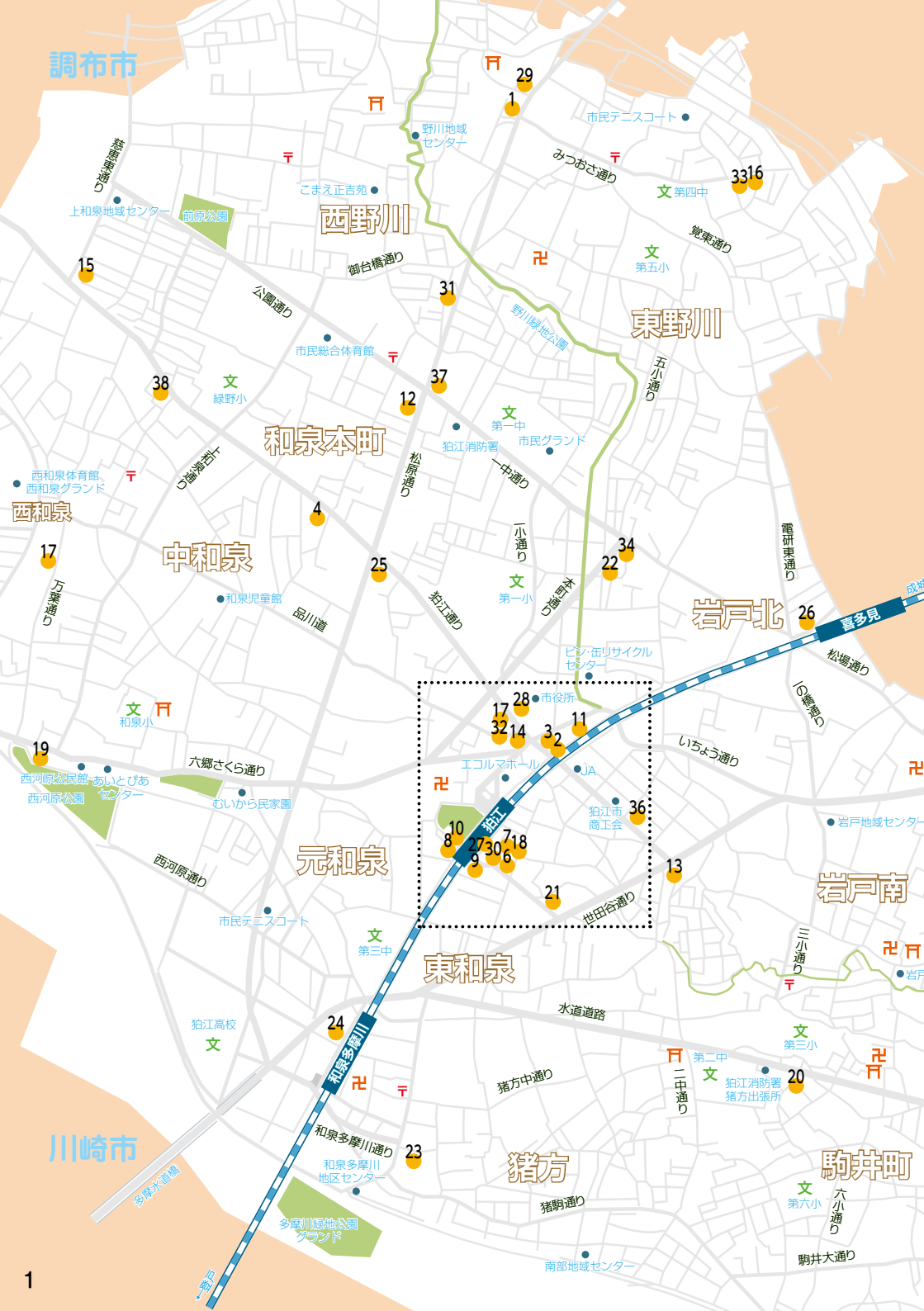


わくわく元気!

狛江逸品コンテスト
SELECTION

2008－2016



狛江駅周辺拡大図



もくじ

掲載頁

掲載店マップ

わくわく元気! 狛江逸品コンテストとは	3
わくわく元気! 狛江逸品コンテスト入賞作品	4

店番号・店名

① ボンボニエール	5
② 麺屋 黒船 狛江店	6
③ 夢菓子工房セ・ジュール	7
④ キャラウェイ	8
⑤ オーロールスミレ	9
⑥ ぼっけもんラーメン	10
⑦ 日本料理 扇屋	11
⑧ つきじ天六	12
⑨ 彩りごはん	13
⑩ イタリア食堂Vino uno	14
⑪ 中華ジャスミン	15
⑫ 中華料理 丸仲	16
⑬ 菓匠 志むら	17
⑭ ちいさなパンの木	17
⑮ ジャルダン	18
⑯ パンdeやす	18
⑰ 狛江風月堂	19
⑱ 中国料理 好華	19
⑲ 麺工房 太田亭	20
⑳ 弥助そば	20
㉑ 東の風	21
㉒ 太乃志	21
㉓ はなまるキッチン	22
㉔ カレーショップ・メイ	22
㉕ チャンダニ	23
㉖ la felicità di tutti	23
㉗ 鮮乃庄 狛江店	24
㉘ ジャックポット狛江	24
㉙ きりごもん	25
㉚ ワールドスパイシーズ・プルワリ	25
㉛ そば茶屋 よし坊	26
㉜ 酔い処しなしな	26
㉝ そば処大菊	27
㉞ トラットリア プリマベラ	27
㉟ ぴより	28
㊱ いろどりBARごはん	28
㊲ 居酒屋四ツ葉	29
㊳ 狛江 増田屋	29
狛江の主な農産物カレンダー	30

凡例

- ② スイーツ逸品コンテスト出品作品
- ③ ラーメン逸品コンテスト出品作品
- ④ ランチ逸品コンテスト出品作品
- ⑤ こま井逸品コンテスト出品作品
- ⑥ ヌードル逸品コンテスト出品作品

☑ 営業時間 (LOはラストオーダー)

休 定休日

席数

創 創業年

禁煙

個室あり

座敷・畳敷きあり

P 駐車場あり

♂ 駐輪スペースあり

🌱 狛江産野菜使用

📦 配達・出前あり

📦 テイクアウト可

👶 子ども用イスあり

🚗 ベビーカー入店可

🚗 車イス入店可

※掲載内容は、平成29年1月現在の情報です。

わくわく元気！狛江逸品コンテストとは

わくわく元気！狛江逸品コンテストは、元気に頑張るお店を支援し、より魅力と活気ある地域商業を実現するため、2年に1回、狛江市が主催しているコンテストです。

これまでにスイーツ逸品コンテスト（平成20年度）、ラーメン逸品コンテスト（平成22年度）、ランチ逸品コンテスト（平成24年度）、こま井逸品コンテスト（平成26年度）、ヌードル逸品コンテスト（平成28年度）を開催しました。

毎回、市内のお店が参加し、コンテスト作品を食べた多くの方に投票いただいた結果を基に、「狛江の逸品」を選定しています。

コンテストに参加したお店のおすすめ商品などを掲載していますので、ぜひ足をはこんでみてください。



わくわく元気！ 狛江逸品コンテスト入賞作品

スイーツ逸品コンテスト

	作品名	店名
最優秀作品賞	TOKYO 狛江ぶりんせす	ボンボニエール
優秀作品賞	ブルーベリークロワッサン	オーロールスミレ
優秀作品賞	天使のミルティーユ	夢菓子工房セ・ジュール
優秀作品賞	和泉・ア・ラ・キャロット	キャラウェイ

ラーメン逸品コンテスト

最優秀作品賞	狛江野菜の鶏煮込み土鍋そば	私房菜 福福
優秀作品賞	海鮮湯麺	泰煌
優秀作品賞	白い油そば	ぼっけもんラーメン
優秀作品賞	黒味噌たんたん麺	麺屋 黒船 狛江店

ランチ逸品コンテスト

最優秀作品賞	お楽しみオムライス	レストラン プティ・クー
優秀作品賞	狛菜おうぎ膳	日本料理 扇屋
優秀作品賞	こま玉丼	つきじ天六
優秀作品賞	狛江野菜と塩麴のパスタ	ボンボニエール
優秀作品賞	銀ダラの塩こうじ焼とほたての炊き込みご飯	彩りごはん

こま丼逸品コンテスト

最優秀作品賞 隠れた名店特別賞	レトロ KOMA-DON	レストラン プティ・クー
優秀作品賞	健康美人こま丼冷製パスタ	イタリア食堂 VINO uno
優秀作品賞	梅でさっぱり!! アジのこま丼 ～狛江産の薬味野菜添え～	彩りごはん
優秀作品賞	Bonbo のこま丼	ボンボニエール

ヌードル逸品コンテスト

最優秀作品賞	ごきげんなトマト麺	麺屋 黒船 狛江店
優秀作品賞	なすとエビのXO醤まぜ麺	中華ジャスミン
優秀作品賞	贅沢十種のジャージャー麺	中華料理丸仲
優秀作品賞	狛江の塩ラーメン	ぼっけもんラーメン
隠れた名店特別賞	つけ麺パスタ狛江	ボンボニエール

甘味 ランチ 丼 麺

「覚東」バス停前

ボンボニエール

季節感のある多彩なオリジナルの欧風料理と自家製ケーキを楽しめるレストラン。昼はパスタなどのランチ、夜はピザや旬の素材を使った料理やケーキを提供しています。ケーキのみの販売やティータイムもあり、女性や家族連れに人気です。



ヌードル逸品コンテスト
隠れた名店特別賞

麺 つけ麺パスタ狛江

販売期間：夏期

エビと野菜がベースのトマトソースにつけて味わう、焼いたエビと野菜を添えたパスタ



ランチ逸品コンテスト
優秀作品賞

ランチ

狛江野菜と塩麴のパスタ

販売期間：不定期

10種類の狛江産野菜と豚肩ロースをトッピングした塩麴のパスタ



スイーツ逸品コンテスト
最優秀作品賞

甘味

TOKYO狛江ぶりんせす

販売期間：通年

プリンセスをイメージして仕上げた、新鮮な卵黄だけを使ったプリン



松原通り
スーパー
ボンボニエール
交番

西野川1-16-5-101

☎3480-1122

☑ 11:00 ~ 20:30 (ランチは14:00まで、ディナーは17:30から)

📅 月曜(祝日の場合翌日) 📅 20 📅 平成19年

📱 📧 📞 📺 📷 📹 📽

麺屋 黒船 粕江店

じっくりと煮込んだコクのある独特のスープが人気のラーメン専門店。
スープは取り置きせず、毎日、豚骨と野菜などを10時間煮込んで作ります。
焼き餃子や煮豚小丼、明太子小丼も人気です。



ヌードル逸品コンテスト
最優秀作品賞

麺 ごきげんなトマト麺

販売期間：夏期

トマトなどの野菜を使った温かいソース
にモッツァレラチーズをトッピングした
イタリアンなラーメン



ラーメン逸品コンテスト
優秀作品賞

拉麺

黒味噌たんたん麺

販売期間：11月～3月

信州味噌と竹炭油を使った酸味と甘み、
辛みが特徴の黒いスープのたんたん麺



醤油つけ麺

ゆでたての麺とチャーシュー、もやし、
煮卵をネギがアクセントのスープにつけ
て味わうつけ麺



和泉本町1-2-6

☎3489-9622

☑ 11:30～15:00 / 18:00～1:30
(日曜・連休最終日24:00まで)

休水曜 14創 平成16年



甘味

夢菓子工房セ・ジュール

粕江駅から徒歩2分

不要な添加物を使わず自然素材の持ち味を活かしたケーキと粕江にちなんだ創作菓子で人気の店。季節に合わせた生ケーキと焼き菓子を数多く販売しており、古代米を使った「こまえ縄文マドレーヌ」は粕江市観光協会推奨商品に選定されています。



スイーツ逸品コンテスト
優秀作品賞

甘味 天使のミルティーユ

販売期間：6～8月

摘み立ての粕江産ブルーベリーを使い、柔らかな食感に仕上げたレアチーズケーキ

紅茶のケイク



ケイクメープル

ケイクショコラ



こまえ縄文マドレーヌ

ミネラルたっぷりの古代米を使ったもちっとした食感のマドレーヌ。はちみつ、ごま、抹茶の3種類がある



和泉本町1-2-8
☎3480-8862

✓ 10:00～19:00

休 火曜・第3月曜 創 昭和57年

P (買い上げ3,000円以上) 

甘味 ランチ

キャラウェイ

「松原」バス停から徒歩1分

旬の素材の色や形、味にこだわったオリジナルケーキが人気の店。季節感のある生ケーキや焼き菓子のほか、ハーブティーなどを販売しています。



スイーツ逸品コンテスト
優秀作品賞

甘味 和泉・ア・ラ・キャロット

販売期間：夏期

ピューレにしたニンジンベースにマンゴーやパッションフルーツなどを使ったベータカロテンとビタミンCたっぷりのケーキ



杏仁プリン

モンブラン

ショコラブラウ



バロック・ノーブル

2種の生地をチョコレートとバタークリームで包んだケーキ。「音楽の街・狛江」にちなんで音符をあしらってある

タルトクレーム
ブリュレ



ブルーベリーの
ドレス



中和泉2-11-1-101

☎3430-1696

☑ 10:00 ~ 20:00

休 水曜 創 平成14年



甘味

オーロールスミレ

「こまえ苑」バス停から徒歩3分

「大きくて 安くて おいしい」をモットーに食パンをはじめ調理パン、菓子パンなどさまざまなパンを製造・販売しています。小麦粉やバターなど厳選した材料を使い、水にもこだわるほか、発酵時の温度管理にも気を配っています。また、調理パンやサンドイッチに使う具材の多くも手作りしており、ホテルブレッドのほか、サンドイッチ、菓子パンも人気で、午後には売り切れてしまうこともしばしばです。



ホテルブレッド

味と香りにすぐれ、毎日食べても飽きないおいしさ

しめじフランス

カリッとしたフランスパンの中にしめじのクリームシチューがたっぷり

マシュマロ

小倉あんをマシュマロのようにふんわりと柔らかいパンで包んだあんパン



岩戸南4-32-3
☎3480-8542

☑ 8:30 ~ 18:00(売り切れ次第終了)

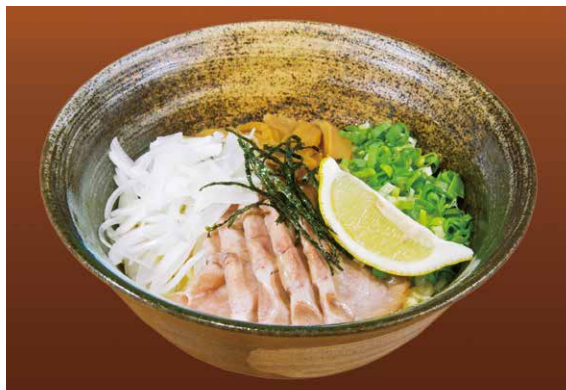
🌿 木曜・第2日曜 🗓 昭和52年



ぼっけもんラーメン

粕江駅から徒歩2分

厚さ1cmもある大きなチャーシューを使ったボリュームたっぷりのぼっけもんラーメンが人気のラーメン専門店。ステーキチャーシューは注文を受けてから焼き上げるので、凝縮されたうまみが味わえます。



ラーメン逸品コンテスト
優秀作品賞

拉麵

白い油そば

販売期間：通年

鶏ガラ、豚骨、鰹だしのタレにレモンをかけて食べるさっぱりとしたヘルシーな混ぜそば



ぼっけもんにくラーメン

ひき肉で炒めたニンニクがたっぷり入ったラーメン（辛さは5段階から選べる）



鉄板バターライス

チャーシューを煮たしょう油をかけたライスに、チャーシュー、ネギ、卵を添えたボリュームたっぷりの鉄板焼き



東和泉1-21-9ロータス粕江1F
☎3430-6143

☑ 11:00 ~ 15:00 / 18:00 ~ 24:00
(祝日は22:00まで)

📅 日曜 📅 18 📅 創 平成18年



ランチ 丼

粕江駅から徒歩1分

日本料理 扇屋

産地直送の新鮮で上質な食材を使った刺身、天ぷら、焼き魚などの一品料理から会席料理までが味わえる本格的な日本料理の老舗。野菜は粕江産を中心に旬の素材を使っています。



ランチ逸品コンテスト
優秀作品賞

ランチ

粕菜おうぎ膳

販売期間：7～8月

食感を活かして調理した季節の粕江産野菜と豆腐、白身魚のマリネを韓国風の甘味のあるタレで味わう和風膳



うな重

国内産のウナギを使用



コース料理

旬の魚介類や野菜を使ったコース料理



東和泉1-19-1
☎3480-0111

☑ 11:30～14:00/17:00～22:30

🗓 日曜・祝日 🗓 68創 昭和51年

🚫 昼のみ 🍷 🍺 🍻 🍴 🍽 🍱 🍲

ランチ

つきじ天六

狛江駅から徒歩1分

店主自ら築地市場で仕入れた新鮮な魚介類や野菜を、熟練した技で揚げる天ぷらと、刺身や煮物などの季節料理が楽しめます。ごま油はもちろん、衣に使う小麦粉や米など素材のすべてにこだわっています。



ランチ逸品コンテスト

優秀作品賞

ランチ

こま玉丼

販売期間：通年

狛江産の野菜とエビ、魚で作った天ぷらを卵でとじたどんぶり

天六御膳

魚介類、旬の野菜を揚げた天ぷらに煮物、デザートもついたセット



元和泉1-8-12-1F

☎3430-6800

☑ 11:30 ~ 14:00/17:30 ~ 21:00 (LO20:30)

📅 水曜 28 📅 昭和59年



ランチ 丼 麺

粕江駅から徒歩2分

彩りごはん

旬の魚や野菜を使った弁当の専門店。安心・安全で体にやさしい食べ物を提供するがモットーで、弁当のほか、焼き魚、西京漬け、卵焼き、野菜の煮物などの総菜も人気です。



ランチ逸品コンテスト

優秀作品賞

ランチ

銀ダラの塩こうじ焼

販売期間：不定期

塩こうじに酒粕を合わせた特製の床で漬けた銀ダラの炭火焼きと旬の野菜を使った上品な弁当



こま井逸品コンテスト

優秀作品賞

丼

梅でさっぱり!!アジのこま井 ～粕江産の薬味野菜添え～

販売期間：夏期

自家製ダレをかけた焼きアジをのせ、たっぷりの薬味で味わう香り高いこま井



銀ガレイ西京焼

こだわりの西京みそにつけ込み、炭火でじっくり焼いた銀ガレイの弁当



東和泉1-30-13

☎3489-1730

☑ 11:00 ~ 14:30 / 16:00 ~ 20:00、
土曜11:00 ~ 14:30

📅 日曜・祝日 創 平成18年



丼 麺

イタリア食堂Vino uno

狛江駅から徒歩1分

直接農家から仕入れた狛江産の採れたて野菜と新鮮な魚介類を使った料理と窯焼きピッツァ、手作りパンを提供するイタリア家庭料理の店。オリジナルのミニサイズパン「Cubo」は狛江市観光協会推奨商品に選定されています。



鮮魚の香草石窯焼き

旬の鮮魚にさまざまな香草を詰めて石窯でじっくりと焼いてある



ランチコース

四季の素材を使ったメイン料理に前菜、スープ、自家製パン、デザート、コーヒーをセットにしたコース料理



Cubo

旬の素材を使った料理やデザートなどを詰めた正方形の自家製パン



元和泉1-8-12-1F

☎3430-4884

🕒 12:00 ~ 14:30 / 18:00 ~ 21:30

📅 月曜・月1回火曜(祝日の場合翌日)

📅 28 平成15年

🚫 (テラスは喫煙・ペット可) 📱 📺 📺 📺

中華ジャスミン

中国出身の料理長が、日本人の舌に合わせた本場の味を手頃な価格で提供しています。飲茶から手軽なコースまでメニューが豊富です。北京ダックが気軽に味わえると人気です。



ヌードル逸品コンテスト
優秀作品賞

麺 なすとエビのXO醤まぜ麺

販売期間：通年

素揚げした野菜とエビなどを特製ネギ
醤油で調味したタレをかけた中華麺



北京ダック

カリッとした皮とジューシーな身が特徴



エビマヨ

新鮮でジューシーなエビを自家製マヨ
ネーズであえた一品



和泉本町1-2-15-1F

☎5497-1365

☑ 11:30 ~ 14:30 / 17:00 ~ 22:30

📅 無休 📅 35 📅 平成25年



麺

中華料理 丸仲

「和泉狛江消防署前」バス停前

昔ながらのオーソドックスな味を守り続ける中華料理店。ボリューム満点のランチメニューや、味がしっかりしみ込んだギョウザが人気です。



ヌードル逸品コンテスト
優秀作品賞

麺 贅沢十種のジャージャー麺

販売期間：夏期

素揚げした季節の野菜、ゆで卵、白髪ネギなど10種の具材に別添えの肉みそをかけて味わう中華麺



丸仲ランチ

ナスミソ、カラアゲ、スタミナの3種類があり、いずれもギョウザ、春巻、スープが付く



Bセット

同店の人気トリオのラーメン、半チャーハン、ギョウザを組み合わせたセット



和泉本町3-8-6
☎3488-2352

☑ 11:30 ~ 14:00 / 17:00 ~ 20:30

📅 火曜・第3月曜 30 創 昭和47年



甘味

「狛江銀座」バス停から徒歩1分

菓匠 志むら

狛江にちなんだ数多くの創作菓子で知られる和菓子店。練り切りで本物そっくりに作った「鮎のすがた焼き」、「えだまめ羊羹」は狛江市観光協会推奨商品に選定されています。



甘味

えだまめ羊羹

販売期間：通年

枝豆だけで作ったずんだアンを寒天で固めたようかん



東和泉2-2-2
☎3480-2074

☑ 9:00 ~ 19:00

休 火曜 創 昭和40年

甘味

狛江駅から徒歩3分

ちいさなパンの木

食品の安全にこだわり、素材を吟味して焼いたパンを数多く販売しています。パンの味と素材のバランスを重視し、クリームパンや調理パンなどの具材の多くも自店で作っています。



甘味

こまエダパン

販売期間：夏期

市の木イチョウの形に切った煮リンゴをあしらひ、狛江産枝豆を使ったずんだアンパン



中和泉1-1-1
☎3489-6860

☑ 6:00 ~ 19:00

休 日曜・祝日 創 昭和53年



甘味

「粕江営業所」 バス停から徒歩2分

ジャルダン

さまざまな種類のパンや菓子を販売しており、オリジナルの商品も数多く作っています。人気の甘食は、昔ながらの味を再現し、しっとりとした食感が独特です。



パウンドケーキ

甘食

きのこパン

甘味

「子鹿幼稚園」 バス停から徒歩1分

パンdeやす

日常的に食べるものだから飽きのこないようにと、小麦粉など材料の配分に工夫を凝らして焼いたパンを提供しています。クロワッサン風の生地に砂糖をかけて焼いた与作が人気です。



食パン

ロースカツサンド

与作



第三病院
慈恵
荻江通り
小田急バス
粕江営業所

和泉本町4-10-5

☎3488-5132

☑ 9:00 ~ 19:00

🌿 日曜・祝日 創 昭和53年



野川
ハイツ
幼稚園
パンdeやす

東野川4-5-8

☎3488-8845

☑ 8:30 ~ 売り切れまで

🌿 月曜 創 平成16年



甘味

狛江駅から徒歩3分

狛江 風月堂

季節限定や狛江にちなんだ創作菓子などの和菓子を製造・販売しています。「サブレ万頭こまえ」、「万葉最中」は狛江市観光協会推奨商品に選定されています。



甘味

万葉最中

販売期間：通年

本店前の万葉通りにちなんで作られたオリジナル最中



本店

中和泉4-24-7

☎3480-3431

☑ 9:00 ~ 16:00 (休) 土曜・日曜 (創) 昭和42年

P ♻

狛江市役所前店

中和泉1-2-10

☎3480-3880

☑ 9:30 ~ 19:00 (休) 日曜



拉麺

狛江駅から徒歩1分

中国料理 好華

昔ながらの味から最新のコース料理まで楽しめる本格中華の店。三ツ星ホテルで使っている麺を独自ルートで仕入れた麺類が人気です。



お祝いコース

家族やグループの祝い事に人気の「鯛の塩釜焼き（要予約）」など多彩な料理が楽しめるコース料理



東和泉1-19-6

☎3480-4748

☑ 11:30 ~ 15:00 (LO14:30) /

17:00 ~ 22:00 (休) 木曜

📅 24 (創) 平成20年

拉麵

「水神前」バス停から徒歩1分

麵工房 太田亭

手間と時間をかけて作ったスープが人気のラーメン店。ごまラーメン・ごま味噌ラーメン・ごまつけ麵・担々麵と濃厚なごまがたっぷり入ったラーメンが人気です。



ごま味噌らーめん

味噌と濃厚なごまがからみ合ったスープに、豚ひき肉ともやしのがのったボリュームたっぷりのラーメン



元和泉2-36-14
☎3430-1547

☑ 11:00 ~ 14:30/
17:30 ~ 22:30

(LO22:00) 休 火曜

📅 10 創 平成12年 📅

拉麵

麵

「狛江第三小学校」バス停から徒歩1分

弥助そば

麵類からご飯ものまで豊富なメニューを揃えたそば店。そば、うどん、ラーメンは自家製麵で、使う野菜の多くも自家栽培しています。



天重とざるそばセット

大きなエビ2本と季節の野菜をのせた天重とこしのあるざるそばのセット



駒井町1-15-6
☎3480-8856

☑ 11:00 ~ 15:00/17:00 ~ 20:00

🌿 木曜 📅 50 創 昭和40年

📱 P 📱 📱 📱 📱 📱 📱 📱

東の風

若者向けの濃厚な味から年配者向けのあっさりした味まで豊富なメニューを提供するラーメン店。時間と手間をかけて作るスープと手作りチャーシューが人気です。



東のらあめん

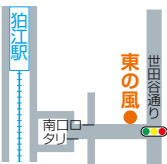
ちょっとこってりした味が若い人に人気のダブルスープを使ったラーメン



東和泉1-28-11
☎5497-3510

☑ 11:30 ~ 20:45

休 水曜 11 創 平成15年



太乃志

鹿児島県産を中心に全国の食材を使った創作料理と、全国各地の焼酎が楽しめます。全国から仕入れた食材を使ったイタリアン、新和食、鹿児島料理など多彩なメニューが特色です。



鹿児島料理

さつま揚げ、さつまいものスティックなどの鹿児島料理と焼酎



岩戸北1-14-2
☎3489-6455

☑ 17:00 ~ 24:00 (LO23:30)

休 月曜(祝日の場合翌日) 24 創 平成18年



ランチ

和泉多摩川駅から徒歩4分

はなまるキッチン

全国の産地から取り寄せた魚介類や野菜などを使った手作り弁当、仕出し、ふぐ料理、パーティー料理の店。店内で食事をすることもできます。



幕の内花見弁当 関西のばら寿し

ばら寿しにエビ姿煮、焼き魚、卵焼き、ツブ貝の磯煮などを組み合わせた弁当



猪方3-25-8
☎3480-7799

☑ 10:30 ~ 16:00 (売り切れ次第終了)

🌿 水曜・日曜・祝日 📅 8創 昭和48年



ランチ

丼

和泉多摩川駅から徒歩1分

カレーショップ・メイ

障がい者に就労の機会を提供し、地域との交流の場として親しまれているカレー専門店。お茶付きのケーキセットも好評です。



チキンカレー

タマネギのペーストをたっぷり使ってこくのある味を出したチキンカレー



東和泉4-1-7アイルスデール101
☎3480-3468

☑ 11:30 ~ 15:00

🌿 火曜・日曜・祝日 📅 18創 平成21年



ランチ 丼 麺

「松原」バス停
から徒歩1分

チャンドニ

ネパール出身の店主が、カレーをはじめ、日本人の舌に合わせたインド、ネパール、タイなどの多彩なアジア料理を提供しています。



麺 ベジタブル・チャウメン

販売期間：通年

インド、ネパールで人気の野菜たっぷりのカレー焼きそば



中和泉1-15-14
☎3480-7869

☑ 11:00 ~ 15:00/17:00 ~ 23:30、
土曜・日曜・祝日11:00 ~ 23:30

休 無休 22 創 平成21年



ランチ

喜多見駅から徒歩1分

la felicità di tutti

イタリアンをベースにした料理と手作りのパン、ケーキが楽しめるカフェ&ダイニングバー。子どもでも安心して食べられる季節の食材を使った本日のパスタ、オリジナルバーガー、キッシュなどが人気です。



tuttiプレート

鴨ロース、ミートローフ、バーニャカウダ、自家製パンなど同店の人気メニューの盛り合わせ



岩戸北2-20-3ヤマニビル1F
☎3488-6119

☑ 11:00 ~ 15:00(LO14:00)/
17:00 ~ 23:00(LO21:00)

休 不定休 20 創 平成20年



ランチ

狛江駅から徒歩1分

鮮乃庄 狛江店

新鮮な魚介類を中心としたさまざまな和食とお酒が楽しめる料理店。家族連れから宴会やグループでの会食などに幅広く利用されています。



麺

鮮乃庄 狛江井

販売期間：通年

狛江産野菜と新鮮な魚を散りばめ、さまざまな食感が楽しめるスタミナどんぶり



元和泉1-8-8小田急マルシェ 1F
☎3430-2861

☑ 11:30 ~ 14:00/16:00 ~ 23:30
土曜・日曜・祝日11:30 ~ 23:30

🌿無休 🗓️160創 平成10年



丼

麺

狛江駅から徒歩3分

ジャックポット 狛江

産地直送の生カキや焼きカキの食べ放題で人気のレストラン。狛江の農家から仕入れた野菜、本格ピザ窯を使ったナポリピッツァやパスタなどが好評です。



生カキ

全国各地の産地から取り寄せた新鮮なカキが一年中楽しめる



和泉本町1-1-5-1F
☎5761-7180

☑ 11:00 ~ 22:00(LO21:00)
(ランチは平日11:00 ~ 14:30)

🌿無 🗓️70創 平成26年



丼

「覚東」バス停から徒歩1分

きりごもん

とんかつなどの揚げ物を得意とする料理店。仕出し弁当が中心で種類も多く、国産の豚肉を使ったジューシーなとんかつ弁当などが人気です。



ミックスフライ膳

ヒレカツ、エビフライ、チキンカツの盛り合わせに小鉢がついたボリュームたっぷりの人気ランチ



西野川1-17-2
☎3488-1055

☑ 11:30 ~ 13:30 (来店前に電話確認) / 17:00 ~ 20:30

🗓 月曜 12 🗓 昭和53年



丼

粕江駅から徒歩2分

ワールドスパイーズ・プルワリ

インド人シェフが作るカレー料理の店。インド直輸入のスパイスを使い、日本人の舌に合った多彩なメニューを提供しています。



インド式カレーうどん

インドの本格的チキンカレーと和風だしをコラボさせたカレーうどん



東和泉1-18-5
☎5497-5559

☑ 11:00 ~ 15:00/18:00 ~ 23:00

🗓 水曜 13 🗓 平成18年

🚫 (テラス席喫煙可) 🗓 🗓

そば茶屋 よし坊

「挽きたて・打ちたて・茹でたて」をモットーに、北海道産のそばを毎日石うすでひいて打ち、ダシに使うかつお節などを吟味したこだわりのそばが味わえます。



盛りそば

自家製粉のそば粉を使った手打ちの盛りそば



和泉本町3-33-17

☎3489-4656

🕒 11:30 ~ 14:30 / 17:30 ~ 21:00

🗓 月曜・第1・3火曜 🗓 20 🗓 平成18年



酔い処しなしな

佐渡の海産物や郷土料理が味わえるアットホームな雰囲気居酒屋。食事を目的に訪れる客も多く、佐渡産のコシヒカリを使ったご飯が人気です。



おでん

コンニャク、大根、牛すじ、玉子などをじっくり煮込んである



中和泉1-2-13

☎3488-7182

🕒 17:30 ~ 24:00 (LO23:00)

🗓 水曜・第3火曜 🗓 17 🗓 平成28年



麺 「子鹿幼稚園」 バス停から徒歩1分

そば処大菊

毎日手打ちした本格的な手打ちそばが味わえます。石うすでひいたそば粉を使うほか、だしやしょう油なども吟味し、天ぷらも高級なごま油で揚げています。土曜・日曜・祝日には十割そばを提供しています。



麺 野菜天せいろ

販売期間：通年

季節の野菜天ぷらを添えたせいろ



東野川4-5-8

☎3489-8401

☑ 11:00 ~ 15:00/17:00 ~ 19:30

🌿 水曜 🗓 23 📅 昭和51年



麺 粕江駅から徒歩9分

トラットリア プリマベーラ

さまざまなアラカルトを楽しめるイタリア料理店。ソースをはじめ、テリーヌなど各種の前菜やパンも自家製で、パスタと前菜の盛り合わせを組み合わせた日替わりランチが人気です。



日替わりランチ

四季折々の食材を使ったパスタに前菜の盛り合わせ、自家製パン、コーヒーのセット



岩戸北1-15-7

☎3430-3986

☑ 11:30 ~ 15:00/18:00 ~ 21:00

🌿 火曜 🗓 23 📅 平成8年



麺

喜多見駅から徒歩5分

ぴより

食の安心・安全に心を配っているラーメン専門店。麺はかん水を使わず自家製麺し、スープも化学調味料や遺伝子組み換え食品などの食材を使っていないため、子どもや高齢者なども安心して食べられます。



特製煮干しらーめん

自家製煮干しペーストを加えたスープのラーメン



岩戸北4-17-17
☎080-3487-3419

☑ 11:30 ~ 14:00

休 木曜・第2・4日曜 8 創 平成16年



麺

狛江駅から徒歩5分

いろうどりBARごはん

落ち着いた雰囲気の中でさまざまな創作料理とお酒が味わえるバー。厳選した魚介類や野菜を使った定食が人気で、食事を目的に訪れる家族連れが多いのも特色です。



しいたけの肉詰め天ぷらと布乃利そば

販売期間：夏期

麺

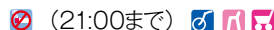
のどごしの良い新潟県魚沼産の布乃利そばに天ぷらを加えた一品



東和泉1-4-20-B1F
☎3430-3969

☑ 18:00 ~ 2:00 (食事は22:00まで)

休 日曜 30 創 平成25年

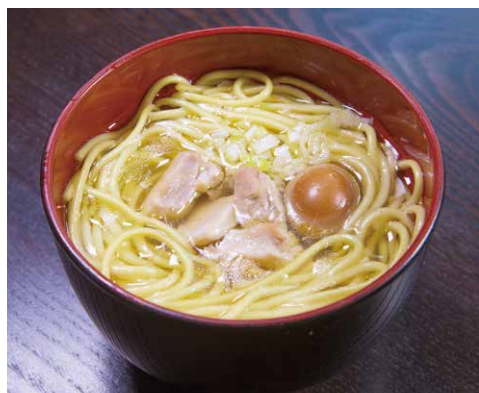


麺

「和泉狛江消防署前」バス停
から徒歩1分

居酒屋四ツ葉

ていねいに手作りした料理とお酒を楽しめるアットホームな雰囲気居酒屋。塩や手作りのタレでていねいに焼いた焼き鳥やおでん、おでんカレーが人気です。



麺

ミニ烏ラーメン

販売期間：通年

飲酒の後のしめの定番で好評の鶏と野菜のスープを使ったミニラーメン



和泉本町2-34-21

☎3488-1641

☑ 17:00 ~ 24:00 (LO23:30)

🌿 日曜・ほか不定休 📅 25 創 平成23年



麺

「都営狛江団地」バス停前

狛江 増田屋

半世紀近く地元の人に親しまれるアットホームな雰囲気のそば店。打ち立て、茹で立てをモットーに、石うすで自家製粉するそばが好評。うどんも自家製麺となっています。



麺

揚げなすおろしそば

販売期間：夏期

素揚げしたナスなどの野菜を使ったおろしそば



中和泉5-14-13

☎3480-1410

☑ 11:00 ~ 16:00 / 17:00 ~ 20:30

🌿 木曜 📅 36 創 昭和43年



粕江の主な農産物カレンダー

粕江市内では四季折々のさまざまな野菜が作られています。ＪＡマインズショップや直売所、一部のスーパーなどで販売されています。

名称	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
大根												
白菜												
トマト												
タケノコ												
タマネギ												
枝豆												
じゃがいも												
ブロッコリー												
レタス類												
きゅうり												
ピーマン												
ニンジン												
ねぎ												
なす												
カボチャ												
カブ												
ほうれん草												
さつまいも												
小松菜												

農産物の収穫時期は、気候や品種によって変わる場合があります。



『粕江ブランド野菜』の目印です

安全性をより高めるための取り組みである粕江独自の「GAP」手法によって生産された粕江産野菜のみに貼られています。ぜひ、食べてみてください。

※「GAP」…農業生産工程管理



登録番号 H28-53

わくわく元気！

狛江逸品コンテストSELECTION

平成 29 年 1 月発行

発行 狛江市

編集 市民生活部 地域活性課

狛江市和泉本町一丁目1番5号 ☎03-3430-1111

