

武蔵村山市 MAP

Musashimurayama City Map

地元の食文化やおすすめの観光スポットを紹介。

武蔵村山市の豊かな自然と文化に触れながら、自分だけの特別なルートを探してみよう！

Here are some recommended spots to enjoy local food culture and sightseeing.
Find your own special route while experiencing the rich nature and culture of Musashimurayama City!

地域の
特産品
Local
Specialties

武蔵村山地域ブランド

Musashimurayama Brands

① 有限会社もりのこむぎ

Mori-no-Komugi

もりのこむぎの

「村山お茶食パン」

Mori-no-Komugi's Murayama Tea Bread

武蔵村山産の茶葉入り風パン

Japanese-style bread made with tea

leaves grown in Musashimurayama.

武蔵村山市学園3-42-3

3-42-3, Gakuen,

Musashimurayama City

TEL:042-562-0274

② アイス工房ヴェルデ

Verde Gelato Shop

アイス工房ヴェルデの

「自家製アイスクリーム」

Verde Gelato Shop's

homemade ice cream

自家牧場の牛乳を使った

ジェラートです。

Serves gelato made using milk

from the shop's own farm.

武蔵村山市三ツ木1-80-3

1-80-3 Mitsugi,

Musashimurayama City

TEL:042-560-6651



③ ケーキ工房ラ・ブーム

La Boum Cake Shop

ケーキ工房ラ・ブームの

「村山げんこつシュー」

La Boum Cake Shop's

Murayama Genkotsu Choux

武蔵村山市本町2-80-1

永寿ビル1号

2-80-1 Honmachi,

Musashimurayama City,

TEL:042-520-0282



こちらも
注目!
Also of
note here!

観光協会オススメ!

Recommended by the Tourist Association!

⑩ 秋田

家庭料理とお酒

ふきのとう

Akita Homestyle Cuisine & Sake

Fukinoto

美味しいお酒と料理で語っすべ!

Enjoy warm conversation

over delicious food and sake!

武蔵村山市大南2-31-1

2-31-1, Oominami,

Musashimurayama City

TEL:080-6375-2659



⑪ 手打ちそば入清

Irisei Handmade Soba

蕎麦とお酒と一品料理

Soba, sake, and a la carte dishes

武蔵村山で黒毛和牛と海鮮を楽しむ

本格鉄板焼

Enjoy Japanese Black wagyu beef and

seafood at this authentic teppanyaki shop

in Musashimurayama

武蔵村山市三ツ木1-36-11

1-36-11 Mitsufuji,

Musashimurayama City

TEL:042-560-3330



⑫ 鉄板焼とも彩・tomoiro-

Teppanyaki Tomoiro

武蔵村山で黒毛和牛と海鮮を楽しむ

本格鉄板焼

Enjoy Japanese Black wagyu beef and

seafood at this authentic teppanyaki shop

in Musashimurayama

武蔵村山市本町1-43-15

1-43-15 Honmachi,

Musashimurayama City

TEL:042-560-3102



⑬ 五色本店

Goshiki Honten

創業40年以上の老舗 名物の釜飯は絶品!

A veteran restaurant in business

for more than 40 years.

Try it's delicious kameshime rice dishes!

武蔵村山市三ツ木1-31-4

1-31-4, Mitsufuji,

Musashimurayama City

TEL:042-569-0487



⑭ 網代園製茶所

Ajiro-en Tea

武蔵村山市三ツ木1-31-1

1-31-1 Mitsugi,

Musashimurayama City

TEL:042-560-0135



⑮ 有高山園

Takayama-en

武蔵村山市三ツ木3-35-1

3-35-1 Mitsugi,

Musashimurayama City

TEL:042-560-0253



⑯ 本比園製茶

Motohi-en Tea

武蔵村山市三ツ木5-22-1

5-22-1 Mitsugi,

Musashimurayama City

TEL:042-560-0222



⑰ 高山産業(株)

Takayama Sangyo

武蔵村山市三ツ木5-31-1

5-31-1 Mitsugi,

Musashimurayama City

TEL:042-560-1361



⑱ 大岸製茶

Ohgishi Tea

武蔵村山市岸1-36-1

1-36-1 Kishi,

Musashimurayama City

TEL:042-560-0005



⑲ 野山北公園プール

Noyamakita Park Pool

武蔵村山市本町5-31-1

5-31-1 Honmachi, Musashimurayama City

TEL:042-520-0082 (総合体育館)

5-31-1 Honmachi, Musashimurayama City

TEL:042-520-0082 (General Gymnasium)



⑳ 大南公園

Oominami Park

武蔵村山市緑が丘2542

管理者:環境課公園緑地係 TEL:042-565-1111 (内線 262)

Administrator: Parks and Green Spaces Section

Environment Division TEL:042-565-1111 (ext.262)



㉑ プリンズの丘公園

Prince Hills Park

武蔵村山市横1-1-12

管理者:環境課公園緑地係 TEL:042-565-1111 (内線 262)

Administrator: Parks and Green Spaces Section

Environment Division TEL:042-565-1111 (ext.262)



武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.



武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.



武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.



武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.

武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.

武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.

武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.

武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.

武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.

武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama

狭山茶のうち、東京都内で生産されたものです。

茶摘みは、春と夏の2回と、他の産地より少なく、

コクと旨味のあるお茶になると言われています。

This Sayama tea produced in Tokyo is picked twice a year,

once in spring and once in summer, which is fewer times than

in other production areas, and is said to facilitate a rich and

savory taste.

武蔵村山地域ブランド認証商品
Certified Musashimurayama Regional Brand Product

武蔵村山産の

「東京狭山茶」

"Tokyo Sayama Tea" from Musashimurayama