G
だいこまファミリア
タコス&アボカド タコライスのセット
1,020円

ランチはメキシカンが体にやさしい！
千葉県香取市の契約農家の無農薬有機玄米＆白米を使い、化学調味料を一切使わず素材の味を引き出したセット。アボカドなしのノーマルタイプ（910円）ともに店内でのオーダーも可能で、大盛りでも料金据え置き。

E
パテスリー アノー
ピスターシュ
460円

ピスタチオのグリーンに目が釘付け
きれいな発色のグリーンは、ピスタチオのムースで、中にはバニラとイチゴのクリームがギュッ。ピスタチオの濃厚な風味とバニラの香り、イチゴの甘酸っぱさ、そして底に敷かれたクランキーチョコのサクサク感が、見た目だけではない実力を感じさせる。

年間約150種類!
シェフ御用達の狛江野菜

H
吉岡農園
狛江産野菜
ビーツ200円など

吉岡さん一家が狛江市内の畑でつくる野菜の種類は、年間約150種類。色鮮やかな人参から、ビーツや青パパイヤなどめづらしい野菜も揃う。レストランのシェフたちの御用達で、シェフから依頼を受けて新たな野菜をつくることも。

F
Shao mai
ミックスシュウマイ（8個入り）
820円

おいしいシュウマイ作りました
鹿児島の茶美豚と淡路島の玉ねぎを使ったシュウマイと、エビ、シイタケ、カレーの全4種類が味わえる、こだわりのシュウマイ専門店。食べごたえのある手づくりシュウマイは、開店から1年弱でリピーターが続出するのも納得の美味しさ。

I
すみれ家
日替わり弁当
620円

行列ができるおふくろの味です
毎日6～7種類の日替わり弁当は家庭的なテイストで価格もお手頃。写真の「エビと野菜のうま煮」で、半ライス（560円）、大盛り（670円）とボリュームも調整してくれるのも嬉しい。並んででも食べたいおふくろの味だ。

I すみれ家

創業29年を迎えるお弁当屋さん。女性スタッフ9名全員で献立を考え、試食してから販売。食材の安全性にも配慮した手作り弁当と惣菜が評判。

狛江市岩戸北2-19-2
☎03-3430-4249
営業／ 11:30～18:00
休み／土・日曜、祝日
MAP ／ P78 C-2

H 吉岡農園

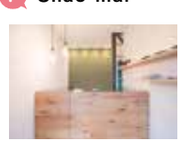
安心安全でおいしい野菜にするため極力農薬は使用しない。毎日50種類ほどの野菜が店頭に並び一通りの料理ができると評判。販売は直売所のみ。

狛江市東和泉1-33
☎03-3489-7245
営業／ 10:30～16:30
（12:30～14:00は昼休み。終了時刻は季節によって変動） 休み／年末年始
MAP ／ P78 B-3

G だいこまファミリア

2014年11月より店を構え、健康や環境を意識した料理を追求。ランチ＆居酒屋営業のほかに、移動販売やイベント出店を行っている。

狛江市東和泉1-11-6
☎03-6796-3508
営業／ 11:30～14:00、17:00～24:00
休み／日曜祝日（居酒屋は第1、第3火曜）
MAP ／ P78 B-3

F Shao mai

狛江駅南口ロータリー前に昨年3月にオープン。シンプルな店内、店主セレクトの食器、小物類やビールも販売する、こだわりのあるお店。

狛江市東和泉1-30-15 1F
☎03-5761-5832
営業／ 11:00～14:30、16:00～20:00
（土日は11:00～18:30）
休み／不定休
MAP ／ P78 B-3

E パティスリー アノー

フランスでの修行経験もあるパテスリーが、素材、特に果物と卵の品質、鮮度を追求。ご当地スイーツ「狛江コルネ」（200円）や生チョコも話題。

狛江市和泉本町3-3-25
サンミッシェル2 1F
☎03-5761-8850
営業／ 10:00～20:00
休み／年中無休
MAP ／ P78 A-2

D イタリア食堂 ヴィーノ ウノ

狛江駅北口徒歩1分の好立地にある本格イタリアン。狛江野菜を中心とした旬の食材を使ったメニューと、駅近とは思えない開放的な店内が魅力。

狛江市元和泉1-8-12
☎03-3430-4884
営業／ 12:00～14:00（L.O.）、18:00～21:30（L.O.） 休み／月曜（祝日の場合翌火曜）
MAP ／ P78 B-3

こまえのこネタ
狛江市出身の人気お笑い芸人がいる。ハリセンボンの近藤春菜（狛江市観光大使）と品川庄司の品川祐。品川は狛江を舞台に小説『ドロップ』を執筆した。

073追訂.indd 73 2016/01/25 10:29