

**るるる**  
特別編集

農業! 林業! 水産業! **MADE IN TOKYO**の魅力をこの一冊に!

# 東京の農林水産業

# 北多摩



- 立川市
- 武蔵野市
- 三鷹市
- 府中市
- 昭島市
- 調布市
- 小金井市
- 小平市
- 東村山市
- 国分寺市
- 国立市
- 狛江市
- 東大和市
- 清瀬市
- 東久留米市
- 武蔵村山市
- 西東京市

## 北多摩生まれ! 北多摩育ち! 大地の恵み 大集合

東京産食材が味わえる  
こだわりの店

フルーツ狩りから  
体験農園まで  
おいしく遊ぼう!

旬の野菜から手作り加工品まで  
新鮮食材買うなら  
ココ!

買えたらラッキー♪  
レア物大集合

CONTENTS

旬の野菜から手作り加工品まで  
新鮮食材買うならココ!..... P4

フルーツ狩りから  
体験農園まで  
おいしく遊ぼう!..... P9

東京産食材が味わえる  
こだわりの店~レストラン編~..... P10

東京産食材が味わえる  
こだわりの店~ご当地グルメ編~..... P12

東京産食材が味わえる  
こだわりの店~カフェ・スイーツ編~..... P13

買えたらラッキー!  
レア物大集合..... P14

鮮やかなパープルや  
オレンジにびっくり!

### カリフラワー

三鷹市は戦後間もなく西洋野菜の栽培に着手。今やカリフラワーの生産地として有名だ。ブロッコリーが突然変異で白化し、生まれたといわれるカリフラワーだが、最近ではオレンジやグリーン、パープルのカリフラワーも登場。味も栄養価もそれぞれ異なるので、食べ比べてみてもおもしろい。時期は11月上旬~12月下旬。

①パープルはアントシアニン、オレンジはカロテンが豊富 ②生産農家のみなさん(左から上野勝弘さん、岡田一夫さん、榎澤滋さん、清水章さん)とJA東京むさしの麻生潤さん ③カリフラワーのピラミッド

### ブルーベリー

ジャムやスイーツとしてすっかりおなじみのブルーベリーは、北アメリカ原産の低木性の果実だ。小平市は1968年、ブルーベリーの木が農産物として日本で初めて植えられたブルーベリー栽培発祥の地。北多摩エリアの各地にブルーベリーの摘み取りができる農園がある。いろんな品種があるので食べ比べてみよう。時期は7~9月。



摘みたてを味わいたい

小平市が  
ブルーベリー  
栽培発祥の地!

顔より大きなブドウです。なかなかスーパーでも見られない大きさです。(小林果樹園・小林樹生さん)

手間ひまかけて  
育てた自慢のブドウ



果皮の色によって「赤」「黒」「緑(白)」の3つに大別され、日本では50~60種類以上が栽培されている

丹精込めて栽培した、もぎたてのブドウをぜひ食べてください。(ファームたかはし・高橋永久さん)

清瀬市は  
ニンジン  
収穫量が  
都内一

### ニンジン

武蔵野の原風景が残る清瀬市は、ニンジンの生産量が都内一。特にブランド化された「ベーターキャロット」は、その名の通りβカロテンが従来のニンジンより豊富で甘さ抜群! コクがあってニンジン臭さが少なく、芯まで赤いのが特徴だ。ジュースやサラダなど生でぜひ味わいたい。



甘くてびっくり  
しますよ。  
(大熊農園・  
大熊永聡さん)

青々と茂るニンジンの葉は緑のじゅうたんのように



みずみずしい  
オレンジ色が  
目にも鮮やか



緑黄色野菜の優等生



①おひたし、炒め物、煮物、汁ものなど幅広く利用できる ②小松菜研究会会長の乙幡修さん。2016年の東京都農業祭で農林水産大臣賞を受賞した ③カルシウムはホウレンソウの5倍、カロテンもビタミンも豊富

### コマツナ

江戸時代に江戸川近くの小松川周辺(現江戸川区)で栽培されていたことから名付けられたといわれる。江戸川区はもちろん、武蔵村山市など都内各地で栽培されている東京生まれのアブラナ科の野菜。旬は冬で、寒さに強く霜が降りると甘みが増す。東京の雑煮には欠かせない。

### ブドウ

住みたい街ランキングで人気の三鷹市では古くからブドウの栽培が行われている。都心から近いので、新鮮な状態で届けることができるのが強みの一つ。最近人気の「シャインマスカット」をはじめ、大粒で甘みと酸味のバランスがよい「藤稔」、赤くて甘さが強い「クインシーナ」、東京で生まれた「高尾」などの品種が栽培されている。自分のお気に入りのブドウに出会ってみませんか。

品種が豊富で常に先駆的取り組みで丁寧に育てられたブドウがずらり

# ようこそ! 北多摩へ

東側を23区に接し、都心からも近い北多摩は、都市型農業が盛んなエリア。東京特産農産物として全国的に知られている東京うどをはじめ、果物の栽培も盛んで、ナシやブドウなどのフルーツ狩りも楽しめる。

### 多摩湖梨

「きんとん」の材料は東村山産きんとんに限るといわれるほどのサツマイモの産地だったこの地に、ナシの木が植えられたのは60年ほど前。多摩湖を囲む東村山・東大和・武蔵村山・砂川(立川市)の4地区において生産されたすべてのナシを「多摩湖梨」とよぶ。どの品種も甘さとみずみずしさで贈答品として大好評。



秋麗は注目のナシ。食べられたらラッキーですよ。(東世園・小山齊三さん)

畑はショールーム。道行く人に季節を感じてほしいです。(高橋農園・高橋俊之さん)

味よし、質よしで  
贈答品として大人気

苦みがまるやかで  
軟らかく、とっても  
香りがいいですよ。  
(須崎農園・  
須崎雅義さん)

日光を当てずに  
栽培する  
純白のウド



地下3mの地下のムロで育てられる

### 花壇苗

東村山市や東久留米市は、花壇苗の生産が盛んに行われている。消費地である「東京育ち」、元気で日持ちがいいので人気が高い。これこそ都市農業の強みといえる。秋から春にかけてはパンジーやビオラ、夏から秋はサルビアやニチニチソウ、マリーゴールドなどの苗が栽培されている。

湧水が豊富な東久留米は、水温も一定で栽培に最適です。(秋田緑花農園・秋田茂良さん)



①丈夫で育てやすいハボタンの苗 ②最近人気のヒューケラの種類も豊富 ③ガーデニング人気もあり注目度もアップ。



ビールの相性抜群の  
畑のお肉

### エダマメ

ご飯に入れたり、料理の彩りやビールのおともにも欠かせないエダマメ。実はエダマメとは大豆を未熟な青いうちに収穫したもの。枝から切り離すと一気に味が落ちるので、なるべく枝付きを買おう。色鮮やかで、うぶ毛がたくさんあるのがおすすめだ。



### 東京うど

全国で有数の生産量を誇る東京の農産物といえば、地下のムロの中で育てる「軟化ウド」。真っ白な肌、みずみずしくシャキッとした歯触り、さわやかな香りが特徴で、日本料理向けの高級食材として珍重されている。出荷の最盛期は12~3月。数少ない日本原産の野菜だ。



地元農畜産物から加工品  
生産者の顔が見える直売所



農家から毎日朝採りの  
新鮮野菜&果物が届く

旬の野菜から手作り加工品まで  
新鮮食材  
買うならココ！

**A** 昭島市 JA東京みどり  
みどりっ子昭島店  
みどりっこあきしまてん

☎042-543-8989

2016年12月にリニューアルオープン!

地元農家から届けられる新鮮野菜や果物、卵などが人気の店。昭島市内で栽培されたシクラメンやパンジーは季節限定販売なので要チェック! 鍋料理に欠かせない江戸東京野菜の拝島ネギも販売している。



昭島市玉川町5-16-17  
昭島中神駅から徒歩10分  
9~15時  
土・日曜、祝日  
台

JA東京みどり経済センター昭島店に併設している



**拝島ねぎ**  
栽培に手間がかかるため一時は絶滅の危機に瀕した「拝島ねぎ」。地元昭島市と生産者が協力して地元の名産品として復活した。加熱すると甘味が増すので、鍋料理に最適。時価

拝島ねぎみそ450円  
昭島市特産の江戸東京野菜の拝島ネギを使ったオリジナル商品 **A B**



東大和市  
木下園の東京紅茶  
ティーパック  
3g × 10包 860円

狭山茶から作られる紅茶は  
渋みのないマイルドな味わい **B**

東京狭山茶(煎茶)  
多摩湖畔 50g 540円(右)  
玉川上水 50g 330円(左)  
自家栽培から販売まで一貫して行う東京狭山茶をお手ごろ価格で **B**



古川畜産の  
とうきょう柔豚(やわらとん)  
立川市の新たな看板商品「とうきょう柔豚」。その名の通り肉質は柔らかでジューシー **B**



アイス工房ヴェルデ  
カップアイス  
85ml 190円  
自家牧場の牛乳でつくる天然素材のアイスクリーム **B**



東京うどんの味噌漬け  
530円  
立川特産のウドの漬物。しゃきしゃきとした歯ごたえと香りが楽しめる **B**

都内ナンバー1の収穫量を誇るニンジンや、江戸東京野菜に認定されている農産物を使った加工品など、北多摩エリアにはおいしいものがいっぱい。各JAが企画・開発しているものも要チェック!

東京の農林業を支える“緑の下の力持ち” **東京都農林総合研究センター**

東京の農林業と食品産業の将来を常に見据え、東京オリジナルの新品種や新製品開発、生産力強化に向けた技術開発や試験研究を行っている「東京都農林総合研究センター」。

同センターは、野菜、果樹、花きの高品質化の技術や東京ブランドの農産物の育成・開発等を行う園芸技術科、都市緑化と森林づくりに向けた技術開発を主とする緑化森林科など、計7部門に分かれており、それぞれが特化した研究・開発を行っている。ここではその開発例の一部を紹介しよう。

**可搬式コンテナ緑化技術**  
夏の都市部の暑さ緩和対策として、東京で育てられた樹木と多摩産の木材を使用した可搬式コンテナ緑化技術を群馬大学と共同研究。真夏に開催される東京2020オリンピック・パラリンピックでの実用化が期待されている。



可搬式コンテナのベンチ部分は取り外し可能。車椅子でも木陰を利用できるタイプも有り。また、ミスト噴霧もでき、緑陰と組み合わせることで真夏の暑さを大幅に緩和できる。

**香りシクラメンの開発**  
シクラメンは東京都の鉢花の中でも人気の花の一つ。そこでセンターでは、ほかでは見られない新たな付加価値を持つ品種の育成に取り組み、3種類の香りシクラメンの開発に成功。それぞれ香りに違いがあり、愛好家からも人気を博している。



香りシクラメンは、いずれも夏の暑さにも強く、初秋から冬にかけて咲き続けるため長く鑑賞できる

**こ**のほかに、最近では、ワケネギの新品種「東京小町」が誕生し、露地栽培用イチゴの新品種「東京おひさまベリー」が品種登録出願中である。このような新しい品種や技術が日の目を見ることができると、研究者たちの並々ならぬ長年の研究と努力があるからだ。「緑の下の力持ち」が東京の農林業を支えている。



柔らかで甘みのあるワケネギ「東京小町」  
露地栽培用イチゴ「東京おひさまベリー」

**B** 立川市 JA東京みどり  
ファーマーズセンター  
みの一れ立川  
ふあーまーずせんたーみのーれたちかわ

☎042-538-7227

立川のおいしいものが一堂に揃う

立川市と、周辺地域の地場産農畜産物や加工品などを販売している。立川特産のウドを使ったうどドレッシング(→P14)が人気。屋外では都内随一の生産量を誇る植木や花きも販売。



立川市砂川町2-1-5  
JR立川駅から立川バス大山団地折返場行きで10分、昭和記念公園砂川口下車、徒歩5分  
10~18時(11~3月は~17時)  
無休 87台  
さまざまな機能をもつ立川の地域拠点

若手農家を応援する  
“立川マルシェ in 立川高島屋”

立川高島屋で毎週土曜日に開催されている「立川マルシェ」。これは、同店が地域貢献の一環として2014年11月からスタートしたもの。高齢化が進む農家の次世代応援も兼ねて、若手農家6人のメンバーで構成されている。メンバーは、開催日の朝に採れた露地物野菜を中心に、果物、卵などを自ら運び販売。地元野菜を購入する場所が減ってしまった地域の人々からも大好評で常連客も増えてきたとか。今後はさらに、豆腐、コンニャク、パン、ハチミツなどの加工品販売を行うなど、マルシェの取り扱い品の拡大も検討している。若手農家がこだわりと愛情を込めて育てる野菜の中には、普段見かけたことのない珍しい野菜が登場することも。おいしい食べ方などを直接農家に聞ける楽しみもある。



“おいしい!”と言ってもらうものを作るために日々チャレンジを続ける若手農家6人

立川市曙町2-39-3立川高島屋1階正面玄関特設会場  
JR立川駅北口から徒歩3分  
毎週土曜日の14~16時(荒天の場合は中止)  
①端境期の3~4月中旬 ②なし



新鮮食材  
買ったなら「コ」!

お目当ての野菜があるなら午前中が狙い目  
早起きして出かけよう!!

農家が丹精込めて  
育てた野菜がいっぱい!

Market



**にんじんジュース**  
ベータカロット100%  
600ml 800円(左)  
ミックス  
600ml 830円(右)  
A B C  
カロテン含量が豊富なニンジン「ベータカロット」を真っ赤に熟した状態で収穫し、おいしいジュース&ジャムに



**キウイフルーツジャム**  
195g 400円  
東村山産のキウイフルーツを使った保存料・着色料無添加の手作りジャム。ヨーグルトにかけて召し上がり。B



**にんじんジャム**  
150g 650円  
A B C



**俺達のソース**  
200ml 500円  
JA東京みらい東村山地区青壮年部が企画した、東村山産の野菜&果物を使用した中濃ソース。ほのかな酸味とコクがあり、肉との相性バツグン。B



**とまとのたれ**  
200ml 750円  
清瀬市のトマト農家で作られた完熟桃太郎トマトを使用した贅沢な一品。コロッケやハンバーグ、パスタの味付けに一味加えたいときの万能調味料。A



**柳久保ラーメン**  
2食入り 378円  
柳久保小麦を使用した中華そばは、昔ながらの味。C

**柳久保うどん**  
200g 324円  
このほり旗を見つけ!

東久留米産柳久保小麦70%、国産小麦30%を使用した乾麺。香り高い麦の風味を味わえる。C



**おいしいトマトドレッシング**  
190ml 450円  
国分寺産トマトを使い、合成保存料・化学調味料不使用。さらりとした食感。A B C D



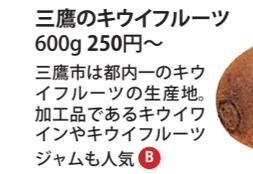
**ブルーベリーアイス** 268円  
小平産のブルーベリー使用のアイスは自然の甘さが際立つ(小平店のみ)。D



**島村ブルーベリー園のブルーベリージャム**  
260g 1080円  
知る人ぞ知る島村ブルーベリー園(→P9)のジャムはグラニュー糖のみを加えて煮込んだもの。D



**三鷹のギンナン**  
100g 200円~  
通常よりも大粒で味のよい三鷹産のギンナンは人気が高い。B



**三鷹のキウイフルーツ**  
600g 250円~  
三鷹市は都内一のキウイフルーツの生産地。加工品であるキウイワインやキウイフルーツジャムも人気。B



**A 清瀬市 JA東京みらい**  
**みらい清瀬新鮮館**  
●みらいきよせしんせんかん  
☎042-491-4500

清瀬市特産のニンジンが生でも加工品でもおいしい  
市内産の新鮮な農産物や果物を販売。目玉は都内最大の生産量を誇るニンジン。これを使用したジュースやジャムが大人気。カロテン豊富で栄養満点の逸品。



**B 東村山市 JA東京みらい**  
**みらい東村山新鮮館**  
●みらいむがしむらやましんせんかん  
☎042-393-5324

周辺の住民にも人気の直売所  
若手農家が企画したソースがおすすめ  
新鮮な農産物や花のほか、ジャム、切干大根、漬物などの加工品も販売。イチオシはJA東京みらい東村山地区の青壮年部が企画した市内産野菜・果実使用の「俺達のソース」。



**C 東久留米市 JA東京みらい**  
**みらい東久留米新鮮館**  
●みらいむがしくめしんせんかん  
☎042-475-0022

東久留米市の特産品、柳久保小麦を使った加工品が充実  
地元で収穫した「新鮮で安心な野菜」が自慢の農産物直売所。東久留米市特産の柳久保小麦を使ったかりんとうや、うどんなどの加工品も販売している。



**A 武蔵野市 JA東京むさし**  
**武蔵野新鮮館「ムーちゃん広場」**  
●むさしのしんせんかん  
●むーちゃんひろば  
☎0422-54-7150

地場の新鮮野菜が並ぶ  
売り場には常に新鮮な野菜が揃う。季節を彩る花苗や、精米したての米、JA東京むさしのプライベートブランド「ムーちゃんキッチン」の餃子やドレッシング、煮物などの加工品も人気だ。



**B 三鷹市 JA東京むさし**  
**三鷹緑化センター「ムーちゃん広場」**  
●みたかりよっかせんたー  
●むーちゃんひろば  
☎0422-48-7482

都内最大級の植木売り場をもつ  
天井が高く明るい店内では、観葉植物や季節の花、屋外では大きめの植木を販売している。農畜産物コーナーには、三鷹市の農家で栽培されている採れたて野菜が並ぶ。



**C 国分寺市 JA東京むさし**  
**国分寺ファーマーズ・マーケット「ムーちゃん広場」**  
●こくぶんじふあーまーず・まーけつと  
●むーちゃんひろば  
☎042-348-7244

JA東京むさしPB商品は要チェック!  
地元農家から出荷される新鮮野菜のほか、花、植木、卵も販売。目玉は国分寺産トマトを使ったドレッシング。サラダのほかにパスタや魚・肉料理にも使えると大好評。



**D 小平市 JA東京むさし**  
**小平ファーマーズ・マーケット「ムーちゃん広場」**  
●こだいらふあーまーず・まーけつと  
●むーちゃんひろば  
☎042-348-7244

2016年10月新装オープン!  
ブルーベリーで知られる小平市に、地域最大級の大型直売所として新装オープン。ブルーベリーはもちろん、小平産の野菜、特産品の「コダイラブランド」も販売。





お花畑の中にあるだけで  
幸せな気分

お花畑で  
花々に囲まれながら  
摘み取りが楽しめる

小平市  
**小川農園**  
●おがわのうえん

☎090-3524-7443

シーズン中は花の愛好家や家族連れなどで賑わう人気の農園。広大な花畑に咲いているたくさんの種類の花から、好きな花を好きなだけ摘み取ることができる。摘み取り用のハサミ、軍手、カゴは無料で貸してくれるので手ぶらでOK。夏はブルーベリー、秋はキウイフルーツや柿のもぎ取りもできる。

●小平市小川西町5-9 ●西武小川駅西口から徒歩13分 ●花の種類によって異なる ●5~12月の9時~12時30分、14~17時 ●日曜、雨天時 ●5台

**主な体験メニュー**  
●花の摘み取り  
●ブルーベリー・キウイフルーツ・柿の収穫

小平市  
**島村ブルーベリー園**  
●しまむらぶるーべりーえん

☎042-461-7824

日本でブルーベリーが初めて農産物として栽培されたのが小平市だが、まさにその場所がここ。オーナーが愛情と手間暇をかけて育てたブルーベリーの摘み取りができる。一粒ずつ食べるのではなく、手のひら山盛りを一口で食べるのが一番おいしい食べ方だとか。ぜひ試してみよう。新鮮なブルーベリーは6月下旬~9月下旬まで、毎日庭先販売している。

●小平市花小金井南町1-10-13 ●西武花小金井駅から徒歩6分 ●1パック(300g程度)1000円 ●7月中旬~8月下旬の10~12時、15~17時(要予約) ●月・水・金曜 ●10台

**主な体験メニュー**  
●ブルーベリー摘み取り



ぜひ味わたってほしい  
摘みたてのおいしさを

フルーツ狩りから体験農園まで  
**おいしく遊ぼう!**

小平市  
**にこりや農園**  
●にこりやのうえん

☎042-341-6440

農家の畑での収穫体験を通して、野菜がどうやって作られるか、どのような工夫をしているかを学べる。体験後には採れたて野菜をふんだんに使ったおもてなしランチでお腹も満足。不定期だが、ほかにも野菜や果物を使った調味料や和菓子などの加工品の製造体験も楽しめる。

●小平市小川町1-185 ●西武東大和市駅から徒歩10分 ●体験によって異なる ●3台

**主な体験メニュー**  
●野菜収穫  
●ジャム・調味料などの加工製造



上手く収穫できれば思わず笑顔に  
広大な畑で収穫体験ができる



狭山丘陵の高台にある  
小林農園

武蔵村山市  
**小林農園**  
●こばやしのうえん

☎042-561-3305

武蔵村山市内に6軒あるミカン農園のうちの一つ。狭山丘陵の日当たりのよい南斜面を利用し、約500本の「東京狭山みかん」を栽培している。もぎたてのミカンは糖分と酸味のバランスが絶妙で濃厚な味わい。高台からは美しい景色も楽しめる。土・日曜、祝日は駐車場が満車になることが多いので、なるべく公共交通機関を使う。

●武蔵村山市中藤5-84-1 ●西武東大和駅から西武バスイオンモール行きで15分、中藤下車、徒歩3分 ●400円(90分)、持ち帰り1kg300円 ●10月下旬~11月中旬の10~16時(土・日曜、祝日は9時~) ●雨天時 ●20台

**主な体験メニュー**  
●ミカン狩り

小平市  
**フクシマストロベリーファーム**  
●ふくしますとるべりーふぁーむ

☎090-6503-7274

イチゴの品種は紅ほっぺ、かおり野、やよいひめ。それぞれ特徴があるイチゴなので、食べ比べができるのもうれしい。受付でハサミとバックを受け取り、摘み取った分だけを量り売りしてくれる。時間制限はなく、摘み取ったイチゴは会計後、ハウスに隣接のテーブル席で食べることもできるので、つついたくさん採ってしまいそう。

●小平市仲町283 ●西武小平駅南口から徒歩12分 ●摘み取り100g270円 ●1~5月の10~15時 ●月・水曜(祝日の場合は営業) ●3台

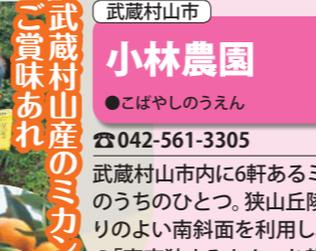


ハサミとバックを受付でもらったら、さあ摘み取り!



ハウス内にはイチゴの甘い香りが漂う

**主な体験メニュー**  
●イチゴ狩り



小平市  
**ベンスファーム**  
●べんずふぁーむ

☎042-327-0644

春はポピーやミニバラ、夏はヒマワリ、秋から冬にはコスモスと、季節の花々を摘み取ることができる。夏にはブルーベリーやスイートコーンの収穫も。カフェスペースは、オーナーがアメリカから取り寄せた全長12mのトレーラーハウス。摘み取り後はこのユニークなカフェにも立ち寄りてみては。

●小平市鈴木町1-464 ●西武花小金井駅南口から立川バス国分寺駅北口行きで15分、共済住宅下車、徒歩3分 ●体験メニューによって異なる ●3~12月の10~17時 ●月曜 ●20台

**主な体験メニュー**  
●花の摘み取り  
●ブルーベリー・スイートコーン・エダマメの収穫



季節ごとに花の摘み取りを楽しめる

**主な体験メニュー**  
●花の摘み取り  
●ブルーベリー・スイートコーン・エダマメの収穫



新鮮食材  
買うなら「JA」!

特産品からレアものまで揃う  
知る人ぞ知る直売所

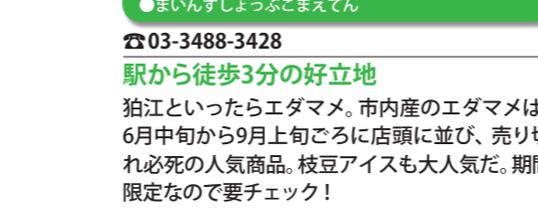
**A** 狛江市 JAマイنز  
**マイنزショップ狛江店**  
●まいんずじょぶごまえてん

☎03-3488-3428

駅から徒歩3分の好立地

狛江といったらエダマメ。市内産のエダマメは、6月中旬から9月上旬ごろに店頭に並び、売り切れ必死の人気商品。枝豆アイスも大人気だ。期間限定なので要チェック!

●狛江市東和泉1-2-19 ●小田急狛江駅から徒歩3分 ●9~18時(日曜、祝日は~17時) ●なし ●15台 ※2017年2月現在建築中のため駐車可能台数変更あり  
狛江以外に周辺地域の農産物も揃う



**主な体験メニュー**  
●花の摘み取り  
●ブルーベリー・スイートコーン・エダマメの収穫

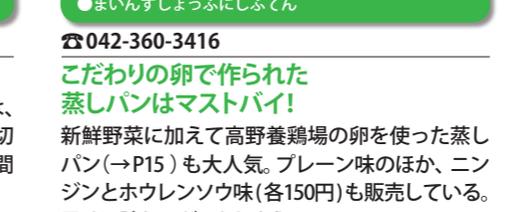
**B** 府中市 JAマイنز  
**マイنزショップ西府店**  
●まいんずじょぶにしふてん

☎042-360-3416

こだわりの卵で作られた  
蒸しパンはマストバイ!

新鮮野菜に加えて高野養鶏場の卵を使った蒸しパン(→P15)も大人気。プレーン味のほか、ニンジンとホウレンソウ味(各150円)も販売している。早めに訪れてゲットしよう。

●府中市分梅町3-65-1 ●JR西府駅から徒歩7分 ●9~18時(日曜、祝日は~13時) ●なし ●20台



蒸しパンが美味!

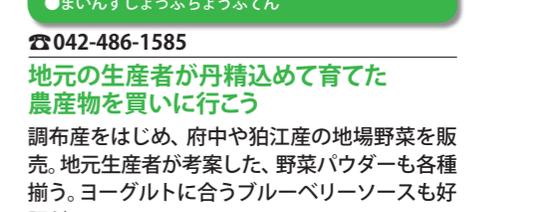
**C** 調布市 JAマイنز  
**マイنزショップ調布店**  
●まいんずじょぶちようふてん

☎042-486-1585

地元の生産者が丹精込めて育てた  
農産物を買に行こう

調布産をはじめ、府中や狛江産の地場野菜を販売。地元生産者が考案した、野菜パウダーも各種揃う。ヨーグルトに合うブルーベリーソースも好評だ。

●調布市国領町7-30-11 ●京王国領駅から徒歩9分 ●9~17時 ●日曜、祝日 ●10台



新鮮野菜のほか加工品も充実している



**こんな食材使ってます**  
武蔵野市・小金井市の野菜

**武蔵野市**  
**ムサシノ野菜食堂 miluna-na**

●むさしのやさしいよくどうみるなーな  
☎0422-30-9195

雑穀ごはんや野菜スープ、いも床に漬けた漬け物がセットになったランチ950円～には、近隣の農家から直接仕入れた旬の野菜をたっぷり使用しており、食べるだけで身体の中からキレイになれるそう。全22席の小ぢんまりとした空間だが、イベントも開催しているのでぜひ訪れてみて。カフェメニューも充実している。

① たつぷり野菜と雑穀ごはん950円  
② 店頭では農家直送の野菜も販売している  
③ 地元客からも愛されるアットホームな店

●武蔵野市境南町2-17-5 センチュリー境南1102 ●JR武蔵境駅から徒歩6分 ●11時30分～14時30分LO、17時30分～20時LO ●水曜、第1木曜(祝日の場合は翌日) ●なし



**こんな食材使ってます**  
東大和産の野菜・果物・茶葉

野菜料理が評判のフレンチレストラン

**東大和市**  
**レストラン ダンルシャン**

●れすとらん だんるしゃん  
☎042-563-9999

パリの3つ星や地方の星付きレストランで修業してきたオーナーシェフが、フレンチの技法を駆使して地元・東大和市の旬野菜を調理。野菜を多用したヘルシーなフレンチが味わえる。多摩地域を中心に活動する陶芸家の器で供される料理は、日本人の味覚や感性に寄り添った四季を感じさせるもの。ランチは1080円～、ディナーは3240円～。



① 東大和の野菜がたっぷり味わえる ② カジュアルにフレンチが楽しめる雰囲気  
●東大和市立野1-923-1 ●多摩都市モノレール上北台駅から徒歩5分 ●11時30分～14時30分(13時30分LO)、18時～22時30分(21時LO) ●日曜、第2・3月曜 ●8台

**立川市**  
**DANRAN亭 (七輪牛タン・鉄板バル) 立川店**

●だんらんてい(しちりんぎゅうたんてつばんぼる)たちかわてん  
☎042-540-0229

立川に本社を置く食肉卸会社直営の焼肉店だけあって、素材選びは確か。ブランド豚のTOKYO Xをはじめ、話題の熟成肉のステーキなど極上の肉が味わえる。1階はこだわりのタレで味わう七輪焼肉、2階は鉄板バルとして営業。お酒に合わせたメニューも豊富なので、シーンに合わせて活用できる。

●立川市栄崎町3-10-4コーラル立川1・2階 ●JR立川駅南口から徒歩2分 ●11～23時(土・日曜、祝日は17時～) ●無休 ●なし  
① 1階では七輪を使い炭火で焼く焼肉が楽しめる ② 黒毛和牛サーロインステーキ100g 3000円(税抜)～ ③ さくらチップの燻製TOKYO X ロース厚切り1500円(税抜)



**こんな食材使ってます**  
TOKYO X、都内産の野菜



TOKYO Xも！お肉屋さん直営の焼肉店



直売所直営のバルで新鮮野菜とお値打ちワインを

**こんな食材使ってます**  
国立産の野菜 日産産の卵

**こんな食材使ってます**  
都内産の野菜・果物・きのこ類・魚介、江戸東京野菜

**調布市**  
**こだわりお肉と菜園料理 カムラッド 調布店**

●こだわりお肉とさいえんりょうりかむらっどちょうふてん  
☎042-488-0411

伊豆諸島から航空便で届く魚介や、20軒の契約農家から直接届く朝採り野菜を使用したメニューが自慢。肉料理やパスタにも新鮮野菜をたっぷり使用しているので、野菜好きにはたまらない。島の魚介類は天候や漁獲量によって入荷がない日もあるので、メニューに見かけたらオーダーしてみてください。

●調布市布田1-26-12 ●京王調布駅から徒歩3分 ●11時30分～23時30分(土・日曜、祝日は12時～) ●無休 ●なし

伊豆諸島や契約農家直送の食材を味わえる



① 伊豆諸島の魚介や近隣農家から届く野菜がずらり ② 野菜は20もの契約農家から直送される ③ 気軽に立ち寄れる雰囲気のお店でヘルシーメニューを

東京産食材が味わえる こだわりの店

朝採り野菜や伊豆諸島の魚介、TOKYO Xをはじめ、東京産食材がずらり。野菜直売所の直営店からフレンチ、イタリアン、焼肉店にいたるまで、素材のおいしさを余すことなく届けてくれる店をご紹介します！

**こんな食材使ってます**  
狛江産の野菜・果物、府中産の黒米

狛江野菜にほれ込んだシェフが届ける素材の妙味



① 彩り豊かに盛りつけられた季節の魚の香草石窯焼き ② 狛江産の野菜がたっぷり入ったバーニャカウダデニッシュ ③ カジュアルな雰囲気のレストラン。気軽に訪れたい  
●狛江市元和泉-8-12泉の森会館1階 ●小田急狛江駅から徒歩1分 ●11時30分～14時30分、17時30分～21時30分 ●月曜 ●なし

**狛江市**  
**イタリア食堂 Vino uno**

●いたりあしよくどうひのうの  
☎03-3430-4884

旬の食材を使ったイタリアンが評判の店。地場野菜に魅せられたオーナーシェフが、素材の持ち味を最大限に活かした料理でもてなしてくれる。黒板には当日入荷した野菜が記されているので要チェック。また、府中産の黒米を使用した自家製酵母のパンやピザも人気。

PICK UP! 野菜と相性抜群のピザをテイクアウトで



**こんな食材使ってます**  
小平産の野菜

季節の野菜がたっぷり乗ったピザは10種類

**小平市**  
**農家のピザ ミノールマルシェ**

●のうかのびざみのーまるしえ  
☎080-3911-5100

農業を営むオーナーが作るピザが人気の、テイクアウトピザ専門店。たっぷりの野菜と、薄めでモチモチの生地は相性抜群だ。第4回小平ご当地グルメコンテストのグランプリに輝いた「チキンと野菜のタル照りピザ」930円～など、メニューは10種類以上。注文から焼き上げるまでに25分ほどかかるので、事前に電話で注文を。



① オーナーの自家菜園の近くに立つ農家のピザ屋さん ② 隣りに野菜直売所も併設されている

●小平市回田町385-15 シュビアリア101 ●JR武蔵小金井駅から西武バス小平駅南口行きで10分、御幸町西下車、徒歩2分 ●11時30分～20時、●不定休 ●4台

Restaurant

東京産食材が  
味わえる  
**こだわりの店**

ご当地  
グルメ編

**立川市**  
**中国料理 五十番**  
●ちゅうごくりょうりごじゅうばん  
☎042-522-7472  
江戸東京野菜の東京うどを使った  
うどんラーメン823円が人気。ウドの  
シャキシャキとした食感が楽しめ、  
とろみのあるスープと麺との相性  
も抜群。ボリュームも満点だ。チャー  
ハンや餃子といった、中国料理  
の王道メニューも安定のおいしさ。  
都内産のブルーベリーを使った料  
理も提供している。  
●立川市錦町1-4-5 ●JR立川駅から徒歩  
5分 ●11～21時(20時40分LO) ●無休  
●なし

シヤキシヤキ！  
東京うどたっぷり  
のラーメン



**こんな食材  
使ってます**  
東京うど  
都内産のブルーベリー

①東京うどがたっぷり  
入ったうどんラーメン ②都  
内産のブルーベリーを  
使用した中国料理も ③2～  
4階は宴会場。個室や大部  
屋など目的や人数に合わ  
せて使える



①店内はコの字型カウンター席のみ ②翡  
翠麺と同じ緑色ののれんが目印 ③人気メ  
ニューの麺菜と手打三色大餃子

**小平市**  
**宮廷麺 なにや**  
●きゅうていめん なにや  
☎042-342-2929  
中国の紫禁城で歴代皇帝が食した  
という翡翠麺を再現。一番人気の  
麺菜900円はハウレンソウなどを練  
り込んだ手打ち麺。医食同源をモッ  
トーに、食材は地元の農家が育て  
た江戸東京野菜や無農薬野菜を使  
用している。おすすめの手打三色大  
餃子(1個180円/2個から注文可)は、  
ぎっしりと餡が詰まって食べごた  
えも充分だ。  
●小平市学園西町1-26-25 ●西武一橋  
学園駅から徒歩3分 ●11時30分～19時30  
分 ●月曜ほか不定休あり ●4台

**こんな食材  
使ってます**  
小平産の野菜、  
江戸東京野菜



医食同源。元気になる  
麺と餃子に舌鼓

**武蔵村山市**  
**村山 満月うどん**  
●むらやま まんげつうどん  
☎042-560-3559  
自慢は国内産の小麦粉をブレンド  
した、コシの強い手打ち麺。うどん  
の風味が一番際立つ「つけ麺」にこ  
だわり、武蔵村山で継承されてき  
た「村山うどん」のスタイルそのま  
まに、茹でた地元産のコマツナや  
ダイコンを「糧」として脇に添えて  
供してくれる。麺は硬めのざる盛  
りがスタンダード。要望に応じてゆ  
で加減も調節してくれる。  
●武蔵村山市三ツ木1-12-10 ●JR立川駅  
から立川バス箱根ヶ崎行きで25分、長円  
寺下車、徒歩4分 ●11～15時(金・土曜は  
11～15時、18時～20時30分) ●月曜、第3  
火曜 ●8台

伝統手法に則り、うどんと地元野菜を食す



**こんな食材  
使ってます**  
武蔵村山産の  
コマツナ・大根



①店内はカウンターとテーブル2階 ②看板メ  
ニューの肉汁うどん730円 ③知る人ぞ知る種  
うどんの有名店

**立川市**  
**hoccori \*cafe**  
●ほっこりかふえ  
☎042-595-8379  
「体に優しく、心に温かく」をコ  
ンセプトに、立川を中心とした季節  
の野菜を使った料理やスイーツで  
もてなしてくれる。ランチ(11時30分  
～14時30分)の人気は、肉や魚、乳  
製品を使っていない黒カレーやベ  
ジトマトご飯。サラダプレートがセ  
ットになって各1000円。スイーツも  
おすすめだ。  
●立川市柴崎町2-5-8宝ビル1階 ●JR立  
川駅から徒歩5分 ●11時30分～19時  
●火・水曜 ●なし



**こんな食材  
使ってます**  
立川・日野産の  
野菜

①店内はカジュアルな  
雰囲気 ②おしゃれな白  
い看板が目印 ③人気の  
黒カレー。黒ごまたっぷ  
りのカレーにサラダが  
セット



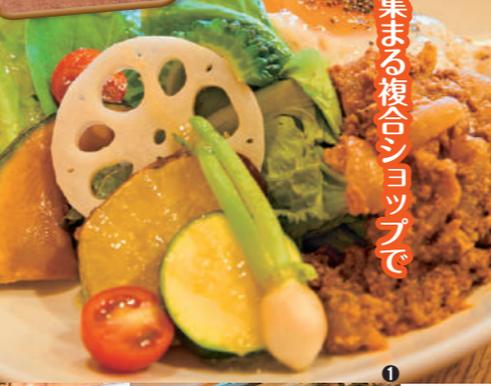
心にも身体にもうれしい、  
野菜たっぷりランチ

カフェ・スイーツ  
編

**小金井市**  
**小金井タウンショップ  
黄金や**  
●こがねいたうんしょぶこがねや  
☎042-316-1833  
「黄金」とも称される、地元の名水  
に育まれた朝採り野菜をはじめ、  
“小金井の食”が一堂に集まる複  
合施設。2階の食堂では季節の野菜  
をたっぷり使ったランチ800円～が味  
わえ、1階のショップスペースには、  
生産者が作った80以上のこだわ  
りの商品が並ぶ。2Fはイートイン  
スペースとしても利用できる。  
●小金井市東町4-42-21 ●JR東小金井駅  
から徒歩すぐ ●[レストラン]11時30分～  
15時[ショップ]10～20時 ●日曜●なし

**こんな食材  
使ってます**  
小金井・三鷹・  
武蔵野産の野菜、  
江戸東京野菜

地元の食が集まる複合ショップで  
新鮮野菜を



①季節の野菜をたっぷり  
盛り込んだB丼800円。  
写真はナシゴレン ②1階  
のショップで買った弁当  
や惣菜は2階でいただく  
ことも ③店内は木の温も  
りが感じられる空間



**こんな食材  
使ってます**  
西東京産の  
野菜・ハーブ

**西東京市**  
**カフェ  
ラナンドウハッピー**  
●かふえらなんどうはっぴー  
☎042-439-3622  
管理栄養士が作るバランスのよい  
日替わりランチプレート1080円(ド  
リンク付き)が人気。メニューには  
可能な限りオーガニックで無添加  
の食材や、地元産の旬の果物や野  
菜を使用している。放し飼いの鶏  
の自然卵と、有機玄米粉で作るオリ  
ジナルのもちっとケーキなど、健康  
を考えたスイーツもおすすめ。  
●西東京市ひばりが丘北3-3-14 ●西武池  
袋線ひばりが丘駅から徒歩すぐ ●11時30分～  
19時(18時LO、土曜は～16時LO) ●日・  
月曜 ●なし

管理栄養士が常駐する  
健康カフェ



①日替わりランチはなくなり次第終了 ②心  
と身体、環境にも優しいカフェ ③マキベリー  
ヨーグルトも人気

**こんな食材  
使ってます**  
三鷹・調布・小金井・  
八王子・練馬産の野菜、  
江戸東京野菜  
(三鷹産の寺島ナス)



**三鷹市**  
**菜園カフェ dono**  
●さいえんかふえ どのー  
☎0422-76-3488  
日本野菜ソムリエ協会認定のカ  
フェだけあって、農家直送の朝採り野  
菜満載のメニューが揃う。ショー  
ケースには彩り豊かなベジタブルス  
イーツが12種類以上並び、どれに  
しようか迷ってしまう。おすすめ  
の武蔵野やさいのサラダ1242円は、  
25種類の野菜から8種をチョイス。  
ドレッシングも8種から選べるので、  
自分流にカスタムできる。  
●三鷹市野崎1-1-1 三鷹市公会堂さん  
さん館2階 ●JR三鷹駅から小田急バス調布  
駅北口行きで8分、三鷹市役所前下車すぐ  
●11時～21時15分 ●月曜(祝日の場合は  
翌火・水曜) ●50台



①野菜が美味！武蔵野やさいのサラダ  
②12種類以上のベジタブルスイーツ  
が並び ③テーブル席のほか、小上が  
りもある

Gourmet, Sweets & Cafe

**旭製菓本店の  
小松菜かりん糖**

西東京産のコマツナを使用し、JAと西東京市がコラボして作った商品。ピリリと辛く、ほんのり甘い大人の味。1袋410円。

**ココで買える!**

**旭製菓本社工場直売店**

●あさひせいかほんしゃちよくばいてん  
☎042-421-4156  
③西東京市泉町5-16-3 ④西武保谷駅から徒歩15分 ⑤8時30分～18時30分  
⑥無休 ⑦5台



**御菓子司 新小金井 亀屋の  
とまと羊羹**

小金井産のトマトをふんだんに使用した羊羹。トマトの香りがほんのりと口の中に広がる。1棹980円。→P6JA 東京むさし各店舗

**ココで買える!**

**御菓子司 新小金井 亀屋**

●おんかしじしんこがねいかめや  
☎042-381-3074  
③小金井市東町4-8-15 ④西武新小金井駅から徒歩1分 ⑤10～20時 ⑥不定休 ⑦なし



**高野養鶏場の  
手作りむしパンと手づくりぶりん**

生みたての新鮮卵をふんだんに使ったスイーツ。蒸しパンはしっとりふわふわ、プリンはしっとりなめらかで、しみじみとおいしい。手作り蒸しパン1個125円、手づくりぶりん1個150円。→P8JA マインズ西府支店



**ワイン**

**小平酒販組合の  
小平ブルーベリー  
ワイン**

小平で生産されたブルーベリーとカナダ産ブルーベリー、アメリカ産のブドウをブレンド。酸化防止剤を一切使用しない自然派のワイン。1580円(720ml) →P6JA 東京むさし国分寺ファーマーズマーケット、小平ファーマーズマーケット

**中谷製菓の  
柳久保かりんとう**

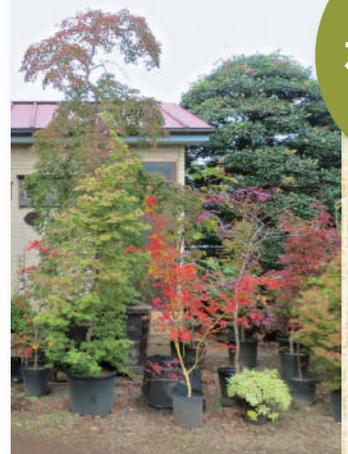
東久留米で作られる柳久保小麦粉を使用。程よい甘さとサクとした食感が後を引く。黒糖(沖縄産)とアーモンドの2種。各400円。

**ココで買える!**

**中谷製菓●なかにせいか**

☎042-471-5321  
③東久留米市南町3-10-29 ④西武花小金井駅から西武バス滝山団地行きまで10分、グロープライド入口下車、徒歩10分 ⑤9～17時 ⑥日曜 ⑦5台

**花き・植木**



**司メーブルのカエデ・モミジ**

江戸時代に、地方から江戸に植木が集まったことから、日本の植木生産をリードしている東京。和洋を問わず庭を華やかに演出してくれるカエデは人気の定番樹種。イロハモミジ2160円など →P6JA 東京むさし各店舗

**ココで買える!**

**司メーブル●つかさめーふる**

☎042-324-0458  
③国分寺市北町3-18-4 ④JR国分寺駅から立川バス東京創価小学校行きバスで15分、並木町下車、徒歩5分 ⑤9～17時 ⑥無休 ⑦10台

**松本園芸のポインセチア**

真っ赤な葉がクリスマスムードを盛り上げるポインセチア。ピンクや乳白色、つぼみを包む苞がカールしたものなど色も形もさまざま。11月中旬～12月中旬、500円～

**ココで買える!**

**松本園芸●まつもとえんげい**

☎042-321-7865  
③国分寺市東戸倉2-23-8 ④西武恋ヶ窪駅から徒歩15分 ⑤4～6月、11～12月の9時～16時30分 ⑥無休 ⑦10台

**菓子・  
スイーツ**



**信濃屋のうど羊羹**

立川産のウドを練り込み、ウドの風味を生かした羊羹。鮮やかな緑色が新鮮。1本350円 →P4ファーマーズセンターみのーれ立川

**ココで買える!**

**信濃屋●しなのや**

☎042-524-4708  
③立川市富士見町2-13-4 ④JR立川駅から徒歩13分 ⑤9～19時 ⑥無休 ⑦1台

**乳製品**



**アイス工房ヴェルデの  
ジェラート**

自家牧場のしほりたて牛乳と東京産(主に多摩地域)の旬の食材を使ったジェラート。シングル260円、ダブル330円。

**ココで買える!**

**アイス工房ヴェルデ**

●あすこうぼうろるで  
☎042-560-6651  
③武蔵村山市三ツ藤1-80-3 ④西武武蔵砂川駅から車で10分 ⑤11～18時(10～3月は～17時30分) ⑥火曜(1～2月は月～金曜、祝日の場合は営業) ⑦10台

**レア物大集合**

その土地の名前が付いた野菜や果物がいくつもある北多摩エリア。少量生産、数量限定、期間限定品も多いので、買えたらラッキー! 見つけたら即、ゲットしよう!

買えたらラッキー!

**大堀ファームの  
自然のめぐみ小金井公園  
confiture とはちみつ**

左/深みのある甘酸っぱさが絶妙のルバーブのコンフィチュール。ほかにルバーブ+ブルーベリーがある。各500円(150g) 右/小金井公園の花からとったハチミツ。1250円(200g) →P14 小金井ファーマーズ・マーケット



**にこりやのジャム**

自家農園で採れる新鮮な野菜をはじめ、地域で収穫した季節の果物を使った手作りジャム。くり、かりん、ゆず、いちじくなど種類も豊富。525円(160g) →P6JA 東京むさし各店舗、P9 にこりや農園

**フルーツ**



**保谷梨**

木になったまま完全させる「木成り完全」方法で栽培されるため、ほどよい甘みとジューシーな果肉、爽やかな食感がある。食べる1時間くらい前に冷蔵庫で冷やそう。時価。

**果樹園久安の  
高級ハウスブドウ**

なかには一房5万円もするブドウもあり、都内セレブ御用達の「お持たせ」としても密かな人気。

**ココで買える!**

**果樹園久安●かじゅえんきゅうあん**

☎042-391-0529  
③東村山市恩多町4-23-4 ④西武東村山駅から徒歩15分 ⑤8月中旬～9月下旬10～17時 ⑥無休 ⑦10台



**加工食品**

**JA東京みどり  
オリジナルの  
うどドレッシング**

立川の特産品・ウドを使ったドレッシング。サラダはもちろん肉・魚などの焼き物の隠し味にも。580円(190ml) →P4ファーマーズセンターみのーれ立川



**小山ファームの  
ハーブオイル**

自家栽培のハーブ(ニンニク、ペイリーフ、トウガラシ、ローズマリー)を使ったハーブオイル。448円(110g)

**ココで買える!**

**小金井ファーマーズ・  
マーケット「ムーちゃん広場」**

●こがねいふあーまーず  
まーけつど「むーちゃんひろば」  
☎042-385-3281  
③小金井市本町1-13-6 ④JR武蔵小金井駅から徒歩7分 ⑤9～16時 ⑥日曜、祝日、3・9月の最終平日 ⑦5台

**小坂農園の  
ジンジャーシロップ**

江戸東京野菜の谷中生姜をたっぷり使ったシロップ。ドリンクやスイーツ、料理と、使い方はいろいろ。1512円(200ml) →P6国分寺ファーマーズ・マーケット



# アンケートに答えて プレゼントをもらおう!

「るるぶ特別編集 東京の農林水産業 北多摩」はお楽しみいただけましたでしょうか?

今後の東京の農林水産業の情報発信をより充実させるため、みなさまのご意見・ご感想をお寄せください。  
応募者から抽選で合計16名様に、るるぶが選ぶ「東京レアもの商品」をプレゼントします。ご応募お待ちしております。

※「東京レアもの商品」は東京都産の農林水産物から作る商品です。  
農林水産物の生育状況により、事前の予告なしに商品を変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。  
※当選者へのプレゼント発送は農林水産物の生産時期に応じて行いますので、早めにご応募ください。

## 「北多摩」プレゼント商品



**A**  
にごりやの梨ジャム(小平市)  
2個セットを2名様  
P14



**B**  
俺達のソース(東村山市)  
2個セットを3名様  
P7



**C**  
にんじんジュースペータキャロット100%  
にんじんジャム(清瀬市)  
2本ずつ4本セットを2名様  
P7



**D**  
中谷製菓の  
柳久保かりんとう(東久留米市)  
3袋セットを3名様  
P15



**E**  
おいしいブルーベリー  
ソース(小平市)  
3本セットを3名様  
P6



**F**  
小坂農園の  
ジンジャーシロップ(国分寺市)  
3名様  
P14

## 応募方法

URL または QR コードからアクセス!  
アンケートに答えてご応募ください。  
(スマートフォン対応)

## 応募締切

2017年4月1日(土)~12月31日(日)

## 発表

当選者の発表は商品の発送をもって  
かえさせていただきます。

**ご応募はコチラから!**

● QR コードから  
アクセスの場合



● URL からアクセスの場合

<http://www.rurubu.com/ad/enquete/1273.aspx>

■個人情報の取扱いについて  
当社はみなさまからお預かりした個人情報をプレゼントの抽選及び発送のために利用します。また、性別・年齢等のデータ及びアンケートの回答は個人を特定しないマーケティングデータとして集計し、誌面改善のために利用いたします。当社は、みなさまからお預かりした個人情報をご本人の同意なく第三者に提供いたしません。  
■当社が保管する個人情報に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。株式会社JTBパブリッシング 総務部長  
TEL:03-6888-7831 月~金(祝日・年末年始を除く)の10:30~18:00 ※当社の個人情報の取り扱いについての詳細 <http://www.rurubu.com/jtb-pub/privacy/privacy3.html> をご確認ください。

「るるぶ特別編集 東京の農林水産業」5誌は  
TOKYO GROWN サイト内  
「東京の農業・林業・水産業ライブラリー」で閲覧できます。  
<http://tokyogrown.jp/learning/library/index.php> へアクセス!



東京の農林水産業に関する最新情報は  
「とうきょうの恵み TOKYO GROWN」で検索!

とうきょうの恵み TOKYO GROWN は東京の新鮮で安全・安心な農林水産物や  
東京で営まれている農林水産業の魅力を  
広く国内外に発信するウェブサイトです。

<http://tokyogrown.jp>

特別編集

東京の農林水産業 北多摩

発行/公益財団法人 東京都農林水産振興財団

企画・編集・制作/株式会社JTBパブリッシング

©2017 JTB Publishing,inc. All Rights Reserved.

※本誌掲載のデータは2017年2月末のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出掛けの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いします。  
※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。  
※原則として消費税込みの料金を掲載しています。

※休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。  
※利用時間は特記以外原則として開店(館)~閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常開店(館)の30分~1時間前ですのでご注意ください。  
※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出掛けの際には各交通機関にお問合せください。