

THE NEW FACE

西東京市で創業した
新企業を紹介!!

「二店逸品」の串揚げが看板 気楽に立ち寄れる小さな居酒屋

田無駅南口から徒歩3分。飲食店が多く入るビル1階の奥まった一角に、健蔵(けんぞう)(原田健一代表)がある。店先には「おでん」「串かつ」と書かれた2つの赤提灯が揺れ、どこか昭和の雰囲気

が漂う。長年、飲食業界で働いてきた原田さんは「近所の方々が気楽に立ち寄り、親しんでもらえるような息の長い商売をしたい」と独立し、平成25年6月に同店をオープンした。テーブル8席、カウンター2席の店をほぼ一人で切り盛りしている。看板メニューは西東京市の「一店逸品事業」にも認定された「串揚げ」だ。ひと口大にカットした旬の野菜や肉類に、粉状のパン粉をさつとつけて、からりと揚げる関西風。衣が薄いので油切れが良く、何本でも食べられる。果物、野菜、ワインなどを入れ



優しい笑顔で客を迎える原田さん

てじっくり煮込むウスターソースも自家製で、フルーティーな味わいが好評だ。また「おでん」に使う大根などの野菜は、できるだけ西東京市内で生産されたものを選んでる。創業時は「西東京市チャレンジショップ事業」等の補助制度を活用し、少しずつ常連客を増やしてきた。現在はサラリーマン、家族連れや近所に住む夫婦連れなど、幅広い客層から支持されている。この町に暮らす人達の心を癒す、オアシスのような店になっている。



アスパラ、ササミ、うずら玉子など串揚げは各100円。自家製ソースがよく合う



気さくな雰囲気ですぐ入りやすい店構え

企業 Data

健蔵(けんぞう)

- ◆住所: 西東京市南町4-4-2 プリンスプラザ田無1F
- ◆電話: 042-451-5808
- ◆営業: 午後5時~翌午前3時
定休日: 火曜

健蔵 西東京市 検索

安心安全な食材で

子育てママに人気のケーキ屋さん

ビスケット(つねおか・ひろこ代表)は、吉祥寺駅近くの公園で焼き菓子の自転車販売をしていたが、平成25年8月、西武柳沢駅前店舗をオープンした。2人並べばいっぱいになるような小さな間口の店だが、毎朝、奥の厨房の2台のオーブンで「やぎさわロール」(350円)や、マフィン、スコーンなどのお菓子を次々と焼き上げる。昼前には出来たてのおいしいお菓子がずらりと並び、子ども連れを中心に、近隣の住人たちが次々と買い物に訪れる。西東京市の「二店逸品事業」に認定された「やぎサブレ」(大210円)も人気の商品だ。



左: つねおかさん、右: ときわさん

つねおかさんと共同経営者のときわ・ともみさんは共に、保育園児、小学生の子どもを育てる母親で、食材の安心安全には常に気を配っている。店で使う小麦粉、砂糖、バターは安全なものにこだわり、オレンジピールなどの副材料も自分たちで厳選した素材から手作りするという徹底ぶりだ。また、ウェブショップで焼き菓子の通販も行っており、お中元、お歳暮などのニーズが高いという。現在は土、日、月曜が定休日だが、「子どもの手が離れたら、将来は土曜日にも店を開きたい」と、つねおかさん。「ママの手作りの味」を楽しめる、町の大切なケーキ屋さんだ。



「やぎサブレ」(手前)など人気の焼き菓子 手前から「やぎさわロール」、「ガトーショコラ」、「チーズケーキ」

企業 Data

Biscuitta (ビスケット)

- ◆住所: 西東京市保谷町3-26-19
- ◆電話: 042-452-1616
- ◆営業: 火~金曜 午前10時~午後5時

びすけった 検索

西東京市のちょっと気になるお店

約80席の宴会スペースも新設 新鮮な魚介が人気の居酒屋「奏」(かなで)

ひばりヶ丘駅北口から徒歩1分、新鮮な魚介やカクテルなどが気軽に楽しめる居酒屋「奏」(かなで)がある。女性客にも人気のこの店を運営するのは株式会社トリニティ(萩野新社長)。函館直送のヤリイカや甘エビ、宮城や北海道の厚岸(あつき)の牡蠣など、毎朝全国各地の市場から新鮮な魚を仕入れている。

また、生地からソースまで手作りのピザや、注文後に焼くふわふわのだし巻き卵、自家製デザートのカレームドブリュレなども人気だ。ドリンクはカクテルが豊富で、約60種類ほど。ワイン、焼酎、日本酒も充実している。コース料理は、3000円〜

5000円までの飲み放題付きで、3コースが用意されている。5000円コースは姿作り入りの刺身6点盛りが自慢だ。現在席数は44席だが、7月上旬には約80席の宴会スペースが新たに増築され、大人数の団体客も利用できることになる。店内は、黒を基調に落ち着いた雰囲気。注文品を素早く提供できるように、厨房はオープンな作りになっている。

「カップルから団体まで対応できるようなります。ゆっくり食事とお酒をお楽しみください」と萩野社長は話す。



店は西武池袋線ひばりヶ丘駅線路沿いにある



オープンな厨房が目を引き店内



おすすめの刺身盛り合わせは1,499円

企業 Data

株式会社トリニティ

- ◆住所: 西東京市ひばりが丘北3-2-3 グリーンコーポ1F
- ◆電話: 042-439-4090
- ◆営業: 午後5時~翌午前2時
定休日: 不定休

奏(かなで) ひばりが丘 検索

「痛くない・落ちにくい」イヤリングも開発 フルオーダーメイドのジュエリー制作

田無駅から徒歩約20分の住宅街に、熟練した職人がフルオーダーメイドで指輪やペンダントなどのジュエリーを制作・販売するPAPILLON(パピヨン) 工芸がある。経営するのは株式会社ジュエリーアート葉(しおり)(鶴田由來人社長)だ。職人歴38年の鶴田社長は、飾り細工の工房で8年間修業して基礎を学び、昭和61年に独立。ファッションなデザインや機能性を重視した製品作りを目指した。今では国内外の個人客から注文を受け、とことん相手と話し合い、デザインから制作まで一で行う。作品は全て手作業で、純金やプラチナなどの貴金属を溶かして成形し、イメージに合ったデザインに仕上げる。



赤い建物が目印のアトリエ「パピヨン工芸」

数々の製品の中には、日本では希少なシマエナガという小鳥をかたどったブローチなどもある。約1cmの小鳥の飾りは、わずか0.05mm取り付け位置がずれただけでも表情が狂うという。「痛くない、落ちにくい」画期的なイヤリングの開発も手掛け、商品化している。耳にあたるポイントをホール状に開発。イヤリング制作会社社ピアリングの製造技術を使用し、商標登録している。お客さまからの評価も高いという。鶴田社長は「お客さまから信頼を得られたら、それ以上の誠意をもって作品づくりをするのが職人だと思う」と話す。



左: シマエナガのブローチ、右: 痛くない落ちにくいイヤリングの「アートピアリング」



制作はもちろんのこと、どんなに難しい修理も心を込めて行う鶴田社長

企業 Data

株式会社ジュエリーアート葉(しおり)

- ◆住所: 西東京市泉町1-11-14-103
- ◆電話: 042-452-6734

パピヨン工芸 検索