



ブルーベリーソース 190g 982円(税込)
 にんじんジャム 150g 540円(税込)
 しそシロップ 360ml 702円(税込)

国産の農作物100%使用 ジャム専門店 凡^{ぼん}

「自分たちの食べたいものを作る」をモットーに、果実のおいしさをぎゅっと詰め込んでいる。町田産のブルーベリーを100%使用したフルーツソースは、「町田市名産品」にも選出されている。パンに塗るのはもちろん、ヨーグルトに混ぜるのがオススメ。

丁寧に煮詰めています

町田市木曽西2-1-17
 042-794-4871
 9:00~17:00
 日曜・祝日定休

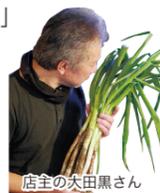


愛情満点「自家製野菜」を提供! 熊本ラーメン 火の国(改)

町田市内で店主自ら育てた野菜がたっぷり! 名物「元祖高菜ラーメン」は元より、この時期、お客様の顔を見て作る「ねぎラーメン」はその日の収穫によって日替り! 各事情に合わせて提供する。『焼きめし』半額・新作・お持ち帰りも! 「コロナ禍の今こそ、全力安心野菜ば喰うて貰いたかモン♡」

苦学生応援中!
 半額・無料も!!

町田市森野1-13-22
 11:30~15:00 (L.O.14:45)
 18:00~22:00 (品切れ次第閉店)



無農薬野菜とカマド炊きご飯が絶品 農家料理 高宮

春はタケノコ、夏はナス、秋・冬は練馬大根など畑で自家栽培した無農薬野菜とカマドで炊いたご飯で日本料理の粋を味わう「農家料理 高宮」。竹林を背にした隠れ家的な佇まいは女性に大好評。予約の上の来店をすすめる。カマドとマキチップでつくるこだわりの燻製も人気だ。

自家栽培の野菜を
 ぜひどうぞ

町田市野津田町800-2
 042-734-3336
 11:30~15:00
 17:30~20:00 (火・土・日、要予約)
 水曜・木曜定休
<http://takamiya.la.coocan.jp/>



町田産グルメを堪能しよう! ご当地 美食探訪

地場農産物を使った料理をはじめ、
 町田市ゆかりのご当地グルメを紹介します。
 地元の魅力の詰まった「ごちそう」を店で味わってください。

3世代に愛される極上のイタリアン 町田イタリアン ルーチェ

気さくなオーナー、下田さんが迎えてくれるイタリアンの名店。町田産の味噌や醤油、野菜にこだわった極上のイタリアンは、おじいちゃんおばあちゃんから孫まで3世代に愛されている。テーブルで自分で伸ばせるピザ生地づくりは子どもたちに大人気だ。

町田市原町田2-2-5 オードリービル1F
 042-721-7226
 11:30~15:00
 18:00~22:00 (平日)
 17:00~22:00 (土日祝)
 毎週水曜、第2火曜定休
<http://www.manten-dining.com>

地産地消に
 こだわっています



旬の町田産野菜を心ゆくまで マチダイナー

厨房には土のついた朝採れの町田産野菜が…。時には農家さんと一緒に収穫もするというとにかく地元産の野菜にこだわった美味しい料理が自慢の「マチダイナー」。オーナーの神戸伸樹さんとシェフの弓長寛さんが奏でる地元愛溢れる料理をぜひ食べてほしい。

町田市原町田6-11-14 菊甚ビル201
 042-724-0303
 11:30~14:30 (L.O.13:30)
 17:00~23:00 (L.O.22:00)
 水曜定休
<https://www.machidiner.com/>



気軽に
 いらして
 ください!