

たまモ

多摩モノレールで、沿線ライフをもっと楽しく

2

Feb. 2023

Vol. 148

特集

冬のスイーツ8選! 甘いもの大好き!

まだ寒いけど、カラダ動かしくとく?
いい汗かいてカラダ健やかに

隣り街からお取り寄せ
こだわりの銘品で味わう 至福のひとつ

新米編集部員タマオがゆく
聞かせて! 達人さん
~かぶりもの作家~





和田シュー
ミックス 180円

卵の風味が濃厚なカスタードクリーム、その上に生クリームをたっぷりのせたミックス。注文を受けてからクリームを入れてくれます



モザイクケーキ
432円

バタークリームをつなぎに使って、ココアとバターのスポンジをモザイク状に組み合わせたおしゃれなケーキ。外側はチョコでコーティング



フジウ 550円

ミルクムースのチョコレートケーキ。濃厚なチョコレートがけしたビスケットの食感とグリョットチメリーの酸味がアクセントを添えます



フレジェ 540円

創業時からの人気を誇る定番のフレジェはビスケットクリームがふんだんに使われているこのケーキ

大塚・帝京大学駅

住宅街の中の
かわいい赤いテントが目印

ご自宅のお庭を改造して建てたテイクアウト専門の洋菓子店。やさしい味とやさしい価格で、お子様のおやつに買って行かれる方も多いそうです。シフォンケーキやプリン他に、誕生日や記念日のケーキのオーダーにも応えてくれます。



菓子の家 シーフォン

多摩市和田2004-8
●10:00~16:00 ☎042-315-1787
■大塚・帝京大学駅より徒歩16分
◎月曜日・第3火曜日

甲州街道駅

昭和22年創業の洋菓子ブランド
銀座ウエストの工場直売店

工場直売だから店内の商品のほとんどが通常価格の10%OFFで購入できます。昔からのファンも多いリーフパイやヴィクトリアなど、人気の定番商品や季節のケーキが揃っています。贈答用に購入されるお客様も多いそうです。



銀座ウエスト 日野工場直売店

日野市日野1545
●10:00~18:00 ☎042-843-2248
■甲州街道駅より徒歩10分 ◎不定休
ginza-west.co.jp



高幡不動駅

名シェフのフランス菓子は
歴史と伝統の味わい

オーナーシェフはフランス伝統菓子の第一人者として知られる藤生義治さん。この道50年の技術と経験で後進を育てながら、今もお先頭に立ちお菓子を作り続けています。エキュート立川2階にも出店中。



パティスリー・ドゥ・シェフ

日野市高幡17-8
●9:00~19:00 ☎042-591-0121
■高幡不動駅より徒歩3分 ◎不定休
chef-fujii.com



上北台駅

沿線の子どもたちに
本当の美味しさを知ってもらいたい

毎朝店内にずらりとケーキが並び、パンを焼く香ばしい香りが漂います。焼き菓子の種類も豊富で、どれもシェフの思いが詰まったものばかり。良い素材を使った本物のケーキの味を子供たちに知ってもらいたいという言葉が印象的でした。2階のカフェスペースでゆっくり過ごすのもおすすめです。



お菓子工房 伸

東大和市立野2-9-16
●9:30~19:00 ☎042-590-0666
■上北台駅より徒歩5分 ◎不定休
@okashikoubou_shin



あなたが大好きなお菓子を食べたいときはどんな時？

夜中に目が覚めた時

夜道を歩きながらこっそり...

おなががい空いた時

仕事でいやなことがあった時

好きな人に褒められた時

人知れずがんばった時

家族や友人にうれしいことがあった時

多摩モノレール沿線 冬のスイーツ8選！

甘いもの大好き！



キャプシショコラ
486円

フランス語で「気まぐれショコラ」。ショコラ生地とスイートチヨコとミルクチョコ2つのムースを重ねています。何が気まぐれなのかはお店で



あんこくるみ
650円

「和菓子の水無月みたいなものを」と遊び心から生まれたお店の定番。4層とラム酒が織りなす複雑な味わいと食べごたえをぜひ体験してください



あんどーなつ
200円

かわいいサイズの昔ながらのあんどーなつ。中のつぶあんは、ほんのりやさしい味です



サラン 450円

洋酒がしっかり効いた大人向けのケーキ。このサランじゃないと満足できないと遠方から買いに来るファンもいるとか

桜街道駅

地元で欠かせない
本格的フランス菓子のお店

1992年のオープン以来、街に溶け込み愛されてきた洋菓子店。この日も下校中の小学生たちが目を輝かせながらお店を覗きこんでいました。ふんわりチーズムースの口溶けがたまらないフロマー・ジュクリュイや、サクサク香ばしいミルフィーユも人気です。



ル・メナジェ

東大和市立野3-1423-5
●10:00~19:00 ☎042-567-2093
■桜街道駅より徒歩15分 ◎水曜日
le-menage.jp



砂川七番駅

素材・製法・発想全てにこだわった
オリジナルティあふれるお菓子

ここにしかないケーキが食べられると、お菓子通の間で話題のお店。店主の志村恭代さんが丁寧に作るのは、洋酒をしっかりと使った大人向けのオリジナルな洋菓子ばかり。創意工夫が散りばめられていて、お菓子を食べる楽しさや驚きを存分に味わえます。



洋菓子舗 茂右衛門

立川市幸町4-36-2
●11:00~18:00 ☎042-849-7098
■砂川七番駅より徒歩18分
◎月~木曜日 ◎@moet_mon



立川北駅

創業昭和8年の老舗和菓子店で
人気のあんどーなつを

これまでいろいろなメディアで取り上げられてきた「幸せの味 あんどーなつ」が人気のお店。ご主人自慢のお砂糖がたっぷりまぶされたあんどーなつは、懐かしい甘さが幸せそのもの。他にも茶酸頭、かぼちゃ、レモン、白あんとおまんじゅうの種類も豊富。



井筒屋

立川市曙町2丁目28-11
●8:30~19:00 ☎042-522-4433
■立川北駅より徒歩9分 ◎月曜日

上北台駅

親子二代で切り盛りする
懐かしいケーキ屋さん

創業40年あまり、団地とともに歩んできた街のケーキ屋さん。看板商品「むらやまロール」はうん粉をブレンドしているのが武蔵村山ならではの。他にもケーキに使っているこだわりの卵や自家製の無添加パンを販売するなど、地域の食卓も支えています。



シャトー洋菓子店

武蔵村山市学園3-64-19
●9:00~19:30 ☎042-561-4810
■上北台駅より徒歩15分 ◎年中無休
4810cake.jimdofree.com





新米編集部員タマオがゆく

聞かせて! 達人さん

柴崎体育館駅

第12回「かぶりもの作家」
ニシハラ★ノリオさん

今回は「かぶりもの作家」ニシハラ★ノリオさんの登場です。少し前にテレビでお見かけして、聞き慣れない圖書やユニークな作品、そして何よりキャラクターに心惹かれました。「かぶりものって、何? どうやって楽しむの? 作品の意味は?」など、疑問もふくらみ、これは話を聞きに行くしかない、と立川のとある住宅街にひっそりたたずむアトリエ「Studio Onori」にお邪魔してきました。秘密基地のようなその空間で、アートの本質に迫るようなお話を聞けましたよ。



ニシハラ★ノリオ
norionishihara.com



作品名
(SHINJUKU CITY)
新宿の雑多な街の
雰囲気を熊手の
イメージで



ニシハラさんが戴けているのが太極の龍の帽子のカブリくる。太極の塔の横つこ顔に龍をねじ込んで、塔を逆さまに見てみようというコンセプト



名古屋のしゃほこをイメージした観光カブリくる (Twisted tourism)。黄色のしゃほこ原皮を抜いてかぶります。配色と塗り分けにとても苦労したそう。「多摩モノレール編も作りたいですね」

この間伊豆大島でやってきました。僕のワークショップは手本を見て「これを作りますよ」とはせず、新聞紙とカッターを用意してあとは好きにやってみよう。プロセスを作っていくみたいな感じ。ワークショップ中も音楽を大音量でかけてMCがカブリくるやべっています。作る時間は騒がしくてもかまわない状況にした方が作る人も盛り上がるんですよ。僕も、もちろんスピーカーと一緒に作りまわります。出来上がったらみんなで作品をカブリくるパレード。意味がないことをやる業障らしさを感じてしまいます。講師のことがいっていいとか、講師みたいな人は一切しません。3月には船橋でも予定しています。



おおさかカンファス2016で行われたパレード

Tamamono News

関東初!

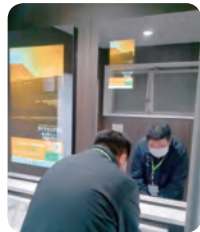
立川南駅のお客様トイレの鏡がデジタルサイネージ MIRAREF(ミラレフ)になりました!

2022年12月より立川南駅のお客様トイレ(男子・女子)の手洗い場に設置する鏡をデジタルサイネージ化しました。

デジタルサイネージMIRAREF(ミラレフ)とは、人感センサー搭載のデジタルサイネージです。普段はモニタ全体にコンテンツを表示しますが、人が近づくと映像が小さく切り替わり、四隅へ移動します。鏡として使用する時も快適にご利用いただける仕組みで、当社告知物の表示および一般広告を表示するデジタルサイネージとなっております。



普段はコンテンツ画像が表示されます



人が近づくと画面が切り替わります



フランス語で「甘いお家」

パティスリー メゾンドゥース

店内に一歩入ると眩しいくらいに色鮮やかなスイーツたちが並ぶショーケースに誰もが目を奪われることでしょう。ここ「パティスリーメゾンドゥース」はオーナーシェフの伊藤文明さんが2013年に南大沢に開業されたお店。数々の賞を受賞している伊藤シェフが作り出すスイーツは、もはや作品と呼びたくなるような完成度。見るだけでもため息が出るほどですが、そのお味もまた感動的なんです。



素敵すぎる「甘いお家」の外観。こまめな扉の向こうまでまさに夢の世界が広がります



食べるのがもったいないくらいに、色と形で楽しませてくれるケーキばかり

オーナーシェフ
伊藤 文明さん



八王子市南大沢2-206-9
10:00~19:00
042-689-6221
京王相模原線
南大沢駅から徒歩7分
火曜日
maisondouce.co.jp



手軽にお取り寄せ



菓材の味をまろやかにするシリアルなマカロンとワレパーの組み合わせが爽やかな味わい。ミニサイズのマカロン詰め合わせ

・マカロン 10個入
・八王子パッションマドレーヌ10個入
・フィナンシェ12個入

2,592円+送料+クール代
3,240円+送料(夏はクール代)
3,132円+送料(夏はクール代)

※お支払い方法および送料についてはホームページでご確認ください。 ※上記以外の商品もあります。

【注意とお問い合わせ】
本誌に掲載の写真はイメージです。実物と異なる場合があります。詳細はホームページでご確認ください。商品内容、お支払い方法、お届け方法などについてのご質問はパティスリーメゾンドゥースへお問い合わせください。



今すぐアクセス!



本場の茶園から新鮮な紅茶をお届け

ロチャンティー・ジャパン

インドの紅茶専門商社ロチャンティー社と提携し、本場の紅茶を直輸入・販売しています。扱うのは、選りぬかれた茶園で摘まれたオーガニック紅茶をはじめ、完全ハンドメイドのオーガニックティー「ダックティー」、桜ダージリンやプレミアムアッサムのようなこだわりのブレンドなど。代表の指田さんはフレンチと紅茶のマリアージュパーティーを催すなど、紅茶の幅広い楽しみ方を提案する活動も行っていきます。



紅茶を美味しく淹れるにはちよつとしたコツが。温めたポットに茶葉を入れ、完全に沸騰したお湯で蒸らすこと。半分、茶こしを使って注ぎ、湯気が香りが立ち上がります



茶葉は丁寧に手作業で摘まれたものばかり。何足せず、何事も引かない。ピュアな紅茶です

代表取締役
指田 千歳さん

国立市富士見台4-39-5-524
9:00~18:00
080-5025-0913
※現地での販売はありません。商品購入は下記通販サイトから lochantejapan.com



手軽にお取り寄せ



指田さんの様々な目利きで選ばれた紅茶で、いつものティータイムをちょっと豊かにのびやかに

・ダージリン紅茶 特製ホワイトティー セカンドフラッシュ 3,499円+送料
・ダックティー シルバーニードル 2,484円+送料
・ティーバッグ 桜ダージリン紅茶 1,820円(送料込み)

※お支払い方法および送料についてはホームページでご確認ください。 ※上記以外の商品もあります。

【注意とお問い合わせ】
本誌に掲載の写真はイメージです。実物と異なる場合があります。詳細はホームページでご確認ください。商品内容、お支払い方法、お届け方法などについてのご質問はロチャンティー・ジャパンへお問い合わせください。



今すぐアクセス!

たまモノ

[Tamamono] 1.31 issue
Feb.2023 vol.148
tama-monorail.co.jp



今号の表紙
お菓子工房 伸
詳しくはP.2をご覧ください。

次号は
2023年4月3日(月)
発行予定です。

4月号より
偶数月発行に変わります。

公式アカウントでも情報発信中!



発行
多摩都市モノレール株式会社
〒190-0015
東京都立川市泉町1078-92
☎042-526-7800(代)

企画
株式会社バドインターナショナル
たまモノ編集部

編集担当
川中 雄平
タマオ

アートディレクター
安西 克彦

デザイン
大田 茜

イラスト
志賀 あき

写真
山田 圭介
富樫 俊之
高橋 幸裕
角田 実雪

印刷
町田印刷株式会社

※本誌掲載情報は2023年1月取材時のものです。尚、店舗の都合により店舗情報
が変更になる場合がございます。

※新型コロナウイルス感染症の影響により、各施設・店舗の営業時間やサービスの内容が変更になる場合がございます。

- 原則としてGW、お盆、年末年始を除く定休日のみを記載しています。
- 本誌掲載の価格は税込みです。
- 本誌面上でのプレゼントやイベントのご応募により収集した個人情報は、プレゼントの発送・イベント管理のみに使用いたします。
- 掲載情報についてのお問い合わせは、株式会社バドインターナショナル ☎03-6866-9303まで。

多摩モノレールの 安全・安心の取り組み紹介

降雪時にも安全を最優先とした
運行に努めています。

多摩モノレールは、軌道桁と呼ばれる線路をゴムタイヤで走行しています。軌道桁の走行部分が凍結した状態でモノレールが走行すると、タイヤが空転したり、滑ったりすることがあります。今回は軌道桁の凍結を防止する対策の一部をご紹介します。



上り坂の一部区間には凍結防止用のヒーターを設置しています。左の写真のとおり、ヒーターを設置している箇所は凍結していません。

この他、モノレールの運転室内に凍結防止剤散布装置を設置しています。走行しながら凍結防止剤を自動で撒くことができます。環境に配慮した凍結防止剤を使用していますので、ご安心ください。



このように、降雪の時期でも、様々な対策を講じて安全を確保しています。これからも、お客様に安心してご利用いただけるよう、安全性の向上に努めてまいります。

多摩モノレール 路線MAP



今号のプレゼント



1 パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ ヴォワイヤージュ ギフト

3名様

2ページで紹介した「パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ」さんから「ヴォワイヤージュギフト」をプレゼント。シートンやプレッツェルなどお定番の焼き菓子15枚の詰め合わせです。可愛いイラストが描かれた箱でお届けします。

※プレゼントの写真はすべてイメージです。



2 ロチャンティー・ジャパン 2023年ダーズリン ファーストフラッシュ

3名様

6ページで紹介した「ロチャンティー・ジャパン」さんから「2023年ダーズリン ファーストフラッシュ」をプレゼント。3月に摘まれたばかりの春の新茶をお届けします。新芽が生まみだす爽やかな香りに春の訪れを感じてください。



3 銀座ウエスト 日野工場直売店 ドライケーキ 詰め合わせ 13袋入

3名様

3ページで紹介した「銀座ウエスト 日野工場直売店」さんから「ドライケーキ詰め合わせ13袋入」をプレゼント。ドライケーキは全部で6種、リーフパイ3袋、ヴィクトリア2袋、バタークッキー2袋、ウォールナッツ2袋、マカダミアン2袋、塩クッキー2袋。

応募方法

[Webで応募]

二次元コードからアクセス
携帯端末のカメラで右の
二次元コードを読み取り、
プレゼント応募ページへアクセス
URLからアクセス
tamamono-present.com
のURLから、プレゼント応募ページへ
アクセス



※Webは当日の23:59まで、ハガキは当日消印有効

[ハガキで応募]

- ① 氏名 ② 郵便番号 ③ 住所 ④ 電話番号 ⑤ 年齢 ⑥ 性別 ⑦ 職業
- ⑧ 希望のプレゼント番号 ⑨ 今号で面白かった記事 ⑩ 本誌へのご意見・ご感想
- ⑪ モノレール沿線の新情報(開店情報・イベント情報・おすすめスポットなど)
- ⑫ 本誌の入手先(駅名・新聞広告・チラシなど)

[ハガキ送り先] 〒141-0031
東京都品川区西五反田1丁目21-8 ヒューリック五反田山手通ビル5階
株式会社バドインターナショナル「たまモノ148号プレゼント係」まで
応募べし 2023年3月20日(月)

※当選発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。