

たちかわ産 食材使用店

立川市・立川市商店街振興組合連合会



「立川印」は
農家さんお墨つきの証です

こだわりの野菜や果実
特産品の立川うど
動物から授かる いのちの恵み
心を潤す お花や樹木
未来へつなぐ農育プロジェクト
この7つの宝物に
「立川印」がついているはず

深呼吸したら
目で 耳で 鼻で 口で
カラダいっぱい感じよう

さあ カラダとココロに
ごほうびを

美味しく
安心
安全

立川産食材を使った
メニューをご紹介します！

立川産ブロッコリーを使用したメニュー

01 榎本哲也

富山県氷見漁港から直送の鮮魚が味わえる和食店。料理を通じて立川産食材の魅力もお届け。

📍 富士見町2-13-19 富士見町ビル B1F
🕒 17:00-22:00
☎ 042-519-3448



鳥骨鶏卵の出巻き卵
伊藤養鶏場の鳥骨鶏卵を使用。トリュフオイルでふわっと焼き上げた贅沢な一品。1,045円。[提供期間:通年]

立川農家さんの生野菜サラダ
茹でブロッコリーが食感のアクセント。1,210円。[提供期間:通年]

●柔豚の角煮 1,100円
●柔豚のとんかつ 1,210円

02 パルダダッコ

ピザはライ麦全粒粉の香ばしい生地が特徴。何枚でも食べたくなるほどメニューも豊富です。

📍 富士見町1-32-16 🕒 11:00-22:00
☎ 042-512-7076

立川産ブロッコリーアンチョビ炒め
新鮮なブロッコリーと旨味の強いアンチョビを合わせた一品。ワインにもよく合います。660円。[提供期間:ブロッコリー入荷時]

03 島想食堂

小笠原産の食材を使った料理が自慢。元直売所勤務の店主による目利きで旬の味を届けます。

📍 錦町1-8-2 乙幡ビル1F 🕒 11:00-14:00 / 16:30-21:00 (日10:00-18:00) 月・火のランチ・月1回程度運休 ☎ 042-527-2050



立川野菜の熱々グラタン
立川産のブロッコリーや根菜がたっぷり。野菜の甘みか後を引きまます。野菜の価格により変動。[提供期間:11~2月]

立川ブロッコリーとじゃこの島トマトベベロンチーノ
季節限定のピリ辛パスタメニュー。野菜の価格により変動。[提供期間:ブロッコリー入荷時]

04 大衆海鮮居酒屋 おっ魚

新鮮な海の幸を使ったメニューが盛りだくさん。海鮮と一緒に各地の地酒も堪能してみては。

📍 錦町2-1-3 ICHIGO M2ビル2F 🕒 24時間営業
☎ 042-595-6898

立川産ブロッコリーとイカのガーリック炒め
お酒がすすむ一品638円。[提供期間:立川産ブロッコリー入荷時]

立川産ブロッコリーマヨネーズ添え
新鮮な立川産ブロッコリーをオイル。自然な甘みを楽しむシンプルなメニューです。429円。[提供期間:立川産ブロッコリー入荷時]

05 bel Salice

地産食材を生かした料理が自慢のイタリアン。手打ちの自家製ラザニアやピザも名物です。

📍 錦町2-3-4 リアルビル1F 🕒 11:30-15:00 (月~金) / 18:00-23:00 ☎ 042-595-6705



ピッツァ クアトロフォルマッジ
立川ハチミツ添え
4種の濃厚なチーズに内野果樹園のハチミツがマッチした1枚。1,540円。[提供期間:通年(週替りランチ、ディナー)]

ブロッコリーのアンチョビソース
アンチョビとの相性が◎！550円。ディナーのみ[提供期間:通年]

●手打ちオレキエッテ エビとブロッコリーのソース 1,210円
●ブロッコリーのゴルゴンゾーラグラタン 880円

●柔豚ヒレ肉のミラノ風カツレツ 2,200円
●柔豚モツのズッパフォルテ 800円
●鳥骨鶏卵と柔豚アンチャーレのカルボナーラ 1,320円

立川ってウドは結構有名だけど、
ブロッコリーも
生産量都内1位って知ってる？
実は立川市が都内生産量No.1！採れたて立川産ブロッコリーを扱うお店が増えていきます。

06 大衆酒場 和海

新鮮な魚料理や炭火焼き鳥が人気の個室居酒屋。全メニューに国産食材を使い、旬の味を提供しています。

📍 錦町1-3-27 🕒 12:00-AM7:00 (月火-AM1:00)
※仕入れ状況により営業時間変更あり。お店にお問合せください。
☎ 042-595-6758



ヤングコーンの炭火焼き
のーかるバザール等で仕入れたヤングコーンを炭火焼きで。甘みが際立ちます。480円。[提供期間:7~8月]

ブロッコリーの炭火焼き
炭火ならではの香ばしさを楽しんで。480円。[提供期間:7~9月]

07 ジバーカフェ

立川産野菜で作る定食が自慢のお店。和食のほか、パスタなどの洋風プレートも人気です。

📍 柴崎町3-9-2 1F 🕒 10:30-19:30
☎ 042-548-2511

カラダよろこぶ！
サラダポウル
のーかるバザールの旬野菜で作る。彩り豊かなサラダ。素材本来の味が際立ちます。1,500円。[提供期間:通年]

唐揚げ定食(ブロッコリーはグリル野菜として使用)
グリルした新鮮野菜と唐揚げの相性バッチリ。1,250円。[提供期間:通年(立川産ブロッコリーのグリルは入荷時)]
●季節の野菜や果物を使ったスムージー 時価

08 旬菜・炭焼 玉河

新鮮な刺身と香ばしい炭焼焼きが人気の居酒屋。海の幸を多彩なメニューで満喫できます。

📍 錦町2-14-32 🕒 11:30-23:00
☎ 042-523-3411



枝豆となが〜いなす
ひまわり農園で仕入れた味の濃い枝豆385円、とろける食感の焼きなす418円など、採れたて新鮮野菜を通じた調理方法で提供。[提供期間:夏~秋]

ブロッコリーの天ぷら
衣で旨味をぎゅっととじこめて。759円。[提供期間:4-5月、10-11月]

●きたあかりのじゃがバター 528円
●立川うど入り七味

09 路地裏ダイニング Brio

気軽にイタリアンを楽しめる洋風居酒屋。大小11の個室は幅広いシーンで利用できます。

📍 錦町2-14-11 ダイアビルB1 🕒 17:00-23:30
☎ 042-523-4159

ブロッコリーのカルボナーラ
立川産ブロッコリーをカルボナーラ風に。クリーミーなソースで素材の味を引き出しました。580円。[提供期間:ブロッコリー入荷時]

ブロッコリーのカルボナーラ
●立川野菜のピクルス 580円

10 たれだくやきとん 玉河

炭火で焼き上げるやきとんが名物。とれたての立川野菜を使った季節限定の料理も人気です。

📍 錦町2-22-23 木村ビル1F 🕒 15:00-23:00
☎ 042-519-3503



立川産ブロッコリーのカラシ和え
ひまわり農園のブロッコリーを使用。程よい辛みと歯ごたえでお酒が進みます。490円。[提供期間:4-5、10-11月]

11 原始焼 まる秀

旬の素材を囲炉裏端でじっくり焼き上げる原始焼のお店。料理人の技が光る一品料理も人気。

📍 曙町2-22-23 木村ビルB1F 🕒 16:30-23:00
☎ 042-512-8426



立川農園サラダ
のーかるバザール等の新鮮野菜を一面に。野菜それぞれの風味が豊かなサラダです。770円。[提供期間:通年*ブロッコリーは入荷時のみ]

12 Pizzeria YUICIRO & A

薪窯で焼き上げるピザが自慢。生地は北海道産100%の5種類のオリジナルブレンド小麦を使用。

📍 曙町1-30-21 立井上ビル1F
🕒 12:00-15:00 / 17:30-22:30
☎ 042-512-9570

立川産ブロッコリーのピッツァ
立川産ブロッコリーを使用したコロシとした食感とチーズがマッチした1枚。2,068円。[提供期間:ブロッコリー入荷時のみ]

13 串焼き たまがわ

丁寧に焼き上げた串焼きが看板メニュー。昼飲みやランチ利用も歓迎の大衆居酒屋です。

📍 曙町2-12-13 るもんビルB1F 🕒 11:30-23:00
☎ 042-512-7139



朝採れ枝豆
園部農園、ひまわり農園などの新鮮な枝豆を直接仕入れ。程よい塩気と旨味でお酒が進みます。580円。[提供期間:おおよそ6~8月]

ブロッコリーのパーニャカウダソース
せいろで蒸したブロッコリーを特製ソースで。649円。[提供期間:4-5月、10-11月]
●立川うど入り七味

ブロッコリーのヒミツ

数字でみる、ブロッコリーあれこれ

収穫 春(5月、6月)と冬(10月中旬~2月中旬)の年2回

栄養 タンパク質 5.4g / 100g (キャベツ1.3g / 100g)
ビタミンC 140mg / 100g (キャベツ41mg / 100g)

立川市の収穫量 147t 収穫量都内シェア9.4%

立川市の作付面積 2,024a 東京ドーム4個分！
※「東京都農作物生産状況調査結果報告書(令和4年度)」

美味しいブロッコリーを選ぶポイント

- 全体に緑色が濃いもの
- つぼみが密集し硬く引き締まり、中央部がこんもりと盛り上がっているもの
- ずっしりと重みのあるもの
- 茎にツヤがあり傷や変色がなく、切り口がみずみずしく空洞がないもの

ブロッコリーの「へ〜」な豆知識

- 実るタイミングの早い順で「おはよう」、「こんにちば」、「こんばんは」という品種があります。
- 茹でるより、蒸したりレンジで加熱する方が、ビタミンCを効率よく摂取できます。

※価格は消費税込み表記です。 ※メニュー、仕入れ先は一例です。 ※営業時間・定休日などが記載と異なる場合がございます。来店時は事前にHPなどでご確認ください。

立川のお店は

立川産の野菜、果物、お肉、卵など

積極的に使用し、地産地消が根付いています！

素材の鮮度は立川産ならではの！生産者がわかる安心・安全で、質の高い食材を、おいしく調理してくれるお店をご紹介します。

掲載店のmapはこちら



14 入船茶屋

宅配・持ち帰り専門の和食店。お寿司や懐石膳は量産配送の新鮮な魚介類を美味しく仕上げられています。

● 楽崎町2-2-26 ● 10:40-20:00
● 12/30-1/5 ● 042-524-6266



立川名物 うど稲荷寿司
甘辛く煮た揚げと香りのよい立川うどを使った稲荷ずし。酢飯との相性も抜群の一品。世代問わず人気です。3個入り510円。[提供期間:通年]



立川野菜のサラダ
のーかるバザールで仕入れた旬の野菜に自家製和風ドレッシングを添えた一品。700円。[提供期間:通年]

15 焼鳥 かもしや

発酵技術の「醸し」を使う串焼きが自慢。野菜毎に調理法を変えて素材の良さを引き出します。

● 楽崎町2-3-3 林ビル1F ● 月～金 15:00-23:30 / 土日祝 15:00-22:30 ● 1/1-3 ● 042-512-8068



16 ブラッスリー アミカル

パリを思わせる店内で味わう本格フレンチ。屋は本場のレシピで作るガレットも楽しめます。

● 楽崎町2-3-13 ● 11:45-15:00/17:30-22:00
● 火・第1月 ● 042-512-7868



真鯛のエチュヴェ
立川市の契約農家さんの地産野菜を中心に素材本来の味を堪能できる一品。真鯛の旨味が際立ちます。1,980円。[提供期間:通年]



立川うどの天ぷら

立川うどに薄衣をまわせた滋味溢れる一品。爽やかな香りとほのかな甘みを楽しめます。583円。[提供期間:冬～初夏]

17 居酒屋 ささやま

創業40年を超える老舗居酒屋。国産天然猪肉を使用した猪鍋は季節限定の人気メニューです。

● 錦町1-4-3 ● 17:00-22:00
● 当面土・日・月・火・祝 ● 042-522-3773



● 季節の野菜の煮物 550円～
● たたき梅きゅう 429円
● いのしし鍋 2,508円

18 ホテル日航立川 東京 All Day Dining 紗灯

多彩な和洋の料理で様々なシーンに対応。ホテルパティシエが手掛けるデザートも人気です。

● 錦町1-12-1 ● 7:00-21:00
● 無休 ● 042-503-9100



ダブルフロマージュ
伊藤養鶏場の卵、馬場農園のブルーベリーを使用。チーズのコクと酸味が絶妙です。540円(1カット/テイクアウト)。[提供期間:通年]



うどんラーメン

立川うどの食感と香りを味わう一品。あんかけを麺に絡めてどうぞ。1,100円。[提供期間:11月中旬～12月中旬以外]

19 中国料理 五十番

地元民に愛される中華料理店。立川うどを始め、地産食材を使った多彩な料理が楽しめます。

● 錦町1-4-5 ● 11:00-15:00/17:00-21:00 (土日11:00-21:00) ● 月 ● 042-522-7472



20 F.あら井

完全予約制の鰯の名店。味・香り・食感を楽しめる笹鱈「笹らぎ」はおもてなしやお土産にも。

● 錦町1-6-17 ● 12:00-14:00/17:00-23:00
● 水(ランチのみ木休み) ● 042-519-3419
※「笹らぎ」は事前予約にて販売。お電話にてご予約ください。



笹らぎ

立川うどの食感がアクセント。新鮮なネギと柚子が香るシャリが上品な味わいです。1個280円、8個入り2,000円。[提供期間:通年]



21 立川熟成寝かせ蕎麦 たかや

自家製粉の蕎麦3種は2回熟成で香りとコシが抜群！地元の新鮮な季節野菜の天ぷらも人気！

● 羽衣町3-15-27 ● 11:30-15:00/17:30-21:00
● 月・火・水 ● 042-595-6922



高橋果樹園さんの「イチジクとシャインマスカットの天ぷら」
高橋果樹園の新鮮な果物を天ぷらに。まるでスイーツのような味わいです。770円。[提供期間:入荷次第]

● 山下農園の立川うどのサクサク天ぷら660円
● 小山農園の白くて甘いトウモロコシ「雪の妖精」の天ぷら770円

22 魚焼き玉河

名物は魚焼き！お刺身でも食べられる新鮮なお魚を、外はカリッと、中は半生の強火で焼き上げます。

● 羽衣町1-25-23 ● 11:30-14:00/17:00-22:00
● 無休 ● 042-512-7781



立川産野菜と海老の天ぷら
季節ごとに様々な旬野菜を使用。おいしさを堪能できる逸品です。1,580円。[提供期間:通年]

● 立川うど入り七味



23 ベーカリー KiBuN屋

毎日100種類の個性豊かなパンを用意。店内のカフェスペースで焼きたてを味わえます。

● 富士見町1-15-8 ● 8:00-19:00
● 不定休 ● 042-526-1035



立川産ブルーベリーミニデニッシュ
馬場農園のブルーベリーで作った自家製ジャムをトッピング。酸味と甘味が絶妙です。97円。[提供期間:ブルーベリー入荷時]

24 麺や★Fuji

鶏豚骨ベースのラーメンと店主自らセレクトした日本酒が人気です。お酒に合う料理も充実。

● 高松町2-25-31 ● 11:30-14:30/17:30-22:00
● 月 ● 090-6921-7403



あご出汁納豆オムレツ
伊藤養鶏場の新鮮な卵を使用。トロツと濃厚な卵に納豆とあご出汁が相性抜群です！600円。[提供期間:通年]

● 玉子とじ塩らーめん 780円
● 卵かけごはん 280円



25 立川伊勢屋 本店

1956年創業の老舗和菓子店。団子や生菓子のほか地産食材を使った和菓子も人気です。

● 高松町3-17-1 ● 10:00-18:00
● 水 ● 042-522-3793



たちどらとウドラ焼き
伊藤養鶏場の「たまごころ」を使ったしっとりふわふわの生地と、優しい甘さのあんが絶品。各281円。[提供期間:通年]

● うどパイ 303円
● うどまんじゅう 281円
● たちかわいちご大福 432円(予定)

26 パティスリー ツナグ

フランスで修行した店主が手掛けるケーキが人気。さめ細やかな接客も嬉しいお店です。

● 高松町3-21-4 アストル1F ● 10:00-19:00
● 月 ● 042-512-7349



とりっぷりん

伊藤養鶏場から届く鳥骨鶏卵の卵黄のみを使用。とろけるような口溶けです。460円。[提供期間:通年]



27 cocokara

自家製シロップと焼き菓子が人気のカフェです。メインが選べるお弁当は公園のお供にも。

● 曙町2-28-10 ● 11:00-18:00
● 火・水(2025年1月～月・火・水) ● 042-512-7159



小松菜クッキー
みのーれ立川で仕入れる新鮮な小松菜を練り込んでいます。野菜嫌いのお子さんにもどうぞ。330円。[提供期間:通年]

● 小松菜クッキー 330円

28 鶏だしおでん ねりもん

鶏ガラ240羽と香味野菜をじっくり炊き上げた出汁が絶品。まずは定番の盛り合わせを。

● 曙町2-16-1 GALERA ● 11:30-23:00
● 1/1-3 ● 042-595-8844



立川野菜の浅漬け

小山農園で採れた旬の野菜を使用。ポリポリ食感とさっぱりした味は箸休めにも。550円。[提供期間:通年]



29 マザーズオリエンタル 立川北口店

ラグジュアリー空間で窯焼きピッツアやパスタを楽しめます。コース料理は特別な日にも。

● 曙町2-8-5 シネマシティ1F ● 11:00-23:00
● 無休 ● 042-528-0855



立川伊藤養鶏場の卵のカルボナーラ
味の決め手は伊藤養鶏場の新鮮なたまごころ。濃厚な黄身が絡んだパスタは格別です。1,520円。[提供期間:通年]

30 TOKYO 立川ぷりん by.YUICIRO&A

伊藤養鶏場の卵「たまごころ」を使った無添加のプリンを販売。立川土産にもぴったりです。

● 曙町1-30-21 立川井上ビル1F ● 12:00-17:30
● 火(僅事出店などでおやすみする場合はPizzeria YUICIRO&Aにてご購入) ● 042-512-9570



立川ぷりん プレーン

構想に5年かけたプリンは硬いのに硬くない新食感。普通のようで普通じゃない。なめらかな口当たりです。680円。[提供期間:通年]



31 DAICHINO RESTAURANT SORANO ROOFTOP BAR

地産食材を堪能できる和食ベースの創作料理が人気。バーからの眺望も特別感を演出します。

● 総町3-1 W1 ● レストラン L 11:00-15:00/T(平日のみ) 13:30-16:00/D 17:00-22:00
● 休館日あり ● 042-540-7777



SORANOコース
古川産の「柔豚」や伊藤養鶏場の卵を使用。地産食材を四季折々の仕立てで楽しめます。タイチノ/レストランランチ6,050円。[提供期間:通年]

● “信玄”と伊藤養鶏場の玉子を使った親子丼 自家製味噌の味噌汁と香の物 1,980円
● 立川産ブルーベリーと自家製甘酒のスムージー (レストラン朝食「SORANO BREAKFAST」3,080円内で提供)

32 Adam's awesome PIE

老舗青果卸店が営む西海岸テイストのカフェ。毎朝焼き上げるアップルパイはお土産にも。

● 緑町4-5コトアキヤビル204 ● 11:30-20:00(土日祝11:00-21:00)
● 年末年始 ● 042-595-8375



パイサラダバセット
あみちゃんファームなどで仕入れた新鮮な野菜がたっぷり。彩り豊かな旬の味です。1,480円。[提供期間:通年]



蒸し鶏とサラダのおうどん

小山農園とあみちゃんファームの野菜を使用。食べごたえがあるのにヘルシーです。1,380円。[提供期間:通年]

33 UDON酒場 三三六號

自家製麺の武蔵野うどんと香ばしい焼き鳥が看板メニュー。全国各地の銘酒も楽しめます。

● 緑町4-5コトアキヤビル104 ● 11:00-22:30
● 無休 ● 042-512-5067



34 Norwegian Wood

読書が楽しめるコンセプトバー。季節野菜を使った限定メニューや本格的なスパイスカレーも自慢です。

● 錦町1-8-5 ● 18:00-AM5:00(日-AM2:00)
● 月 ● 042-595-7612



ミートソーススパゲティ
のーかるバザールの野菜と国産牛の赤身肉をしっとり煮込んだ。贅沢な一品です。1,100円。[提供期間:通年]

● チキンカレー 1,100円
● ビュッフェ 550円



ココで買えます！立川印

こだわりの野菜や果実、特産品の立川うどなど、品質の高い農産物に「立川印」のシールが貼られています。

のーかるバザール
新鮮な野菜やフルーツなど立川産の旬な農産物を中心にした立川印がついた農産物が豊富に揃っています。
● 楽崎町3-9-2 1F ● 10:30-19:30
● 年始 ● 042-548-2511

ファーマーズセンター みのーれ立川
国産昭和記念公園砂川口から近い直売所。野菜やお肉、卵など立川印がついた農産物が豊富に揃っています。
● 砂川町2-1-5 ● 10:00-17:00
● 12/31-1/4 ● 042-538-7227

泉体育館から近く 毎日 泉体育館から近く 毎日 泉体育館から近く
● 幸町1-14-1 ● 9:30-16:00
● 12/31-1/4 ● 042-535-3711

ほかに立川産は農産物販売所などで購入できます。詳しくは「たちかわ農産物ガイドマップ」をチェック！