

ご当地
グルメ

具材に日野市産農産物を使用!
日野の焼きカレーパン

ショップゆめ

●しょぶゆめ
☎042-587-8630
焼き立てパンが常時約30種類。手作り・無添加が自慢だ。
①日野市旭が丘2-42-12(工房夢ふうせん内)
②JR豊田駅から車で8分 ③10時30分~16時 ④土・日曜、祝日 ⑤3台



華麗になる「ひのめぐみ」
焼きカレーパン 200円

日野の
焼きカレー
パンの
元祖

フランドール

●ふらんどーる
☎042-583-8237
手作りカスタードクリームやオーガニックあんこなど素材にもこだわっている。
①日野市日野台5-6-23 ②JR日野駅から車で7分 ③7~19時 ④日曜 ⑤なし



夏野菜焼きカレーパン
150円

トマトなど
夏野菜が
たっぷり

パン工房アイグラン

●ぱんこうぼうあいらん
☎042-584-1866
おいしい水を使用した身体に優しいパン作りを心掛けています。①日野市多摩平2-3-3 ②JR豊田駅北口から徒歩2分 ③7~20時(土・日曜、祝日は8~19時) ④なし ⑤なし



辛いじゃがが 180円

じゃがいもが
ゴロンと
丸ごと入った

フォンテーヌ

●ふおんてーぬ
☎042-586-7746
パンをはじめ、パイ、マドレーヌ、クッキーなど商品はすべて無添加。
①日野市神明2-16-2 ②JR日野駅から車で5分 ③9時~18時30分 ④日曜、祝日 ⑤なし



タマネギとチーズの入った
焼きカレーパン 126円

タマネギの
甘みが濃厚!

豊田駅北口ショップ

「わーく・わーく」
●とよたえきたぐちしょぶつ わーく・わーく
☎042-514-8484
パンのほかMADE IN HINOにこだわった商品も販売している。
①日野市多摩平2-5-1クレヴィア豊田 多摩平の森1階 ②JR豊田駅から徒歩6分 ③10~16時 ④土・日曜、祝日(第1土曜は営業) ⑤なし



華麗になる「ひのめぐみ」
焼きカレーパン200円

元祖焼き
カレーパンを
曜日限定で
販売

ペーカリーモリ

●ペーカリーモリ
☎042-586-4560
天然水で仕込むフランスパンのほか、エッグタルトなどの焼き菓子も人気。
①日野市大坂上3-21-16 ②JR日野駅から徒歩10分 ③7~19時 ④日曜 ⑤4台



フランスパン生地焼いた
焼きカレーパン 180円

カレーと
フランスパンの
生地が絶妙に
マッチ

ブレッドアンドバター

●ぶれつどあんどばたー
☎042-582-0189
日野市役所などで販売している。味が6種類以上あるケーキサンドが人気。
①日野市日野台2-13-9-101 ②JR日野駅から車で4分 ③7時30分~16時 ④日曜、祝日 ⑤なし



もちもち日野焼き
カレーパン 150円

温めると
さらに
もちもち!

Bakery Praat

●べいかりーぷらーと
☎042-843-4102
対面販売の小さなペーカリー。ガラスケースに並ぶパンはどれも本格派。
①日野市宮370-1 ②京王高幡不動駅から徒歩20分 ③6時30分~18時 ④月・火曜 ⑤2台



カレーパン 160円

すこし辛めの
カレーが
ナイス!

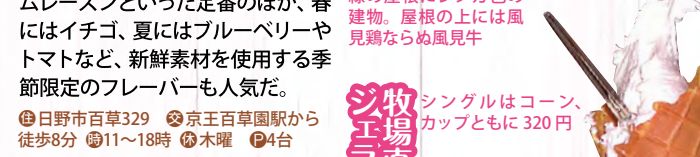


こんな食材使ってます
八王子・自家牧場の低温殺菌牛乳みるくの黄金律 ジャージーヨーグルト

八王子市 磯沼牧場 セレオ八王子店
●いそぬまほくじょうせれおはちおうじてん
☎042-686-3177
JR八王子駅ビル内の「磯沼ミルクファーム」直営店。自家牧場で生産したヨーグルトや乳製品、ソーセージなどの店頭販売はもちろん、ミルクを贅沢に使った濃厚なソフトクリームやワッフルが味わえる。「絹の道」で有名な八王子ならではの、みるく・桑の葉ミックスソフトが好評だ。
①みるくワッフルプレート600円②みるく・桑の葉ミックスソフト400円③イートインコーナーもある
④八王子市旭町1-1セレオ八王子北館1階 ⑤JR八王子駅直結 ⑥10~21時 ⑦不定休 ⑧なし

①みるくワッフルプレート600円②みるく・桑の葉ミックスソフト400円③イートインコーナーもある

日野市 アルティジャーノ・ジェラテリア
●あるていじゃーの・じえらてりあ
☎042-599-2880
日野市内唯一の牧場、モグサファーム直営のイタリアンジェラートショップ。新鮮なミルクと、日野産果物などを使用している。一番人気のしぼりたてミルクをはじめ、抹茶やラムレーズンといった定番のほか、春にはイチゴ、夏にはブルーベリーやトマトなど、新鮮素材を使用する季節限定のフレーバーも人気だ。
①日野市百草329 ②京王百草園駅から徒歩8分 ③11~18時 ④木曜 ⑤4台



こんな食材使ってます
日野産の牛乳、トマト、ブルーベリー

カボチャや紅イモなど野菜フレーバーもある

八王子の幸を丸ごと味わえる 至極のスイーツ

こんな食材使ってます
八王子産の米粉・ハチミツ・卵・牛乳・ブルーベリー・サツマイモ・ショウガ

①ハーブや草花が生い茂る、かわいらしいお店②店内のイートインコーナーでゆっくりと③八王子カステラ 1265円はみやげにも最適④東京八王子マドレーヌ「大和」230円



八王子市
ペール・ノエル みなみ野店
●ペー・のえるみなみのてん
☎042-632-0214
フランス語で「サンタクロース」を意味する、かわいらしいケーキ屋さん。近隣の牧場・農園のハチミツや米粉、卵、フルーツなどを贅沢に使った、季節替りの35種類のスイーツがショーウィンドウに並ぶ。おすすめは東京八王子マドレーヌ「大和」や八王子カステラ。イートインコーナーで、ドリンクとともに味わうこともできる。
①八王子市西片倉3-11-5 ②JR八王子みなみ野駅から徒歩7分 ③9時30分~20時 ④不定休 ⑤10台

東京産食材が味わえる こだわりの店

東京産の旬野菜や鮮魚を使ったイタリアン

こんな食材使ってます
町田産のトマト・バジル・タマネギ

町田市 PIZZERIA GAVEE DELSOLE
●びつえりあがうえ・でるそーれ
☎042-798-0028
石窯でふっくらと焼き上げたピッツアや、もちもち食感の生パスタが絶品。町田産のトマトやバジル、タマネギをはじめ、東京産の旬野菜や鮮魚をふんだんに使った料理が楽しめる。店内は本場イタリアを彷彿とさせる大人の空間。ディナーはワインを片手に、窯焼きお肉野菜盛りやサラダをトッピングしたブリマヴェーラをどうぞ。
①町田市矢部町2693-4 ②JR淵野辺駅から車で5分 ③11時30分~15時30分、17時30分~22時 ④水曜、ほか不定休あり ⑤15台

町田産の旬野菜や鮮魚を使ったイタリアン

こんな食材使ってます
稲城産の野菜

稲城市 green world café
●ぐりーんわーどかふえ
☎042-379-8042
地元産の野菜をたっぷり使ったメニューが自慢のカフェ。肉料理と地元野菜の小鉢が付いた「農家のめぐみごはん」800円(ランチ)は、2015年に東京都多摩保健所が行う「グッドバランスメニュー」の金賞に選ばれた。稲城産の野菜を使用した「グリカフェ煮込み系ランチ」や「たまに強烈に食べたくなるカレーライス」などネーミングもユニーク。月に数回、ライブなどのイベントも開催している。
①稲城市矢野口2208ステーションサイドビル栗山2階 ②京王よみうりランド駅からすぐ ③11~16時、18時30分~22時30分 ④月曜、火・水曜の18時30分~ ⑤なし

稲城産の野菜を使ったヘルシーメニュー

中をあけてビックリ! みどりのオムライス950円(ランチ)
①地元野菜がのったヘルシーな農家のめぐみごはん②黒板のおすすめメニューは要チェック!