八王子商工会議所
地産・地消・地活事業

あなたが選ぶイチオシのお店
「飲食部門」4店舗、「小売・サービス部門」4店舗が決定！

八王子市内にあるイチオシのお店を投票していただき、得票点の多いお店舗をノミネート。総合的な審査基準を経て決定いたしました。

得票総数 **943**票・総店舗数 **627**店（投票受付期間：平成23年10月1日～11月30日）

第一回 受賞店 飲食部門

第一回八王子 お店大賞

「ロマンティックなお店。女性一人でも過ごしやすい！（30代女性）」

ヨーロッパのコテージを思わせる柔らかな雰囲気の中、新鮮な食材と本格的なソースのフランス料理が気軽に楽しめる。ランチは1,100円～（写真は2,200円のコース。他各種）。お食事はポテトグラタン650円などからOK。お店の方のやさしい笑顔にも、ごちそうさま！

レストラン 山中亭

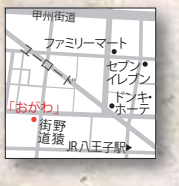
㊟八王子市椚田町115-1
☎042-666-2153
㊡11:00-15:00（L.O.14:30）、17:00-22:00（L.O.21:00）（48席）
㊡水曜　㊟あり
CARD ○　㊢http://www.geocities.jp/yamanakatei/

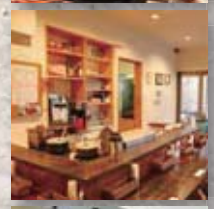
「美味しい洋食屋さんです。家族連れでゆっくり楽しめます（40代女性）」

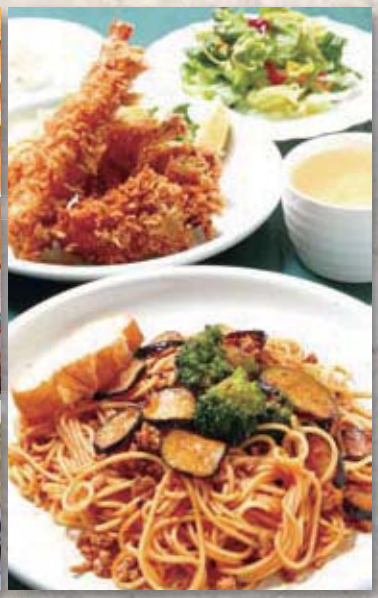
煮込みハンバーグ750円や４本の大きなエビフライ1,000円（ともにライス付き）のほか、数多い洋食メニューの味が評判。北野で30年、三崎町に移って約4年。チェーン店にはない手作りの味と真心が感じられるお店で、長く通い続ける客も多い。初めてでも入りやすい！

洋食 おがわ

㊟八王子市三崎町9-8オザワビル1F
☎042-625-1516
㊡11:30～14:30、17:00～21:30（L.O.21:15）（20席）
㊡水曜　㊟なし
CARD ×







「ボリュームがあって旨いフライが食べたいなら絶対ここ（30代男性）」

ランチは850円～でサラダ・カップスープ、ドリンク、ミニアイス付き。料理はラージサイズを注文しても同じ値段で、カレー、オムライス、パスタも各種あり。カフェとしても使えるお店で美味しいスイーツも。下町生まれのマスターにファンが多く、大人の隠れ家のようなお店だ。

洋食 お茶楽久

㊟八王子南新町22
☎042-624-0388
㊡11:00-16:00、17:00-21:00（L.O.20:30）（20席）
㊡なし　㊟あり
CARD ×

「熱々の料理がすぐ出てくる。通い続けても飽きがこない。（30代男性）」

麺の太さが選べるラーメンや、食べやすい風味のレバー料理などメニューは定食も含め毎日60種類以上。仕込み作業に手間をかけ、「速く、安く、美味しく」料理を提供する。サービスセット（ラーメン、半ライス、半餃子３個）は750円から。地元に愛される旨い中華料理店。

中華料理 五十番

㊟八王子市東浅川町506-4
☎042-666-4150
㊡11:00-14:30 16:30-20:00（20席）
㊡木曜　㊟あり
CARD ×

八王子商工会議所

■ 主　催：八王子商工会議所
■ 協賛：西武信用金庫　■ 後援：八王子市、八王子市商店会連合会、まちづくり八王子　■ 協力：東京新聞ショッパー社　■ 問い合わせ：八王子商工会議所 042-623-6311

第二回 受賞店 飲食部門

「メニューの相談もしやすくて、すばらしいお味。心安らぐお店です」(40代女性)
まるでパリの街角にあるレストランのような雰囲気の中、かしこまらずに美味しいフランス料理とワインが楽しめる。「お客様の温かいご支援に応えつつ、いつまでも愛されるお店でありたい」と語るのは、オーナーシェフの須崎さん。コースはランチ1,575円～、ディナー1,850円～。たびたび内容の変わるアラカルトメニューも人気の秘密。

フランス料理 ENTRÉE アントレー

㊟八王子市散田町3-18-11　248ショッピング街2F
☎042-665-9837
営ランチ11:30～15:00(L.O.14:00)
　ディナー17:00～22:30(L.O.21:30)
休月曜　CARD ○(ディナーのみ)

「お料理が最高で、ロマンティックな雰囲気も魅力。私の中の名店です」(30代女性)
オープンして25年。お料理とサービスでお客様の素敵なワンシーンを華やかに演出してきた。「頑固に食材と向き合って、お喜びいただける料理に挑戦していきたい。お子さま連れの方もぜひどうぞ」と、オーナーシェフの杉野さん。ランチ2,400円～、ディナー4,800円～(写真手前から牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、鮮魚のポワレ、有機野菜のテリーヌなど)。

RESTAURANT＆BAR SCENE シーン

㊟八王子市明神町4-7-15　落合ビルB1F
☎042-645-8888
営ランチ11:00～14:00　ディナー17:30～21:00(L.O.)
　バー17:30～翌1:00
休月曜　CARD ○　㊢http://www.hachioji-scene.com/

「美味しい料理とワイン、ホットなサービス。イタリア気分が味わえる！」(30代男性)
「お客様の喜びを喜びとするスタッフ達と共に、料理もサービスも完成度の追求を続けていきたい」とオーナーシェフの今福さん。コースはランチ2,100円～、ディナー3,150円～。単品料理は650円～常時40種類。もちろん食材に妥協はなく旬の素材を存分に堪能できる。壮観な南欧風洋館での極上イタリアンと真心のおもてなしが、優雅で上質な時間を約束する。

イタリア料理 エルサジオ EL SAZIO

㊟八王子市中野上町4-1-10
☎042-627-2521
営ランチ11:30～15:00(L.O.14:30)　ディナー17:30～22:00(L.O.21:30)
休月曜(祝日は営業)
CARD ×　㊢http://elsazio.com/

「スープ、麺、具材がどれも美味しく、一杯の味バランスが見事！」(30代男性)
オリジナリティのある八王子ラーメンが人気で、まさに行列のできる店。細麺によく絡むスープは豚肉、野菜、魚介をじっくり煮込んだもの。「幸せなひと時を過ごしていただけるような旨いラーメンを極めていきたい」と、ラーメン職人の石川さん。「中華そば＋玉ネギ」550円は、海苔、チャーシューやメンマが隠れるほど一面に浮かぶ玉ネギの風味で大人気！

中華そば専門店 吾衛門 GOEMON

㊟八王子市千人町3-3-3
☎042-663-6861
営月～金11:00～17:00　土曜11:00～18:30
　(スープが売り切れしだい閉店)
休日曜・祝日　CARD ×

八王子商工会議所
地産・地消・地活事業
■主　催：八王子商工会議所　■協　賛：西武信用金庫
■後援：八王子市、一般社団法人 まちづくり八王子、八王子市商店会連合会
■協力：(株)東京新聞ショッパー社　■問い合わせ：八王子商工会議所 042-623-6311
Hachioji 元気 Project

八王子商工会議所
創立120周年記念事業

あなたが選ぶイチオシのお店
「飲食部門」4店舗、「小売・サービス部門」4店舗が決定！

八王子市内にあるイチオシのお店を投票していただき、得票数の多いお店をノミネート。総合的な審査基準を経て決定いたしました。

得票総数 **1,907**票・総店舗数 **780**店（投票受付期間：平成25年10月1日～12月31日）

第三回 受賞店 飲食部門

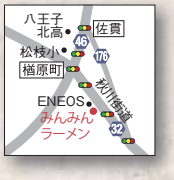
第三回 八王子 お店大賞

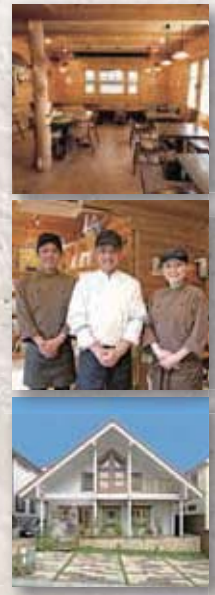
「小さい頃から食べているラーメン。20年たった今も飽きません（30代男性）」

魚介だしのスープは、あっさりしながらこくがあり中細麺との絡みが絶妙。「毎日緊張感を持って手を抜かず仕込んでいます」と店主の岡本さん。スープ、チャーシュー、メンマも手作り。一番人気はネギバラチャーシューメン790円（税別752円）。

みんみんラーメン　MINMIN

㊟八王子市楢原町437-1
☎042-624-2774
㊡11:00～16:00、17:00～20:15頃（L.O.20:15）
※スープがなくなり次第終了
㊡月曜　CARD ×



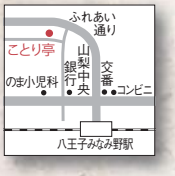


「やさしいお味の洋食。つい通いたくなる美味しさです。（50代女性）」

「お子様からご年配の方まで、ゆっくりと楽しめるお味、雰囲気作りを心がけています」と店主のかいださん。赤味噌デミソースの「ことり亭のハンバーグ」や「こんがり焼きカレーライス」（ともに900円）などが大好評。味噌、豆腐、醤油などを使った安心でヘルシーな洋食屋さん。

キッチン・カフェ ことり亭　KOTORITEI

㊟八王子市みなみ野3-11-4　☎042-636-1081
㊡ランチタイム11:00～14:00（L.O.）、カフェタイム14:00～16:30（L.O.）、おタ食17:30～20:00（L.O.）
㊡日曜・月曜（月曜が祝祭日の場合は営業）　CARD ×
㊢http://kotoritei.com/



「鉄板焼きをいただくならここ。シェフとの楽しい語らいも魅力。（50代男性）」

高級鉄板焼きのお店として知られ、最高レベルの和牛ステーキや、鮑、伊勢海老などの新鮮な海鮮が楽しめる。「お祝い事や記念日など特別な日にぜひ御利用ください」とオーナーの川村さん。お客様の目の前でダイナミックに調理する料理人の手さばきも見事。

鉄板料理 かわ邑　KAWAMURA

㊟八王子市三崎町5-22 1F　☎042-621-1276
㊡ランチ（毎日）11:30～15:00（L.O.14:00）
ディナー（月～土）17:00～22:30（L.O.21:30）
ディナー（日・祝）17:00～22:00（L.O.21:00）
㊡なし　CARD ○

「本格的な讃岐うどんが美味。職人の一生懸命さが伝わる味。（40代女性）」

「季節や天候によって微妙に変化する材料の状態。それを手で感じながら美味しいうどんづくりを心がけています」と店主の岡部さん。四国讃岐などの名店で修業し、錬り・踏み・伸ばし・切りなどの工程すべてを手作業で行う日々。月替わりメニューにも客の期待が集まる。

本格手打うどん あらた　ARATA

㊟八王子市八日町10-1
☎042-628-2330
㊡11:00～14:30、17:00～20:00
（うどんが無くなり次第終了）
㊡日曜　CARD ×

八王子商工会議所

■主　催：八王子商工会議所
■共催：西武信用金庫　■後援：八王子市、一般社団法人 まちづくり八王子、八王子市商店会連合会　■協力：（株）東京新聞ショッパー社　■問い合わせ：八王子商工会議所 042-623-6311

商品・メニューの価格は平成26年２月末日時点での金額です。平成26年４月１日以降の価格は各店舗にご確認ください

あなたが選ぶイチオシのお店
「飲食部門」4店舗、「小売・サービス部門」4店舗が決定！

八王子市内にあるイチオシのお店を投票していただき、得票数の多いお店をノミネート。総合的な審査基準を経て決定いたしました。

得票総数 **2,371**票・総店舗数 **1,460**店（投票受付期間：平成26年10月1日～11月30日）

第四回 受賞店 飲食部門

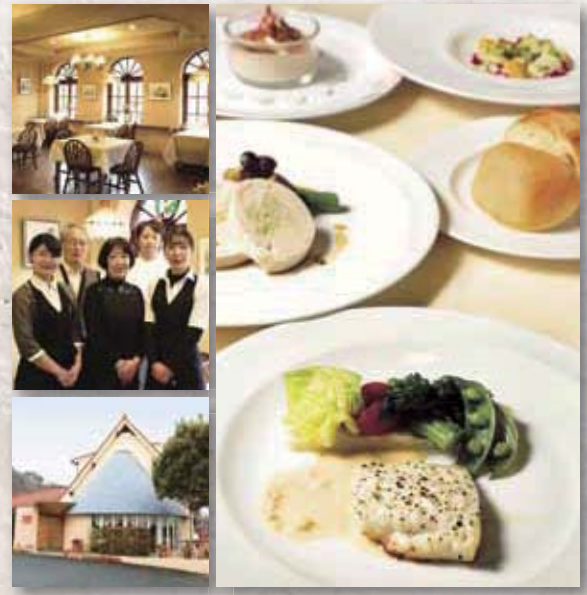
第四回 八王子 お店大賞

「スペイン料理といえばここ！本場仕込みのパエジャが絶品。(40代男性)」

本場スペインのパエジャコンテストで外国人部門の最優秀賞を獲得したこともある店主の大八木さん。米一粒ひと粒に魚介の旨味が凝縮した「魚介のパエジャ」2人前2,980円は、リピーター率NO.1。他、生ハムやアヒージョなどワインと共に楽しめます。

エル バレンシアーノ EL VALENCIANO

㊟八王子市明神町4-2-10 B1F　☎042-642-3160
㊍ランチ11:45～14:00(L.O.13:30)火曜～金曜、
ディナー18:00～22:30(L.O.21:00、但し金土はL.O.21:30)
㊟なし　㊡日曜、第1・3月曜
※3/17(火)～4月いっぱいはランチ休み　CARD ×



「昔から、家族でゆったりと食事を楽しみにきています。(50代女性)」

「いつきても変わらない、居心地のよいお店づくりを心がけています」とシェフの中山さん。地場野菜を取り入れた季節感のある本格フレンチが楽しめる月替わりのランチコース1,900円（税別）が人気です。創業34年の歴史を感じる昔ながらの洋食メニューも充実。

きっちん なかやま NAKAYAMA

㊟八王子市上柚木205　☎042-676-3409
㊍11:00～21:00(L.O.)(ランチタイム11:00～14:00)
㊡月曜(月曜が祝祭日の場合は営業、翌火曜休み)
㊟あり　CARD ○
㊤http://kitchen-nakayama.com/

「スープのうまさがクセになる。並んでも通いたいお店です。(30代男性)」

行列必至、一度食べると、また食べたくなる奥芝商店のスープカリー。ベースとなるエビスープ（＋150円）が濃厚な味わいの「海老の宝石箱」1,650円には具材にも5種類の海老が入っています。「記憶に残る時間を提供したい」と語る店主の田代さんが、見て感動、食べて感動の一皿を提供。

スープカリー 奥芝商店 八王子田代城 OKUSHIBA SYOUTEN

㊟八王子市子安町4-5-5　☎042-627-0134
㊍11:00～14:30(L.O.)、17:30～21:00(L.O.)
日・祝11:00～19:30(L.O.)ともに
スープが無くなり次第終了
㊡月曜　㊟なし　CARD ×

「のんびりくつろげるので、よくママ友とランチに行きます。(20代女性)」

「楽しくて、美味しくて、くつろげるレストランとして、ずっと愛される店を目指しています」とオーナーの石田さん。ランチタイムは11時～17時とゆっくりでき、メインをパスタ17種類、釜で焼くピザ10種類から選べて、サラダ、前菜、デザート、コーヒーが付いて1,100円～と嬉しい価格。

マードレ イタリアーナ madre italiana

㊟八王子市梅坪町59-1
☎042-696-3211
㊍10:30～20:30、ランチタイム11:00～17:00
㊡なし　㊟27台
CARD ×

八王子商工会議所

■ 主　催：八王子商工会議所

■ 共催：西武信用金庫　■ 後援：八王子市、一般社団法人 まちづくり八王子、八王子市商店会連合会　■ 協力：(株)東京新聞ショッパー社　■ 問い合わせ：八王子商工会議所 042-623-6311

商品・メニューの価格は平成27年2月末日時点での金額です。

あなたが選ぶイチオシのお店 「飲食部門」4店舗、「小売・サービス部門」4店舗が決定！

八王子市内にあるイチオシのお店を投票していただき、
投票数の多いお店をノミネート。総合的な審査基準を経て決定いたしました。

投票総数 2,013 票総合店舗数 808 店

投票受付期間
平成27年10月15日～12月31日

第五回 受賞店 飲食部門

第五回 八王子お店大賞

八王子商工会議所

志乃ざき しのざき

1：創業以来のタレは、長い年月によってうなぎから出る甘みと香りが加わり、蒲焼本来の旨味と甘みが引き立つ。上うな重3,500円（税別）2：肝焼き、レバー焼きなども絶品 3：落ち着いた店内。2階はお座敷

「うなぎ料理はここしかない。わが家は代々楽しんでいます」（60代男性）

毎朝生きたままうなぎを仕入れ、地下水で二日間活かし、くさみを抜いてから、備長炭で焼き、創業以来つぎ足された秘伝のタレで仕上げる。加えて三代目店主篠崎さんは、米、水から塩、山椒をはじめ、料理の素材を隅々まで厳選。創業78年、老舗うなぎ屋の味はこうして守られています。

出前は1人前から承ります。ぜひご賞味を

☎042-624-3131
住 八王子市本町 2-1
営 ご昼食 11:30～14:30、
ご夕食 16:00～20:00（LO.20:00）
休 水曜 駐 あり CARD 不可
HP http://www.unagi-shinozaki.jp

RESTAURANT 団欒 だんらん

1：約60種類の「野菜盛り合わせ」。約2年熟成した野菜の甘さに感動。ご昼食コース2500円、ディナーフルコース5000円から（税別）2：昼夜各々3組限定。創作料理を堪能 3：京都町屋をイメージさせる外観

「美しいコース料理。野菜の魅力を知る一皿。名店の予感」（50代女性）

和食の名店で修行されたお兄さん、フランス三つ星レストランで腕を磨いた弟さん、小林さんご兄弟で懐石とフレンチを融合させた創作料理を提供。全コースに含まれる、約60種類のこだわり野菜を使う「野菜の盛り合わせ」は見た目も味わいも絶品。季節の素材の味を改めて知るお店です。

一組のお客様に二人の全精力を傾けます

☎042-673-3591
住 八王子市散田町 3-7-17-102
営 ランチ 11:30～15:00（LO.13:30）
ディナー 17:30～23:00（LO.20:30）
休 不定休 駐 なし CARD 可
＊完全予約制（昼3組、夜3組）・個室あり（16名様まで）

東華飯店 とうかはんてん

「丁寧につくった、気持ちがこもった料理。味に出てます」（30代女性）

本格中華料理をリーズナブルな価格で提供しつづけ、はや50年。祖父や父の代には、皇族や政財界の重鎮にその味をとどけた中華の名店です。上海料理を中心に、手作り焼き餃子（580円•込）や五目焼きそば（890円・込）が人気。昔ながらの、1人前の量の多さがうれしい。

1：高級中華の味を気軽に味わえる。コース料理は3000円（税別）からのリーズナブルな価格で（2名様より）
2：上海料理には茅台酒や紹興酒が合う 3：貸切は30名様から可

味は高級料理店やホテルにも負けません。顧（こう）料理長

☎042-642-2020
住 八王子市明神町 4-2-7-107
営 火～金 11:00～15:00、17:00～22:00
土日祝 11:00～14:30、17:00～21:30
休 月曜 駐 あり CARD 夜のみ可
HP http://www.tokahanten.jp

坂福 さかふく

「風情ある老舗料亭でいただくランチ。ハマってます」（40代男性）

厳選和牛のすき焼きで百年、八王子の食文化を支え続ける老舗料亭。三代目大洞社長は「老舗には老舗としての役割がある。伝統を守り、街に風情を与える事」と語る。人力車の体験乗車も、その思いから。日替りランチが栄養バランスを考えたメニューなのも老舗料亭のおもてなし。今人気です。

1：人気の日替りランチ1,000円（込）。25品目以上を目標にヘルシーに仕上げている。ホームページに「今週のメニュー」掲載。2：厳選黒毛和牛のすき焼き 3：ランチをいただける1F「味彩さかふく」

季節に合わせた着物でおもてなし。若女将の慶子さん

☎042-642-0545
住 八王子市横山町 6-10
営 味彩さかふく 11:30～14:30、
個室・大広間 11:30～21:30（お座敷はご予約制）
休 月曜 駐 提携パーキングあり CARD 可
HP http://www.sakafuku.jp

■ 主催：八王子商工会議所

■共催：西武信用金庫 ■後援：八王子市、一般社団法人 まちづくり八王子、八王子市商店会連合会 ■協力：（株）東京新聞ショッパー社 ■問い合わせ：八王子商工会議所 ☎042-623-6311

※商品・メニューの価格は平成28年2月末時点での金額です

あなたが選ぶイチオシのお店

「飲食部門」5店舗、「小売・サービス部門」5店舗が決定！
（特別賞各1店舗を含む）

第六回 受賞店 飲食部門

第六回 八王子 お店大賞

八王子商工会議所

八王子市内にあるイチオシのお店を投票していただき、投票数の多いお店をノミネート。総合的な審査基準を経て決定いたしました。

投票受付期間　平成28年10月15日～12月31日　**投票総数 2,159票　総合店舗数 929店**

ろくざん亭　ろくざんてい

「やさしい味と美しい盛り付け、空間にいつも癒されてます」（50代女性）

「過剰な味付けをせず、素材の味を生かすことを心がけています」とご主人の加藤さん。厳選した羅臼昆布の出汁で引き出した野菜の美味しさと美しい盛り付けが女性に評判のお店。料理だけでなく、各地の古民家から集めた古材で約5年かけデザインし建てられた古和洋折衷のノスタルジックな空間でいただくひとときも格別です。

1. 平日限定ランチ高尾三昧（2,300円税別）※ランチの利用は2名様～ 2. 出窓にはステンドグラス 3. 和と洋が調和した建物も売りのひとつ

☎042-661-7827
住 八王子市高尾町2002
営 11:30～14:00（LO）,17:00～20:00
※夜は前日完全予約制
休 月曜・祝日営業翌日代休
駐 あり　CARD ×

高尾の自然水でとった出汁を使っています。

憩　いこい

「コーヒーはもちろんのこと純喫茶の魅力にはまっています」（30代男性）

珈琲専門店 憩は営業して50年。昔から変わらない純喫茶ならではの懐かしい雰囲気が売り。現代のコーヒーブームもあり、ご年配の方だけでなく、コーヒーを勉強しにくる若いお客様も増え質問もされることも多いそう。コーヒー豆の品質、精製方法、炒り方などにこだわり提供しており、サイフォンやネルドリップなどお好みの方法で淹れてくれる。

1. 目の前で仕上げてくれる魅惑の炎 アイリッシュ・コーヒー950円 2. ゆったりとした席で大人数にも対応できる 3. 夜の雰囲気もまたおすすめ

☎042-625-2055
住 八王子市三崎町2-10
営 月～木曜:12:00～21:30
（金・土曜～22:00）、日曜12:00～17:00
休 第1月曜日
駐 なし　CARD ×

美味しいコーヒーを提供するため日々研究をし続けています。

手打そば車家　くるまや

「そばが何より新鮮で美味しい。そして心が落ち着く店」（60代男性）

車家の食材は全てにおいてこだわりぬいた品を使用。契約栽培した玄蕎麦のみを使用し、細心の注意を払い保存された蕎麦を、その日の分だけ石臼で引いた蕎麦粉を打ち提供している。暖簾をくぐりまた暖簾をくぐって帰るまでおもてなし。そばだけでなく空間、器すべてに気を行き届かせた車家の心意気にファンは多い。

1. おせいろ1,000円（税別）2. 店内は毎日2時間以上の掃除で床は鏡のように輝いている 3. 築150年の古民家

☎042-676-9505
住 八王子市越野3-10
営 11:00～15:00、
17:00～20:00（6月～8月は17:30～21:00）
休 水曜・第3木曜　駐 あり　CARD ○
HP http://www.soba-kurumaya.co.jp/

健康を考えたどり着いたのが車家のそばです。

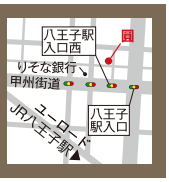
煮干鰮らーめん 圓　にぼしいわしらーめん えん

「またすぐ食べに行きたくなる俺の一押し煮干だしラーメン！」（20代男性）

オーナーの地元、千葉の九十九里浜の煮干を使った煮干だしのラーメン。干し立て出来立ての新鮮な煮干を使用し、朝と夕2度に分けてスープ出汁を仕込む。麺は国産小麦を使用し、スープに合うよう有機全粒粉が練りこまれ歯切れがいいのも特徴。一人前に半量の卵が入りまろやかな口当たりで麺との相性が抜群です。リピーターが多いのもうなずける味。

1. さっぱりとした口当たりの煮干しらーめん薄口醤油780円（税込）2. カウンター7席で店内で待てるスペースがある 3. 八王子駅方面から見える青い看板が目印

☎ 非公開
住 八王子市横山町21-21
営 11:00～15:00（スープ切れまで）
17:00～23:30（スープ切れまで）
休 年中無休　駐 なし　CARD ×



スタッフ一丸となって一杯のラーメンをお出ししています。

飲食部門 特別賞

1. 山形米澤豚のカツカレー1,380円（税別）2. 100年以上たつ古民家の店内は一見の価値あり

「素敵な古民家の店内と欧風カレーがお気に入りです」（30代女性）

大きな柿の木のあるテラスが印象的な古民家レストラン。北海道日高昆布の一番出汁を使ったブイヨンに20種類以上のスパイスと野菜・果実をじっくり煮込んだ欧風カレーは、まろやかな口当たりでスパイシーです。女性心をくすぐるヘルシーな惣菜も人気の秘密です。

カキノキテラス　古民家欧風カレー
☎042-634-8186
住 八王子市田町5-1
営 11:30～21:00（LO 20:00）
休 不定休　駐 あり　CARD ○

■ 主催：八王子商工会議所
■共催：西武信用金庫　■後援：八王子市、八王子市商店会連合会　■協力：（株）ショッパー社　■問い合わせ：八王子商工会議所 ☎042-623-6311
※商品・メニューの価格は平成29年2月末時点での金額です

あなたが選ぶイチオシのお店「飲食部門」4店舗、「小売・サービス部門」5店舗が決定！

（特別賞１店舗を含む）

第七回 受賞店 飲食部門

第七回 八王子お店大賞

八王子商工会議所

八王子市内にあるイチオシのお店を投票していただき、投票数の多いお店をノミネート。総合的な審査基準を経て決定いたしました。

投票受付期間 平成29年10月14日～12月31日　**投票総数 2,219票　総合店舗数 1,055店**

ほっこり中華そば もつけ

1. 味玉中華そば800円　2. カウンター6席と製麺室もある　3. 老舗の豆腐屋だった店舗を借り今年3月で2年を迎えた

「とにかく毎回旨すぎる。無添加スープに自家製麺が最高」（30代男性）

煮干しをベースに様々な天然素材を使った無添加のスープと、卵たっぷりの自家製麺が口の中で踊る、どこかほっとする一品。麺をすすることで、旨みたっぷりのスープの香りが鼻に抜け十分味わえるよう、麺は少し長めに打つというこだわりぶり。毎朝早くから仕込みを始め、メニューに合わせ麺も全て変えている。だからこの一杯が生まれるのだという納得の味。

無添加スープならではの味わいで、飽きさせないラーメンを目指しています。

☎ 非公開　※ツイッターでスープ売切れや限定ラーメンを告知

住 八王子市万町34-1
営 平日 / 11:30～14:30頃まで、17:30～21:00頃まで
土日祝 / スープ売切れ次第終了
休 火曜　駐 なし　CARD ×
Twitter「ほっこり中華そば もつけ」で検索

越後そば 弥彦

1. 天へぎ1,550円他、丸ごとしめじ天へぎもおすすめ　2. 席数は60席と広く、座敷も椅子なので年配の方も安心　3. 庭には錦鯉が泳ぎ、水のせせらぎが出迎えてくれる

「家族が集まった時必ず行くのがこのお店」（50代男性）

海藻の“ふのり”をつなぎに使った、健康的で珍しい新潟のへぎそばが食べられるお店。喉越しのよいこしの強いそばと、米油で揚げたサクサクの天ぷらは、年配の方にも食べやすくファンが多い。また、越後の地酒や笹団子など新潟ならではのメニューだけでなく、カレー南蛮つけそばや、新潟の名物たれかつ御膳などの新メニューも原田店長の一押し。

笑顔でお客様が帰ってくださることを常に心がけています！

☎042-625-7743

住 八王子市平岡町24-3
営 11:00～21:30(L.O.21:00)
休 1月1日、2日　駐 18台　CARD ○

武蔵野うどん たまや

1. 麺はふすまが入ってほんのり茶色い。肉ねぎ汁うどん730円　2. カウンター席とテーブル席があり週末は家族づれも多い　3. 夫婦二人三脚で今年で10年目を迎える

「打ちたてゆでたての麺と汁がよく絡む、つけ麺うどんのファン」（30代男性）

こしの強い田舎風の手打ち麺を冷水でよくしめ、熱々の汁にくぐらせていただくのが多摩地区と埼玉県西部を中心に食べられる、武蔵野うどんの特徴。地元八王子出身の、ファンキーモンキーベイビーズがプロデュースしたピリ辛ごま汁うどん“ファンモンうどん”や、汁の中にたっぷり入った豚バラ肉と手打ち麺が絡む、“肉ねぎ汁うどん”が特に人気です。

国産地粉を使った風味豊かな麺です。

☎042-621-7767

住 八王子市中町11-4
営 11:00～15:00(L.O.)、18:00～20:30(L.O.)
休 月曜、第2日曜　駐 なし　CARD ×
HP http://www.tamaya-udon.com/

小松亭 上野町店

1. 人気ナンバーワンのジャージャー麺600円　2. 厨房とともに清潔感あふれる店内　3. 今年で43年目を迎える小松亭上野町店。昼は行列になることも

「この店の味で育ってきたと言っても過言ではないです」（40代男性）

長年通う常連客だけでなく、クチコミで食べに訪れる新規客も多い、小松亭名物のジャージャー麺。麺が見えなくなるほど、たっぷりかかった甘辛いあんを、余すことなく食べるためにライスを注文する男性も多い。毎日営業が終わると全て磨き上げるという厨房は、22年もたったとは思えないほど美しい。「美味しかったよ、また来るね」の言葉が何よりうれしいと店主の荻島さん。

いつでもいらしてくださいね。お待ちしています！

☎042-627-0803

住 八王子市上野町37-7
営 11:00～20:00（L.O.19:30）
休 月曜、第2・4火曜　駐 4台　CARD ×

■ 主催：八王子商工会議所　■共催：西武信用金庫　■後援：八王子市、八王子市商店会連合会　■協力：（株）ショッパー社　■問い合わせ：八王子商工会議所 ☎042-623-6311

※商品・メニューの価格は平成30年2月末時点での金額です

あなたが選ぶイチオシのお店「飲食部門」4店舗、「小売・サービス部門」4店舗が決定！

第八回 受賞店 飲食部門

第八回 八王子お店大賞

八王子商工会議所

八王子市内にあるイチオシのお店を投票していただき、投票数の多いお店をノミネート。総合的な審査基準を経て決定いたしました。

投票受付期間 平成30年11月15日～12月31日　投票総数 1,697票　総合店舗数 880店

うなぎ釜めし　藤田

1.「白のうな釜」2800円。一膳目はそのまま、次はわさび塩と、最後はお茶漬けでいただく　2. 気持ちの良い店内、窓辺には植物がいっぱい　3. 創業52年、高尾にきて41年。仲の良い2代目藤田夫婦が営む

「釜を開けた時の湯気も楽しみの一つ！ 鰻も肉厚で抜群に旨い」(40代男性)

注文を受けてから炊き上げる釜飯と、静岡吉田産鰻の小骨を丁寧にとり下ごしらえした鰻丼と、とにかくリピーターの多いお店。釜飯の蓋を開け、ふんわりと炊き上がった新潟米コシヒカリと鰻を混ぜ合わせほおばると、風味が口の中で極上に合わさる。丁寧な下ごしらえがあってこそ引き立つ旨さ。うなぎのバター焼き、白のうな釜など、他にはないラインナップも売り。

どのメニューも、お気に入りの素材を使い提供しています。

☎042-665-4139
住 八王子市初沢町 1231-31
営 11:00～14:00 17:00～20:00(L019:30)
休 木曜　駐 なし　CARD ×

Kitchen Rococo　キッチンロッコ

1. じっくり炒めたベースソースが決め手「ロッコチキン」L1,200円と「八王子ナポリタン」940円（ランチはドリンクスープ付きで1,000円）2. 明るく開放的なガラス張りの店内　3.2015年にオープンし、客層は大学生からご年配、ファミリーと幅広い

「八王子ナポリタンが美味しくて、ついつい何度もきちゃいます」(20代女性)

イタリアンベースの創作料理を楽しませてくれるキッチンロッコで、1番人気なのは八王子ナポリタン。ただ懐かしいだけでなく、ソースに深みとコクがありパスタ好きも納得の味。それもそのはず、ロッコ定番メニューのロッコチキンのベースソースが隠し味だからだ。「丁寧に形にしようと思い、作った八王子ナポリタンなんです」とオーナーシェフの中野さん。今後も期待大のお店だ。

パーティーにもぜひご活用ください

☎042-649-6323
住 八王子市子安町 3-8-10 グレイスビア八王子 1F
営 11:30～15:00（L014:00）、17:00～22:30(L022:00)
休 月曜　駐 あり　CARD ○
インスタ @kitchen_rocco15117

けいの家　八王子みなみの野店

1.「小比企採れ野菜盛り」680円、「ホクトーファームメンチカツ」1個300円、「満天航路荒波五点盛り」1,580円　2. 店内の壁には江戸東京野菜の紹介などもある　3. みなみの駅からすぐで、黄緑色が目印。家族連れも来店する

「八王子の地元野菜が食べられて、どのメニューも魅力的！」(40代女性)

八王子小比企町の野菜を中心とした、八王子野菜のサラダや、日本全国こだわりの生産者から食材を仕入れ、その素材を生かしたメニューが売り。スタッフが実際に現地に赴き見聞きし、食した体験がお客様にも直に伝わっている。毎日食のイベントを開催したり、お客様と一緒に畑へ行くツアーなど、お客様とのコミュニケーションも大切にした、地産を生かした活気のあるお店。

地産野菜、ちゃんちゃん焼きもぜひどうぞ！

☎042-683-4987
住 八王子市兵衛 1-1-10
営 火～土曜 11:30～14:00、17:00～23:00
日曜 17:00～23:00
休 月曜　駐 あり　CARD ○
検 けいの家 八王子みなみ野の店で検索

和食堂　穣 - ゆたか -

1.「天ぷら盛り合わせ」1200円、おでんは150円～　2. 店内は21席。自然とカウンターから埋まる　3.2011年にオープンしてから、徐々に若い世代のお客様も増えてきたそう

「旬の魚の天ぷらをいつも楽しみにしてます」(30代女性)

高級なイメージのある天ぷらをもっと気取らずに食べてもらいたいという思いから、天ぷらとおでんをメインに提供している穣。「天ぷらは食材を衣でコーティングし揚げることによって蒸されて旨味を閉じ込めてくれる」と提店主。カラッと揚がった旬の魚や野菜の天ぷらは美味。おでんは鰹と昆布出汁の関西風の味付けで、夏には夏野菜を使ったおでんもお目見えする。

旬の食材を召し上がりにぜひいらしてください！

☎042-649-8626
住 八王子市明神町 4-2-2 秀和第二八王子レジデンス 107
営 11:00～15:00(L014:30)、17:00～22:00(L021:30)
休 日曜・月曜（祝日の場合）駐 なし　CARD ×
HP https://hachioji.mypl.net/shop/00000332322/

■ 主催：八王子商工会議所　■共催：西武信用金庫　■後援：八王子市、八王子市商店会連合会　■協力：(株)ショッパー社　■問い合わせ：八王子商工会議所 ☎042-623-6311

※商品・メニューの価格は平成31年3月末時点での金額です