

居酒屋
神のよだれ

map番号
21



「砂肝のサラダ仕立て」

神様さえもよだれを垂らす美酒美食。「浅く広く」ではなく「深く広く」をテーマにさまざまなバリエーションの料理とお酒を楽しめるお店です。あらゆる料理にまち☆ベジを使用。お子さま連れにうれしい離れの完全個室もあります。

042-851-8099

原町田 4-2-4 2F
17:00 ~ 24:00
【休】なし



Facebook

レストラン・bar
Kitchen&Bar NO.7

map番号
20



「町田旬野菜の瞬間蒸し」

西麻布のレストランで修業したシェフ自慢の手作り料理とワインを楽しめるダイニングバー。瞬間蒸しやアヒージョ、フリットなど、さまざまな料理にまち☆ベジを使用。カフェのような居心地の良い空間で女性一人でも楽しめます。

042-866-3724

中町 1-16-11
18:00 ~ 27:00
【休】月曜



Instagram

レストラン・bar
「街角グラス」

map番号
17



「水タコとオクラのカルパッチョ」

「町田でワインを楽しめる店を」がテーマ。和牛の赤身やグリル野菜、バラエティーに富んだワインの「あて」と共に楽しめます。料理に使用する野菜のほとんどが町田産。「おいしく」で「健康」で「楽しい」料理を提供します。

042-720-9220

森野 1-35-4
11:30 ~ 14:00 17:30 ~ 23:00
【休】月曜



Facebook

バル
町田野菜×鮮魚バル 根カラウロコ

map番号
16



「旬の町田産焼き野菜」

町田出身のオーナーが地産地消をテーマに町田の食文化を発信。ビストロ「マチダイナー」が移転し、地元旬のおいしさを気軽に味わえるバルに生まれ変わりました。ユニークな店名には、食べた人の「目からうろこ」が落ちて心が元気になるようにという願いが込められています。

042-724-0303

原町田 6-17-19
平日 15:00 ~ 24:00
土曜・日曜・祝日 12:00 ~ 24:00 【休】なし



居酒屋
この世の天国

map番号
23



「鶏と肉団子の磯辺あんかけ」

おばんざいと新鮮な刺し身が楽しめる大衆酒場。まち☆ベジなど季節の食材をふんだんに使った人気のおばんざいは、日替わりで季節ごとのおいしさを楽しめます。厳選した全国の日本酒の種類も豊富です。

042-726-3598

原町田 4-15-15
平日 17:00 ~ 24:00 / 土日祝 15:00 ~ 22:00
【休】水曜



Facebook

居酒屋
立ち飲み 町呑屋

map番号
22



「旬のまち☆ベジで作る「大根餅」「小松菜のごまだれ」

町田を愛し、町田の癒やしの酒場を目指す立ち飲みのお店。日本酒に合う種類豊富な料理には、旬のまち☆ベジを使用しています。町田の米で作った純米酒「尾根桜」など、町田市名産品のお酒も堪能できます。

042-726-1001

原町田 4-5-10
平日 16:00 ~ 22:00 土日祝 14:00 ~ 21:00
【休】水曜



Facebook

レストラン
イタリア食堂 エルヴェッタ

map番号
19



「まち☆ベジをふんだんに使った「ブラッターチーズのカプレーゼ風サラダ」

野菜をたくさん使うイタリア料理は素材の良さが味の決め手。素材を厳選し、手間と時間をかけてうまみを凝縮させています。パスタやピザ、サラダなど、まち☆ベジのおいしさを引き出した料理はどれも絶品ぞろいです。

042-728-0208

森野 1-33-18
11:30 ~ 14:45 17:00 ~ 22:00
【休】日曜、第1・3月曜（祝日除く）



Facebook

レストラン
薪焼ステーキ コケット

map番号
18



「武相キュービュージュコース」

熟成肉を薪で焼き上げる完全予約制ステーキレストラン。上質な空間で、星付きレストランのシェフが武相の食材・文化を表現したコース料理を提供。目の前で切り分けられる最高級黒毛和牛の薪焼きステーキは絶品。

042-851-8985

原町田 6-9-8 8F
17:00 ~ 23:00
【休】月曜、1/1



Facebook

そば
蕎麦 はるき

map番号
29



まち☆ベジの「野菜天」

北海道十勝産のそば粉を100%使用した手打ちそばのお店。まち☆ベジを使った揚げたての天ぷらも自慢です。付け合わせの小鉢にもまち☆ベジを使用。素材の味を生かした家庭的な味にファンも多く、地域の人に愛されるお店です。

042-721-3535

原町田 4-16-16
11:30 ~ 23:00
【休】日曜・祝日

お休み処
小野路宿里山交流館

map番号
28



小野路町産の小麦粉で作った「小野路うどん」

江戸時代に栄えた旅籠を改修整備した観光施設。小野路町には古くからうどんを食べる習慣があり、飲食コーナーでは小野路町産地粉で作った昔ながらのうどんを楽しめます。小野路町産野菜の天ぷらやコロッケも人気。

042-860-4835

小野路町 888-1
9:00 ~ 17:00
【休】年末年始



寿司・居酒屋
GOCHI ときわ

map番号
25



「野菜天ぶら盛り合わせ」「上にぎり」「ぶり大根」「サラダ」

鮮度抜群の刺し身やお寿司をカジュアルに楽しめるアットホームなお店。料理にまち☆ベジを使うようになってからおいしさがアップ。「野菜の天ぷら」はおかわりする人もいるほどの人気メニューです。壁に描かれたイラストレーター本田亮さんの直筆のイラストも必見。

042-729-3006

森野 1-35-10
ランチ 11:30 ~ 14:00/ディナー 17:00 ~ 22:00 (日曜は 17:00 ~ 21:00) 【休】水曜



居酒屋
炭火焼き 和田

map番号
24



「串焼き」と「季節野菜のサラダ」

食材のうまみをじっくりと引き出す炭火焼きは、素材の良さがおいしさの決め手。野菜は地元産にこだわり、旬のまち☆ベジを使用しています。お酒類も地元産にこだわったラインアップ。季節ごとの町田産柑橘類のサワーはこっただけで飲める逸品です。

090-3452-7519

中町 1-3-4
18:00 ~ 24:00
【休】不定休(事前に電話でご確認ください)



福祉レストラン
レストランフレンズ

map番号
31



「日替わりランチ」店頭ディスプレイのPOPには生産者情報も

町田市立総合体育館1階にある福祉レストラン。農福連携の取り組みのひとつとして、提供する料理の食材にまち☆ベジを積極的に使用しています。併設の売店では新鮮な野菜のほか、まち☆ベジだけで作った「八味唐辛子」等のオリジナル商品も販売しています。

042-727-9844

南成瀬 5-12 町田市立総合体育館内
11:00 ~ 14:00
【休】月曜(祝日の場合は翌火曜)、年末年始、夏季休業



ラーメン
らーめん武蔵堂 大戸本店

map番号
30



「柚子胡椒つけ麺」作った柚子胡椒がなくなり次第終了(10月~翌夏頃)

相原で人気のラーメン店。トッピングの具材やスープの仕込みなどにまち☆ベジを使用。人気の限定メニュー「柚子胡椒つけ麺」に使う自家製柚子胡椒は、相原で農業を営む奥さまのご両親が作った青柚子と青唐辛子、井上 祐 店の麺で熟成させています。

042-782-5390

相原町 3155-7
11:30 ~ 21:00
【休】月曜・第2火曜



居酒屋
庄や 相原駅前店

map番号
27



「おでん6種盛り合わせ」と「ほうれん草たっぷりかきグラタン」

料理のおいしさと酒の種類の多さで人気の居酒屋。相原はもとも農家が多い地域で、常連客から畑の野菜を分けてもらうなどの交流があった中、同じ町内の北島さんの野菜を使ったメニューが登場するようになりました。旬野菜をおいしくいただけます。

042-770-5101

相原町 1158-1
11:30 ~ 24:00
【休】年中無休



串揚げと創作料理
WAGAYA 和が家

map番号
26



「出汁巻き揚げサンド」テイクアウト限定です

地場産の新鮮な食材をふんだんに使用した串揚げが人気のお店。串揚げや一品料理のスポット食材としてまち☆ベジを使用するほか、テイクアウト限定の人気商品「出汁巻き揚げサンド」の卵は100%町田産。串揚げのノウハウを生かし職人が丁寧に仕上げた逸品です。

042-851-7662

中町 1-2-3 4F
16:00 ~ 24:00
【休】月曜



ジャム
ジャム専門店 凡

map番号
37



「にんじんジャム」と、町田市名産品の「ブルーベリーソース」「しそシロップ」

地域の農家さんとの交流からはじまったジャム作り。おいしさが評判を呼び、「ブルーベリーソース」「しそシロップ」は町田市名産品に認定される人気商品です。工場に併設された店舗には20種類以上のジャムやシロップが並びます。

042-794-4871



木曽西 2-1-17
9:00 ~ 17:00
【休】日曜、祝日

洋菓子
町田ゆめ工房

map番号
39



町田市名産品「相原パウンドケーキシリーズ」

見た目や持ちを良くするための添加物は一切使用せず、素材にこだわった焼き菓子を丁寧に手作りにしています。町田産の卵やブルーベリー、ユズなど、まち☆ベジをふんだんに使用した「相原パウンドケーキシリーズ」は町田市名産品に認定されています。

042-782-1491



相原町 2983-157
社会福祉法人つぼみの家
9:00 ~ 17:00 【休】土曜、日曜、祝日

ham・ソーセージ
手造りham・ソーセージ 独逸屋

map番号
36



「匠ソーセージ」「まちだソーセージ」「お宝盛り」

町田産の野菜と国内産の豚肉を使い、化学調味料や添加物を一切使わない無塩せきのソーセージは町田市名産品にも認定されています。町田愛にあふれるラインアップは、ふるさと納税返礼品として、市外の人にも「町田」を発信。

042-721-7401



成瀬台 2-2-8
10:00 ~ 19:00
【休】火曜、第2・4水曜

和菓子
明月堂

map番号
38



カボチャ、サツマイモ、紫芋、カステラの卵は相原産。ハチミツ、黒米は下小山田産

創業1968年。半世紀以上地域の人に愛され続ける和菓子店です。幼馴染の農家さんの野菜を使った羊羹が好評だったのを機に、お菓子の素材にまち☆ベジを使用するようになりました。焼き菓子に使用している卵、ハチミツはすべて町田産です。

042-772-6948



相原町 1234-5
9:00 ~ 18:00
【休】月曜

お弁当・お惣菜
手づくり惣菜 たまくら

map番号
33



旬のおいしさを楽める手作りのお惣菜

毎日食べても飽きない優しい味のお惣菜が人気のお店。店内には、旬の野菜をたっぷり使った日替わりのお惣菜が12種類ほど並び、数種類を組み合わせれば自然にバランスの良い食事になるような献立になっています。

042-709-3724



玉川学園 2-8-21
11:00 ~ 14:00 15:30 ~ 20:00
【休】土曜・日曜、祝日、不定休有

カフェ・お弁当
喫茶 杜舞人

map番号
35



「日替わりランチ」

原町田5丁目にオープンして約20年。木のぬくもりを感じられる店内で、オーガニックコーヒーやまち☆ベジをふんだんに使用した日替わりランチ(デザート、ドリンク付き)を楽しめます。日替わり弁当のテイクアウトも人気です。

042-728-6965



原町田 5-4-19
11:00 ~ 14:30
【休】水曜、土曜、日曜、祝日

お弁当・お惣菜
キッチンハウス たんぽぽ

map番号
32



まち☆ベジの「日替わり弁当」

創業43年。野菜ソムリエの日替わり弁当にはまち☆ベジがたっぷり。毎日SNSでお弁当の写真と使用しているまち☆ベジを紹介しています。野菜のおいしさがつまった手作りのお弁当で、町田の季節の変化を感じませんか。

042-727-0225



原町田 5-3-12
平日 11:00 ~ 19:00 土曜 11:00 ~ 15:00
【休】第1・3・5土曜、日曜、祝日、夏季、年末年始

お惣菜
旨味工房

map番号
34



まち☆ベジで作る中国の家庭料理

町田の野菜たっぷりのあんを包んで蒸した「蒸しまん」や「ワントン」、町田産古代米・緑米の「おはぎ」など、まち☆ベジを使った中華惣菜のネットショップ。添加物は一切使用せず、素材の風味を大切に調理しています。アグリハウス、四季彩の杜直売所、カインズホーム多摩境店などで購入可能。

042-791-0601



木曽東 3-28-16
9:00 ~ 17:30
【休】なし

まちの案内所
町田ツーリストギャラリー **45**



ぽっぽ町田ビル 1F の「まちの案内所 町田ツーリストギャラリー」は町田の観光案内所。売り場には雑貨類やまち☆ベジを使った加工品がズラリ。お好みのものを組み合わせてオリジナルのギフトセットを作ることができます。

042-850-9311

原町田 4-10-20 ぽっぽ町田 1F
10:00 ~ 19:00
【休】年末年始



コンビニエンスストア
ミニストップ町田市役所店 **44**



町田市役所 1F 正面入り口横のコンビニエンスストア。店内の棚には採れたてのまち☆ベジや町田市内名産品が並んでいます。野菜の説明やおすめの食べ方など、農家さんの手作り POP も必見。おいしい町田を発信しているコンビニです。

042-728-3455

森野 2-2-22 町田市庁舎 1F
23 時間営業 (4:00 ~ 3:00)
【休】なし



八百屋
やさいのナイトウ 町田店 **41**



ぽっぽ町田の並びに 2021 年にオープンした「やさいのナイトウ」の 2 号店。コンクリート打ちっばなしの壁と黒の什器でおしゃれな店内の一角に地場野菜コーナーを常設。野津田町の杉本農園をメインにしたまち☆ベジが並びます。

042-709-3436

原町田 4-10-19
10:00 ~ 19:00
【休】1/1 ~ 1/4



八百屋 & ジューススタンド
やさいのナイトウ・66KITCHEN **40**



野菜ソムリエのスタッフが、農家さんとの交流を大切にしながら新鮮な旬の野菜を提供する八百屋。併設のジューススタンド「66KITCHEN」では、「町田シルクメロン」のスムージーや、季節の野菜のポタージュなど、まち☆ベジコラボドリンクを楽しめます。

042-732-9070

成瀬 2-15-4
9:30 ~ 19:00 (66KITCHEN は 10:00 ~ 19:00)
【休】なし



まち☆ベジコラム



鶴川エリア中学校
給食センター
2025 年 1 月オープン

千草焼き(玉子焼き)ができるまで♪



①細かく刻んだ野菜やシタケを炒める



②卵液に①を入れて型に流して蒸す



③蒸しあがったら一人分にカット



**中学校給食
スタートします**

学校給食を通じて子どもたちの「食を正しく選ぶ力」をより強化するため、現行の市立小学校に加えて、市立中学校での全員給食を始めます。2025 年度までに市内 3 か所に給食センターを順次開設し、「美しく味良く」、「温もり」を感じて四季を愉しむ町田市ならではの学校給食を、丁寧に作り届けます。

給食にはまち☆ベジや旬の食材を使用して、市教育委員会の栄養士が子どもたちの成長に必要な栄養を考えながら献立を作ります。また、食物アレルギーを有する子どももおいしく栄養満点の学校給食を楽しめるよう、「食物アレルギー専用食」を提供します。

子どもたちのために心を込めて育てた野菜です！

上小山田町 田中さん (ファーマーズ file #02)



中学校給食センターの詳しい情報はこちら→

しょうゆ
醤油
岡直三郎商店 **43**



町田市名産品「トマトドレッシング」と「ゆずポン酢」

天明 7 年から変わらぬ製法でこだわりの醤油を作り続ける岡直三郎商店。「国産丸大豆しょうゆ」をベースに、町田産のトマトやタマネギで作った「トマトドレッシング」と、町田産のユズで作った「ゆずポン酢」は町田土産におすすめ。

042-722-2024

旭町 1-23-21
9:00 ~ 17:00
【休】土曜、日曜、祝日、夏季、年末年始



卵・プリン
カトウファーム直売所 **42**



「かとうさんのふりん」と産みだす卵のギフト BOX

「自分の子どもに安心して食べさせられる卵」をコンセプトに、抗生物質を与えず、遺伝子組み換えの混入を防ぐため、別生産流通管理をした大豆・トウモロコシを使用し天然酵母で発酵させた特製飼料と、地下 101m 天然水で鶏を育てています。この卵を使用した手作りのプリンは町田市名産品に認定されています。

042-783-0158

相原町 4418
11:00 ~ 15:00 (卵の自動販売機は 10:00 ~ 17:00)
【休】月曜、火曜、水曜、日曜 (卵の自動販売機は年中無休)

