

町田の採れたて野菜が 食べられるお店

まち☆ベジ グルメ店

NAVI



Machida Vegetable

2025年3月現在の情報です。営業時間、メニュー等が変更になっている場合がありますのでご了承ください。詳細は各店舗へお問い合わせください。

まち☆ベジグルメ店に 登録しませんか？



まち☆ベジをメニューに使用し料理を提供しているお店や、販売しているお店を「まち☆ベジグルメ店」に認定し、広くPRを行っています。

まち☆ベジグルメ店に登録して、「まち☆ベジ」とお店の魅力を一緒にPRしていただける店舗を募集しています。



詳しくは町田市 HP へ



まち☆ベジグルメ店の目印。
オリジナルプレート

町田市大賀藕絲館

ハスの実のレアグルメを楽しめる福祉施設



蓮〜Ren〜ハスの実ケーキ 250 円
ハスの実ケーキ コーヒー 280 円
ハスの実ケーキ ラムレーズン 280 円
ハスの実サブレ 270 円
ココナッツとチョコチップのクッキー 270 円
ハスの実ネコサブレ 162 円
ハスの実味噌 400 円
(すべて税込み)

042-797-1616

下小山田町 3267

【営業時間】

10:00 ~ 16:00

【休】

土曜、日曜、祝日



施設 1 階の売店では、ハスの実を使ったスイーツや、ハスの糸で作った布製品などを販売



施設利用者の皆さん。農作業が得意な人、手作業が得意な人、個性に合わせて毎日楽しく活動しています

Ren 蓮〜ハスの実ケーキ〜

ハスの茎の収穫

「大賀藕絲館」は町田市制 30 周年事業として 1990 年に建設された福祉施設。藕絲とは、ハスの茎から取れる繊維でできた糸のことで、障がいのある方の仕事としてハスの栽培やハスを使った製品の製造販売事業を展開しています。施設の売店では、さまざまな雑貨や工芸品、スイーツ類を販売。中でもハスの実ケーキは、バターケーキにハスの実ペーストをサンドした人気商品です。

収穫したハスの茎から糸をとったり、果托(※)から取り出した実をゆでて皮をむく作業を、施設利用者の皆さんで行います。毎年 7 月に開催される「蓮まつり」では、ハスの実味噌のみそ汁やおこわの販売のほか、無料のシャトルバスで蓮田に咲き誇るハスの花を観賞できます。

ハスに特化したさまざまな活動は全国的に見ても珍しく、販売している製品はどれも希少なものです。福祉施設の特性を生かした農福連携の取り組みは、伝統工芸技術の継承にもつながっています。

(※) 果托…種がつまった花の中心部分のこと

kitchen とまりぎ

日ごとの店主たちに彩られるお店



kukunacafe
本日のワンプレート(ドリンク付き) 1500 円(税込み)

042-860-5939

小野路町 892-1

【営業時間】

10:00 ~ 17:00

【休】

年末年始・不定休あり

※営業日及び営業時間は店主やイベントにより異なります。HP のカレンダーでご確認ください



見るだけで楽しくなる彩り豊かなランチプレート



ナチュラルであたたかい雰囲気店内。ランチやドリンクをゆっくり楽しめます

古民家を改装した複合施設「ヨリドコ小野路宿」の中にあるカフェ「kitchen とまりぎ」。日ごとの店主が毎日違うメニューを提供してくれる小野路町の新しいスポットです。

野菜ソムリエでもある小川さんの「kukunacafe」では、まち☆ハジのランチプレートが人気です。

「季節の野菜をいっぱい食べてほしい、もう一品、もう一品とお皿に乗せてたらこんな感じになっちゃって…」と明るく笑う小川さん。シンプルな味付けながら、野菜のうまみを感じられるデリ(惣菜)が約 15 種類。ほとんどが近隣の農家さんの野菜です。

週末にはワークシヨップやマルシェなどのイベントも積極的に開催。

「人とのつながりを大切にしています。お客さん、農家さん、ほかの曜日の店主たち、近所さん、みんながここに集まり、いろんな縁がつながるお店を目指しています」と話す小川さん。そんな彼女がその日出会った野菜たちとの「縁」を味わえるランチプレートです。

カフェ・レストラン
44 APARTMENT 薬師池店



町田薬師池公園四季彩の杜西園内にあるカフェ・レストラン。薬師ベジタブルカレーや、その他の料理に添えているスープにまち☆ベジを多数使用しています。併設の直売所をきっかけに農家さんとの交流も広がっています。

042-860-6956

本町田 3105 町田薬師池公園四季彩の杜 西園内
平日 8:00 ~ 19:00 土日祝 8:00 ~ 20:00
【休】12/31、1/1、公園休館日



カフェ
きみどりカフェ



「スーププレート」。14:00 までのランチタイムならドリンク付き

元カメラマンの女性二人がオーナーをつとめるカフェ。季節のまち☆ベジを使ったスープやサンドはすべて丁寧に手作りしています。毎月変わる、季節を感じられるパフェもとても人気。スイーツ販売やワークショップも開催しています。

042-865-1501

南成瀬 6-12-13
11:00 ~ 17:00
【休】月曜（月曜が祝日の場合は翌火曜）、不定休有



レストラン / フリースペース
～町田の台所～キッチンパチパチ



町田市庁舎の食堂として 2024 年にオープン。市内で東京ビーフ（本誌 p12 参照）が食べられる唯一のお店として注目されています。店名のとおり、地産地消をテーマにしている、まち☆ベジを使用したメニューや市内飲食店とのコラボが好評です。

090-6303-8085

森野 2-2-22 町田市役所 2F
平日 11:00 ~ 17:00 / 第2・4日曜 10:30 ~ 15:00
【休】第1・3・5日曜



カフェ
カフェ セミニョン



まち☆ベジがたっぷりの「スペシャルランチ」

安心安全な食材を使った、心温まる料理を楽しむカフェレストラン。三元豚と丹精鶏使用のランチや、手作りパンの「パンプレート」、パステライズド牛乳のソフトクリームが人気です。サラダやランチプレートにまち☆ベジを使用。

042-851-7687

旭町 1-23-2
11:30 ~ 15:00
【休】日曜・祝日



ワン デイ キッチン
One Day Kitchen

おいしくておしゃれな野菜デリ



3 種類の主菜と 5 種類の副菜の中から組み合わせて、テイクアウトなら BOX、イートインならプレートでいただきます。お好みで玄米も選べます



ショーケースに並びカラフルで華やかなデリ。旬の野菜がたっぷり使われています

ポップでかわいらしい内装。アート作品の展示販売をすることも



ワンデイ BOX (テイクアウト)
1200 円 / ワンディプレート (イートイン)
1300 円 (すべて税込み)

042-854-0497

中町 1-8-2
【営業時間】
11:00 ~ 14:30
16:30 ~ 19:00
【休】
日曜



小田急線町田駅から徒歩 8 分。
絹の道栄通り沿いにあります

2022 年、アグリハウスまちだのはず向かいにオープンした「One Day Kitchen」。野菜をたっぷり使った日替わりのデリ（惣菜）を組み合わせるお店です。

「アグリハウスにはちょっと珍しくて料理のポイントになるような野菜があるのいいですね」と話す店主の駿東さん。お店をオープンするにあたり、おいしい野菜を探して町田の農家さんを訪ねたことも。料理に使う野菜はアグリハウスまちだや自宅近くの直売所など、できるだけ地場のものを仕入れています。「野菜が私を呼んでいる……笑。そう感じたものを選んでます」出会った野菜たちでメニューを組み立てるので、毎日違う表情の料理が並びます。

「季節」とのいろいろな野菜のおいしさ、食べ方を知ってほしい、自分がおいしいと思うものを皆さんと共有したい、という思いで毎日料理を作っています」と駿東さん。カラフルでおしゃれなデリで大満足できると評判のお店です。

