

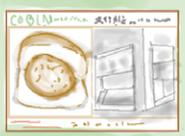
# むすびのスタイル

62 市内産農産物が楽しめる  
「コラボむさしの」のお店に行こう!

CO+LAB MUSASHINO「コラボむさし」とは、令和4年より、市内の事業者同士をつなぐ、そこから新しい商品やイベントが生まれるのを支援するプロジェクトです。その中の「食と農」のいい出会いプロジェクトでは、市の飲食店と農家さんをつなぎ、市内産農産物を使用している飲食店を審査の上、「認定店舗」に、令和8年1月時点で認定店舗は26店、あなたが知っているお店もあるかもしれませんね!

認定を担う産業振興課の方に、お店へ連れて行っていただきました!  
悩みに悩んで今回は4店舗紹介します!  
ほかの認定店舗もとてもオススメ!

認定店舗はCO+LAB MUSASHINO(コラボむさし)で「検索実績」をクリック!  
YouTubeでも重画公開中!



赤谷花織

コーヒーはちみつがかかっている!  
ラムレーズン香るスイートポテト  
武蔵野市内産へにはるか期間限定メニューで旬の農産物を使用!



「ニン」は「寧」の中国語読み。仕事先の中国で開いたカフェの名前を帰国後もここで!  
お店のあるこの地の食材を使いたいと思って...



カップが大きい!  
中国の雲南省はコーヒーの一大産地! なんですって!

店主の長谷川寧子さん  
カフェメニューもずきなんすずへ!  
CO+LAB



夫の長谷川敬徳さん  
サイフォンコーヒーのお店!  
スイートポテトはケーキ、ほくてお芋の食感があっておいしい!

吉祥トニック  
武蔵野市内産万原寺とうがらしの青みのある味ゆいに同じく市内産ブルーベリーの香りが華やか!  
実も食べられる



CO+LAB  
ウオッカに漬けた  
「女性1人でも気軽に利用できるBAR」がコンセプト  
地元育ちなので「地域に貢献できれば...」と思いました

## HARD SHAKE BAR 130



吉祥寺エリア  
吉祥寺本町1-1-8 塚田水産ビル3F  
吉祥寺BARマップの制作やカクテルのイベントを企画。カクテルの受賞歴多数!  
店名の130は、名前(いさお)から!  
ホナバ-テンダーいさお 本間薫さん

武蔵野人参とオレンジのデュエット  
フレッシュな人参ジュースとオレンジリキュールが合う!



# ナポリタン定食

みんなの定番にも  
武蔵野市内産の  
玉ねぎ、ヒュマンが!

# 食事とお酒カヤシマ

吉祥寺  
エリア

KAYASHIMA

創業50周年!



CO+LAB

# 日替わり弁当

里芋とにじんを煮物に...  
ブロッコリーとキノコをナムルにと  
地元野菜が日替わりで!



佐藤さんのお人柄がステキです!



代表取締役  
佐藤孝一さん

地元野菜は十数年前の「ごさそうフェス」で地元農家さんとの交流以来ずっと使っています!

佐藤さんは元々人気塾経営者だったが飲食業のお店を開きたいとカヤシマで修業したのがきっかけで1990年お店を継ぐことに!

吉祥寺本町1-10-9

# ヒリ辛サルサバガ-

武蔵境活性化委員会で作った「とんがり」を使用!

# COCKTAIL HAMBURGERS

武蔵境  
エリア

コックテイルハンバーガーズ



CO+LAB

地域とのつながりがあるからお店も成り立つんだと思います

鶏肉100%ハンバーガーの人気店!



境南町2-1-22和田ビル1F

# コックテイル(日替わり弁当)

だしを使い旬の野菜の味ゆいを引き出す調理法で!

木下兄弟

店長は弟の夏海さん



調理担当 兄の芳男さん

地元食材を使うと喜んでもらえます!

境南小の子たちとコラボメニューを開発!



メニューに境の名店マイスタームラカミのソーセージも!

めっちゃ地域密着!



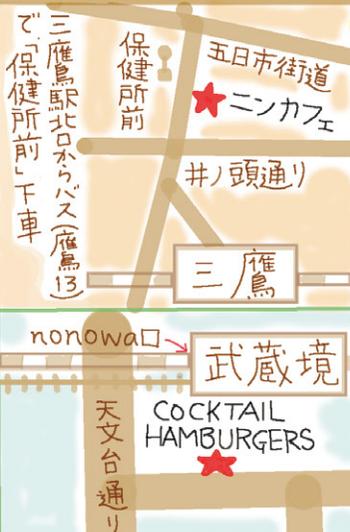
週ら食べても飽きない!



武蔵野市のおいしいコラボメニューをぜひ味わってみてくださいね!!

認定店舗には認定証が飾られています!

それぞれ認定店舗でたくさんお話を伺いました。市内産の農産物の良さは新鮮で味が良く、価格が手頃でも、通年活用するには工夫も必要とのことでした。一年を通じていろいろな野菜、果物を手を替えて品を替えておいしく提供して頂ける楽しさもコラボの良さなんだなと思いました。そして食と農をつなぐ関係者の方々の熱意もコラボの絆を強くしていると感じます。



今回の地図は3馬に分かれています!

