

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

**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

**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

**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

**豊田駅北口ショップ「わーく・わーく」**  
●とよたえききたぐちしょぶつ 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

**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

**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

**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



**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

**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



緑の屋根にレンガ色の建物。屋根の上には風見鶏ならぬ風見牛



シングルはコーン、カップともに 320円

**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



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

**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

**東京産食材が味わえる こだわりの店**  
使った東京産の旬野菜や鮮魚をイタリアン

**町田市 PIZZERIA GAVEE DELSOLE**  
●ぴつてりあがわえ・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



①ブリマヴェーラ 1300円②窯焼きお肉野菜盛り 1200円③カウンター越しには石釜の様子が見える



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

**こんな食材使ってます**  
稲城産の野菜

**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



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!



Cafe & Sweets