

令和6年度
認定

西東京市

ITTEN IPPIN!

一店逸品



こだわりの逸品 84 店



西東京商工会では、モノやサービスなど個店独自のこだわりの「逸品」を認定し、入りたくなる店づくりへとつなげる取り組みを行っています。

市内外の皆様が、西東京市の新たな「魅力」や「価値」と、めぐり会えますよう「お店」と「皆様」を繋ぐ架け橋として一店逸品事業が運営されています。

Contents

令和6年度認定 一店逸品認定店

全体エリアマップ P 3

北東部エリア

北東部エリアマップ	P 4
① プチ果房ヴァリエ	P 5
② 中華料理 暁	P 5
③ 朝日屋 そば店	P 6
④ 菓子工房 KIQCHI	P 6
⑤ チャイナ倶楽部 旬	P 7
⑥ パティスリーザルダンヴェール	P 7
⑦ 武蔵野肉汁うどん金豚雲(現:しろ松)	P 8
⑧ DecafCoffeeStand to Me.	P 8
⑨ 工房 みち	P 9
⑩ 岡庭建設株式会社	P 9
⑪ エニータイム オオゼキ	P10
⑫ TOHNO DANCE STUDIO	P10
⑬ ごるふの時間ーひばりが丘店	P11
⑭ ワキはりマッサージ整骨院	P11
⑮ 上田鍼灸整骨院	P12
⑯ 株式会社ひらまつ	P12

中部エリア

中部エリアマップ	P13
⑰ 手づくりハム工房 カッセル	P14
⑱ パティスリームッシュエム	P14
⑲ 有限会社い志井菓子店	P15
⑳ やきとりだるまさん 田無北口店	P15
㉑ カレーとデミカサネヤ	P16
㉒ 麺屋ジャイアン 田無本店	P16
㉓ 地方銘酒 つるや	P17

㉔ 細沼園	P17
㉕ カフェアップルミント	P18
㉖ 武蔵野茶房 田無本店	P18
㉗ 伊太利料理 武蔵野食堂	P19
㉘ ケーキファクトリースマイル	P19
㉙ 中国家庭料理 墨花居 田無店	P20
㉚ 手打ちそば 砂場(田無町北口駅前)	P20
㉛ インド料理 スワガット	P21
㉜ 武蔵野菓子工房 田無本店	P21
㉝ レストランけんぞう	P22
㉞ 溶岩窯のパン工房 グラスハーブ	P22
㉟ みそカフェ.388	P23
㊱ 明喜屋	P23
㊲ 柳沢 うまいか亭	P24
㊳ 磯料理 巽	P24
㊴ ワークステーションウーノ おかし工房 マーブル	P25
㊵ アジュール	P25
㊶ 株式会社保谷納豆	P26
㊷ pirka [ピリカ]	P26
㊸ Nyam Nyam Cafe [ニャムニャムカフェ]	P27
㊹ 株式会社旭製菓 本社工場直売店	P27
㊺ 手創りかばん工房 クラクフ	P28
㊻ 橋本商店	P28
㊼ 合同会社さわはた畳屋	P29
㊽ 有限会社豊川スプリング製作所	P29
㊾ 田無パーソナルジム コアライン	P30
㊿ Good ないす 末広屋クリーニング	P30
① 西東京パソコンレスキュー	P31
② MAMEX	P31
③ 補聴器専門店 きりん堂	P32

④ 西東京シネマ倶楽部	P32
⑤ マイスターメガネ	P33
⑥ ライフスポットマルヨシ	P33
⑦ 女性の不調ケア専門整体 Hiro 整体院	P34

西部エリア

西部エリアマップ	P35
⑧ 21 Brew Cave [ニーイチブリューケイブ]	P36
⑨ ChanQ Coffee [チャックコーヒー]	P36
⑩ あかねや	P37
⑪ 中華居食チノス(現:立吞屋チノス)	P37
⑫ ロクトショクドウ	P38
⑬ ワイン酒場 いちぞう	P38
⑭ mao-chai.cafe	P39
⑮ 月曜弁当	P39
⑯ ベーカリー&カフェ ベーカリーピヨピヨ	P40
⑰ ニッシンエレクトロ株式会社	P40
⑱ こんぺい陶	P41
⑲ ombres douces [オンブルドゥース]	P41
⑳ タタミショップ 新幸	P42
㉑ HIGH ROOF TOKYO	P42

南部エリア

南部エリアマップ	P43
㉒ 玉川屋	P44
㉓ ダイニング酒場 寅さん	P44
㉔ 油そば 5坪	P45
㉕ おべんとう道	P45
㉖ ヤナカフェ 西東京	P46
㉗ コーヒーショップチャオ	P46



一店逸品認定店は
Webサイトからも
ご覧いただけます

㉘ 中華そば一丸	P47
㉙ ワークステーションウーノ 石窯パン工房ウーノ	P47
㉚ ふしみだんご	P48
㉛ ここみ助産所	P48
㉜ あおさや Aosaya	P49
㉝ 天翔~amakakeru~	P49
㉞ 三幸自動車株式会社	P50

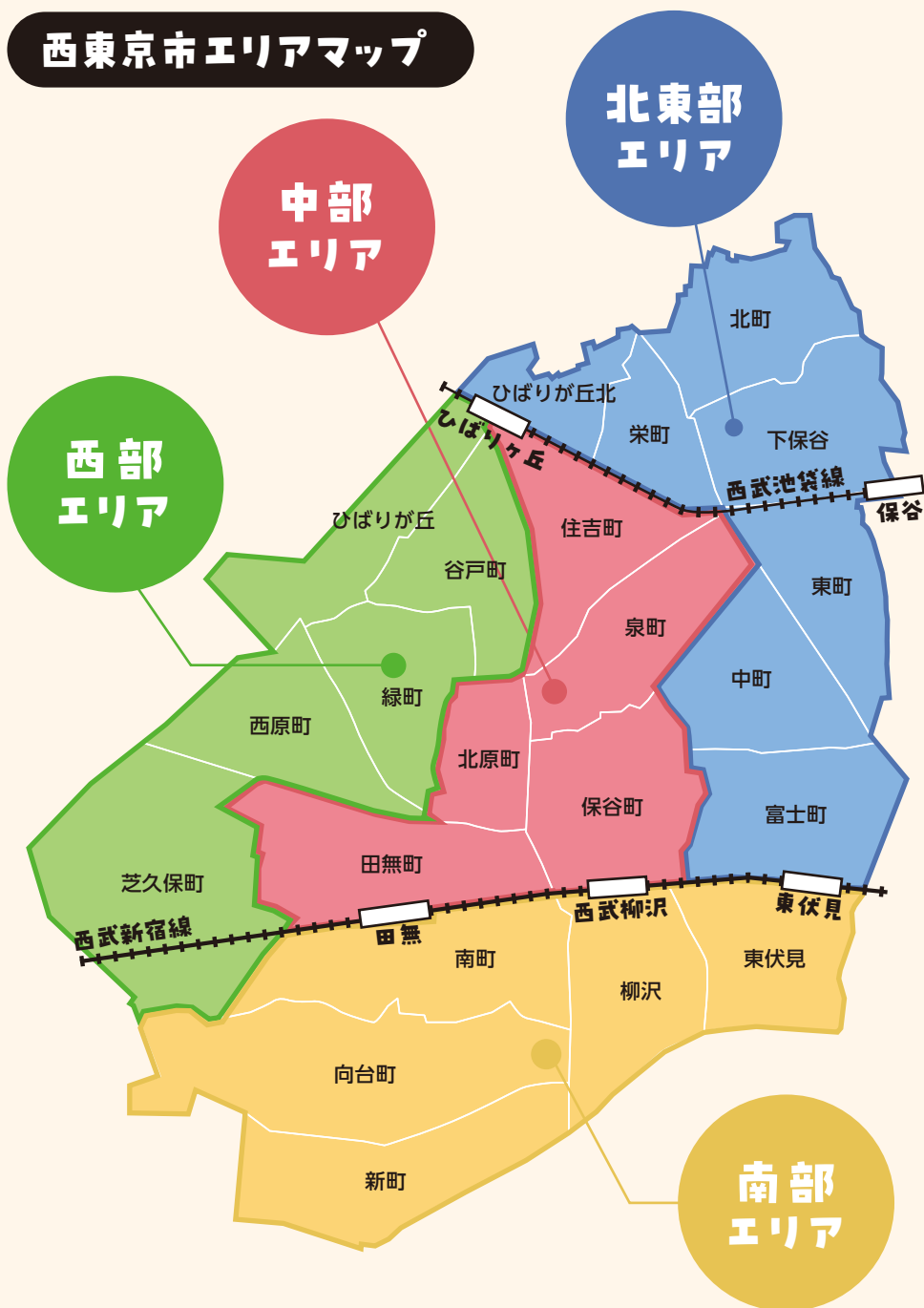
- グルメ
- 買い物
- サービス / 体験
- テイクアウト可
- めぐみちゃんメニュー
事業参加飲食店

●めぐみちゃんメニュー事業とは
市内で生産された農産物を使った商品を、
飲食店などの協力を得てメニュー化し、
提供する取り組みです。

めぐみちゃんメニュー事業 >

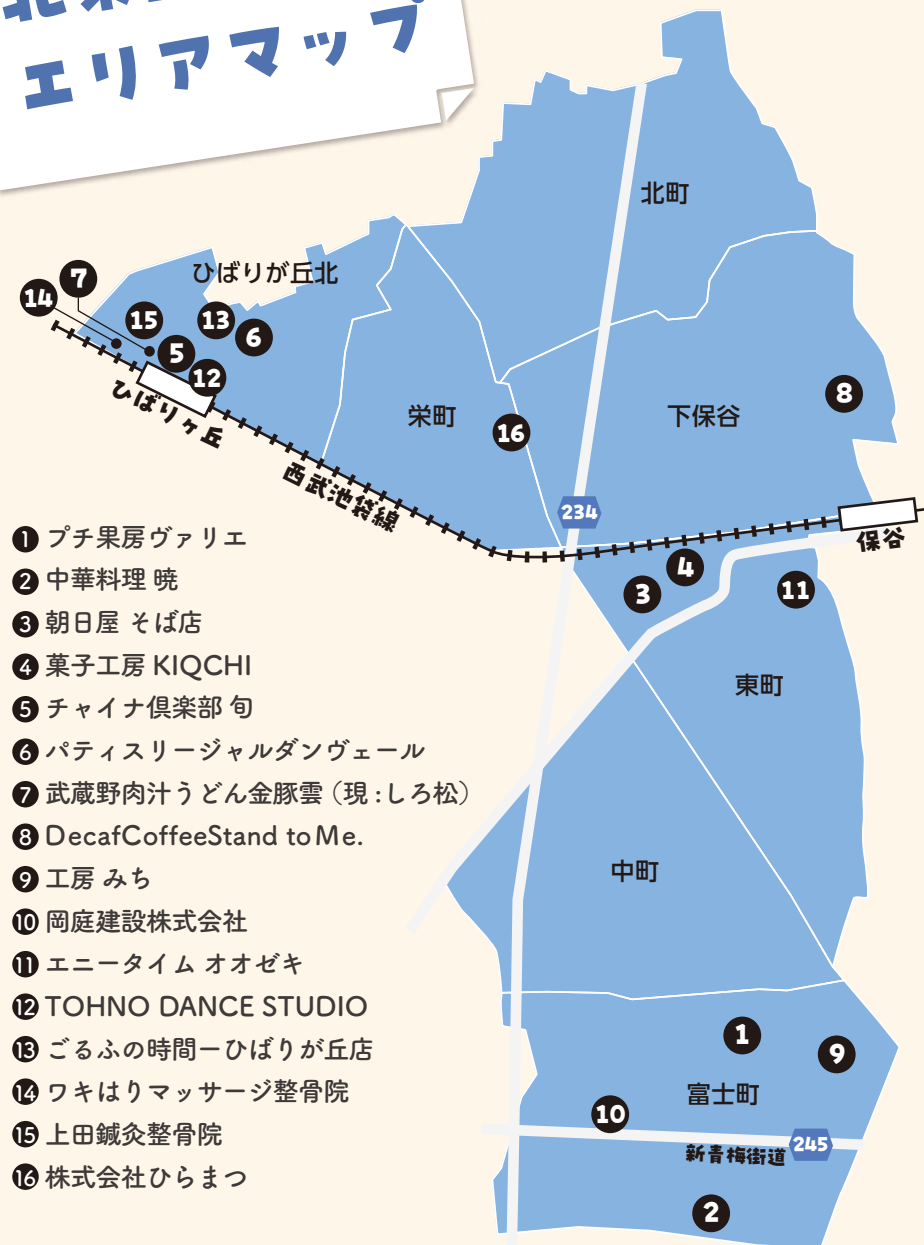


西東京市エリアマップ



Nishitokyo

北東部 エリアマップ



- ① プチ果房ヴァリエ
- ② 中華料理 暁
- ③ 朝日屋 そば店
- ④ 菓子工房 KIQCHI
- ⑤ チャイナ倶楽部 旬
- ⑥ パティスリー ジェラルダンヴェール
- ⑦ 武蔵野肉汁うどん金豚雲 (現:しろ松)
- ⑧ DecafCoffeeStand to Me.
- ⑨ 工房 みち
- ⑩ 岡庭建設株式会社
- ⑪ エニータイム オオゼキ
- ⑫ TOHNO DANCE STUDIO
- ⑬ ごるふの時間ーひばりが丘店
- ⑭ ワキはりマッサージ整骨院
- ⑮ 上田鍼灸整骨院
- ⑯ 株式会社ひらまつ

① プチ果房 ヴァリエ



安心で美味しく見た目も美しい季節のジャム

鹿児島県屋久島・種子島産のパッションフルーツを使用。カードとは2物質（又は以上）を混ぜた時に化学反応でトロリと凝固したもので、果物に卵とバター、砂糖を加えて作る。こだわりの平飼卵を使用することで、綺麗なレモンイエローに仕上がる。甘酸っぱくてトロピカルな味は、どんなパンにも合い、ホットケーキなどに塗っても美味しく、芳醇で華やかな香りが口いっぱいに広がる。ラッピングやラベルも手作りで、美しいイエローのジャムに、紫色のカバーがよく映える。



“パッションフルーツカード”



Information

🏠 西東京市富士町2丁目12-27
☎ 042-467-0285
🕒 木曜日 13:00~18:00
金・土曜日 10:00~18:00
📅 日・月・火・水曜日・祝日



② 中華料理 曉



辛さがくせになる市内産野菜を使った本格中華

直売所で購入した市内産の新鮮な野菜を使用。白身魚は一度油で揚げ、炒めた香味野菜や季節の野菜、調味料（唐辛子、豆板醤、山椒）と共に、上湯で煮込む。辛いものが好きな方には、たまらない一品。辛さの中に香ばしさがあり、白身魚は柔らかく口の中でほろほろとほどけていく。春雨、いろいろな野菜の甘味も加わり、油っぽさもなく、さらりと食べやすい。日本人の舌に合うように調理された美味しい本格中華が味わえる。



“白身魚の四川風旨煮”



Information

🏠 西東京市富士町4丁目19-7
富士マンション1階D号
☎ 042-450-2866
🕒 11:30~14:00 / 17:00~22:00
📅 不定休



③ 朝日屋 そば店



そばによく合う サクサク衣の牡蠣天ぷら

大ぶりの牡蠣をフライではなく天ぷらに。サクサクの衣をまとい、ふっくらと揚げた牡蠣は食べ応えもあり、そばにもよく合う。3種の野菜天ぷらと共に贅沢に3個添えられている。シンプルに塩でも、そばつゆにつけても美味しい。創業60年を迎えた、朝日屋そば店の2代目店主高橋さんが作る、他ではなかなかの逸品だ。一年通して食べられるので、牡蠣が好きな方はぜひ一度食べてほしい。



“牡蠣の天ざるそば”



Information

🏠 西東京市東町2丁目15-26
☎ 042-421-5266
🕒 11:00~15:30 / 17:00~20:00
📅 月曜日午後・火曜日



④ 菓子工房 KIQCHI



素材の良さを活かした濃厚ティラミス

試作品を食べたお客様から商品化希望の声が多かったことが、発売のきっかけとなり、今では定番化した人気商品。国産のマスカルポーネチーズを使用し、基本的には注文を受けてから仕上げを行うというこだわり。スプーンですくうと、層になっているふわふわのココア生地と濃厚なクリームに、コーヒーのほろ苦さやココアの風味が絶妙にマッチして、口の中でなめらかに溶けていく。お酒を使用していないので、お酒が苦手な方でも安心して食べられる。



“ティラミス”



Information

🏠 西東京市東町3丁目11-2
グランドハイム 保谷 110号
☎ 042-425-3818
🕒 11:00~21:00 / 木曜日は 12:00~21:00
📅 火・水曜日



⑤ チャイナ倶楽部 旬



素材の味と質にこだわった本格中華料理

高級中華料理店で腕を鳴らした店主の岩井さんが「ひばりヶ丘駅前に、ビアホールのような気軽な店を作りたい」とオープン。アツアツの鉄板の上に乗った焼きそばにシーフードがいっぱい入った餡をかけると、ジュッと立ち上がる湯気とともにシーフードの香りが広がる。生ビールと相性満点のイカ、海老、ホタテなどの具だくさんのシーフード焼きそばは、本格中華の味。アツアツをどうぞ。



“シーフード焼きそば”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘北3丁目3-2 1
スクエアビル 2階
☎ 042-423-9311
🕒 16:00~22:00
📅 木曜日



⑦ 武蔵野肉汁うどん 金豚雲 (現:しろ松)



一度食べたらずになる こだわりの旨辛うどん

鰹節を贅沢に使用した出汁と自家製ラー油を組み合わせたつけ汁は、ピリッとあとを引く辛さに仕上げた。鰹節の香りと旨みがしっかりと感じられ、飲み干したくなる美味しさだ。シンプルだからこそ、それぞれの素材を妥協せず、国産の豚肉、甘みのある江戸干住葱を使用。武蔵野うどんの特徴である、噛み締めるほど小麦の旨みを感じられるコシのある麺は店内で製造している。とにかく一度食べて味の違いを感じてほしい。



“辛玉肉汁うどん”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘北4丁目3-3 0
☎ 042-421-6066
🕒 11:30~15:00 / 18:00~23:00
📅 なし



⑥ パティスリー ジャルダンヴェール



卵にこだわったパティシエ特製本格プリン

完全平飼いたまごをたっぷり使用。牛乳や生クリームも北海道産にこだわり、生クリームと卵黄の比率を高くすることで、濃厚な味わいに仕上げた。卵本来の美味しさを活かしつつ、クラシックな固めの食感、子どもから大人までどの世代にも幅広く人気だ。通常プリンの下に入れることの多いカラメルを、プリンの上に乗せることで、スプーンですくう最初の一口目から一緒に味わえるように工夫している。瓶に入っているの、手土産にも持ち運びやすい。



“ジャルダンプリン”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘北3丁目7-1 4
メゾンウイステリア 1F
☎ 042-439-8039
🕒 10:00~19:00
📅 水曜日 (火曜日不定休)



⑧ DecafCoffeeStand to Me.



“いつでも美味しい みんなに優しい” コーヒー

全国的にも珍しいデカフェ専門のコーヒースタンド。何かと我慢しなくてはいけないことの多い妊娠中、授乳中の女性が、今まで通りコーヒーを楽しめる、ホッと一息できる場を作りたいと考え、味にもこだわり、試行錯誤したオリジナルブレンドのカフェインレスコーヒーを提供している。その美味しさに「デカフェとは思えない」「デカフェのイメージが変わった」と驚く声も。店内はベビーカーでも入店しやすく、子供用の絵本やドリンクなども用意している。ぜひ気軽に立ち寄ってほしい。



“デカフェのイメージを変える 美味しいカフェインレスのカフェラテ”



Information

🏠 西東京市下保谷4丁目11-8 プチコーポ1F
☎ 月・火・木・金曜日 9:00~16:30
土曜日 10:00~17:00
📅 水・日曜日 (不定休あり)



9 工房 みち



熟練された技術が生み出す 唯一無二の工芸品

木の魅力に取り憑かれ、木を愛する、代表の中川さんだからこそ生み出すことのできる、唯一無二の工芸品。市内に工房を構え、コクタンや屋久杉、シマグワなど国内外の銘木無垢板を選別。木一つひとつの個性や表情を読み取り、熟練された繊細な技術で、一からデザインし加工。オリジナリティのある機械式時計やオルゴールは、有名百貨店からも声がかかるなど、高い評価を得ている。世界に一つ、あなただけの製品をお探しの方は、ぜひ「工房 みち」へ。



“無垢材で作ったオリジナルのクロックとオルゴール”



Information

🏠 西東京市富士町2丁目9-4
☎ 042-463-7898
🕒 10:00~18:00
📅 日曜日・祝日
※展示会等のため予告なく変更することがあります



10 岡庭建設株式会社



「家づくりのはじめの一步」をここから

誰も教えてくれない「家づくりのはじめの一步」を学べる場として、2025(令和7)年で19年目を迎える。講師を務めるのは一級建築士の池田さん。岡庭建設(株)での建築を前提にせず、客観的に家づくりの専門家として、一人ひとりの悩みに寄り添い、一緒に考え、その人にあった答えが見つかるようにサポートしていく、少人数制の対話型の講座だ。「家づくりに関するすべての悩みを気軽に相談してもらい、地域の皆さんの住生活を支えられる存在でありたい」とこれからも活動していく。



“つくる前から完成した後まで家づくりについて総合的に学べる！おかにわの「家づくり学校」”



Information

🏠 西東京市富士町1丁目13-11
☎ 042-468-1166
🕒 8:30~18:00
📅 なし



11 エニータ임 オオゼキ



電器のお困り事は任せて！頼れる街の電器屋さん

第一種電気工事士の資格を持つ店主の大関さんが、電話一本で駆け付け、長年培った技術やノウハウを活かし、適正かつ安心な商品設置や工事を行う。その親身な対応から、リピーターになるお客さんが多い。トイレ・キッチンなど幅広く対応しているので、スイッチ・コンセントの取り換え工事をはじめ、面倒な配線整理やLED照明・エアコンなどの設置・修理・保守点検など、電器のお困りごとなどはお気軽にお声がけください。



“お年寄りにも親切丁寧！御用聞きができる地域に根差した街の電器屋さん”



Information

🏠 西東京市東町4丁目13-23
☎ 042-423-5181
🕒 10:00~19:00
📅 日・月曜日・祝日



12 TOHNO DANCE STUDIO



ダンスで人生を豊かに！はじめの一步を当スタジオで

10名以上の講師が在籍し、ダンスのジャンルはもちろん、年齢、性別など多様に対応。3歳から60代まで幅広い年代の方が通う。毎日様々なジャンルのレッスンを開講することで、地域の方々が好きなダンスを見つけ、ダンスを始めるきっかけを作り、楽しむことや努力を継続することの大切さを伝え、様々な角度から人生を豊かにするお手伝いをしている。「ダンスを通して、人生の喜びや生き甲斐を感じてもらえたら」と語る代表の遠野さん。ぜひ当スタジオで一步踏み出してほしい。



“西東京市民の楽しい時間を作りだすダンススタジオ”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘北3丁目4-3
T&K ひばりが丘B1
☎ 042-439-3390
🕒 10:00~21:00
📅 なし



13 ごるふの時間ーひばりが丘店

初めての方も大歓迎！あなたのゴルフ全力応援

定額で通い放題のインドアゴルフスクール。レッスンでは、一人ひとりに合わせた練習メニューを提案し、最新の高性能シュミレーターを使って、角度や飛距離を分析。さらに、元ドラコン（ドライビングディスタンスコンテスト）プロのコーチが、クラブの扱い方や振り方を丁寧にレクチャー。的確なアドバイスを行い、弱点や悩みを解決する。コーチ自身もヘルニアで腰を痛めた経験から、体に負担をかけずに飛距離を伸ばすアドバイスを行う。初心者の方もぜひチャレンジを。



“元ドラコンプロのコーチが教える！
飛距離アップレッスン！”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘北3丁目6-3 2第三山一ビル1階
☎ 042-439-9088
🕒 水～金曜日 14:00～22:00
土・日曜日・祝日 11:00～19:00
📅 月・火曜日



15 上田鍼灸整骨院

からだの痛みや不調を根本から改善

肩こり、腰痛、ヘルニアや狭窄症、手足のしびれ、ストレス、不眠、慢性頭痛、女性特有のお悩み、妊娠やダイエット、便秘、めまい、耳鳴り、目のトラブルなど、最新の技術と伝統の手法を組み合わせ、頭から足まで全身の様々な症状に対応。院長の上田さんは約30年間、延べ20万人以上の施術実績があり、単なる対処療法だけでなく「根本改善のトータルケア」を心がけている。鍼灸整骨院は完全予約制のため、必ず予約の上、来院を。



“どこへ行ってもよくならない痛みや不調を改善
「全身をトータルケアできる鍼灸整骨院」”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘北4丁目1-3 0
☎ 042-421-2493
🕒 9:00～12:00 / 14:00～19:00
📅 水・日曜日



14 ワキはりマッサージ整骨院

地元の人の健康を支える 長く付き合える整骨院

有名スポーツアスリートからの信頼も厚く、元日本オリンピック委員会強化スタッフも務めた、広橋さんご夫妻。小さいお子さんから年配の方まで、ケガや不調のための治療、早期回復を目指すのはもちろんのこと、ケガや不調の予防やスポーツのパフォーマンス向上のためのケアなど幅広く対応している。たとえば、習い事や部活動のサッカーや水泳などにおいて、身体が持つ能力を最大限に活かし、上手に動かせるような施術もできる。



“元オリンピック公式トレーナーのスポーツ
ケア（もっと上手に動けるようになる！）”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘北4丁目1-7
☎ 042-424-3431
🕒 月～金曜日 9:00～12:00 / 15:00～19:00
土曜日 9:00～14:00（昼休みなし）
📅 日曜日・祝日



16 株式会社 ひらまつ

足を運んで見つけた美味しいお米を食卓に

創業100年を超える(株)ひらまつでは、東京米スター匠の資格を持つ店主の平松さん自ら生産者のもとへ足を運んで選び抜いた、自信を持っておすすめできる美味しいお米のみが店頭に並び、食味コンクールで5年連続金賞を受賞した魚沼産コシヒカリは、香りがよく、ピカピカとつやがあり、もっちりとした食味が魅力。大規模専業農家の優良生産者から直接仕入れた新潟米が購入できるこの辺りでは貴重なお店だ。



“優良生産者直接仕入れの新潟米”



Information

🏠 西東京市栄町1丁目15-3 4
☎ 042-421-5053
🕒 9:00～19:00
📅 日曜日・祝日



中部 エリアマップ

- 17 手づくりハム工房 カッセル
- 18 パティスリームッシュエム
- 19 有限会社い志井菓子店
- 20 やきとりだるまさん 田無北口店
- 21 カレーとデミ カサネヤ
- 22 麺屋 ジャイアン 田無本店
- 23 地方銘酒つるや
- 24 細沼園
- 25 カフェアップルミント
- 26 武蔵野茶房 田無本店

住吉町

泉町

北原町

保谷町

田無町

新青梅街道

青梅街道

西武新宿線

西武柳沢

- 27 伊太利料理 武蔵野食堂
- 28 ケーキファクトリースマイル
- 29 中国家庭料理 墨花居 田無店
- 30 手打ちそば砂場(田無町北口駅前)
- 31 インド料理 スワガット
- 32 武蔵野菓子工房 田無本店
- 33 レストランけんどう
- 34 溶岩窯のパン工房 グラスハーブ
- 35 みそカフェ. 388
- 36 明喜屋
- 37 柳沢うまいか亭
- 38 磯料理 巽
- 39 ワークステーションウーノ
おかし工房マーブル
- 40 アジュール
- 41 株式会社保谷納豆
- 42 pirka [ピリカ]
- 43 Nyam Nyam Cafe
[ニャムニャムカフェ]
- 44 株式会社旭製菓
本社工場直売店
- 45 手創りかばん工房 クラクフ
- 46 橋本商店
- 47 合同会社さわはた畳屋
- 48 有限会社堅川スプリング製作所
- 49 田無パーソナルジム コアライン
- 50 Good ないす 末広屋クリーニング
- 51 西東京パソコンレスキュー
- 52 MAMEX



17 手づくりハム工房 カッセル



国産黒豚 100% お肉屋さんを作るソーセージ

サツマイモを含む飼料を60日以上与えるなど、厳格な基準で飼育された「鹿児島産黒豚」を100%使用。高級なドイツアルプスの岩塩と様々な香辛料を使い、さくらのチップで燻製して仕上げた逸品。肉質はきめ細かで独特の甘みと風味が感じられる。味わいはジューシーで、肉本来の美味しさを味わえるのも魅力だ。昔ながらの製法にこだわり、健康への悪影響が懸念されている食品添加物をできるだけ使わないように心がけている。



“粗挽き黒豚ウィンナーソーセージ”

Information

📍 西東京市田無町2丁目1-1 アスタB1
☎ 042-460-2986
🕒 10:00~20:00
👤 元旦



18 パティスリームッシュエム



長く愛されてきた 西東京の伝統菓子

伝統菓子であるダックワーズをムッシュエムのオリジナルに仕上げた人気菓子。掌を合わせた形の皮の中には、濃厚なノワゼットクリームがサンドされている。メレンゲを使った軽やかな生地なので、周りにはさくりに、一口食べるとふわふわ、口いっぱいには甘さが広がり、調和の取れた美味しさに癒される。しなやかな“Y”とは、このダックワーズの食感のしなやかさを、いつもしなやかなYさんからとった。食べた人をほっとさせるお菓子に仕上がっている。



“しなやかな“Y”ダックワーズ”

Information

📍 西東京市田無町2丁目1-1 アスタB1
☎ 042-460-2900
🕒 10:00~20:00
👤 元旦



19 有限会社 い志井菓子店



栗が丸ごと1個?! 幻の小麦を使った田無の新名物

田無で100年以上、和菓子を作り続ける老舗の和菓子店。今なお、昔ながらの製法で一つひとつ手づくりでこだわっている。人気商品の「栗の宿」は栗の甘露煮を丸ごと1個使用。白餡で包み、皮には幻の小麦「柳久保小麦」を使用している。栗のような可愛らしい見た目と、香り高くしっとりとした食感は、日常のお茶請けとしてはもちろんのこと、お土産にも大変喜ばれている。名称の「宿」というのは田無が宿場町であったことから名付けた。



“栗の宿”



Information

🏠 西東京市田無町2丁目1-1 アスタB1
☎ 042-460-2220
🕒 10:00~20:00
📅 元旦



20 やきとりだるまさん 田無北口店



新鮮なイカが手に入った時だけ作る 親子三代受け継ぐ秘伝の味

大人気の「イカの丸焼き」は、代々味を変えないように受け継いできた、ここでしか食べられない秘伝の味で、長年愛されている逸品である。生の新鮮なスルメイカを仕入れ、手早く調理するのが美味しさの秘訣。そのため、提供できるのは新鮮なスルメイカが手に入った時のみ。捨てるのは目と口と墨だけという。イカの火通しも絶妙。とても柔らかく、にんにくワタ醤油の甘じょっぱい味付けでお酒が進む。



“イカの丸焼き(イカ丸)”



Information

🏠 西東京市田無町2丁目2-1 田中ビル 1F
☎ 042-497-6664
🕒 16:30~23:00
📅 年末年始



21 カレーとデミ カサネヤ



15種類のスパイスを使ったこだわりカレー

スパイスの効いた、コクと旨味のあるカレーの上には秘伝のレシピで仕込んだジャンボ唐揚げ。衣には米粉を使用し、食感はサクサク、中は肉汁が溢れ出るほどジューシーだ。一枚丸ごと揚げてからカットし盛り付けるため、見た目のインパクトとボリューム感も楽しめる。フライやチーズ、野菜など追加のトッピングも充実しているので、好みにカスタマイズして楽しむもよし。老若男女、幅広く気軽に立ち寄れるお店だ。



“ジャンボ唐揚げスパイスカレー”



Information

🏠 西東京市田無町2丁目9-3 スカイビル1F
☎ 042-427-5046
🕒 11:00~15:00 / 17:00~22:00
📅 不定休



22 麺屋 ジャイアン 田無本店



田無で進化し続ける 濃旨ラーメン

「濃厚だけど、食べやすい」を実現した「G ラーメン」。タピオカ粉を練り込んだ太麺はもちもちと噛みごたえのある食感。味わい深いスープはよく麺に染み込む。タレに丸一日漬けた分厚い自家製チャーシューと、山のようにそびえ立つモリモリの野菜、背脂とにんにく、醤油で作った特製調味料で、食べる前から食欲をそそる豪快な一杯だ。新しいメニューにも常にチャレンジし、お客様を楽しませるラーメンをこれからも作り続ける。



“G ラーメン”



Information

🏠 西東京市田無町2丁目9-1
☎ 042-459-3611
🕒 11:30~22:00
📅 不定休



23 地方銘酒 つるや



西東京市にちなんだお酒で町おこし

「西東京市の名物をつくって、町おこしをしたい」と、地方銘酒つるやの二代目鶴田さんがプロデュース。くせのない淡麗辛口ですっきりとした味わいが特徴。米本来のふくよかな香りがあとから追いかけてくる。冷酒・常温・燗いづれの飲み方でも美味しい。ラベルは市内在住の切り絵作家である小出寛さんに依頼。市内にあるスカイタワー西東京と多摩六都科学館のプラネタリウム、市の木であるハナミズキなどをあしらっている。



“西東京市出身の蔵元が醸す
「日本酒西東京」”



Information

📍 西東京市田無町2丁目13-11
☎ 042-468-1717
🕒 月～水・金曜日 13:00～20:00 / 土曜日 10:00～20:00
日曜日・祝日 10:00～19:00
📅 木曜日



25 カフェアップルミント



ケーキ・食後のデザートは日替わり！ 美味しい卵が手に入った時だけ出会える限定プリン

日替わりでどんなスイーツと出会えるかはその日のお楽しみ。人気のプリンアラモードは、千葉県柏市にあるたまご屋「むこたま」に出会ったことをきっかけに、卵の良さを一番味わえるものを、と生まれた。試行錯誤を繰り返し、なめらかでコクのある、昔ながらのほどよい固さのプリンに仕上げた。一番下はコーンフレーク、その上に蒸し焼きしたプリン、生クリーム、季節のフルーツという構成だ。美味しい卵が手に入った時にだけ、限定数で製造する。



“プリンアラモード”

Information

📍 西東京市田無町3丁目3-4
☎ 042-410-3147
🕒 11:30～16:30 (土曜予約)
📅 日・木曜日 (祝日不定休、臨時休業あり)



24 細沼園



健康にも若返りにもいいと言われるブレンド茶

吟味した静岡茶から選別した上質のくき茶に、京都の高級宇治抹茶をバランスよくまぶした細沼園オリジナルのブレンド茶。健康効果が注目される緑茶と「若返りのビタミン」とも言われるビタミンEなどが豊富に含まれる抹茶がコラボ。E(いい)こと尽くしの田無で生まれたお茶という意味から付いた商品名だ。くき茶独特の旨みと、後から広がる甘さの中に抹茶の風味が引き立つ。地元で根付く変わらぬ味と香りを楽しんでほしい。



“抹茶入りくき茶「たなしのE」”



Information

📍 西東京市田無町3丁目2-1
☎ 042-461-4441
🕒 9:00～18:30
📅 土 (不定休)・日曜日



26 武蔵野茶房 田無本店



大正ロマンの店内で味わう 温と冷の組み合わせを楽しんで

創業当時から幅広い年代の方に愛されている人気メニュー「おいものパフェ」は、ほくほくの温かいスイーツポテトに冷たいバニラソフトの組み合わせが絶妙にマッチしている。香り高い抹茶ソースをたっぷりかけると、抹茶のほろ苦さがパフェ全体を引き締め、奥深さを引き出してくれる。餡や芋納豆、ホイップクリーム、おいもチップスも乗り、贅沢な一皿だ。



“おいものパフェ”

Information

📍 西東京市田無町4丁目3-12
☎ 042-468-2200
🕒 11:00～19:00 (L.O.18:30)
📅 月曜日 (祝日の場合翌平日)



27 伊太利料理 武蔵野食堂

まるでスナック感覚！食感も楽しい人気メニュー

じっくり炒めた銚子色玉ねぎの秘伝のオニオンソースに、たっぷりのモッツアレラチーズとパルメザンチーズの2種のチーズをのせて焼き上げた生地。その上に自家製オニオンフライをたっぷりトッピングした新感覚のピザ。その時一番美味しい玉ねぎを使い、油で揚げることによって玉ねぎのうま味と甘みがぎゅっと凝縮。まるでスナック感覚で味わえる。美味しくて手が止まらない、と一度食べたらリピート間違いなしの一品だ。



“武蔵野食堂特製
フライオニオンピザ”



Information

📍 西東京市田無町4丁目3-13
☎ 042-451-2855
🕒 【ランチ】 11:30~15:00 (L.O. 14:30)
【ディナー】 17:00~21:00 (L.O. 20:00)
📅 月曜日 (祝日の場合は翌平日)



28 ケーキファクトリー スマイル

みんなが笑顔になれる贈り物

「小さなお子さんがある方も、安心してゆっくりおいしい物ができるケーキ屋さん」がコンセプト。オープンして以来、たくさんの人を笑顔にし続けている街のケーキ屋さん。「福幸（しあわせ）のおすそわけ」とは、ふわふわでしっとりした食感の生地に、丹波産の黒豆が入ったやさしい甘さのマドレーヌのこと。ほおばると思わず笑顔になり、商品名の通り、大切な人におすそわけしたくなるお菓子だ。小さいお子さんから年配の方まで、家族みんなで楽しめる。



“福幸（しあわせ）のおすそわけ”



Information

📍 西東京市田無町4丁目17-18 ドミール田無 1F
☎ 042-497-6120
🕒 10:00~19:00
📅 なし



29 中国家庭料理 墨花居 田無店

口いっぱい広がる果汁と肉汁をお楽しみください

他では味わえない、墨花居オープン当初からの人気メニュー。皮をむき、種をぬいた果物のライチを薄切りの豚肉で包み、カリッと揚げてから黒酢の酢豚に仕上げた。噛みしめると口いっぱいにじゅわ〜と広がるライチの果汁に、黒酢と豚肉が渾然一体となり、幸せな気持ちに。ライチと豚肉の比率も一番美味しく食べられるバランスを試行錯誤した。一度食べたらファンになる方が続出。オンラインショップでも冷凍販売されており、自宅でもこの味を楽しむことができる。



“墨花居看板メニュー！
ライチ巻きの黒酢酢豚”



Information

📍 西東京市田無町4丁目24-1 K-house3-1F
☎ 042-451-8852
🕒 【ランチ】 11:30~15:00 (L.O. 14:30)
【ディナー】 17:00~21:00 (L.O. 20:00)
📅 月曜日 (祝日の場合は翌平日)



30 手打ち そば 砂場 (田無町北口駅前)

愛情と真心が伝わる 職人の味と技

そば職人歴50年。店主の桑名さんが作る手打ちそばとうどんは市内屈指の味わいだ。中でも人気の「天せいろ合いもり」は、こだわりのそばとうどん、両方を楽しむことができる。余計なものは一切入れず、石臼挽きの北海道産のそば粉とうどん粉（地粉）を使用。香りがとにかく素晴らしい。うどんは、ほどよくコシがあり、喉越しよく瑞々しい。大きさにこだわった天然海老と、季節の野菜の天ぷらは、衣もサクサクで素材の味が活かしている。



“天せいろ合いもり”



Information

📍 西東京市田無町4丁目25-1
☎ 042-463-8717
🕒 月・水〜金曜日 11:00~15:30 17:30~21:00
土・日曜日・祝日 11:00~15:30 17:30~20:00
📅 火曜日



31 インド料理 スワガット



一度食べたらずみつき！人気 No.1 メニュー

窯で焼く際に、落ちる限界までチーズと刻んだ生ニンニクをたっぷり入れた逸品。生地も手捏ねで、ほんのり甘みがあるのも特徴。運ばれてきた瞬間、香ばしいガーリックの香りが食欲をそそり、持ち上げるとチーズが溢れ出す。カレーと一緒に食べてもよし。通な方は、サラダとインドワインと一緒に楽しむという。黒胡椒をかけて食べるのもおすすめだ。異国を楽しむと思って、旅行気分来店してほしい。



“チーズガーリックナン”

Information

🏠 西東京市田無町4丁目26-8
☎ 042-446-6804
🕒 11:00~15:00
17:00~23:00
🚗 なし



32 武蔵野菓子工房 田無本店



2種のチーズを贅沢に使用“コクのある濃厚な味”

「ずっしりとして、しっとり」コクのある濃厚な味わいにこだわった木箱入りのチーズケーキ。千葉県産「農家の朝」や群馬県産「榛名山麓のこだわり卵」などの厳選した卵黄のみを使用。そこに、クリームチーズとフロマージュブランという2種類のチーズをたっぷり加えることで豊かな風味とまろやかさに深みが加わり、上質な口溶けに。贈答品としても人気で、出荷数は累計6万台を突破。西東京市のふるさと納税返礼品にも選ばれている。



“特製焼チーズケーキ”

Information

🏠 西東京市田無町4丁目29-5 K-house5-1F
☎ 042-468-0218
🕒 11:00~17:00
🚗 月曜日（祝日の場合翌平日）



33 レストランけんぞう



レストランだからこそ出せる 作り立ての温度と味を楽しんで

西東京市民まつりの2日間で、1,400食も売れた人気のスイーツ。お店のメニューに加えたところ、今ではけんぞうの名物に。ふわふわトロトロのフレンチトーストは、青森県産のフルーツエッグを使用。中まで染み込むよう、パンを一度乾燥させてから卵液に丸一日漬け込む。出来立て熱々のフレンチトーストに、冷たい自家製バニラアイスと甘酸っぱい自家製ベリーソースをぜひ一緒に絡めて味わってほしい。



“フレンチトースト
バニラアイス添え”

Information

🏠 西東京市田無町6丁目16-13 ☎ 042-465-0300
🕒 ランチ 11:30~14:30(14:00L.O.)
ディナー 17:30~21:05(20:00L.O.)
🚗 月曜日（祝日の場合翌平日）・年末年始
※月に一度火曜日休みあり



34 溶岩窯のパン工房 グラスハープ



思わず手が伸びる！チーズにもお酒にも合うラスク

栄養価の高いナッツとレーズンを使った、金・土曜日限定のライ麦パン「ナッツ&レーズン」をスライスして、メイプルシロップバターを塗り、低温でじっくり焼き上げた。サクサクと軽く香ばしい食感に思わず手が伸びる。甘さも控えめなのでお酒やチーズにもよく合うと人気のグラスハープオリジナルラスクだ。おやつやおつまみとして、幅広くいろんな方に手に取ってほしい。



“ナッツ&レーズンラスク”

Information

🏠 西東京市田無町7丁目3-32 並木パレス1階
☎ 042-467-7800
🕒 7:30~19:00
🚗 日曜日・第三月曜日



35 みそカフェ.388



1人でも多くの方に味噌のすばらしさを伝えたい

農家さんが作った味噌の美味しさに感銘を受け、魅力にはまっていった店主。「味噌と米のチカラで笑顔になる」がテーマの店をオープン。野菜たっぷりおかず味噌汁は、店主おすすめの味噌をその時々 of 具材に合わせて選び、週替わりで提供する。野菜もたくさん食べてもらいたいと、7〜8種類の野菜をたっぷりゴロゴロと入れているのもこだわりだ。いい味噌を使っているからこそ、大豆の旨味が活きるように、出汁は最低限。一口すするとお腹の底まで旨味が染み渡る。



“野菜たっぷりおかず味噌汁”



Information

🏠 西東京市保谷町2丁目10-12
菊池ビル101
🕒 11:00 ~ 15:00
📅 日・月・火曜日



37 柳沢うまいか亭



いいとこどり！のオリジナルいか焼き

大阪のファストフード「いか焼き」に焼きそばを挟み込み、「お好み焼き」の食べ応えを融合したオリジナルいか焼きのテイクアウト専門店。店内に入ると、ソースの香ばしい匂いが食欲をそそる。高温の鉄板で一気に焼き上げるため、注文を受けてからすぐに出来立てを提供できる。もちもちの生地、豚肉、玉子、焼きそばの組み合わせは子どもから大人までみんなに愛される味。チーズやキムチ、柳沢いか焼きなど、バリエーションも豊富だ。



“豚玉いか焼き”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目11-25
☎ 080-7853-2542
🕒 11:00 ~ 15:00
17:00 ~ 21:00
📅 火曜日



36 明喜屋



学生たちに愛され続ける街の定食屋さん

運動部の学生もよく訪れ、先輩から後輩へすすめられ続けてきた「豚肉とキャベツの唐辛子味噌炒め」は、明喜屋の人気メニューだ。キャベツは油通し、豚肉は湯通し、その後、一つの鍋に合わせて豆板醤と特製の甜麺醬で仕上げる。美味しさの秘密は、名古屋の八丁味噌と京都の京桜味噌を使用していること。何度も試行錯誤を繰り返し、ご飯に一番よく合う甘辛い味付けを生み出した。



“豚肉とキャベツの唐辛子味噌炒め定食”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目11-3
☎ 042-467-0170
🕒 11:30 ~ 15:00
17:30 ~ 21:30
📅 月曜日



38 磯料理 翼



人情派女将に会える柳沢の老舗酒場

2024(令和6)年に創業40周年を迎えた、姉弟二人三脚で営む老舗酒場。女将を慕う常連客も多く、一歩先を見通した気配りはまさに西東京市随一のおもてなし。翼の名物といえば、贅沢にLサイズの卵を5個も使用した「だし厚焼玉子」。箸を入れた瞬間、出汁がじゅわりと溢れ出し、何とも言えない懐かしさと美味しさに胃袋を掴まれる。その感動は、一度食べたら忘れられない。



“だし厚焼玉子”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目14-19
☎ 042-465-9660
🕒 17:00 ~ 22:00
📅 日曜日



39 ワークステーションウーノ おかし工房マーブル



からだにやさしくおいしいお菓子

知的障がいのある方が働く焼き菓子工房。パウンドケーキやクッキーの製造・販売を主にやっている。クッキーはミックス・くるみ・アーモンド・セサミの4種類。中でも「セサミ」は、たっぷり入った胡麻の風味が香ばしくてクセになると根強い人気だ。1袋に白ごま・黒ごまの2種類のクッキーが入っているので、両方の味が楽しめる。サクサクと軽い食感で、小さいお子さんから年配の方までどなたでも食べやすい。



“クッキー「セサミ」”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目20-4
☎ 042-469-7354
🕒 9:00~17:00
📅 土・日曜日・祝日



41 株式会社保谷納豆



あの日見た感動を納豆に 大豆を味わう納豆

赤い「炭火造り」のマークが目印。特許を取得した独自の「炭火造りの製法」により、発酵臭が少ないのも保谷納豆の特徴だ。「つるの舞」は、北海道旅行で見た丹頂鶴たちの光景に大きな感動を受けたことをきっかけに、丹頂鶴の卵に見立てて北海道産の極大粒の大豆を使っている。大粒だからこそ、やわらかさの中にある歯応えや、大豆そのものの味わいを楽しんでほしい。その美味しさは、全国納豆鑑評会で優良賞も受賞した。



“国産極大粒 つるの舞”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目22-10
☎ 042-394-6600
📍 工場直売（東村山）
10:00~16:00
📅 日曜日・年末年始



40 アジュール



ひと袋でいろんな味と食感を楽しんで

お店で人気のあるクッキーが5種類入ったミックスクッキー。季節によって入るクッキーは変わることもあり、何に出会えるかは、そのときのお楽しみ。一袋でいろんな味が楽しめるので、この中から自分好みのクッキーを見つけるのも楽しい。さくさく、ザクザク、食感もクッキーによって様々。パッケージも可愛いので、自分のおやつ用だけでなく、ギフト用として購入される方も多い。



“ミックスクッキー”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目22-4
☎ 042-466-0612
🕒 木~日曜日 10:00~19:00
水曜日 16:00~19:00
📅 月・火曜日（祝日の場合は11:00~15:00営業）



42 pirkka [ピリカ]



季節ごとに中身が変わるオリジナルクッキー缶

スタッフがイラストのデザインをしたオリジナルの缶に、10種類前後のクッキーを詰めたクッキー缶は季節ごとに中身が変わり、可愛くていろいろな味を楽しめると、ちょっとした手土産にも人気だ。日持ちがするのも嬉しい。できる限り添加物も少なく、安心して美味しく召し上がって頂けるものを、と心がけている。あたたかみが伝わるようにと、布地のラッピングもこだわりだ。



“クッキー缶”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目24-25
☎ 042-452-9437
🕒 11:00~18:00
📅 日・月・火曜日



43 Nyam Nyam Café [ニャム ニャム カフェ]



自分が美味しいと思ったものを 食べて飲んで
楽しんでもらいたい

メニューの黒板には多国籍の料理名が並び、思わず美味しそうと想像力を掻き立てられる。子どもの頃から食べること、作ることが大好きだったという店主の“ブンちゃん”。旅に出かけては、そこで出会った料理をヒントに季節の食材やその時のインスピレーションで、オリジナルの美味しい料理を生み出していく。「自家製ジャークチキン」も自ら調査した特製スパイスに丸一日漬け込み、じっくり 20分ほどかけて焼き上げる自慢の一品。スパイシーな香りが食欲をそそる。



“自家製ジャークチキン”

Information

🏠 西東京市保谷町3丁目26-14 MBCビル1階
🕒 月・火・金曜日 19:00~24:00
土曜日・祝日 17:00~24:00
📅 水・木・日曜日・不定休



44 株式会社旭製菓 本社工場直売店



新たな挑戦！ 100周年記念商品

創業100周年を迎えた(株)旭製菓。100周年を記念して、新たに開発されたのが「かりん餅(べえ)黒胡椒」国内産の米粉と小麦粉を合わせた生地を香ばしく仕上げ、黒胡椒をまぶしたスパイシーさと、かりん糖の蜜がけ技術を活かした、ほんのり甘い蜜が、あとを引く美味しさだ。どんな飲み物にも合うパンチのある味わいは一度食べたら忘れられない。かりんとうのような、煎餅のような、ザクとした歯応えをぜひ味わってほしい。



“かりん餅 黒胡椒”

Information

🏠 西東京市泉町5丁目16-3
📞 042-439-8151
🕒 8:30~18:30
📅 年末年始



45 手創りかばん工房 クラクラ



「こうだったらいいのにな」が叶う世界に一つのバッグ

オリジナル革製品の製造販売とオーダーメイドにも対応。バッグのデザインや色、大きさなど、細かなリクエストにも応えながら「こうだったらいいのにな」というお客様が思い描く理想の形を実現する。長く使ってもらえるようアフターフォローも行う。一から創るフルオーダーから、気に入っている革製品の再現や手直しまで「革を使って、ミシンを武器に私ができることであれば、小さなことでも気軽に」と店主の橋本さん。街にあって嬉しい、頼れるお店だ。



“オリジナルハンドメイドバッグ”

Information

🏠 西東京市保谷町3丁目10-16
📞 042-461-0752
🕒 10:00~20:00
📅 不定休



46 橋本商店



自分だけのお気に入りが見つかる

橋本商店では、帆布素材を中心としたオリジナルのかばんを販売している。帆布の魅力は、軽くて丈夫なこと。持ちが良く、長く使うことができる。カラーバリエーションも豊富だ。フルオーダーも可能だが、店頭にあるかばんの色やサイズを少し変えるだけでも印象が違い、自分だけのオリジナルになるので、セミオーダーするのもおすすめだ。既製品にはない、手作りだからこその温もりと他では手に入らない自分だけのオリジナルは、とっておきのお気に入りになるはず。



“オリジナル帆布かばん”

Information

🏠 西東京市保谷町3丁目11-25 リアンC
📞 042-427-0812
🕒 10:00~20:00
📅 日曜日



47 合同会社さわはた畳屋



困った時に信頼してもらえる「本物を届ける」畳店

1966(昭和41)年創業、市内でもまもなく60年。一級畳技能士の資格を持つ2代目の澤島さんが営む地域密着の畳店。毎年生産地に自ら足を運び、信頼できる熊本の契約農家から仕入れる「天然イ草」で作る畳は、イ草一本いっぽんに水をはじく性能があるので、汚れにくくてカビにくく、お手入れも簡単で長持ちしやすい。この畳が手に入るのは、この辺りでは「さわはた畳屋」だけ。確かな知識と技術は、地域の方からの信頼が厚い。



“当店自慢おすすめNo.1 畳
天然素材なのに水をはじく畳”



Information

🏠 西東京市泉町2丁目13-2
☎ 042-422-9103
🕒 9:00~17:00
📅 日曜日・祝日



48 有限会社堅川スプリング製作所



60年以上バネ作り一筋

医療用、自動車用、美容用、特注の金属製品などの設計開発～量産を行う「堅川スプリング製作所」。他社ではできないと言われるものも、創意工夫をして、まずは試しにやってみる。働く職人の物理学の豊かな知識と運用技術があってこそ、加工難度の高い部品にも挑戦できる。顧客の要望に応えながら、次世代に高品質な製品を届け、社会貢献につなげていく。クオリティが高い部品を活かし、名刺や写真を簡単に挟めるカードホルダー「Memory Bridge」も生み出した。



“顧客の要望に挑戦し続ける
金属加工のプロフェッショナル”



Information

🏠 西東京市田無町1丁目3-3
☎ 042-461-6063
🕒 8:30~17:00
📅 第1第3土曜日・日曜日・祝日



49 田無パーソナルジム コアライン



地域のかかりつけスポーツトレーナー

加圧ベルトを腕や脚のつけ根に巻き、血流を制限した状態で簡単なエクササイズを行う「血管ストレッチ加圧」。トレーニングの厳しい辛いというイメージを払拭し、誰にでもでき、短時間で効果が出やすいのが特徴だ。健康寿命を延ばし、人生を楽しむためのパーソナルトレーニングスタジオとして、肩こり・腰痛・膝痛を改善しながら、ダイエット&筋力アップ! 通院回数を減らすためのカラダ作りをこれからも提案していく。



“時短、低負荷でボディメイクできる
魔法の血管ストレッチ”



Information

🏠 西東京市田無町2丁目9-1 大森ビル 2F
☎ 042-469-1170
🕒 火~金曜日 9:30~21:00
土・日曜日・祝日 9:30~19:00
📅 月曜日



50 Good ないす 末広屋クリーニング



着物の手入れで困ったら着物の専門家のいる当店へ

大正時代から続く染物屋「末廣屋染物店」の看板をもつクリーニング店の4代目店主平山さん。プロの目線で着物の汚れ度合いを見て、クリーニングの方法を判断。信頼できる専門店へと取り次いでいるので、大切な着物を安心して任せられる。着物や成人式の振袖、長襦袢、帯など、着物の洗いについて幅広く対応可能なので、着物の手入れで困ったらGood ないす末広屋の着物クリーニングを思い出してほしい。まずは小さなことでも相談を。



“元、染物屋をしてた着物専門の
知識をもった着物のクリーニング屋”



Information

🏠 西東京市田無町2丁目15-6
☎ 042-461-0364
🕒 10:00~14:00
15:30~19:00
📅 木曜日



51 西東京パソコンレスキュー



見積もり無料！パソコンのことで困ったらまず相談！

早急な助けが必要なことの多いパソコン修理。西東京パソコンレスキューでは必要な部品を用意し、早ければ当日、部品がない場合もできる限り早く発注し、より効率よく、作業をシステム化することによって、最速で対応。もちろん、作業は常に正確で丁寧だ。年間約 1,200 台もの修理を行ってきたからこそ分かる、プロ目線でのパソコン選びのお手伝いや初期設定導入サポートの依頼も可能。修理を諦めて買い換えてしまう前に、まずは一度予約の上、相談してほしい。



“パソコンスピード修理”



Information

🏠 西東京市田無町 2 丁目 1 9-8 - 2F
☎ 042-451-3760
🕒 10:00~19:00
📅 第 2 水曜日・木曜日・お盆・年末年始



52 MAMEX



街に住む人から生み出すデザイン

アパレル、コスメ、アニメーション、ゲームなど多岐に渡るジャンルで、その技術やアイデアを磨き上げてきた代表の前田さん。街に対しての理解があるデザイナーだからこそできる、コストを抑えながらもクオリティの高い、街の人が思わず目をとめるデザインは他にはない強みだ。チラシや名刺・ショップカードをはじめ、結婚式や還暦など、家族行事の記念のコースターやボトル、祖父母に贈るお土産の包装紙など。デザインが必要なものならどんなものでも気軽に相談してほしい。



“Made in Nishitokyo”



Information

🏠 西東京市田無町 2 丁目 2 2-9
☎ 080-4166-0282
🕒 9:00~19:00
📅 火曜日



53 補聴器専門店 きりん堂



地域の人のつながりを支える、いつでも頼れる場でありたい

補聴器の販売と調整に関する専門知識と技術を持つ「認定補聴器技能者」が実際に耳の中を見て、聴力測定を行う。購入前の相談・カウンセリングをはじめ、補聴器の選択・調整、耳型採取も行い、完全オーダーメイドの補聴器の購入もできる。依頼があれば、自宅や病院、高齢者施設などへの訪問も可能。一人ひとりの聴力や生活スタイルに合わせて、必要なものを提案し、購入後のアフターケアまでしっかり行う。「ちょっときりんさんに行ってくるね！」と気軽に相談しに来てほしい。



“認定補聴器技能者”在籍店”



Information

🏠 西東京市田無町 4 丁目 1 6-5-1F
☎ 042-451-8288
🕒 10:00~18:00
📅 日曜日・祝日



54 西東京シネマ倶楽部



映画を通して 1 人でも多くの方に感動を届けたい

「地元の観客に映画館同様の感動を伝えたい」と市内で開催された映画講座をきっかけに、代表の山本さんが声を上げ、地元の映画好きと共に 1998 年に映画上映（市民名画座）をスタートさせた。徐々に賛同し支えてくれる方が増え、2017（平成 29）年には上映が 200 本を達成。現在はタクトホームこもれび GRAFARE ホール（保谷こもれびホール）で 2 ヶ月に 1 回の上映を続けている。西東京市民映画祭では、映画監督になりたい若手の人材育成を目的とし、自主制作映画コンペティションも行う。



“「映画」を通じて、西東京の人々の感動と楽しい笑顔も!!”



Information

🏠 西東京市田無町 6 丁目 4-1 3
☎ 042-452-6323
🕒 9:00~18:00
📅 日曜日・祝日



55 マイスターメガネ



地域の皆様のよりよい視生活の提供を実現したい

「お客様が抱えている“視ること”に関する不便、不満を聞き取り、まだ気付いていない点を見つけ、その解決手段を提示することが私たちの仕事」と語るのは、一級眼鏡作製技能士の田中さん。同じ資格を持ち、さらにSSS級認定眼鏡士でもある稲垣さんと共に柳沢で25年間、たくさんの方の相談に乗ってきた。生活スタイルや仕事、時間、用途によって、同じ視力でも必要な眼鏡は異なるので、そのお客様一人ひとりに合わせた心地よく見える最適な眼鏡を作製する。



“両眼視機能検査による
快適な眼鏡作製”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目12-15
☎ 042-451-5335
🕒 10:00~20:00
📅 第3水曜日



56 ライフスポットマルヨシ



お客様が困ったときに頼れる場所でありたい

「お客様のお困りごとを解決することこそが商売だ」と語るのは2代目店主の森下さん。お鍋をはじめとする暮らしの必需品を取り扱う生活用品店として、1951(昭和26)年に創業。包丁研ぎには市外からもお客様が訪れるほど。現在では、年間で700本もの包丁を引き受けている。5種類の研ぎ石を使い分け、包丁に向かう姿はまさに職人。傷んだ包丁も驚くほど、切れ味よく蘇る。



“包丁・鉄研ぎ”



Information

🏠 西東京市保谷町3丁目26-18
☎ 042-461-2724
🕒 10:00~19:00
📅 不定休



57 女性の不調ケア専門整体 Hiro 整体院



女性が抱える不調や悩み 相談しに来ませんか？

「女性特有の不調や悩みを抱える女性をサポートしていきたい」と語るのは尾崎さん。マタニティ施術の専門家でもあり、産前、産後、更年期と切れ目ないケアができる。また月経に関する思春期の悩みにも対応し、笑顔で充実した10代を過ごせるよう力を入れている。必要に応じて様々な専門家と連携を取りながら、女性の身体に合ったソフトでバキバキしないカスタマイズ施術をプライベート空間で提供している。



“女性院長が女性の外面と内面を
サポートして改善させる施術”



Information

🏠 西東京市保谷町6丁目15-25
☎ 070-4108-4706
🕒 10:00~17:00 (完全予約制)
📅 木・日曜日



令和
6年度
認定店

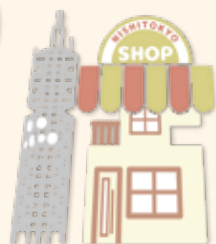


●ミニのぼり

このミニのぼりと
ステッカーが
目印です！！



●ステッカー

西部
エリアマップ

- 58 21 Brew Cave [ニーイチブリューケイブ]
- 59 ChanQ Coffee [チャंकコーヒー]
- 60 あかねや
- 61 中華居食チノス (現: 立呑屋チノス)
- 62 ロクトショックドウ
- 63 ワイン酒場 いちぞう
- 64 mao-chai.cafe
- 65 月曜弁当
- 66 ベーカリー&カフェ ベーカリーピヨピヨ
- 67 ニッシンエレクトロ株式会社
- 68 こんぺい陶
- 69 ombres douces [オンブルドゥース]
- 70 タタミショップ 新幸
- 71 HIGH ROOF TOKYO

58 21 Brew Cave
[ニーイチ ブリューケイブ]

いろいろな味わいが楽しめる西東京市初の自家醸造ビール

障がいを持つ息子がクラフトビールの製造・併設する店舗での営業を通して働くことや、地域が交流できる場を作りたいと思い、市内初のブルワリーを開業。同じ原材料、レシピで作っても、その年の原材料の出来具合、温度、熟成期間などによっても味わいが全く変わるため、味わいの変化を楽しめるのも、自家醸造ビールの魅力。ビールの種類は多岐にわたるため、それぞれの歴史、色や香りの違いなど様々な味わいを楽しみながら、お気に入りのビールを見つけてほしい。



“クラフトビール”

Information

📍 西東京市谷戸町1丁目23-7
☎ 070-8379-7586
🕒 11:30~15:00
17:30~22:00
📅 火曜日

59 ChanQ Coffee
[チャंक コーヒー]

珈琲っていろんな味があるんだ！と知ってほしい

厳選した上質の生豆を仕入れ、欠点豆を丁寧に除去し、独自の技術により焙煎することで、のど越しが良く個性豊かな味わいに仕上げた。酸味や苦味が苦手という方も、ChanQ Coffee の珈琲を飲めばその考えがガラリと変わる。ギフトBOXでは色々な味が楽しめる。同じ豆でも焙煎度合いにより違う個性を覗かせる珈琲もあるので、ぜひ飲み比べてほしい。店頭、オンラインショップで購入可能。それぞれの珈琲ごとのユニークなイラストにもぜひ注目を。

“世界のドリップバッグ
コーヒーギフトBOX”

Information

📍 西東京市谷戸町2丁目10-1-1F
☎ 042-457-1214
🕒 火・土曜日 11:00~19:00
日・月・金曜日・祝日 11:00~18:00
📅 水・木曜日



60 あかねや



肉汁溢れ出す ジューシーメンチカツ

ご主人の常田さんにしか作れないというオリジナルのメンチカツは、衣はサクサクで箸を入れた瞬間、ジューシーな肉汁が溢れ出す。「はじめはソースをかけずにお召し上がり」と声がけするほど、そのまま食べても美味しい、しっかりめの味付けに仕上がっている。オープン当初からファンが多く、お客様のリクエストからメンチをご飯に乗せた「メンチ丼」も生まれた。ここに来れば知っている人に会える、といつのまにか、みな友達に。あたたかい笑顔で出迎えてくれる。



“手作りメンチ”



Information

📍 西東京市谷戸町2丁目10-2
☎ 042-422-0558
🕒 11:30~13:30 (ランチ営業は平日のみ)
18:00~23:00
📅 日曜日



62 ロクトショクドウ

子どもから大人まで楽しめる
科学館内の食事が美味しいカフェ

2024(令和6)年、多摩六都科学館内にオープン。「子どもから大人までみんなが楽しめる」をコンセプトに、大人気のスペシャルお子様プレートをはじめ、スパイスカレーやハヤシライスなど親しみやすいメニューが並び、スパゲッティミートソースは挽肉を贅沢に使用。じっくり煮込むことにより甘みを引き出し、どこか懐かしくも新しい本格的な味わいとなっている。平日はカフェの利用のみも可能なので、ぜひ気軽に来店してほしい。



“スパゲッティミートソース”



Information

📍 西東京市芝久保町5丁目10-64 多摩六都科学館内
☎ 042-497-6304
🕒 11:00~17:00
📅 不定休

61 中華居食 チノス
(現：立呑屋チノス)

西東京市産ハバネロと丸ごとニンニクが迫力満点！

一度食べたら忘れられない迫力満点の台湾風ヤキソバ。ニンニクは丸ごと素揚げし、中はほくほく、甘くてやわらかくクセになる味わいだ。香ばしく焦げ目をつけた麺と、油通したもやしとニラ、挽肉、スープを中華鍋で一気に炒め合わせる。XO 醬に、醤油とオイスターソースを隠し味に加え、豆板醤でピリッと引き締めている。運ばれてきた瞬間、食欲をそそるいい香りに思わず箸が進む。香りだけでもお酒が飲みたくなる。

※R7.5.31 ひばりが丘へ移転しました。



“台湾風辛ニンニクヤキソバ”



Information

📍 西東京市ひばりが丘1丁目3-4 1F
☎ 080-6548-6663
🕒 火~木曜日 17:00~21:00
金~日曜日・祝日 16:00~22:00
📅 月曜日 (祝日の場合翌平日)



63 ワイン酒場 いちぞう



ソムリエが厳選したワインに合う料理

日本ソムリエ協会のソムリエ資格を持つ「地方銘酒つるや」の鶴田さんがオーナーを勤め、様々な料理に合わせたワインを多数揃えている。西東京市産のキャベツ等を使用した「西東京市産野菜をたっぷり使った季節のラザニア」は、西東京市を盛り上げたいと考案した。メインはキャベツだが、その時期に採れる市内産の旬の野菜を使用している。お肉もたっぷり、味もしっかりとボリュームに仕上げている。ぜひワインと一緒に楽しんでほしい。

“西東京市産野菜をたっぷり
使った季節のラザニア”

Information

📍 西東京市ひばりが丘1丁目3-2 永山ビル 2階
☎ 042-439-8691
🕒 17:00~23:00 / 日曜日 16:00~22:00
📅 不定休



64 mao-chai.cafe



卵アレルギーがある人もない人も、一緒に楽しめるお菓子

ほうじ茶は焼き上げたときに一番美味しく香るように、浅煎りの茶葉を選び、和菓は大粒で味が濃い熊本県の「やまえ栗」を使用。一口食べると、口いっぱいに香ばしさが広がる。生地の中には、栗の渋皮煮がゴロッと入っており、食べ応えもある。卵・乳製品不使用のため、卵アレルギーをお持ちの方はもちろん、ヴィーガンの方、体にやさしいお菓子をお求めの方にも喜ばれている。まだ食べたことのない方はぜひ一度味わってみてほしい。



“ほうじ茶と和栗のケーキ”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘2丁目8-5
📞 11:00 ~ 17:00
📅 水・木・日曜日

66 ベーカリー&カフェ
ベーカリーピョピョ

出来立てが美味しい パン屋さんのシュークリーム

「ケーキのように楽しめるパンを」と生まれたメニュー。保存料などの添加物不使用の生地を丸く成形して焼き上げ、自家製カスタードクリームを中に詰め、注文後にホイップしたての生クリームを入れ提供する。まさにパン屋さんのシュークリーム。カスタードクリームには、旨みとコクの際立つ赤卵を使用。生地の塩味と甘さ控えめの生クリームで、ぱくぱくと食べられる。テイクアウトもできるが、ぜひ出来立てをドリンクと一緒に店内で楽しんでほしい。



“クロワッサンシュー”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘2丁目9-3
📞 042-421-2738
📅 11:00 ~ 18:30
📅 日・月・火曜日



65 月曜弁当



新鮮な極上レバーで作る唯一無二の看板商品

なかなか手に入らない希少部位の白レバーを、数種類の香辛料や調味料を加えた独自のタレで、真空低温調理して仕上げた「白レバーの香り煮」。丁寧に下処理され臭みもなく、ひとたび口に入れると、豊かな香りと濃厚な口溶けに感動せずにはいられない。月曜弁当の店主堀内さんが生み出したオリジナルの一品でここできしか出会えない味だ。週に一回ほど(主に木曜日)新鮮な極上のレバーが手に入った時だけ調理するため、販売日は月曜弁当のInstagramで確認を。



“白レバーの香り煮”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘2丁目8-15
📞 080-6656-3756
📅 11:30 ~ 19:30
📅 日曜日



67 ニッシンエレクトロ株式会社



「音が消える?!」体感してこそわかる西東京の技術力

交通インフラを支える精密機器の開発・製造を行うニッシンエレクトロ(株)では、その高い技術力を活かし、消音ピアノユニット「ピアメイト」を開発した。ワンタッチでピアノの消音ができ、演奏した曲の録音・再生機能やメトロノーム機能も備える。また、自社で開発した専用アプリにより、設定や操作もスマホで簡単に行えて、録音したデータをスマホへ転送することもできる。アメリカやヨーロッパにも輸出するなど「made in 西東京」の製品が海外からも高い評価を得ている。



“ピアノ消音ユニット「ピアメイト」”



Information

🏠 西東京市芝久保町4丁目4-32
📞 042-465-9321
📅 8:45 ~ 17:30
📅 土・日曜日・祝日



68 こんぺい陶



陶芸を身近に！食卓が楽しくなるアイテム

懐かしい昭和のホーロー鍋をイメージし制作した土鍋の箸置きは、ポップな色合いが魅力。一つひとつ色合いや絵も異なるので、自分だけのお気に入りを見つけて楽しめる。小さな蓋を開けると、お鍋の薬味や少量の調味料を入れることもでき、使い易くて食卓が楽しくなる。食にこだわっている方、食を楽しんでいる方はもちろんのこと、飾っても可愛いので、普段あまり箸置きを使わない方にも新たな食の楽しみ方として、ぜひ手に取ってほしい。



“薬味も入る土鍋の箸置き”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘 1 丁目 12-3
 ニューホワイトマンション 1 階
 ☎ 042-458-5610
 🕒 10:30~13:00 / 14:00~16:30
 土曜日は 18:30~21:00 もあり 📅 木曜日と不定休



70 タタミショップ 新幸



赤ちゃんも安心して使える和紙畳の良さを広めたい

使い続けても退色せず、カビやダニの発生もしにくいのでアレルギーも起きにくい。赤ちゃんが万が一舐めても安心の和紙畳。傷付きにくく汚れにくいので、お手入れもしやすく丈夫で長持ちするのも魅力だ。小さいお子さんやペットがいるご家庭など現代の生活に取り入れやすい。「ぜひ、オシャレの一つとして畳も選んでもらえたら嬉しい」と、熟練の技術で「縁なし畳」を製作する畳職人歴50年以上の片桐さんが自信を持っておすすめする。



“和紙畳製造販売畳屋さん”

Information

🏠 西東京市西原町 3 丁目 5-2 0
 ☎ 042-469-6848
 🕒 8:30~18:00
 📅 日曜日

69 ombres douces
[オンブルドゥース]

自分大好きな「花」を通して みなさんを癒せる場所に

「日頃、頑張っている人が、ふらっと立ち寄って花に癒されたり、可愛いものにときめいたり、ワークショップに没頭することでリフレッシュしたり…このお店が、みなさんの心休まる場になれば」と語るの、店主の新井さん。店内には、新井さんが制作したプリザーブドフラワーを始め、セレクトした雑貨が並ぶ。市内では珍しいプリザーブドフラワーの専門店だ。好みに合わせたオーダーにも柔軟に対応。ここに来れば、自分へのご褒美に、または大切な誰かに贈りたくなるギフトに出会えるはず。



“プリザーブドフラワーとワークショップと誰かに贈りたくなる雑貨のお店、オンブルドゥース”



Information

🏠 西東京市ひばりが丘 2 丁目 8-1 4
 ☎ 080-7160-1187
 🕒 11:00~17:00
 📅 水・木・日曜日・祝日
 ※営業日が祝日の場合、振替営業あり



71 HIGH ROOF TOKYO



困った時に一番に顔を思い出してもらえる存在に

近頃、市内でも増えている屋根の悪徳訪問販売。「どこが良い業者でどこが悪徳業者かわからない」と相談されることもあり、屋根に携わる職人として「この地域の屋根(=生活)を、災害はもちろん、悪徳業者からも守らなければ」と思うように。ドローンによる高精度の空撮技術により、安全かつ効率的に屋根の隅々まで点検を行い、屋根の状況を的確に評価し、状態に応じて修理にも対応している。屋根や外壁のことでお困りのことがあれば、まずは相談を。



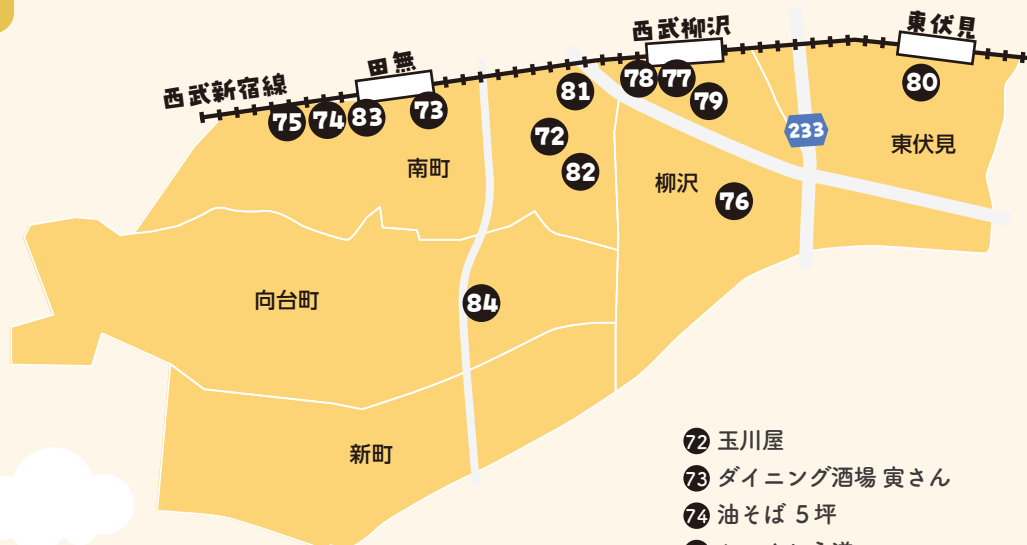
“ドローンをつかった、屋根の悪徳訪問販売から地域を守る屋根屋さん”

Information

🏠 西東京市芝久保町 5 丁目 2-1 7-8
 ☎ 042-428-0280
 🕒 24 時間・土・日曜日・祝日も対応
 📅 なし



南部 エリアマップ



一店逸品

webサイトも
見てね!



ITTEN IPPIN

- 72 玉川屋
- 73 ダイニング酒場 寅さん
- 74 油そば 5 坪
- 75 おべんとう道
- 76 ヤナカフェ西東京
- 77 コーヒーショップチャオ
- 78 中華そば一丸
- 79 ワークステーションウーノ
石窯パン工房ウーノ
- 80 ふしみだんご
- 81 ここみ助産所
- 82 あおさや Aosaya
- 83 天翔~amakakeru~
- 84 三幸自動車株式会社

72 玉川屋



機内誌にも取り上げられた地産地消の西東京土産

「きっかけは、地域の農家さんを応援したいという気持ちから」と語るのは2代目店主の伊藤さん。地域の農業の活性化にも繋がり、大人が楽しめて、ふるさとへのお土産に選びたいようなものを作りを始めた。原材料は市内の農家さんの青梅（白加賀梅）を贅沢に使用し、あとは日本酒の原酒と少量の氷砂糖のみ。無添加で素材の味を大切にしている。味わいは、まるで高級なドイツワインのようで、華やかでフルーティーなやさしい梅の旨みが特徴だ。西東京市のふるさと納税返礼品にも選ばれている。



“西東京梅酒”

Information

📍 西東京市南町1丁目12-22
☎ 042-461-8850
🕒 9:00 ~ 19:00
📅 日曜日



73 ダイニング酒場 寅さん



日本酒が飲みたくなる！店主こだわりの本格料理

宮崎から直送の新鮮で希少な白レバーを低温調理した、寅さん不動の人気メニュー。初めて来店した人には必ずおすすめするという自信作。生に近い食感を残すため、ギリギリの火入れをし、オリジナルの燻製器で香りを付ける。ごま油をたっぷり絡め、ひとたび口の中に入れると、とろける濃厚な味わいは一度食べたら忘れられない。思わず一杯飲みたくなる逸品だ。



“宮崎鶏の白レバー燻製”

Information

📍 西東京市南町4丁目3-10
☎ 042-452-5689
🕒 17:00 ~ 24:00
📅 不定休



74 油そば 5 坪



開店当初から継ぎ足す自慢のタレが命！

岩手から取り寄せている特注麺は、もちもちの食感。タレがよく絡む太さや味わいを何度も研究して生まれた。しょうゆベースの特製タレは、開店当初から継ぎ足し、チャーシューをつけ込みながら熟成を重ね、角がとれた丸みのある味わいに。食欲そそる香りにつられて麺をすすると、あと引く味わいに箸が止まらない。トッピングはメンマ、海苔、わかめ、2 枚の柔らかいチャーシュー。通常の火通しのもと、低温調理の2 種類のチャーシューが味わえる。



“油そば”



Information

🏠 西東京市南町5丁目3-6
☎ 080-2044-9243
🕒 11:00~15:00
17:00~21:30
📅 水曜日



75 おべんとう道



お酒にも珈琲、紅茶にも合うクラシカルな本格菓子

高級レストランでパティシエ経験のある店長の鎌田さんが作る人気の「バターサンド」は、メイプル & キャラメル、ラズベリー&ゆず、コーヒー & ヘーゼルナッツチョコ、ティラミスベルゲン、ほうじ茶サブレの餡バターの5 種類を用意。イチオシは「ティラミスベルゲン」で、他では珍しいマルサラワインの効いたティラミスは、香り高く、大人の味に仕上がっている。食べ応えはしっかりどっしりと。和洋折衷のラッピングで、手土産としても人気だ。



“バターサンド各種”



Information

🏠 西東京市南町5丁目3-6
☎ 042-430-6122
🕒 11:30~19:00
📅 日曜日・祝日



76 ヤナカフェ西東京



人気 No.1 土台にまでこだわった本格チーズケーキ

口コミで人気の「自家製チーズケーキ」。店主の石井さんが美味しさを追い求め、試行錯誤を重ねて今の味に。北海道産クリームチーズやてんさい糖など、厳選素材を使用。グラハム粉の香ばしい土台が食感のアクセントに。フォークを入れると、しっかりとした質感ながら軽やかで、甘さ控えめ。口どけなめらかな自家製チーズケーキを、ぜひ一度。



“自家製チーズケーキ”



Information

🏠 西東京市柳沢2丁目13-9
☎ 042-452-9114
🕒 月・火・木・金曜日 11:00~15:00
土・日曜日 11:00~21:00
📅 水曜日



77 コーヒーショップチャオ



大人から子どもまでみんなに愛される味

地域住民に長年愛されているサンドイッチ専門店。ショーケースには種類豊富なサンドイッチが手頃な価格で並び、選ぶ楽しさがある。中でも人気の「たまごサンド」は大人から子どもまで幅広く受け入れられるよう、なるべくシンプルに、濃すぎず薄すぎない絶妙な味わいを追求。持っただけで指が沈むくらいふわふわな食パンに、具材がよくマッチしている。手作りならではのやさしい味に懐かしさを感じ、ほっとする。



“調味料を控え、素材の旨味を生かしたサンドイッチ”



Information

🏠 西東京市柳沢6丁目1-2 タイエイビル 102
☎ 042-467-2958
🕒 7:00~19:00
📅 第1・第3日曜日・月曜日



78 中華そば一丸



からだにやさしい無化調中華そば

「こだわりは本物を使うこと」と語るのは店主の宮澤さん。化学調味料は使わず、本がつお、サバ、アジ他、数種類の魚介を使った魚介系スープと先代より半世紀以上変わらぬ手法の、豚骨、鶏ガラを丁寧に下処理して抽出したにごりのない動物系スープを合わせた、天然の旨味たっぷりのスープを提供している。一口飲んだ瞬間、その奥深さに感動し、次の一口に期待が高まる。重たくなく、でもあっさりとはしすぎず、深みのある丁寧な味は、お腹も心も満たしてくれる。



“一丸中華そば”



Information

📍 西東京市柳沢6丁目1-2
☎ 042-469-3278
🕒 月・木～土曜日 11:00～14:30 / 18:00～20:30
日曜日・祝日 11:00～14:30 / 17:30～19:30
(L.O 閉店15分前) 📅 休 火・水曜日



80 ふしみだんご



店主自慢の東伏見名物団子

一口食べて「美味しい！」と食べた人が思わず目を輝かせる、そんな自慢のお団子を一人でも多くの人に食べてもらいたいと毎日出来立てのお団子を作り続ける、2代目店主の柳澤さん。特に人気のふしみだんごは、先代から受け継いだ、ここでしか食べられない味。食感にこだわった団子生地は揚げることによって外はカリッ中はもちっと、秘伝の特製きなこをたっぷり付けて、甘さの中にある絶妙な塩加減はあとを引く美味しさだ。



“ふしみだんご”



Information

📍 西東京市東伏見2丁目6-2
☎ 042-468-8522
🕒 10:00～17:00
(お団子売り切れ次第閉店)
📅 休 水曜日

79 ワークステーションウーノ
石窯パン工房ウーノ

月曜日と木曜日限定！レーズンたっぷりもちり食パン

「温かいパンと笑顔をお届けします」というのは、店内に飾られたスローガン。障がいのある方と支援する人たちが互いに力を合わせて、地域の方に喜んでもらえるようなパン作りに取り組んでいる。お客様の声から生まれたぶどう食パンは「本当に美味しい」と評判で、予約をして買いに来る方もいるほど（月曜日と木曜日の販売）。ふっくらもちもちの食パン生地にレーズンを贅沢にたっぷり使用し、毎日食べても飽きのこない、レーズン好きにはたまらない逸品だ。



“ぶどう食パン”



Information

📍 西東京市柳沢6丁目4-3-105
☎ 042-452-6565
🕒 10:30～16:00
📅 休 土・日曜日・祝日・お盆・年末年始



81 ここみ助産所



妊娠から産後の育児までご家族含めてサポートします

市内初の産後ケアがある助産院として2023(令和5)年に開設。産後の育児が大変な時期に、ご家族含めて母親と赤ちゃんのサポートを行い、母親の休息の確保や食事の提供、育児手技や育児の悩みなどのアドバイスをし、出産後の母親に寄り添い、心身のケアを行う。「産後ケアと聞くと特別な人が使う場所というイメージがあるが、出産をした全ての人が当たり前に使える場所になってほしい」と助産師の柴さん。一人でも多くの方に知ってもらい、気軽に利用してもらえたら嬉しい。

“西東京市で初！
産後ケアがある助産院”

Information

📍 西東京市南町1丁目3-13
☎ 042-478-6793
🕒 9:00～16:00
📅 休 土・日曜日・祝日



82 あおさや Aosaya



昔の当たり前を体験して自分に還る時間にしてもらえたら

中島飛行場の社宅群が立ち並んでいたという南町の住宅街に、突如現れるタイムスリップ空間。市内では珍しい、昭和ノスタルジックなレンタルスペース兼体験型のスタジオがある。祖父母が暮らしていた離れを、古き良きところは残しつつリノベーションし、6年前にオープンした。道具等は実際に使用することもできるので、火鉢でお煎餅やマシュマロを焼いたり、夏はレトロなかき氷器でかき氷を作ったりすることも。着物のレンタルと着付けもできる。



“懐かしいタイムスリップ空間で撮影会する？それともお煎餅焼く？”

Information

📍 西東京市南町2丁目10-10
☎ 070-3898-8686
🕒 8:00~21:00
📅 不定休（要予約なので）



84 三幸自動車株式会社



好きな人と、好きな季節に、好きな場所へ、好きな時間に

おかげさまで70周年。オーダーメイドツアーはお客一人ひとりのご要望に合わせ、タクシーで巡ります。立ち寄りスポットの変更や、子どもや高齢者をはじめとする参加者の体調に合わせた柔軟な対応も可能。ペットも一緒に参加できるなど、大切な家族全員での思い出作りをサポートする。車イスで乗車できる福祉車両や7名乗車できるワゴンタクシーも用意しているので、年齢や障がいなどの有無に関わらず、外出が困難な方でも、どなたでも気軽に出かけられる環境、快適な移動空間を提供している。



“タクシーで行くオーダーメイドツアー”

Information

📍 西東京市向台町1丁目15-21
☎ 042-461-2775
🕒 24時間
📅 なし



83 天翔 ~ amakakeru~



一度体験したら きっと好きになる！

田無神社例大祭での演奏を目標に、定期的にワークショップを行っている。練習場所は主にタクトホームこもれび GRAFARE ホール（保谷こもれびホール）を使用。講師はプロの和太鼓奏者が直々に指導するので、太鼓に初めて挑戦する方も安心だ。最大9名までの少人数制のため、一人ひとりのレベルに合った指導が受けられ、どんどん上達していく。小学生から70代の方まで幅広く通われており、親子クラスや幼児・入門者向けのクラスもある。和太鼓を始めたい方は、ぜひ体験へ。



“和太鼓ワークショップ「めざせ！田無神社例大祭！」”

Information

📍 西東京市南町5丁目3-5 サウスタウン 201
☎ 090-3202-2525
🕒 随時
📅 なし



Concept



公募によって生まれたロゴマークを尊重しながら、より愛らしく表情豊かにアレンジしました。サイト内で、一店逸品認定商品や、お店の案内役としてキャラクター化しました。



東京の東西南北の中央に位置する西東京市。晴れた日には、間近に感じるほど富士山がくっきりと見えます。豊かな自然と都心からのアクセスの良さも西東京市の魅力の一つです。市の花「つつじ」を添えて。



西東京のランドマークである、スカイタワー西東京は、情報発信のシンボルとして。また、人と商品・サービスをつなぎ、新たな出会いや発見の場となるお店をモチーフとしました。



良いものを届けたいという気持ちを込めて、丁寧に「リボン」や「のし紙」に包まれたギフトがモチーフ。おもてなしの気持ちは、作り手も、送り手にも共通しています。



発行日：令和 7 年 10 月

発 行：西東京商工会

〒188-0012 東京都西東京市南町 5-6-18-3F
TEL.042-461-4573 / FAX.042-463-7311

