



清瀬野菜を
ご提供する
飲食店紹介

Kiyose Vegetables Restaurant *GUIDE BOOK*

清瀬で育つ・清瀬で食べる・清瀬で笑う

《Let's Eat》

清瀬を食べよう！

Kiyose
Kiyose Smile!

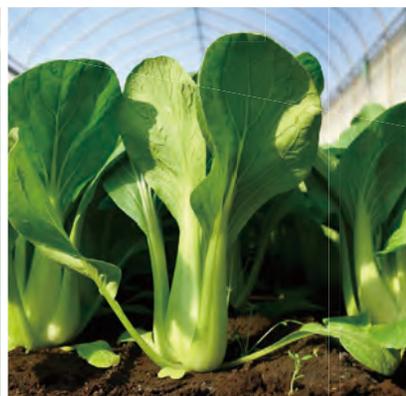


《Let's Eat》

清瀬を食べよう！

Kiyose

Kiyose Smile!



ニンジン生産量東京都第一位の街

清瀬ってこんなところ

東京都北部に位置する自然豊かな街、清瀬。

都心から電車で約30分ほどの距離にありながらのどかな風景や農地が広がっています。農業が盛んな清瀬では約7割の農家がにんじんを生産していて、作付面積、生産量ともに東京都第1位となっています。



農と雑木林が織りなす豊かな緑

1970年に市制施行された清瀬は、都心から25 km 圏内に位置しながら広大な畑や武蔵野の原風景をそのまま残した雑木林や農地があり、緑豊かな風景を楽しむことができます。都内最大の生産量を誇るニンジンをはじめ、都市農業が盛んで、畑の横に設置された直売所も多く、至るところで誰でも気軽に清瀬野菜を味わうことができます。夏には都内最大級のひまわり畑が楽しめる『ひまわりフェスティバル』が開催され、約24,000㎡もの農地に大きな花を咲かせる約10万本のひまわりが楽しめます。



市民が守る復活した清流

市内を流れる柳瀬川、空堀川の清流は、市民団体の努力により復活、維持されていて、市民のみならず近隣地域から憩いを求める人が訪れる場所となっています。毎年7月には柳瀬川において「環境保全の主役は私たちである」ことを体験できる『きよせの環境・川まつり』を開催し、環境保全の大切さを伝える取り組みを行っています。



病院街とともに歩んできたまち

都心からの便の良さと清らかな自然環境から、昭和初期に東京府立清瀬病院結核療養所（現・東京病院）の設立をきっかけに、多くの医療施設や研究機関が集積し、駅と病院の間に商店街が形成されるなど病院街として発展してきました。現在も結核研究所や日本 BCG 研究所、福祉・薬学・看護の高等教育機関等が集まる医療・福祉のまちであり、その環境を活かした福祉や子育て環境が充実したまちづくりを目指しています。

清瀬で収穫される野菜や果物



春

Spring



夏

Summer



3.4.5月

6.7.8月

—主な収穫野菜・果物

キャベツ・イチゴ・カブ
 キュウリ・コマツナ・サニーレタス
 ジャガイモ・ダイコン
 ネギ・ブロッコリー・ホウレンソウ

| その他の収穫野菜・果物

アスパラガス・赤カブ・カラシ菜・カリフローレ
 コカブ・シュンギク・ショウガ
 スティックセニョール・スナックエンドウ
 ソラマメ・タマネギ・チヂミホウレンソウ
 トマト・ナバナ・ニラ・ニンニク・ノラボウ菜
 ハクサイ・葉ネギ・ミニトマト
 フキ・ラディッシュ・ルッコラ・レタス 等

—主な収穫野菜・果物

スイートコーン・ミニトマト・キュウリ
 エタマメ・キャベツ・ジャガイモ
 コマツナ・ルッコラ
 スティックセニョール

| その他の収穫野菜・果物

赤タマネギ・オクラ・コカブ
 サニーレタス・シソ・ズッキーニ
 スナックエンドウ・ダイコン・タマネギ
 トマト・ナス・ニンニク
 ビーマン・ホウレンソウ
 モロッコインゲン・ルバーブ 等

東京都でも有数の都市農業が盛んな清瀬では多くの野菜や果物が収穫されます。様々な旬の食べ物を地産地消でお楽しみいただくことができます。



秋

Autumn



冬

Winter



9.10.11月

12.1.2月

—主な収穫野菜・果物

ブドウ・バターナッツカボチャ・サトイモ
ジャガイモ・エダマメ・柿・キュウリ
コマツナ・サツマイモ・ダイコン・ネギ
ピーマン・ブロッコリー・ハウレンソウ

|その他の収穫野菜・果物

赤タマネギ・オクラ・カブ・カボチャ・カリフラワー
キャベツ・コウサイタイ・ゴボウ・ゴーヤ
サニーレタス・サヤインゲン・シシトウ・ショウガ
シークワーサー・タマネギ・ツルムラサキ
トウガン・ナス・ニンニク・ニンジン
葉ショウガ・バジル・ブルーベリー・ミニトマト
ミョウガ・ユズ・ラッカセイ・ルッコラ 等

—主な収穫野菜・果物

ニンジン・ハクサイ・ゴボウ
キャベツ・キュウリ・コカブ
コマツナ・ダイコン・ジャガイモ
ネギ・ブロッコリー・ハウレンソウ

|その他の収穫野菜・果物

赤カブ・イチゴ・カブ・カリフラワー
カリフローレ・サニーレタス・サツマイモ
サトイモ・タマネギ・チヂミハウレンソウ
チンゲンサイ・トマト・ミニトマト・ナス
夏ミカン・ナバナ・ハヤトウリ・ピーマン
ミニ白菜・レタス・ワサビ菜・ワケネギ 等



小寺良治さん

清瀬の
農業



愛情野菜専門農家ヤマヨシ

🏠 清瀬市下清戸5-857

🌐 <http://yamayoshi-tokyo.com>



農作物 ホウレンソウ、カブ、水菜、ニンジン
加工品 赤い魔法 にんじんジュース
赤い魔法 にんじんジャム

今の野菜を作り始めた理由を教えてください

祖父母の時代は根菜類を主に生産していましたが、農業を取り巻く環境や社会情勢が大きく変化していく中で、限られた農地で確実に収益を上げるために、高効率かつ収益性の高い、ホウレンソウやカブ、ニンジンなどの品目に切り替えて今に至ります。特に、ニンジンは清瀬市を代表する特産品なので、力を入れて生産しています。加工品は12年前に「清瀬の特産でもあるニンジンを一人でも多くの方々に知ってもらおう」と家族と話していた時期に、農業の6次化で加工品を作ろうと思ったのが「赤い魔法」にんじんジュースの始まりでした。品種にこだわり、生食としても甘さがあり、ニンジン臭が少ない品種を原料に、「サラッとゴクゴクと飲めるジュースを作りたい」と思っていたところに、今の製造工場と運命的な出会いがあり商品化が実現しました。

小寺さんが農業をはじめたきっかけ

幼少期から農家の後継者として、農作業の仕事を手伝っていて、農業高校、農大を卒業してすぐに就農しました。今では、たくさんの生産者仲間たちと共に清瀬の農業を盛り上げていこうと、頑張っています。

消費者の皆様へ

野菜の匂いや味はもちろん、五感を使って清瀬を感じてもらいたいので、積極的に清瀬に来てもらって、清瀬野菜を提供している飲食店で食事を楽しみながら私たちが愛情込めて作った野菜を美味しく食べてもらえると嬉しいです。

都市農業のやりがい

耕地面積5 ha、作付面積10 haと都市農業としては比較的広い面積の生産規模と生産量をもっています。そうした状況の中で経営に関わるコストやリスク、また天候等自然を相手にすることの難しさなど様々な問題がありますが、それらを乗り越え、真心こめて作った農産物を消費者に届けることが出来た時に、とてもやりがいを感じます。何より、清瀬で楽しく農業が出来てくることに、とても感謝しています。

清瀬の好きなところ

畑が多いところが好きです。畑があって、緑があって、のどかなところに魅力を感じますし、ほっとします。

今後の展望

おいしい農産物をたくさんの方々に食べて頂けるように、安定的かつ断続的に生産できるように頑張りたいです。また、耕作できなくなった土地を積極的に活用し生産面積を拡大していきたいと思っています。次の世代にもしっかりと農地を残し、農業を担ってもらえるような持続可能な農業経営を目指すと同時に清瀬の農業を守っていきたいです。

土屋 友嗣さん

土屋 圭緒理さん

清瀬の
農業



ツッチ Tucci いちご農園

🏠 清瀬市下清戸2-528-1
📅 定休日：不定休
🌐 <https://tucci.tokyo/>



農作物

イチゴ (12月中旬～5月下旬頃)

いちご狩り (3月上旬～5月下旬頃)



イチゴを作り始めた理由を教えてください

我が家は江戸時代から続く野菜農家ですが、私の就農をきっかけにいちご農園も始めました。イチゴにした理由は、都内にあるいちご農園さんのラジオインタビューを聞いたことでイチゴ栽培に興味を湧いて、実際に埼玉の農園で今までに食べたことがないくらい美味しいイチゴを食べて感動したことです。その後、また別の埼玉の研修先で勉強をさせてもらい、家族の協力も得ていちご農園に挑戦することができました。《圭緒理》

土屋さんがいちご農園を開設させるまで

イチゴは大規模な施設が必要になりますし、本当に美味しいイチゴができるのかという不安もありました。ですが、妹が頑張っている姿を見ているうちに信じてサポートしようと決めました。《友嗣》

都市農業のやりがい

「今まで食べたことない美味しいイチゴだった」とお客様から生の声を頂けたことが励みになりました。

消費者の皆様へ

日々、美味しいイチゴ作りの研究をしながら頑張っています。ひとりでも多くの方に美味しいイチゴを知ってもらえるように愛情を込めて作ったイチゴは甘味と旨味が口の中で広がります。12月から販売、3月頃からはいちご狩りもできるので是非食べに来てください。

今までは市場取引をしていたためお客様の声を聞くことはありませんでしたが、いちご農園を始めてからは清瀬の人々やインターネット販売で直売をしているので直に感想を頂けることが嬉しいです。《友嗣》イチゴを育てる難しさ、難易度が高いところにやりがいを感じています。温度や湿度の管理の違いでイチゴの味にかなりの変化が出てしまうので、一生学び続けることが大切だと感じています。《圭緒理》

清瀬の好きなところ

都心からも結構近くて、利便性もよくて、治安がいいことが魅力です。心が豊かな人が多くて、子どもたちは自然の中をのびのびと元気よく遊び回っている。こういったところを大切にしていきたいです。《友嗣》

今後の展望

将来的にハウスをもう一棟増やしたいという目標がありますが、まずは苗作りを自分たちで一から本格的に始めたり、楽しいイベントを開催したり、ジャムなどの加工品も充実させていきたいです。《圭緒理》



清水 洋士さん

清瀬の
農業



清水農園

🏠 清瀬市下清戸1-364
🕒 10:00~17:00 定休日 火・土
📍 Instagram @shimizu_farm_kiyose



農作物 ちんげんさい 青梗菜、ニンジン、ジャガイモ、水菜
ゴールドラッシュ、イチジク
ドルチェドリーム、ブルーベリー 等

今の野菜を作り始めた理由を教えてください

ちんげんさい 青梗菜に限った話ですが、葉物野菜としては、ホウレンソウや小松菜や水菜に比べるとメジャーでないこともあって清瀬で生産しているのは2軒だけなので、ニッチな野菜を狙って青梗菜を始めました。

清水さんが農業をはじめたきっかけ

北海道の農業とは縁がない環境から自衛隊の第一空挺団に所属して千葉に移住しました。その後畑違いの仕事も経験し、結婚を機に妻の実家に就農しました。農業のことは全く分からず、義父や先輩方から教えてもらいながらすべて一からの挑戦でした。

都市農業のやりがい

取引先のパイヤーの方や、トウモロコシやジャガイモの収穫体験で近隣保育園のこどもたちと接する時、軒先販売で消費者の方とお会いした時に「美味しい」と言ってもらえることが何より嬉しいです。試行錯誤が多い職業ですが、手をかけた分しっかり結果に反映されるので結果が出た時は嬉しいです。

消費者の皆様へ

ちんげんさい 青梗菜は中華料理のイメージが強いと思いますが、ツナと炒めたり、豚肉と一緒にしゃぶしゃぶにするだけでもとても美味しいです。色々な食材とも相性がいいので、是非食べてみてください。

清瀬の好きなところ

やっぱり人です。人がいいなって思います。あと、コミュニティがしっかりあるのがとても心強いです。農業は1人で作業して1人で決めなければいけないことが多い。一生懸命作った野菜を破棄しなければならない時もあるけど落ち込むことも多いですが、そんな時に頼もしい先輩達がいてくれる、支えてくれる環境があるのはとても素晴らしいと思います。それはたぶん清瀬ならではの良さでしょうか。消費者の方とも近くて、都市農業ならではの利点をたくさん感じることができます。

今後の展望

今作ってる青梗菜やニンジン、夏のトウモロコシといった野菜のクオリティをもっと上げていきたいです。就農から3年経過し、定番ものから変わり種まで色々な野菜や果物を試験的に作っていますが、来年からはニンニクや玉ネギなども積極的に作っていきたくて考えています。



関健一さん

清瀬の
農業



関ファーム

🏠 清瀬市下清戸1-350
🕒 11～7月 9:00～ 定休日:水・日
🌐 <https://seki-farm.jp/>



農作物 COCO TOMATO、COCO TOMATO MINI
中玉トマト、水菜、COCO NASU
加工品 COCO TOMATO JUICE



今の野菜を作り始めた理由を教えてください
とにかくトマトが好きで美味しいトマトを食べた
かったからです。主力の水菜と、ココヤシを培土に
した COCO ブランドを展開しています。

関さんが農業をはじめたきっかけ

関ファームが一番古い記録で慶安元年（1648年）、
江戸時代から400年以上農業を代々受け継いでい
ます。私は17代目で物心ついた頃から当然農業を
継ぐと思いながら手伝いをしていました。22年前
の就農時は、現在も主力の水菜に加えニンジンやゴ
ボウなどの露地野菜も生産していましたが、自分が
大好きなトマトをとびきり美味しくしたいという願
望があって、15年程前からトマト栽培に挑戦する
ようになりました。トマトに最高の環境を与えられ
よう多くの工程を人工的に管理する養液栽培を導入
しましたが、当時は養液栽培農家も希少で情報が
少なく数年は試行錯誤しました。トマトの様子が変
だと思えば始発の新幹線に飛び乗って養液栽培をさ

消費者の皆様へ

新鮮で美味しい野菜作りに挑戦し続けています。
野菜は採れたての状態が一番美味しいのではありません。
採れたての野菜を食べてみてください。
トマト好きな私のおすすめメニューは COCO
TOMATO で作るカブレゼです。モッツアレラ
チーズと相性が抜群に良くて美味しいですよ。

れている愛知県の農家に何度も足を運んだり、問題
が起きたらすぐ動いて軌道修正を繰り返しました。
農業も可視化が進んできて最新技術を導入し学び続
けてきましたが、技術だけでなく農業での経験や直
感の重要性を改めて感じるようになりました。

都市農業のやりがい

食べてくれた人から美味しいと言われることです。
「はじめてトマトが食べられた」と消費者の方達に
喜んで食べてもらえることが何よりも嬉しいです。

清瀬の好きなところ

狭いところ。約1/5が農地で、東京でも有数の
都市農業の町に人も自然もとにかくぎゅっと詰まっ
ていて、農家と飲食店とお客様みんなそれぞれの距
離も近い。行政やJAの方々もみなさん協力的
ですし、すべての距離が近くて一体感があります。

今後の展望

現在作っているトマトや水菜以外の野菜作りも積極
的に挑戦していこうと考えています。



清瀬野菜を 清瀬のお店で堪能



清瀬野菜を取り扱う人気のお店で新鮮な清瀬野菜を食べてみませんか

*各店舗に記載している価格は全て税込表示です



清瀬野菜を取り扱う

人気のお店12店舗

- | | | | |
|-----------------|------|----------------|------|
| ① 西のやかた | P.11 | ⑦ パンのみせ アンヌアンネ | P.23 |
| ② うどん亭なべきち | P.13 | ⑧ Cafeふわっとん | P.25 |
| ③ 酒膳処 吉家 | P.15 | ⑨ 尾張屋 | P.27 |
| ④ 旬菜魚 hiro | P.17 | ⑩ アルブル | P.29 |
| ⑤ 肉バル×イカバル Haru | P.19 | ⑪ みんなのタコ公園 | P.31 |
| ⑥ 炭火焼鳥 さんぼ | P.21 | ⑫ キッチンズズキ | P.33 |

清瀬駅

周辺エリア



一番美味しい状態で
新鮮な食材を食べてもらいたい

陽子さん

西館 勝男さん

清瀬の
おみせ

1

西のやかた

【業種】焼鳥

🏠 清瀬市野塩1-171-13

🕒 17:00-21:30

☎ 042-495-4522

📅 日・祝 定休・不定休

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は積極的に清瀬産
*季節によって内容は変わります

● 清瀬野菜を取り扱う理由

20年前の開店当初から清瀬野菜を使っています。清瀬には直売所がいくつもあって近所で採れたての野菜をすぐ買える環境があるので鮮度が違います。地場産はなんと言っても香りが良いです。そんな新鮮な野菜を安く仕入れられますから当たり前のように使うようになりました。地産地消だけでなく地元の農家さんに感謝することも大切だと思っています。

● 清瀬野菜の魅力

とにかく新鮮で形も良くなっています。キュウリやナスもどんどん綺麗な形になっていて生産者さんの努力が伝わってきます。自分達で食べる分には気にしませんが、お店で出すには見た目も大事ですから美味しい上に見栄えがいいのはありがたいです。そして、今の旬を感じさせてくれるものが身近にあって、それをさっと買いに行けることも便利でありがたいです。



- ・ぬか漬け 5点盛り 530円
- ・有機野菜七種盛り 550円
- ・焼鳥 5点盛り 1000円
- ・焼物(清瀬産のナス、ネギ、ピーマン) 各 210円

新鮮な生野菜の香りと歯ごたえが楽しめるサラダとぬか漬け、岩手から取り寄せているこだわりの備長炭でじっくり焼いた焼物は野菜の凝縮した旨味を堪能することができます



● こだわりポイント

店の方針として、お客様から頂いた意見は積極的に取り入れていて、清瀬産も積極的に取り入れています。清瀬野菜はとにかく新鮮で香りがいいとお客様から喜ばれます。特にニンジンが凄くて、形はもちろん香りが良くて歯ごたえもいいニンジンらしいニンジンなので、ぬか漬けやサラダや胡麻和えなど素材そのものの風味が活きる調理方法で提供しています。キャベツも香りがよくて、チキンカツの添え物として手切りの千切りキャベツは好まれていて食べ残す方はいません。また、長ネギも品質が良く、ネギだけの炭火串焼きも人気が高いです。

● 今後の展開

焼鳥を焼くようになってから50年経ちましたが、開店時から継ぎ足しで作っている20年来の秘伝のタレだけでなく、岩手から取り寄せている備長炭で焼き方も徹底してこだわってきました。こだわり抜いた材料を使ってオーダーをもらってから鮮度のいい食材を調理する。そして出来立ての一番美味しい状態をお客様に食べてもらう。こうしたこだわりを持ち続けてこれからも料理を一番美味しい状態でお客様に食べてもらいたいです。

あと、食にもトレンドがあるので、世の中の流れで和食に限らず洋食や外国の料理で流行りものがあれば店のサイズに合った形で取り入れるようにしています。今は『チキンカツ』や『長いも生ハムロール』をメニューとして出していますが、従来のものにとらわれずに清瀬野菜も積極的に取り入れながら新しい創作料理にもチャレンジし続けたいです。



恵さん

島崎 茂さん

明子さん

地元野菜を無駄にすることなく
美味しく提供していきたい

清瀬の
おみせ

2

うどん亭なべきち

【業種】うどん

🏠 清瀬市竹丘2-2-26

🕒 10:00-14:00

☎ 042-493-0155

📅 月・火 定休

取り扱い清瀬野菜

ニンジン、ネギ等

● 清瀬野菜を取り扱う理由

清瀬に移転してきてからネギは優先的に清瀬産を使用しています。清瀬に移転して23年経ちましたが、閑静な住宅街で長く続けてこれたのはこの土地だからこそと思っています。そこで長年お世話になっている地域への感謝の意味もこめて清瀬ニンジンのレシピを考案して仕入れる野菜を増やすようにしました。

● 清瀬野菜の魅力

採れたてのものをすぐ食べられるところがいいです。流通で日数が経過していないとても新鮮な野菜がすぐに手に入る魅力があります。鮮度も良くて美味しい清瀬野菜を清瀬のお店が使うことは、地産地消以外にもお店にとって大きなメリットがあると感じています。



もりもりうどん 2L (4玉、かき揚げ、肉汁) 900円

ボリューム満点のうどんはもちもち
清瀬産ニンジン等を使ったかき揚げはサクサク
どちらの食感もたまりません



スパイスキャロットケーキ 450円
ケーキセット 800円 *食事注文の方 700円

清瀬産のニンジンをつっぷり使ったキャロット
ケーキは、シナモンのスパイスがきいたスポンジ
にくるみやドライフルーツがたっぷり入っていて
風味も食べ応えも抜群です

● こだわりポイント

スパイスキャロットケーキは、うどんの材料にも使っている地粉にニンジンやくるみ等の材料を加えて焼いていますが、試作中の清瀬ニンジンは新鮮で水分が多くケーキには向かないかもと戸惑いました。一般的なキャロットケーキはすりおろしニンジンを使いますが、新鮮なニンジンはすりおろすと水分が大量に出て膨らまないためフードプロセッサーにかけた後に少し絞って水分を切ったら膨らむようになりました。新鮮だからこそその工夫は必要ですが、その分風味が良く2、3日経ってもしっかりとした風味の良いものが提供できるようになりました。

● 今後の展開

開店時からメニューをほとんど変えずにやってきたことが店の自慢です。お客様は一度気に入ったものをずっと注文し続けてくださることが多いので、これまで通りのものを変わらずに提供するようにしています。カボチャは天ぷらとパンプキンケーキに使い、無駄なく利用したり、薬味で使うネギは青い部分をかき揚げにしたり食品ロス削減も常に意識しています。一般的に武蔵野うどんは固いという印象を持たれがちですが、なべきちでは柔らかすぎずコシがある喉越しのいい麺に仕上げた地粉の風味と化学調味料不使用の肉汁を良いバランスで召し上がっていただけるようにしています。天ぷらも注文を受けてから揚げてサクサクと味が良くなるようこだわっています。これからもお客様が喜んでくださる今までの味を大切にしながら地元野菜を無駄にすることなく美味しい料理を提供していきたいと思っています。

いいものを食べてもらいたい一心で
安く美味しいメニューを追究



渡辺 利吉さん

清瀬の
おみせ

3

酒膳処 吉家 きちや

【業種】居酒屋

🏠 清瀬市元町2-3-1

🕒 17:00-23:00

☎ 042-495-5533

📅 日・月 定休

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は積極的に清瀬産

*季節によって内容は変わります

清瀬果物の果実酒

*花梨酒、ブルーベリー酒、梅酒

● 清瀬野菜を取り扱う理由

新鮮・うまい・安い・便利・安心安全・地産地消だからです。新鮮だから長持ちしますし、美味しくて色々な料理に活用できます。価格も安く近場で路面販売していて入手しやすいです。どこの直売所のこの野菜が美味しいという情報も入ってくるから何か所も回って仕入れていきます。地産地消をすることで農家さんと共存共栄していきたいという思いもあります。

● 清瀬野菜の魅力

昔の野菜は苦かったですが、近年の清瀬野菜は甘くて美味しいです。ニンジンやピーマンも甘くなって食べやすくなりました。私が子供の頃はホウレンソウも苦味がありましたが、最近のホウレンソウは根っこも美味しいことにびっくりして一番好きになりました。新しい野菜を作ってチャレンジを続けている農家さんも多くて新物の野菜を見て料理を考えるのも楽しいです。



- ・牛肉の肉じゃが 450円
- ・ホウレンソウツナあえ 350円
- ・もろきゅう 350円
- ・かぼちゃのひき肉煮 350円
- ・牛煮込(ギアラ) 700円

新鮮な清瀬野菜をふんだんに使った豊富なメニューはどれも美味しくリーズナブル優しい味付けで箸が進みます

自家製果実酒(花梨酒、ブルーベリー酒、梅酒) 各 500円

清瀬産の果物で漬け込んだ果実酒は香りがよくすっきりした飲み心地



● こだわりポイント

お客様にいいものを食べてもらいたい一心でフグの調理免許を取って、安くてうまいフグを提供しています。自家製の干物も塩水に30分以上漬けて3~4時間干して手作りしてます。醤油やポン酢も全て自家製です。どんなに手間がかかっても安くて美味しいものを出したい。だから清瀬野菜も美味しいから当然使った方がいいとなりました。地元の野菜を使っているとお客様も喜んでくれて残さず食べてくれます。鍋も野菜が美味しいとよく言われるんです。お客様からリクエストがあればメニューを作ることもあります。お酒も清瀬の果物を使った果実酒も提供していますがよく売れます。度数が高いですが炭酸で割ると美味しいですよ。

● 今後の展開

開店当初から全ての料理がうまくて安い店を目指していて、過去にスーパーの鮮魚店でバイヤーをしていた強みを活かして質のいいフグや刺身を安く提供しています。鍋や家庭料理のメニューも手頃な価格で数多く提供しています。品数が多いため仕込みに時間がかかってしまい今は着手できていませんが、時間ができたら手の込んだものをもっと作りたいです。これからもお客様に喜んでもらえるように新鮮な清瀬野菜を使って、安くて美味しいメニューをたくさん開発していきたいと思っています。



木本 修弘さん

新鮮で美味しいものを食べてもらいたい
だから清瀬野菜にこだわっています

清瀬の
おみせ

4

旬菜魚hiro

【業種】居酒屋

🏠 清瀬市元町1-13-7

🕒 16:00-23:00 L.O. 22:00

☎ 042-459-1486

📅 日 定休

* 魚の入荷がない場合、お休みします

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は
積極的に清瀬産

* 季節によって内容は変わります

● 清瀬野菜を取り扱う理由

2014年のオープン前は都内の懷石料理店などで働いていて一般市場で仕入れた野菜を使っていましたが、昔から清瀬野菜が美味しいことは知っていたので、清瀬での出店が決まった時から清瀬野菜を全面的に使った飲食店にしようと色々なルートから農家さんを紹介してもらって繋がれたのが始まりです。その時に少量注文でも対応してもらえたことも大きかったです。

● 清瀬野菜の魅力

とにかく新鮮で美味しいことです。そして色々な農家さんと出会えたことで知らなかった野菜を知れて視野が広がりました。野菜の作り方も農家さんによって全く違って、同じ野菜でも作り手や土・肥料によって味が全く変わります。それぞれの素材の良さを活かせるようにこの野菜はこういう風にしたらいいかもという試行錯誤はこれからも続けていきたいです。



- ・清瀬サラダ 大935円 小715円
- ・清瀬野菜と旬魚の清かぶら蒸し 1210円
- ・清瀬産里芋の唐揚げ 858円
- ・清瀬野菜と旬魚の天ぷら 990円
- ・赤い魔法(にんじんジュース) 330円
- ・COCOトマトジュース 528円

地元農家から直接仕入れている新鮮な野菜を最大限美味しく食べられるよう考え抜かれて作られたこだわりの料理はどれも絶品です



● こだわりポイント

和食は素材ありきなので、どのように提供すればお客様が美味しく食べられるかを常に意識しています。清瀬野菜は普通の市場で買うものとは比べ物にならないくらい鮮度も味も全然違って本当に美味しいですからサラダが苦手だった方が食べられようになることもよくあります。また当店では可能な限り清瀬野菜を取り入れているので清瀬野菜の種類の豊富さにもよく驚かれます。私は、流通にどのくらい時間がかかって何が使われているか分からないものはお客様に提供できないと考えていますが、地元野菜は生産の流れが分かる上に作り手の方たちもGAP※や色々な取り組みや努力を続けられていて野菜のクオリティがどんどん上がっていることがよく分かるので安心してお客様に提供できます。※GAP (Good Agricultural Practices) 農業生産における食品安全や環境保全・労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組み

● 今後の展開

これはお店の話ではありませんが、配送ルートなどを整備して清瀬の飲食店全てが1品でも清瀬野菜を使うような街になったらもっと清瀬が盛り上がるんじゃないかと思います。また色々なところで提案もしてきて、最近徐々に清瀬野菜を使うお店が増えてきたので嬉しいです。お店としては、これからもずっと旬の新鮮な食材を仕入れて美味しい食事をお客様に提供し続けていきたいです。野菜が苦手な人にも野菜の美味しさを伝えることができれば面白いと思っています。



素材の質を生かして
清瀬野菜の美味しさを引き出す

清水 海翔さん

清瀬の
おみせ

5

イカバル×肉バルHaru

【業種】居酒屋

🏠 清瀬市元町1-9-3 🕒 16:00-23:00 L.O. 22:00
☎ 042-497-9268 📅 月 定休

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は積極的に清瀬産
*季節によって内容は変わります

● 清瀬野菜を取り扱う理由

2017年のオープン時から清瀬野菜を使っています。清瀬には農家さんが沢山いて洋食の食材や珍しい食材も手に入りますし、どれも新鮮で美味しく品質がいいですから使わないのもったいないです。通年手に入るものはグランドメニューで出して、季節の野菜はシーズンメニューを考案して、可能な限り清瀬産の野菜を使うようにしています。

● 清瀬野菜の魅力

バターナッツカボチャなど珍しい野菜もあって、手に入った野菜に合わせてメニューを考案することができます。他で仕入れたらかなり割高になるものも使いやすい価格で仕入れることができて、最近では気軽に買えるようになったルッコラも流通が少なかった頃から清瀬産はしっかりしたものを手頃な価格で入手できました。そしてどの野菜も鮮度がよくてみずみずしいです。



- ・清瀬産ルッコラと生ハムのサラダ 800円
- ・新鮮野菜のバーニャカウダ 1078円
- ・海老と清瀬産カブのアヒージョ 1045円
- ・清瀬産ナスとイカのラグーソース(パスタ) 1550円

素材の食感を生かしたメニューは味・香り・食感の良さだけでなく、盛り付けや彩りも美しく見ているだけで心が躍り、視覚でも楽しむことができます



● こだわりポイント

清瀬野菜は鮮度だけでなく物の良さが段違いなので、ルッコラやパクチーに特化したサラダなど素材の質を生かすメニューで提供しています。そして食材そのままでも美味しいですが、この野菜を使ってどう加工したら美味しいかも常に考えていて、プリンを作ったり、スープやトマトの煮込みを作ったり、どういう風に調理したらいいか試行錯誤しています。以前、イタリア品種の加熱用トマトを生産している農家さんから加熱すると美味しくなるということを知ってもらって実際にやってみたらすごく美味しくて驚いたことがあったので、農家さんに教えてもらったことは積極的に反映しています。逆に農家さんが来店してくださって「この素材がこんな料理になるんだ！」と喜んでもらえることもあります。お客様には使用している野菜をSNSや店内の黒板等で告知していますが、清瀬産に対する反応はととても良くもいつも喜んでくれます。

● 今後の展開

全てに清瀬野菜を使ったコース料理を提供したいです。全部が野菜メニューだと物足りなさがあるので、5品作るとしたら、サラダと前菜に加えてパスタやお肉も野菜でソースを作って付け合わせで使ってみるとか、全ての料理に地元野菜が入った清瀬野菜のフルコースを出して、当店にはソムリエがいるのでコースに合わせたワインを提案してペアリングのような形でも提供したいです。あと、色々取り組まれている農家さんとお店と一緒にイベントを企画して清瀬野菜だけでそんなことができるんだということを多くの人に発信できたら面白いと思っています。清瀬の方々のみなさん仲が良くて距離感が近く、知り合いの知り合いはみんな知り合いというくらい繋がりががあるのでそうした特性を活かして地域を盛り上げていきたいです。

新鮮で美味しい野菜の
食感を楽しんでほしい

織田 恒平さん

清瀬の
おみせ

6

炭火烧鳥さんぽ

【業種】居酒屋

🏠 清瀬市元町1-4-22

🕒 17:00-23:00

☎ 042-497-2700

📅 火 定休・不定休

取り扱い清瀬野菜

甘唐辛子、カブ等

● 清瀬野菜を取り扱う理由

2019年に「炭火烧鳥さんぽ」を開店した縁で、清瀬野菜との出会いがありました。清瀬に来て、まず畑が多いことに驚き、そして野菜作りに適した黒土が多いことも知りました。地元産の豊富な野菜が手に入りやすく、しかも新鮮で美味しいです。自然な流れで清瀬野菜に興味を持ち、店舗でも取り扱うようになりました。

● 清瀬野菜の魅力

みずみずしい朝採り野菜はとても魅力的です。新鮮で美味しい野菜を安心して提供できるので、お客様の評判もいいです。地元のお客様が多いので、メニューに「清瀬産」と書いてあると、興味を持ち喜んで食べていただいています。



生かぶ明太マヨ 418円

新鮮なカブのみずみずしさとシャキシャキした歯ごたえが楽しめます



焼き甘唐辛子 275円

こだわりの備長炭で香ばしく
焼き上げた甘唐辛子

● こだわりポイント

焼鳥料理がメインですので、焼鳥を活かすサイドメニューとして、おつまみになるものを意識して提供しています。食感を楽しめるメニューとして、清瀬野菜の生野菜も出しています。カブは生で食べても、とても美味しい！みずみずしくて甘くて、シャキシャキした歯応えも楽しめます。トウモロコシ、ニンジン、枝豆なども取り扱い、季節毎に旬の地元野菜を味わっていただき好評です。こだわりの備長炭で焼いた甘唐辛子なども香ばしくて美味しいです。

● 今後の展開

焼鳥屋として基本的には、串焼きで野菜の旨味を凝縮したメニューを提供したいですね。大型の焼き機でこだわりの備長炭を大量に消費します。そのため強い火力で焼けるので、カリッと香ばしく焼き上がり素材の旨味が引き立ちます。また生野菜のメニューをもっと出したいです。旬の清瀬野菜を積極的に使い、その魅力を地元の方にも地元以外の方にも味わっていただきたいと思っています。これからお客様に喜んでいただける料理を出して、居心地が良く楽しい時間を過ごせる店、地域に根付いた店を目指していきたいです。

地場野菜の素晴らしさを
パンを通して伝えていきたい



安井 健介さん

清瀬の
おみせ

7

パンのみせ アンヌアンネ

【業種】パン

🏠 清瀬市上清戸1-15-19

🕒 10:00-19:00

☎ 042-495-4090

📅 日・月 定休

取り扱い清瀬野菜

トマト、ブロッコリー、ナス、ピーマン
小松菜、水菜、イチゴ、キウイ 等

● 清瀬野菜を取り扱う理由

清瀬に住んでみると畑がたくさんあったので、どんなものを作っているのか気になってJAの直売所に行ってみたら種類が豊富で高品質な野菜ばかりでした。沢山並んでいる野菜の中から今取引させてもらっている関ファームさん（P8掲載）の水菜がたまたま目について、そこに書いてあったホームページから「店舗をオープンする時はできるだけ地元の野菜を使いたいです」という相談メールを送ってお会いすることになりました。その時ちょうど関さんが『清瀬ベジフルパーティー※』を立ち上げたタイミングで、そこから高品質な野菜を出していきたいという話があったので、是非その野菜を使わせてほしいとお願いして取り扱えることになりました。

※清瀬ベジフルパーティーは、清瀬市の若手農家が集まるベジタブル、フルーツのプロフェッショナルによる出荷組合で高品質で鮮度の良い農作物の出荷を行っています。



清瀬野菜をたっぷり乗せたパンやサンドイッチの中に気に入った野菜があれば店頭で買うこともできます



野菜カレー 302円



清瀬野菜のタルティーヌ 237円



ほぼ清瀬野菜たっぷり焼きそばパン 302円

● 清瀬野菜の魅力

パンだけでなく野菜販売もしていますが、質も味も良く、種類も豊富。思っていた以上に色々な野菜があります。あと農家さんから直接仕入れていると全然知らなかった野菜を持ってきてくれたりするので、ワサビ菜やサラダ用の紅しぐれダイコン、ロメインレタスなど普段買わない野菜の知識も広がりました。種類も沢山あって採れたてを使えるのはすごいメリットだと思います。

● こだわりポイント

食材の長所を引き出すようにしています。せっかくの地元野菜を変な調理してイメージが悪くなったりしないように、素材そのものの風味を損なわないよう気をつけています。清瀬野菜を使ったものはパンの名前にも付けているので、お客様にも安心して買ってもらえていると思います。

● 今後の展開

地元こんなにいい野菜があることを知ってもらうために清瀬野菜をたくさん使って地場野菜の良さを伝えていきたいです。サンドイッチとかに使っている野菜を食べて「美味しい」と言ってもらえた時に「実はこの野菜あるんです」と紹介して野菜も買ってもらえるケースもあります。僕らのような加工業者は生産者の方があってこそその業態だから農家さんの役に立てることをしていきたいと思っていて、幅広いメニューに清瀬野菜を積極的に使って、そこに地場の野菜や清瀬近郊のジャムとかも置く。地産地消をしながら地域のいいものを広めていきたいです。

手間をかけた美味しい食事を
手頃な価格で提供



照井 邦明さん

清瀬の
おみせ

8

Café ふわっとん

【業種】喫茶

🏠 清瀬市上清戸1-15-18 🕒 10:00-16:00

☎ 042-497-9481

📅 土・日・祝 定休

取り扱い清瀬野菜

ニンジン、紫イモ、サニーレタス、トマト、
サツマイモ、ジャガイモ、ホウレンソウ等

● 清瀬野菜を取り扱う理由

café ふわっとんは、ライフパートナーこぶしの就労継続支援B型事業所のカフェ事業として2015年にオープンしました。就労継続支援B型は、障がいをもっている人が就労スキルを身につけるための施設で、店舗や外販でお客さんと触れ合って地域の方達の支援を受けることもあります。福祉は地域と密接しているため地域貢献の流れで自然と清瀬野菜を取り入れるようになりました。(照井)

● 清瀬野菜の魅力

開店当初はメニューが2つしかなく徐々にメニューを増やして清瀬野菜を使うようになりましたが新鮮でいいです。私は23区から清瀬に移住してきたので家の近所で農家さんが野菜を売っていてふらっと買いに行ける環境に驚きました。そんな風に農家さんと関われることに魅力を感じますし、直売所で見かけた野菜を見てメニューを決められるのもいいです。(職員 中村)



- ・きのこクリームチキンサンドセット 1,100円
ドリンク付+200円
- ※日替わりポタージュスープ付(紫イモ)

注文を受けてから作るサンドセットはふわふわ
食感とボリュームな食べ応え



● こだわりポイント

自分が食べたいと思うものを作っています。美味しくてすごい凝ってて手間がかかってそうなのにこの値段？と思えるもの。ふわっとんでは清瀬の新鮮な野菜を使う以外にもフードロスが出ないよう1個単位でその都度仕入れて、パンやソース、サンドイッチ、デザート、どれも着色料や保存料をほぼ使わずに一から手作りをし注文を受けてから作りたてのものを提供しています。今回ご紹介した季節限定サンドセットにもある利用者さんが作るふわふわで存在感抜群の厚焼き玉子と清瀬の新鮮野菜との組み合わせのサンドセットは食べ応えもあって美味しいんですよ。人気メニューになっていてお客様からも好評で本当におすすめです。(職員 中村)

● 今後の展開

やっぱり清瀬はニンジンだと思うので、ニンジンを使ったケーキを出したいと思っています。今出しているシフォンケーキは緑茶とココアですが、種類を増やして行ってニンジンも加えたい。あと今までは清瀬野菜を使ってもメニューに表記していなかったので、今後はメニューを見て清瀬産と分かるようにしていく工夫もしたいです。清瀬はコミュニティが密で、私自身も農家さんの知り合いが多く常にいい野菜の情報が入ってきて清瀬の良さを実感しています。だからこそ今後も地産地消にこだわった美味しいものを作っていきます。(職員 中村)

喜んでもらえる喜びをモットーに
美味しい料理を食べてもらいたい



立川 栄一さん

清瀬の
おみせ

9

尾張屋

【業種】 そば・うどん

🏠 清瀬市松山1-9-1

🕒 昼 11:00-15:00

☎ 042-491-1126

🕒 夜 17:30-20:30

📅 水 定休

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は積極的に清瀬産
*季節によって内容は変わります

● 清瀬野菜を取り扱う理由

以前、私が消防団の分団長をやらせて頂いた時に他分団に所属する農家さん達の顔見知りが増えたことをきっかけに、13年ほど前から仲間や販売所を通して清瀬野菜を仕入れるようになりました。地元の野菜が入ったメニューはお客様にも喜んで頂いています。

● 清瀬野菜の魅力

まずはやはり鮮度ですね。食べてみても野菜の新鮮さと味の良さが他で買うものと比べても全然違うので納得して使えます。口にした時のみずみずしさや甘さが断然違います。以前から店を出すものは毎日手作りをし、産地にもこだわっていましたが、こんな身近に市場で買うよりもいいものがあることに驚きましたし、少し足を伸ばせば新鮮な野菜が手に入れられるところも良くて、年々清瀬野菜に対する思いが強くなっています。



サラダ 140円(丼物には小サラダ付)
 野菜の天ぶら盛り合わせ 750円

カラッと揚げた天ぶらはサクサク食感で
 噛むと野菜の甘みが口の中に広がります



たぬきそば 670円

そばに添えられたハウレンソウやネギも清瀬産

● こだわりポイント

材料は全て国産、産地にもこだわって毎日手作りして細部にこだわっていますが、使っている素材がいいから何をしてもうまいです。野菜も新鮮でみずみずしいから天ぶらもカラッと揚がります。天ぶらは季節によって野菜を変えています。普段から食べている身近なものでもお客様からは「ニンジンってこんなに甘かったんだ」「ブロッコリーの天ぶらってこんなに美味しいの」「カブが甘くて美味しい」なんて言われてよく驚かれます。

● 今後の展開

私は釣りが好きで釣った魚を夜のメニューに出すことがありますが、新鮮な魚と採れたての清瀬野菜を組み合わせお客様に喜んでもらえるものを出せたらいいと考えています。あと、これは壮大な夢ですが、清瀬はうどん文化の街なので、ひまわり畑や清瀬市内で有効活用できそうな農地があったらそこに小麦を植えて、地元小麦を使ったうどんを作れたらいいと思います。志木街道の農家さんの敷地には昔ながらの蔵が残っているので蔵を活かしたうどん屋をやって、清瀬産のジェラートやクラフトビールを置いたりして清瀬の美味しいものを寄せ集めたマルシェで清瀬を発信していけるようになったらいいですね。

旬の素材を使って美味しくて
見た目も美しいレシピを考案

古川 博己さん



清瀬の
おみせ

10

アルブル

【業種】 フレンチ

🏠 清瀬市松山1-4-17
山加ビル1F

🕒 昼 11:30-14:30 L.O. 13:00
夜 17:30-21:30 L.O. 19:00

☎ 042-492-7800

📅 月・第1火・木ディナー 定休

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は
積極的に清瀬産
*季節によって内容は変わります

● 清瀬野菜を取り扱う理由

2003年オープンからの5年後位から直売所で少しずつ買うようになって、多くの種類を扱っているJAからも仕入れるようになりました。配送される野菜と違って自分で見て選べて鮮度も全然違う清瀬産の野菜をせっかく清瀬でお店をやっているのだから取り入れようとなりました。

● 清瀬野菜の魅力

まず鮮度が違います。野菜を買いに行って、葉っぱが黄色くなった野菜と青々した野菜どちらを買いますかという感覚と同じ位ハリやツヤ、元気の良さが見た目でも全然違います。一般的に市場で並んでいる野菜は収穫されてから数日後経っていますが、清瀬野菜ならその日採れたものが仕入れられます。それに東京とは思えないくらい野菜の数が多いです。以前はニンジンとハウレンソウが主でしたが、今は若い方に世代が変わって野菜の種類もかなり増えました。



ランチ 2950円～
ディナー 5500円～

- ・すずきのポワレ
白ワインのクリームソース ゆず風味
- ・清瀬野菜のポタージュスープ(カブ)

リーズナブルな価格帯でフレンチが楽しめるアルブルのコースは、色彩豊かで一品一品が美術品のように美しく作り込まれています

● こだわりポイント

できる限り清瀬産を取り入れて数多くの食材を使っていくために、どう調理して提供していこうと考えるところから始まります。その時期に採れる旬の素材を美味しくするためのレシピを考案して、今あるものなら何が作れるか、色々と思案することが楽しいです。

清瀬野菜を使用していることは料理を出す際にお客様に説明していますが、地元の方はもちろん、色々なところから来てくださる方も清瀬で地元のものが食べられるというところに面白みを感じてもらえて喜ばれます。

● 今後の展開

アルブルでは気軽に食べられる堅苦しくないフレンチをご提供しています。リーズナブルな価格でフランス料理が楽しめるカジュアルフレンチ。それでもフレンチを好むお客様には舌が肥えた方が多く、普段食べることがない珍しい食材を求められることがあります。そうしたニーズにも応えられる素材があれば取り入れていきたいです。自分の腕次第ではありますが、これからも地元の野菜を使って美味しく見た目も美しいメニューを作っていきます。

誰もが安心して食べられる食事でお世話になった地元の清瀬に恩返し



長谷川 達人さん

清瀬のおみせ

11

みんなのタコ公園

【業種】カフェ

🏠 清瀬市松山1-18-4 🕒 昼 11:30-15:00 L.O. 14:00
📞 042-497-9420 🕒 夜 17:00-22:00 L.O. 21:00
📅 火 定休・不定休

取り扱い清瀬野菜

取り入れられる野菜は積極的に清瀬産
*季節によって内容は変わります

● 清瀬野菜を取り扱う理由

娘の結婚をきっかけにこれまでお世話になった清瀬に恩返しをしたいと2019年に店をオープンしました。安心して食べられるものを提供したかったので、作り手が見える地元野菜を取り扱うのは自然な流れでした。清瀬産を押しして清瀬全体を盛り上げたいという気持ちもあります。

● 清瀬野菜の魅力

料理の8割ぐらいは素材が占めます。だからこそ鮮度が大事になります。新鮮なものがいつでも手軽に手に入る清瀬野菜は本当にありがたい存在です。そして清瀬野菜は甘いんです。お客様に出す前に必ず生のまま味見をしますが、糖度が高くて本来野菜が持っている甘みを感じられます。これは全国の高品質なものに比べても引けを取らないと思います。自分自身が扱っていて明らかな違いが感じ取れることも大きな魅力になっています。



- ・あめりかバーガー 870円
パンズ 清瀬のにんじん、清瀬のほうれん草
- ・今日の生ジュース(ブルーベリー) 500円

清瀬野菜がたっぷり練り込まれた色鮮やかなパンズに焼きたてのパテと新鮮な野菜をたっぷり挟んだハンバーガーは肉のジューシーさと野菜の甘みが食欲をそそります



● こだわりポイント

誰もが安心して食べられるものを意識して作っています。娘は幼少期にアレルギーが多く、何を食べさせていいかわからないほど大変な時期がありました。鶏卵、小麦、お米といったものだけでなくあらゆる食材が食べられず、大丈夫な食材を取り寄せて離乳食を一から作って家族で協力して乗り越えてきました。そんな娘が無事に育ってくれて、結婚して、こどもを育てています。今思うとこうした経験が、誰もが安心して食べられる美味しいものを出したいという店のコンセプトにつながっているように思います。ハンバーガーのパンズも清瀬産の野菜を使って全て手作りです。パンズから作ればこども達に安全なものを食べてもらえて、親御さんにも何が入ってますと全部説明ができて安心してもらえていいことづくめです。そうしてこども達が育っていく、こんな幸せはないですね。そして清瀬野菜を使っていることでお客様も喜んでくださるし、地元野菜を使って何かしていくのは未来に直結する感じがしています。

● 今後の展開

近々お寿司も出す予定ですが、野菜が苦手なこども達も喜んでくれるデザートを作りたいです。あと最近では遠方からもヴィーガンやハラールの多種多様なお客様が来てくださるので、材料が全てわかる植物性メニューも作るようになりました。そうした流れで市外や外国の方たちをインバウンドで清瀬に招き入れられるよう英語メニューの制作やそれに伴う発信をしたり、インフルエンサーの方に協力してもらって商店街に来てもらうという構想もありますが、それには食が不可欠なので、私たち飲食店が色々工夫して食品ロスを防ぎながら生産者を盛り上げたい。美味しく安全な清瀬野菜を世界に発信していける取り組みを続けていきたいです。

新鮮な清瀬野菜が提供できる
メニューを作りました



鈴木 広之さん

清瀬の
おみせ

12

キッチンスズキ

【業種】洋食

🏠 清瀬市松山1-20-8

☎ 042-491-0160

🕒 昼 11:30-14:00

夜 17:30-21:00

📅 月・第1火 定休

取り扱い清瀬野菜

ダイコン、セロリ、ニンジン、ロメインレタス、
トマト、キャベツ、ホウレンソウ、キュウリ 等

● 清瀬野菜を取り扱う理由

地元の清瀬野菜に触れてみたかったからです。以前から農家や議員の方達から清瀬野菜を使って
みないかと声をかけてもらっていましたが、清瀬野菜の調達がうまくできないため迷って
いました。そして最近、商工会さんからも是非やってみてほしいと言われた際に、土日に清瀬
旬菜花倶楽部の方がふれあい通りで出店していたり、JAでも買える等、仕入れ方法についても
提案があったので、定休日にJAに仕入れに行き、新鮮な野菜を新鮮なうちに召しあがって
いただけるように、まずは火水限定（第1火は除く）で清瀬野菜を提供することにしました。

● 清瀬野菜の魅力

今回清瀬野菜を扱うようになって、新鮮で立派な野菜に感動しました。清瀬で商売をしていて、
地元の農家さんの野菜を取り扱えて地産地消ができるということは嬉しいものです。



清瀬野菜の豚しゃぶロール 800円
(火水限定メニュー *第1火は除く)

新鮮な野菜を湯通しした豚ロースで巻いた豚しゃぶロールは甘酸っぱいルバーブジャムがアクセントになって、爽やかな味わいが楽しめます

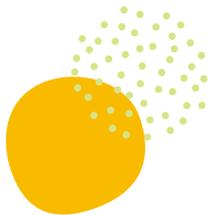


● こだわりポイント

火を通さずに新鮮な食感や風味を生で味わってもらえるメニューを考えました。あと、その野菜が仕入れられない時に写真の見た目と違ってしまわないように写真と変わらないメニューを心がけました。その時に仕入れられた新鮮な野菜を豚で巻けばお客様の期待を損なわず間違いなく清瀬野菜をご提供できると考えて、清瀬野菜の豚しゃぶロールが誕生しました。豚しゃぶロールに添えているブロッコリーとトマトとキュウリも清瀬産のものを使っています。

● 今後の展開

お客様に喜んでもらえるように沢山のメニューを用意して昔ながらの洋食で頑張っています。今は清瀬野菜は火水限定のメニューですが、将来的に毎日確実に清瀬野菜を仕入れられるようになれば通常メニューでご提供したいと思っています。先日は、JAのきよせ新鮮館でルバーブジャムを見つけました。ルバーブ※は赤い茎の上に大きな葉っぱがついている野菜ですが、こんな珍しいものもあるんだと知って豚しゃぶロールにも添えてみました。まだ知らない清瀬のいいものがたくさんあると思うので、どんな野菜があるのか勉強をしてこれから色々取り入れていきたいです。※ルバーブはショクヨウダイオウとも呼ばれるタデ科ダイオウ属の多年草。シベリア南部が原産の野菜で、イギリスなどのヨーロッパではとてもポピュラーな野菜。



清瀬で育つ
清瀬で食べる
清瀬で笑う



Let's Eat Kiyose 清瀬を食べよう

2024年3月発行



発行：清瀬商工会

〒204-0021

東京都清瀬市元町1-2-11 アミュール5階

TEL 042-491-6648 FAX 042-491-8848

<https://kiyose.or.jp/>

post@kiyose.or.jp/