」といえばここ。東伏見稻荷神社の参道に佇む。



Shop: ふしみだんご

- 🏠 東伏見2-3-3
- ☎ 042-468-8522
- 🕒 平日10:00~18:00 / 日・祝祭日10:00~17:00
水定休
- 💰 現金
- 🛒 店頭販売





日本一の養殖地、鹿児島産と愛知産の鰻の炭火焼き



うなぎの蒲焼

2,300 yen (税別)

お子様や年配の方に人気の「小 (1,150yen・税別)」から、
がっつり食べたい人向けの「大 (2,300yen・税別)」まで、5
つの鰻の大きさが選べる。「40年間、テイクアウトの鰻屋を
続けてきました。鰻が食べたいとき、ご家族との団樂に、う
ちを選んでいただけたら嬉しいです」と話す星谷潤一さん
は、母親におんぶされていた頃から焼き場を見守ってきた。
予約・注文が入ってから炭火で10分弱炙り、焼きたてを提
供する。冷めたらレンジで40秒温めて。

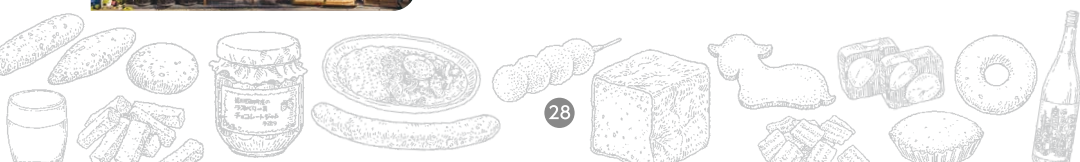


店先は、タレの焼けるいい香り。お弁当
(+150円) にすればご飯が付く。



Shop : 浦安

- 🏠 保谷町3-10-17
- ☎ 042-461-1238
- 🕒 11:30~19:30
水・月1回火定休
- 💰 現金
- 🛒 店頭販売





お好み焼き・焼きそば・いか焼きのいいとこ取り!



豚玉いか焼き

350 yen (税込)

「昔から粉もん好き!」という店主の伊藤祐三さんが開いた、日常に馴染むちょっとおしゃれなファストフード店。東京都内ではあまり見かけない、お好み焼きのような「関西風いか焼き」が気軽に味わえる。お店では、おやつからおかずになるもの、丼ものまで幅広いメニューを取り揃え、イートインもできる。平日午後3時~7時に歩行者天国になる商店街で、子どもたちが一本60yen (税込) の「うまいか棒」を食べ歩きしている風景は、柳沢の風物詩に。



西武柳沢駅前で、第2の人生を大好きな「いか焼き」に捧げるご店主。



Shop: 柳沢うまいか亭

- 🏠 保谷町3-11-25
- ☎ 080-7853-2542
- 🕒 11:00~15:00 / 17:00~20:00
- 🔥 火定休
- 💰 現金・カード・キャッシュレス
- 🛒 店頭販売・一部商品Uber Eats (配達料別途)
- 📍 柳沢うまいか亭



<https://umaikatei.owst.jp>





西東京市のあのキャラクターのお菓子。子ども達に人気!



いこいなクッキー

180 yen (税込)

ケーキとクッキーが美味しい、「特別ではないちょっとした日常」のお菓子屋さん。小さな頃からお菓子好きな店主、藤木貴子さんの「今、自分が一番食べたいと思う」おやつがショウケースに並び、幅広い年代のファンがいる。記念日に人気のオーダーメイドのケーキとクッキー（イラスト入り）は、5日前までに要予約。ほっと一息つけるイトイン（5席）も。散歩や買い物帰りに息抜きがしたいときは、晴れた日の空のような青“アジュール”を目印に。



クッキーの棚は眺めているだけでウキウキしてくる。記念日にもおすすめ!



Shop : アジュール

- 🏠 保谷町3-22-4
- ☎ 042-466-0612
- 🕒 木・金・土10:00~20:00 / 日・火・水10:00~19:00
月(祝日の場合は翌日)・第3火定休
- 💰 現金・カード・キャッシュレス
- 🛍 店頭販売・通信販売
- 📘 Cake&sweets azur
- 📷 cafe.sweets.azur



<https://azur.ocnk.net/>





ファンの方々の声に応じて、“プレミアム”になりました



パウンドケーキ プレミアムフルーツ

1,500 yen (税込)

軽度の知的・精神の障がいを持つ方々が働く焼き菓子工房の、20年来の人気商品「パウンドケーキ」。「従来よりもリッチな、手みやげになるケーキが欲しい」というお客様の声に応じて生まれたのが、“プレミアム”なパウンドケーキ。「お客様、ここで働く人たち、ご家族の方々にも味見をしてもらいながら改良を重ねて、日々美味しくなっています」と、ユニットリーダーの矢花満さん。“安心・安全面でも花マルの工房で、丁寧な仕事をする”がモットー。



「“美味しい”が私たちのやりがいです」。作り手とお客様の交流もさかん。



Shop: おかし工房マール

- 🏠 保谷町3-20-4
- ☎ 042-469-7354
- 🕒 9:00~17:00 (お取り置きも可)
土・日・祝祭日定休
- 💰 現金
- 🛒 店頭販売
- 📍 ワークステーションウー



<http://www.uuno.org>





「やぎさわ」にちなんだサブレ。素朴で上品な味わい



やぎサブレ

親 200 yen (税込)
子 130 yen (税込)

発酵バター香る、サクッとしっとり食感が魅力の「やぎサブレ」。ココア味の「黒やぎ」もいるかも? 「無理なく自然体なお菓子作り」を大切にする店主の常盤智美さんは、子育てをきっかけにお菓子の教室やマルシェ出店をはじめたそう。季節のケーキやタルトには、西東京市産の果物やハーブもふんだんに使われる。自家焙煎珈琲のお店「百豆(ももず)」の豆を使ったテイクアウトコーヒー(一杯300yen・税込)も美味しい、散歩がてら立ち寄りしたいお店。



いつも心地よい空気が流れる、可愛い小屋のようなお菓子屋さん。



Shop : ビスケットタ

- 🏠 保谷町3-26-19
- ☎ 042-452-1616
- 🕒 10:00~17:30
月・日・祝祭日定休
- 💰 現金・カード・キャッシュレス
- 🏪 店頭販売・委託販売
- 📘 焼き菓子 Biscuitta
- 📷 Biscuitta

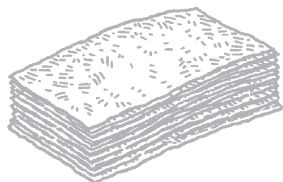
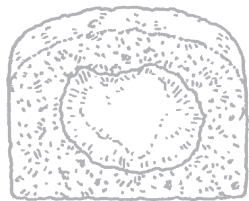
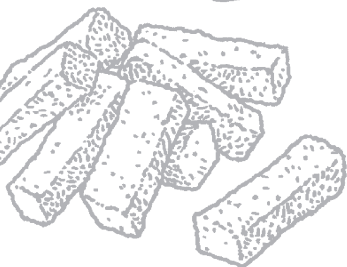
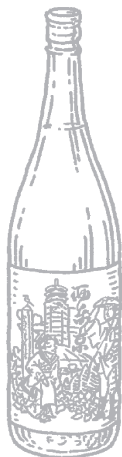
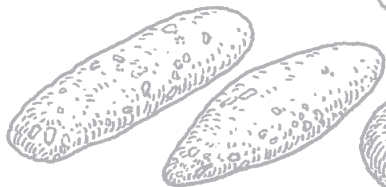




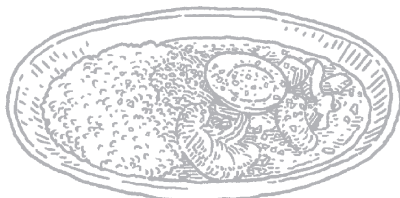
逸品ステッカーが目印です

西東京市の「一店逸品」として認定されたお店には、ステッカーが貼ってあります。人差し指を掲げた手を、お店の方とお客様両方の笑顔でキャラクター化したものです。ステッカーを目印に安心してお越しください。

認定商品を掲載した紹介冊子の配布やホームページ、フェイスブック等でも情報を発信し、「一店逸品事業」を盛り上げています。



西東京市 至福の逸品 テイクアウト Takeout 2020



西東京市 至福の逸品 テイクアウト

発行日：令和2年

発行：西東京商工会

田無事務所

〒188-0012 西東京市南町5-6-18 TEL 042-461-4573

保谷事務所

〒202-0005 西東京市住吉町6-1-5 TEL 042-424-3600

編集／印刷：アトム広告企画有限会社