

目線を変えて日常をたのしむ清瀬ガイド

味な、きよせ

Wonderful Ordinary Days in Kiyose



知れば知るほどおいしいまち

#01

Take Free

ちょっと目線を変えるだけで、
見えてくる新しい風景。

実家のような大衆食堂から、
常連がつい羽目を外してしまう酒場、
昭和の匂いたったぶりの商店街、駄菓子屋、釣り堀、
バッティングセンター、のどかな野菜畑まで、
清瀬には味わい深い風景があちこちに隠れています。

本誌は、古びた看板すらも愛しくなる、
ポジティブな「味」に満ちたガイドブック。

そんな風景を一緒に探してみませんか？

味な、きよせ



目次	
4	心ときめく、ハレの日ごはん。
8	鮭職人に、会いに行く。
10	なにしろ、麺喰いなもので。
14	カレー・韓国料理 異国の味で旅気分。
18	焼肉・鉄板焼 ちょっとアゲたい日。
20	お茶の時間にしましょうか。
24	近所で手みやげ、どれにしよう。
28	酒場で一杯、今夜はどちらへ？
33	清瀬エリアMAP
34	編集後記 #わたしの味なきよせ



心ときめく、ハレの日ごはん。

気心した大切な仲間との集まりは、
肩ひじを張らなくても特別な気分させてくれる
地元のお店がちょうどいい。
毎日の暮らしの中で、おなかも心も満たしてくれる、
とっておきのおもてなしごはんに出会えます。



花びらのような薄造りは職人技の極み



ふぐ・すっぽんと美味しい肴すざき

ふぐの魅力余すことなく使った料理は、磨き上げた職人技があってこそ。創業51年、親子二代でその味を守り続けています。ふぐちり付きのふぐさしコース7320円。



☎ 042-491-1864
 📍 清瀬市元町2-1-28
 🕒 17:00~22:30 / 不定休
 📍 MAP P33A2



ひれ酒や地酒もたくさんあります



喜んでほしいという思いが隠し味に

中国料理 同心居

平日でも開店前から行列ができる有名店。元は青果市場を営んでいたこともあり、野菜の目利きには定評あり。日替わりランチ880円。



☎ 042-496-0808
 📍 清瀬市元町1-1-20
 🕒 11:30~15:00 (14:30LO) 、
 17:00~22:30 (22:00LO)
 📍 MAP P33B2

素材をいかした日本人好みのあっさり味です



☎ 042-491-7915
 📍 清瀬市松山1-20-2
 🕒 11:30~14:30 (水~日曜のみ) 、
 17:00~22:30 / 月曜
 定休 (祝日の場合は翌日)
 📍 MAP P33A3

旬の食材をご堪能ください



旬を感じる
 端正な本格和食



和食 壱まる

料亭の技と素材が気軽に味わえると評判のお店。ひと皿ごとに店主の創意工夫に驚き、旬の味に心躍ります。写真はお任せ会席コース5000円の一例。



口福なひとときを過ごせるカジュアルフレンチ



色とりどりの清瀬野菜をお楽しみください



レストラン アルブル

瑞々しい清瀬野菜を使ったカジュアルフレンチは、おなかにやさしく目にも鮮やか。魚か肉のメインを選べるランチブチコース2600円。



☎ 042-492-7800
 📍 清瀬市松山1-4-17山加ビル1F
 🕒 11:30~13:30LO、17:30~20:00LO / 月曜、第1火曜定休
 📍 MAP P33B3

キッチンスズキ

愛され続けて60年、昭和36年に開業した洋食店。先代から継いだデミソースの変わらぬ味が今日もお客を呼んでいます。盛合せのセット1380円。



昔ながらの手作り洋食です



☎ 042-491-0160
 📍 清瀬市松山1-20-8
 🕒 11:30~14:00、17:00~21:00 / 月曜、第1火曜定休
 📍 MAP P33A3



ほんのり甘めでやさしいデミソース



創業
1968年

喜久 寿司



上にぎり1800円

押上の鮓屋に生まれた青木さんが店を構えて50余年、今も夫婦二人三脚で営んでいます。市場まで直接出向いて買い付ける確かな味に、根強いファン多し。



☎ 042-491-1641
 🏠 清瀬市野塩2-390
 ⌚ 11:00~21:00/水曜定休
 📍 MAP P33B1

自分の目と舌で確かめ
納得した味を届けます

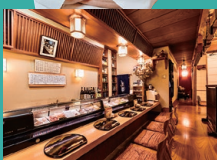
創業
1964年

潮香 寿司きんべい



にぎり寿司(松) 2530円

関西割烹で経験を積んだ二代目が主に切り盛り。先代から継いだ薪釜を使って炊くシャリは酢と塩のみで味付け。自然の甘みがネタの旨みを引き上げます。



☎ 042-492-3232
 🏠 清瀬市元町1-8-29
 ⌚ 11:30~14:00、17:00~22:00/木曜定休
 📍 MAP P33B2

ひと口で違いが分かる
薪釜炊きの握りです

創業
1965年

二葉 寿司



上寿司1760円

店主の吉川さんは有楽町の鮓店での修行を経て、24歳で独立。「二葉の味」を忘れられず、遠方から通う客もいます。昼は美味ちらし1100円のみ提供。



☎ 042-491-1507
 🏠 清瀬市松山3-3-14
 ⌚ 11:30~13:00、17:00~21:00/月曜定休
 📍 MAP P33A3

市場で直接仕入れる
厳選したネタです

創業
1967年

寿司処 三英



上寿司1980円

親子で営むこの店では、二代目による本場仕込みのアメリカンロールや、生ハムでシャリを巻くなど粋なアイデアが満載。鹿児島産の鰻を嗜むのも一興です。



☎ 042-493-1151
 🏠 清瀬市元町1-8-13
 ⌚ 11:30~14:00、17:00~22:00/月曜定休
 📍 MAP P33A2

鮓と鰻の二刀流
家族のお祝いにぜひ

鮓職人に、会いに行く。

目の前で握ってくれる鮓はやはり格別。
 熟練された手さばきが目に楽しく、
 なにより職人さんの心が伝わってきます。
 気取らず気構えず旨い鮓を食べるなら、
 暖簾をくぐって、さあ、まちの鮓屋へ。





なにしろ、麺喰いなもので。



じゅるっ、じゅるっ、ちゅるるる…

麺を食べてるときって、だれでも幸せになれる。

温かい湯気に引き寄せられて、

気がつくと今日も暖簾をくぐってしまう。

わざわざ足を運ぶ価値のある、

魅惑の麺がこのまちにはあふれています。



「尾張屋」の天ざる

ふりふりの
大海老天

血から飛び出す大きな海老天は、思わず目を見張るほど。庶民的ながら少し贅沢な味。1200円。



「篠新」のぶっかけかき揚げ乗せ

鶏ガラあっさり系の懐かしい醤油ラーメン。変わったぬ味にあっただい気分になります。550円。

天ぷらは月替わり

一日に必要な野菜の1/3が摂取できるかき揚げうどん。冷たいツウをかけて召し上られ。1320円。

「松庵」の季節の天ぷらそば

パンチある濃厚スープ



白味噌の自然な甘みを最大限に引き出した一杯。ブリッとした中太麺がよく絡みます。830円。

そば粉は常陸秋そばをベースに季節によって産地を変え、店で石臼挽きするこだわりよう。1250円。



「幸楽」のラーメン

まち中華が好き!

おふくろの味で40年



「なべきち」の2しにかき揚げ天付

香りと弾力がある武蔵野うどんと肉汁の素朴な組合せ。毎日食べても飽きない味です。800円。

ラーメンそうすけ



☎ 042-491-7334
🍽 清瀬市元町1-10-13
🕒 11:00~23:00 / 無休
📍 MAP P33A2

そば処 尾張屋



☎ 042-491-1126
🍽 清瀬市松山1-9-1
🕒 11:00~15:00、17:30~20:30
/ 水曜定休
📍 MAP P33A3

松庵



☎ 042-492-0616
🍽 清瀬市松山1-4-2
🕒 11:00~15:00、17:00~20:00
/ 水曜定休
📍 MAP P33B3

篠新



☎ 042-494-1514
🍽 清瀬市松山2-4-6
🕒 11:30~14:30、17:30~20:30
/ 月・火曜定休
📍 MAP P33A3

うどん亭 なべきち



☎ 042-493-0155
🍽 清瀬市竹丘2-2-26
🕒 10:00~15:00 / 月・火曜定休
📍 MAP P33A1

中華料理 幸楽



☎ 042-495-3288
🍽 清瀬市下宿1-132-3
🕒 11:30~14:00、17:00~23:00
/ 月・火曜定休
📍 MAP P33A1



#バナス

カレー・韓国料理
異国の味で旅気分。



海外に行きにくい今だからこそ、
近所でインドカレー＆韓国グルメはいかが？
本場のスパイスの香りにときめいたり、
オモニのあたたかな味に元気をもらったり、
旅行バッグを持たなくても、異国の気分に入れます。



現地感たっぷりの
ママの味にほっこり

清洲島出身のママが振る舞う、あったかいお店。キムチもタレもお手製で、「姫が一番!」と太鼓判を押す長年のファンも。名物のチヂミ1200円。

愛情いっぱいオモニの味

한식

【韓国料理】

韓国家庭料理 姫

☎ 042-493-3196
📍 清瀬市松山1-13-15 2F
🕒 17:00~23:00/月曜
定休
📍 MAP P33A3



欲張り派も満足できる

韓国グルメの共演

金さん自慢の一品は、皮付き豚肉を鉄板で焼くサムギョブサル。マッコリは、ボトルならぬ、やかんキープができます。チーズタッカルビ&サムギョブサル2980円。



韓国家庭料理・サムギョブサル専門店
金の家

☎ 070-3893-0038
📍 清瀬市松山3-18-4
🕒 17:00~23:00 (土・日曜11:30~15:00、17:00~23:00)/月曜定休
📍 MAP P33A3



魅惑のスパイスの世界

भारतीय करी

【インドカレー】

昔からの常連客が通う
老舗インド料理店

カレーだけでなく、ネパールやタイ料理も揃い、清瀬の商店街でアジアの空気を味わえます。ほうれん草チキンカレーのランチセット800円。



NABIN

☎ 042-492-4597
📍 清瀬市松山1-21-18
🕒 11:00~15:00、17:00~22:00/無休
📍 MAP P33A3



イケメン店長による
安定のインドメニュー

インド系シャイな感じの店長さんのいるお店。秋津駅近く、いなげや前。今日も明日も気軽に立ち寄れる雰囲気です。バターチキンセット834円。



ダルバール

☎ 042-495-0205
📍 清瀬市野塩1-340
🕒 11:00~15:00、17:00~22:30 (日曜、祝日11:00~22:30)/無休
📍 MAP P33B1



普段使いしたくなる
飽きのこない味

現地のシェフが作るカレーは、日本人好みの甘みのあるマイルド系。店内はゆったり広く、家族連れで賑わっています。バナセット1680円。



バナス

☎ 042-495-9266
📍 清瀬市元町1-4-16
🕒 11:00~15:00、17:00~22:30 (日曜、祝日11:00~22:30)/無休
📍 MAP P33B2





☎ 042-497-8462 📍 清瀬市松山1-27-4
 ⌚ 18:00~22:00 (土・日曜、祝日17:00~22:00) / 不定休
 📍 MAP P33A3

**炭火七輪で炙る
最高鮮度のホルモン**
 炭火ホルモン焼 MIYAGI

清瀬育ちの二代目が大阪で修行を重ね、市場から直送の和牛ホルモンをご提供。七輪の備長炭で炙り、ねっとり濃厚な舌ざわりの本場の味をご堪能あれ。ホルモン盛合せ1480円、赤身盛合せ2880円(写真)。



**食べて飲んでも
安心価格の大衆焼肉**
 焼肉摩周

南口商店街の中でも最古参の創業48年、今なお昭和風情が漂う焼肉店。人気の特上カルビ1700円(写真下)は、溶け出す旨みに白飯のお代わり必至。上ハラミは創業記念価格で1枚600円、お得なAセット2800円。



☎ 042-493-2288 📍 清瀬市松山1-16-4
 ⌚ 17:00~22:00 / 水曜定休
 📍 MAP P33A3



☎ 042-491-0085 📍 清瀬市松山1-8-21
 ⌚ 12:00~14:30、17:00~23:00 (日曜、祝日15:00~22:30) / 無休
 📍 MAP P33A3

**関西風お好み焼は
ひとり一枚も余裕の軽さ**
 鉄板倶楽部 Papas&Mamas

常連客同士で仲良くなることも多いという人情系のお店。「20年来の常連さんもいてね、みんな自分の子どもみたいよ」とママさん。看板のお好み焼は、キャベツの甘い余韻で終わる、あたたかな味。豚玉890円。



焼肉・鉄板焼
 ちよっとアゲたい日。

だれかと網を分け合ったり、
 鉄板を囲んでわいわい食事したり、
 そんなことが今の時代に求められている幸せ。
 みんなで食べると、なおおいしい、
 気分の上がる焼肉&鉄板焼を召し上げれ。



お茶の時間にしましょうか。



昭和な純喫茶、ギャラリーのようなカフェ、
住宅街にあるおとなの隠れ家…
店主たちの「好き」な空間で過ごす時間は、
日常を楽しむ素敵な寄り道。
ゆっくりのんびり、お茶の時間にしませんか。

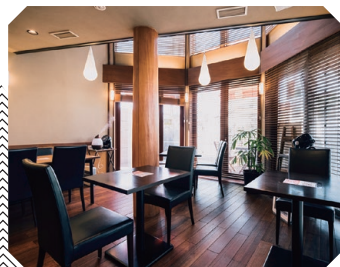


手づくりパンCafé くう

☎ 080-5885-8738
 📍 清瀬市松山1-30-7
 ⌚ 10:30~17:00/水・土・日曜、祝日
 定休
 📍 MAP P33B3

人気はフォカッチャロール。
 テイクアウトもOK!

天然酵母を使った
 もちもちしつとりの
 焼きたてパン



Café ふわっとん

☎ 042-497-9482
 📍 清瀬市上清戸1-15-18
 ⌚ 10:00~16:00/土・日曜、祝日定休
 📍 MAP P33B2

シフォンケーキも
 おすすめです



人と人を結ぶ
 温もりに包まれた
 地域の居場所



みんなのタコ公園

☎ 042-497-9420
 📍 清瀬市松山1-18-4
 ⌚ 11:30~23:00/火曜定休
 📍 MAP P33A3

マンガも
 たくさんあるよ!



大人も子どもも
 みんなが楽しめる
 商店街の秘密基地



珈琲亭 梓

☎ 042-494-0439
 📍 清瀬市松山1-8-21
 ⌚ 11:00~18:00/木曜定休
 📍 MAP P33A3

お好みのカップで
 おくつろぎください



常連さんが集う
 行きつけにしたい
 まちの喫茶店



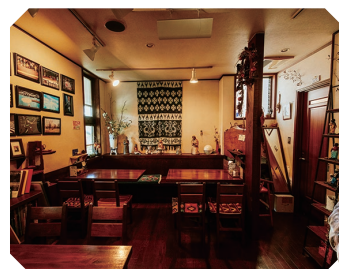
森のCafé アイビー

☎ 042-494-3175
 📍 清瀬市梅園3-21-26
 ⌚ 11:00~18:00 (金・土
 曜は時折パータイムあ
 り)/月・火曜定休
 📍 MAP P33B1

月2回小さな
 演奏会も
 開いています



主人と奥さまの
 人柄が感じられる
 居心地のいいお店



カフェギャラリー縁

☎ 042-493-0002
 📍 清瀬市野塩1-300-5
 ⌚ 10:00~19:00/木曜定休
 📍 MAP P33B1

愛犬ムーチャと
 お待ちしています



気取らず構えず
 ご縁が重なる
 あたたかな場所

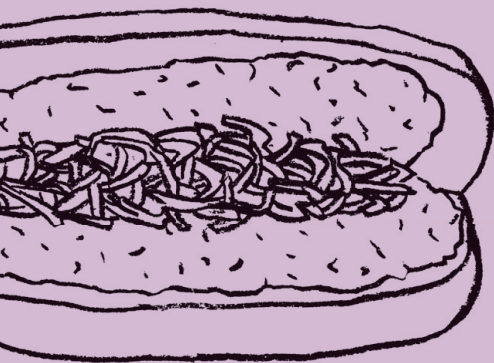




近所で手みやげ、どれにしよう。



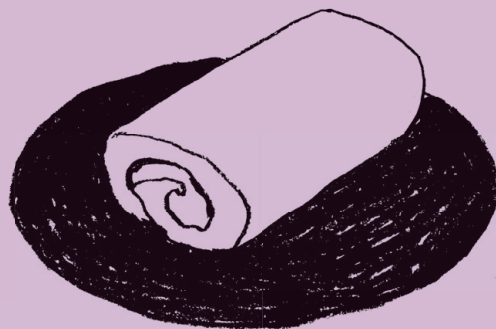
気の置けない友人、お世話になっているあの人、
取引先など、さまざまな場面で登場する贈りもの。
もらうのはもちろん、選ぶのも楽しい、
とっておきの手みやげが地元がありました。



【丸栄ベーカリー】の
むかしの
コロッケサンド
1個 126円

しっとり柔らかなコッペパンでコロッケを巻いて、千切りキャベツをトッピング。給食で食べたような、毎日通いたくなる懐かしの味です。

【Noi】の
ふわわロール
1本 1188円

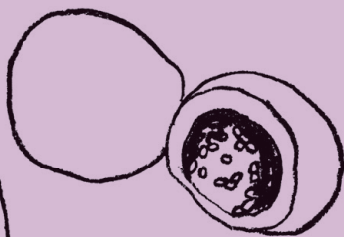


素材はおいしさの原点という思いのもと、純粹の生クリームと那須御養卵を使用。シンプルだからこそ、コクとミルク感がたっぷり楽しめます。



【風月堂】の
下宿ばやし
1個 205円

清瀬の無形民俗文化財をイメージ。こしあんに包まれたくるとゴマの食感が楽しい、しっとりとした焼菓子です。全国菓子博「審査総長賞」受賞。



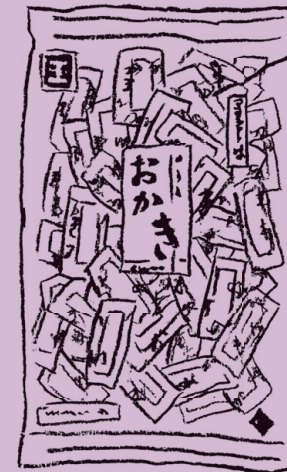
【藤小西 元町店】の
本仕込 生貯蔵酒 きよせ
720ml 1025円

住宅街にある酒屋さんで取り扱う地元清瀬ラベル。富士山系伏流水を使った生貯蔵酒で、清涼感のある軽快な飲み口です。



【清月】の
火の花祭り
1個 200円

清瀬の伝統行事「火の花祭り」の名前が付けられた郷土のお菓子。ごろっとした栗を包んだあんこが昔ながらのやさしい味わいです。



【味億本舗】の
和風マヨネーズ
おかき
1袋 399円

創業66年のお煎餅屋さん。こちらはみんな大好きマヨネーズ風味！サクサクの食べ応えで、おやつにもおつまみにも止まらないおいしさです。



【やました】の高級煎茶
100g 1080円

狭山茶専門店の一番人気。狭山にある親族の茶畑でとれたお茶は香り高く、なにしろ安心・新鮮。夏は水出しにして子どもと一緒に楽しめます。



【栄草庵】の
厚焼大丸
1枚 90円

昭和41年創業。粘りが出るまでうるち米をつき、紀州備長炭や丸大豆醤油など原材料はこだわりのものばかり。今も本物の味を追求しています。



丸栄ベーカリー



☎ 042-492-0157
📍 清瀬市松山3-17-15
🕒 8:30~17:00/月・火・日曜、祝日定休
📍 MAP P33A3

藤小西 元町店



☎ 042-492-1790
📍 清瀬市元町2-6-7
🕒 9:00~18:00/日曜定休
📍 MAP P33A2

風月堂



☎ 042-492-3959
📍 清瀬市松山1-15-10
🕒 9:30~19:00/月曜定休
📍 MAP P33A3

Sweets Garden Noi



☎ 042-495-5605
📍 清瀬市元町1-1-17
🕒 10:00~19:00/火曜定休（臨時休業あり）
📍 MAP P33B2

茶やました



☎ 042-491-0350
📍 清瀬市松山2-4-4
🕒 10:00~18:00/日曜、祝日定休
📍 MAP P33A3

手焼きせんべい栄草庵



☎ 042-491-1050
📍 清瀬市松山3-17-4
🕒 9:30~18:30/火曜、第3水曜定休
📍 MAP P33A3

御菓子司 清月



☎ 042-492-0613
📍 清瀬市松山1-13-13
🕒 8:30~20:30/不定休
📍 MAP P33A3

せんべ味億本舗 清瀬本店



☎ 042-494-1448
📍 清瀬市下清戸5-908-1
🕒 10:00~18:30/無休
📍 MAP P33A1



#みゆき食堂

酒場で一杯、今夜はどちらへ？



#焼き鳥 西のやかた

ぶらり寄りたいひとり呑み。

最初の一杯は瓶ビール、いや今日はハイボール？

奇しくも、このまちには昭和酒場から洋風バルまで、
おいしい名酒場が選り放題。

思い立ったら、いつでもどこでもだれとでも。



①和洋問わずアルコールとの相性抜群なフィッシュ&チップス750円 ②カウンター席も選べる開放的なダイニングバー ③短冊に書かれた旬の献立もぜひ ④こってり濃厚な味わいのもつ煮605円 ⑤あうんの呼吸で息ぴったりな二人 ⑥寒い日にぴったりの脂ののったブリしゃぶ ⑦電光看板が味わい深い昭和テイストな外観 ⑧一人飲みにぴったりのカウンター席 ⑨おまかせコースの一例。予算に合わせて相談できる



①壁を埋め尽くす短冊メニューは圧巻 ②盛りが良いと評判の手作り料理 ③看板のイラストに店主の人柄がにじみ出る ④ナンコはあえて身を残したものを使用。焼き鳥おまかせ6本880円 ⑤長崎と三陸の生がきが付く真牡蠣食べ比べと、おまかせお刺身7点盛 ⑥地酒は常時10種類以上を用意 ⑦清瀬駅から徒歩2分の好立地 ⑧びきり新鮮なカンツオのユッケ丼1000円 ⑨仕入れも兼ねた海釣りは真刺勝負 ⑩店舗は中古車販売の事務所を改装



楽しい和食家 力⑨⑨

割烹料理の修行を積んだ店主が、四季折々の本格和食をご提供。出身地でもある新潟の地酒と合わせて、気取らず飾らず気軽に味わえます。

☎ 042-496-7600
📍 清瀬市上清戸1-4-11
🕒 12:00~14:00、17:00~23:00/月曜定休
📍 MAP P33B2

居酒屋 大ちゃん⑨⑨

安くて旨くて、出てくる料理すべてがデカイと評判。レトロな雑居ビルの2階という見つけにくい場所にあるものの、長年の常連客に愛されるお店。

☎ 042-492-4427
📍 清瀬市松山1-18-4 2F
🕒 17:00~23:00/不定休
📍 MAP P33A3

食楽おばこ⑨⑨⑨

秋田出身の夫と二人三脚で48年の老舗。定番のもつ煮をはじめ、開店から変わらない母ちゃんの味が揃うほか、秋田の郷土料理も。

☎ 042-493-3195
📍 清瀬市松山1-15-1
レバンテ1F
🕒 17:00~24:00/不定休
📍 MAP P33A3

楓⑨⑨

自身お酒を飲むのが好きだというオーナーが選ぶ酒類と豊富なメニューが魅力。ワインの種類も豊富で、お酒初心者も酒客も楽しめます。

☎ 042-492-3170
📍 清瀬市松山2-1-6 1F
🕒 11:30~14:30 (14:00LO)、17:30~22:00 (21:00LO) /日曜定休
📍 MAP P33A3

俺のめし⑨⑨⑨

生粋の釣り好き夫婦が切り盛りするめし屋。自ら釣って船上で締めた魚の鮮度と旨さに、遠方からわざわざ訪れるファンがいるほどです。

☎ 042-497-1455
📍 清瀬市旭が丘1-232-1
🕒 11:00~14:30、17:00~22:00 (月曜は昼のみ) /火・水曜定休
📍 MAP P33A1

魚ツキ⑨⑨⑨

実家が魚屋という生粋の魚好きの店主。確かな目利きで長崎五島列島から鮮魚を直送し、目の前でさばいてくれます。まずは刺身盛合せからぜひ。

☎ 042-497-8720
📍 清瀬市松山1-11-1-101
🕒 17:00~22:00/月曜定休
📍 MAP P33A2

いざかや 楽笑⑨⑨

地元に生まれた店主が営む居酒屋。あえて窓なしの空間は隠れ家のような。実家直送の野菜などで作る気まぐれメニューも人気です。

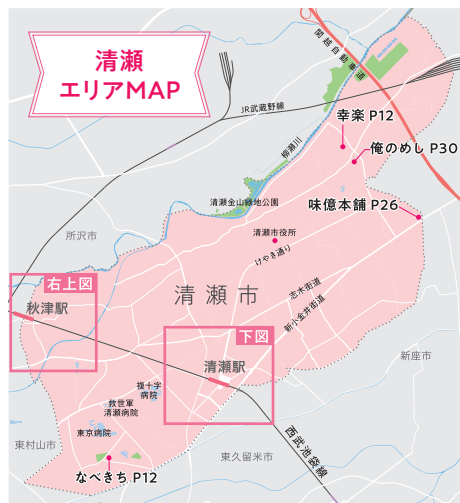
☎ 042-497-8280
📍 清瀬市松山2-4-2
🕒 17:00~23:00/日曜、祝日定休
📍 MAP P33A2

みゆき食堂⑨⑨

深夜ドラマなど各種メディアに度々登場する、創業50余年の大众食堂。年季の入った暖簾や黄色い短冊など、映画のワンシーンのよう。

☎ 042-491-4006
📍 清瀬市松山1-9-18
🕒 11:00~21:00/月・木・日曜定休
📍 MAP P33A3

A



B



1



5



7



8

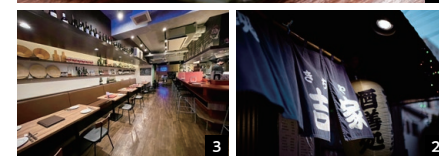


10

①生で仕入れる中トロが目玉の刺身3点盛り1500円～ ②同級生に作ってもらった江戸提灯もいませ ③バルの雰囲気を楽しめる店内 ④名物メニューのイタリアンイカメシ1280円 ⑤透明感のある鮮度抜群の活イカ刺身(時価) ⑥くつろげる掘りこたつの個室 ⑦色合いが統一された落ち着きのある外観 ⑧備長炭の香ばしい白煙が漂う焼き場。5本セットは880円 ⑨背中で語る大将と気さくなお母さんが迎えてくれる ⑩秘伝のぬか漬5点盛り528円



1



2



4

2



3

スマホで読み取ると
Googleマップが
ひらくよ!



焼き鳥 西のやかた ㊦㊦

神田の名店で30年修行を積んだ店主。備長炭を使い、焼きも串打ちも直前に行くなど、こだわり抜かれた焼き鳥は世代を超えて親しまれています。

☎ 042-495-4522
📍 清瀬市野塩1-171-13
🕒 11:30～14:00、17:00～21:00/日曜、祝日定休
📍 MAP P33B1

旬菜魚 hiro ㊦㊦㊦

全国各地から直送される活イカと清瀬野菜が評判のお店。来店する度に新しい味に出会えます。透き通る活イカの刺身は絶品。

☎ 042-459-1486
📍 清瀬市元町1-13-7
🕒 16:00～24:00 (23:00LO)/日曜定休
📍 MAP P33A2

イカバル×肉バル Haru ㊦㊦

居酒屋やバー感覚でイタリアンを味わえる人気のバル。イカスミのリゾットを詰めたイカメシと、肉汁たっぷりのTボーンステーキが名物。

☎ 042-497-9268
📍 清瀬市元町1-9-3
🕒 火～金曜16:00～24:00 (23:00LO)、土～日曜11:30～24:00 (23:00LO)/月曜定休
📍 MAP P33A2

酒膳処 吉家 ㊦㊦

元鮮魚バイヤーの店主がひらいた酒膳処。確かな目利きと技術でさばいた魚を自家製の醤油でいただきます。奥さん作の酒器も注目。

☎ 042-495-5533
📍 清瀬市元町2-3-1
🕒 17:00～23:00/日曜、月曜の祝日定休
📍 MAP P33A2

A

B



味な、きよせ #01

2022年2月発行

発行 清瀬商工会

企画制作 合同会社ハチコク社

お問合せ 042-491-6648 (清瀬商工会)

東京都清瀬市松山2-6-23

<https://kiyose.or.jp>

※本誌掲載の情報は2022年2月時点のものです。

※表示価格は消費税込み(発行日時点)となります。

※定休日は年末年始・お盆休み・GWを省略しています。

※新型コロナウイルスの状況により、予告なく営業時間等が変更になる場合があります。お出かけの際は、最新の情報をご確認ください。

また、取材・撮影に関しては感染予防対策を徹底した上でを行っています。

※本誌記載内容を無断で複製・転載することを禁じます。

【編集後記】

#わたしの味なきよせ

まちの味わいかたは十人十色。あなたにとっての「味なきよせ」をSNSでシェアしよう。



「空気が美味しい」出先から清瀬駅に戻った瞬間、思わず深呼吸をしてしまう。都心からほど近い位置にありながら、豊かな自然にあふれているのが、このまちの最大の魅力。清瀬生まれ清瀬育ち清瀬大好きな私は、幸せなトカイナカ生活を満喫しています。

池永操 (地元編集者)

保育園帰りにお肉屋さんでコロッケを買った日。おつりを受け取りふと見ると、当時2歳の娘がなぜか目を輝かせている。「『ください』したねえ!」そうだ、お店屋さんごっこにハマっているんだった。——あの日娘が憧れたお店の味に今日の食卓も支えられています。

近藤圭子 (地元ライター)



「森のCaféアイビー」さんとの出会いは、たまたま妻が見つけたのがきっかけ。お店の女将さんが気さくな性格で3時間しゃべり続け、翌月には写真展をすることになりました。マスターの料理と女将さんの人柄は人を魅了し、ついつい時間を忘れてしまう、そんなお店です。

中山ノリ (地元カメラマン)



ちょっと昔の宇宙的なフォルムをした給水塔が、突如、清瀬の広い空に現れる。その手前には無機質で均衡的な団地が建ち並び、そのすぐ近くには花や実をつける木々や畑が広がっていたりして、いかにも「清瀬〜!」って感じがして、いつもついつい見ちゃいます。

tamaccō (地元ライター)

子育てのため清瀬に来ました。緑の豊かさ、畑の豊かさがある一方、駅前のイルミネーションには驚きました(笑)。清瀬って多彩な街だと思っはいました。清瀬にたたくさんの色とりどりのお店があったことは初めて知りました。取材に聞かせていただき感謝しています。

藤井法心 (地元ライター)

中学の頃、サッカーの練習でよく通った清瀬。柳瀬川ダイブが懐かしい。お店を巡るのは初めてなのに、不思議とホッとして…。商店街を歩きながら、少年みたいにはしゃいでしまった(笑)

勝股芳樹 (ライター)

片道1時間半、バスを乗り継いで清瀬に来る酒場の常連さん、「ここがないと生きていけない」と毎日スーパーに通うおばあちゃん。そんな人々をゆるく温かく迎え入れるお店の人たち。清瀬のまちがもつ懐の深さに気づいたとき、僕はこのまちが大好きになりました。

仲幸蔵 (編集者)

※本誌は「市報きよせ」(2021年7月1日号)などで募集した、清瀬を愛する地元ライターを中心に取材・執筆・撮影を行いました。

味なきよせ

目録を添えて日常をたのしむ清瀬カイド



みんなの「#味なきよせ」をシェアしよう