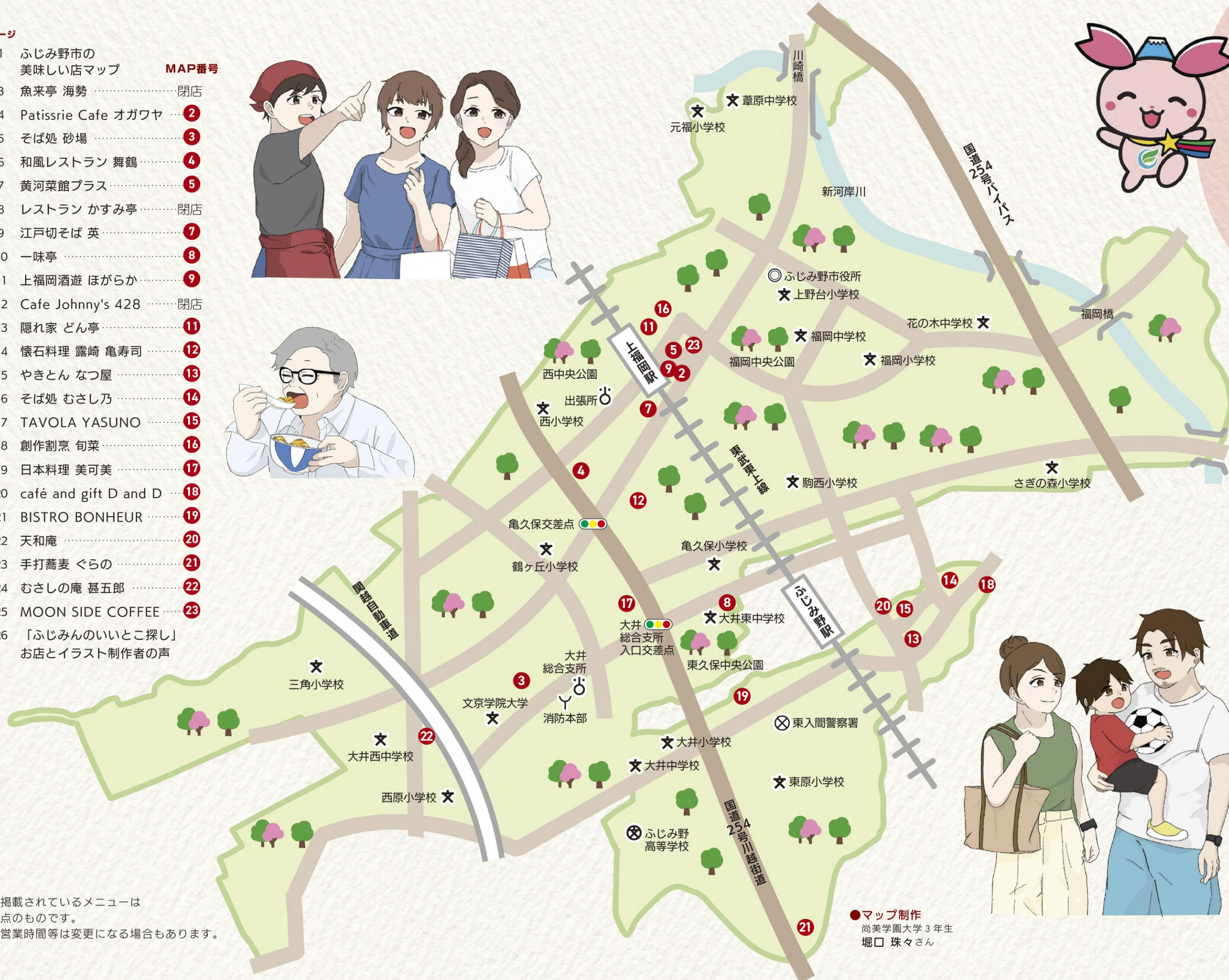


「オールふじみ野」
未来政策会議

1	ふじみ野市の 美味しい店マップ	MAP番号
3	魚来亭 海勢	閉店
4	Patisserie Cafe オガワヤ	2
5	そば処 砂場	3
6	和風レストラン 舞鶴	4
7	黄河菜館 プラス	5
8	レストラン かすみ亭	閉店
9	江戸切そば 英	7
10	一味亭	8
11	上福岡酒遊 ほがらか	9
12	Cafe Johnny's 428	閉店
13	隠れ家 どん亭	11
14	懐石料理 露崎 亀寿司	12
15	やきとん なつ屋	13
16	そば処 むさし乃	14
17	TAVOLA YASUNO	15
18	創作割烹 旬菜	16
19	日本料理 美可美	17
20	café and gift D and D	18
21	BISTRO BONHEUR	19
22	天和庵	20
23	手打蕎麦 ぐらの	21
24	むさしの庵 甚五郎	22
25	MOON SIDE COFFEE	23
26	「ふじみんのいいとこ探し」 お店とイラスト制作者の声	



ふじみ野市の 美味しい店マップ



※本紙に掲載されているメニューは
取材時点のものです。
また、営業時間等は変更になる場合があります。

●マップ制作
尚美学園大学3年生
堀口 珠々さん



コストパフォーマンス最高!お刺身の盛り合わせ

注文を受けてから
焼きたてを出してくれる
アツアツの卵焼き



清潔感あふれる広々とした店内

魚来亭 海勢

ぎ
よ
ら
い
て
い

か
い
せ
い

閉店



広い駐車場と立派な店構え

見た目も美しく
食欲をそそるランチにぎり店主の
横山さん

《レポートを終えて》

笑顔が素敵なお主人のこだわりや苦労話などが聞けて貴重な時間でした。ミミズの置物も可愛かったです。

レポーター

未来政策会議メンバー 情野 亜紀さん

イラスト協力

尚美学園大学1年生 秋山 絢音さん

銀座の有名店で修行を積んだご主人が
地元にお店を出したいと始めて
ことしで15年目になりました

ゆったり広々とした店内は、しまんと四万十産のひのきの一枚板のカウンターと小上がりの個室もある、アットホームな雰囲気です。友だち同士でも小さなお子さま連れのご家族でもご利用いただけます。また、女子会やミーティング、歓送迎会などさまざまな用途にお使いいただけます。

お寿司屋さんは敷居が高いイメージがありますが、ランチメニューはお手頃価格で、サラダと味噌汁が付きです。夜のメニューのお刺身の盛り合わせは厚切りで、エビやマグロに加え季節の魚も入りボリューム満点。お酒を飲みつつ仲間と舌鼓を打ちながら楽しい時間を共有していただきたいと思います。お客さまの注文が入ってから焼くアツアツのこだわり卵焼きも絶品ですよ。

お寿司屋さんならではのメニューもご用意していますので、ぜひ多くの市民の皆さんに足を運んでいただけたらと思います。

Pâtisserie Cafe オガワヤ

パティスリー

カフェ

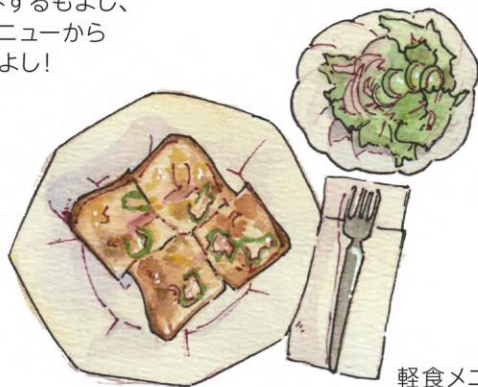


県道56号線に面してシックな
アースカラーの外観が目を引く



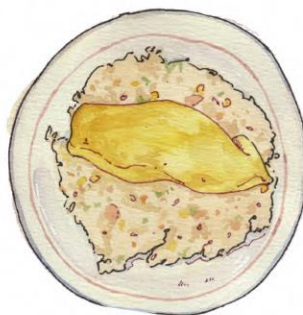
フルーツをマロンペースト
で包んだ人気のマローネ

店頭のケーキを選んで
飲み物をセットするもよし、
多彩な軽食メニューから
気分を選ぶもよし!



軽食メニューの
ピザトースト(左)
とピラフ(右下)

自家製のパン生地を
焼き上げたサバラン
洋酒が香る大人の風味



お店担当の
小川淑江さん



落ち着ける奥の
カフェスペース



《レポートを終えて》

朝9時の開店へ向け仕込みは6時にスタート。豊富な品ぞろえを支えるバックヤードの努力も美味しさの隠し味です。

レポーター

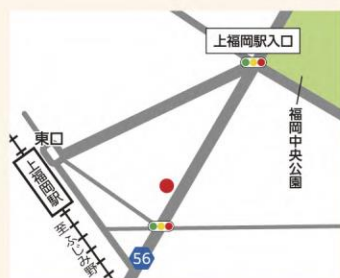
未来政策会議メンバー 内田 孝さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 タン・ズーリンさん

編集協力

大井本町町会広報部



Pâtisserie Cafe オガワヤ

ふじみ野市上福岡1-4-13

営業時間 9:00~20:00

定休日 毎週木曜日

☎ 049-261-1403

和・洋菓子舗に受け継がれた
味と素材、自家製へのこだわり

昭和レトロな店構えに漂う老舗の落ち着きと品の良さ。先代が開店して65年、先々代も市内の駒林で餅菓子を製造していたそうで、根っからの菓子舗に受け継がれるのは味と素材へのこだわりです。

「バターはどこ、生クリームはここと決めてそれ以外は使いません。採算を取るのが大変でも、お客様の舌と期待は裏切れないから」と店主の小川孝雄さん。家伝の和菓子から評判の洋菓子まで、煎餅以外はすべて自家製品。菓子づくりに専念するご主人と、カフェを含めて接客を担う淑江夫人とで役割分担しています。

試食したケーキや軽食は、どれも端正な美味しさの中に作り手の細やかな心遣いが感じられ……そうそう、お店のそんな持ち味は、素朴でごまかしの効かない焼き菓子「サブレ」にも表れています。ふじみや福岡太鼓を型どったオガワヤ限定で、お土産や贈答用にもぴったり!



鴨汁そば せいろそばをアツアツでコクのある鴨汁で



天ざる 揚げたてサクサクの天ぷらがたっぷり

カレー南蛮うどん
出汁のきいたカレーが
うどんによく絡んで美味

1階は24席、20人以上入れる2階和室も

《レポートを終えて》

旨い出汁とりの秘訣は鯉節・宗田節・鯖節を絶妙なバランスで合わせること。コストはかさむけど、そこは譲れないと力説されます。

自家製おしんこをアテに
お酒を楽しむ人も多い

そば処砂場と家紋入り暖簾が目印

そば処
砂場
すなばかつ丼
ボリューム満点
大学生に人気店主の河原勲さん
美樹子さん

レポーター

未来政策会議メンバー 内田 孝さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 小川 彩佳さん

編集協力

大井本町町会広報部



そば処 砂場

ふじみ野市大井中央3-12-10

営業時間 11:00~14:00

17:00~19:00

定休日 火曜日

☎ 049-262-5643

この道60年の技と心意気で暖簾を守り、常連に愛されて

「話はあと。まずは箸を付けてみてよ」

店主の河原勲さんに促され、せいろそばに集中。目にも艶やか、ふわっと香りがきて、噛むと弾むようなコシ……。『旨いー』という言葉しか見つかりません。

「だろ？うちの味は食べなきゃわからないし、食べたらすぐわかってもらえる」と言い切れる自負心は、修行時代を含めると60年に及ぶキャリアが支えます。

お店では、そばもうどんもご飯ものも注文が入ってから作るそう。そばは粉を練る段、ご飯ものは天ぷらやカツを揚げる段から始めて、試食用の4品をテキパキ作り分けるのに要した時間が20分余り……。円熟の職人技に驚くばかりです。

江戸前そばの御三家「砂場」の暖簾を守り、その味を慕って長年の常連客が遠方からも通いつめるといふ、わが街の正統派。氣っ風のいい店主ご夫妻の元、今日もそば好きたちが暖簾をくぐります。

和風レストラン 舞鶴

まいづる



おもてなしにも好適な上品なたたずまい



希少なミナミマグロなど
天然ものの魚介を惜しげも
なく盛り付けた刺身定食



サクサクの天ぷらは
エビやイカの旨みが凝縮!!



和風ごまドレッシングを使用した
自家製のつゆであっさりとし
季節ごとの彩りを楽しめる
サラダうどん



窓側の席はお座敷の造りになっていて
料理を待つ間もゆったり過ごせます♪

《レポートを終えて》

旬の素材や天然ものへのご主人のこだわりは、端正で清潔感が漂うお店の造りや調度品にも行き届いていました！



秋田みその香ばしさが際立つ豚ロース肉の味噌漬けは250gとボリューム満点！



店主の山岡明さん

店名は近隣の地名に由来、
納得の味を守り続けています

上福岡駅にもほど近い鶴ヶ舞に開業して32年、お店の名前もその美しい地名にちなんでいます。手間暇を惜しまず納得のいく味を守り続けて、今日あるのも支えてくださる常連さんのおかげです。

味が一番良いものをとの想いから、刺身は全て天然ものをお出しします。色が変わりやすく扱いは非常に難しいのですが、水産業者と常に連絡を取りつつ、その時々で最上のものを仕入れていきます。

例えばミナミマグロの中トロは、濃厚で酸味がなく本マグロをしのぐ美味しさで、ぜひ召し上がっていただきたい一品。アナゴの下処理にひと手間かけて臭みを抜いたり、天ぷらのエビは香りや風味を感じられる大きさのものを厳選します。

一つ一つ責任を持って丹念に調理するため、お出しするのに少々時間がかかります。落ち着ける店内で会話を楽しみながらお待ちいただければ幸いです。

レポーター

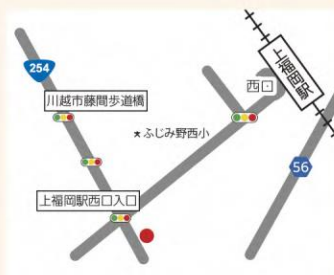
未来政策会議メンバー 中村 友美さん

イラスト協力

尚美学園大学1年生 高橋 香乃さん

編集協力

大井本町町会広報部



和風レストラン 舞鶴

ふじみ野市鶴ヶ舞 3-6-15

営業時間 11:30~14:00 (L.O.)

17:00~21:30 (L.O.)

定休日 日曜日・水曜日夜(祭日は営業)

☎ 049-263-6311

黄河菜館 プラス

こうがさいかん

貝だくさんの五目ソバ
透きとおった豚骨スープで
さっぱりと



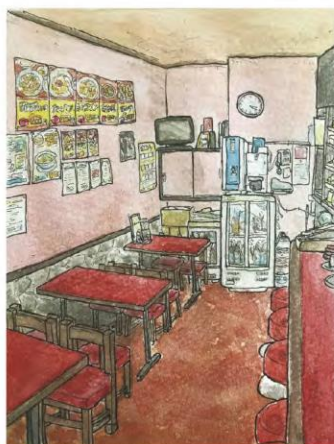
キャベツがこんなに美味しいなんて！
肉が引き立てる野菜が主役のギョーザ



気取らない店構えは“味で勝負”の心意気



エビと豚肉、野菜の旨味が
あんに絡んでごはんとの相性が
バツグンの中華丼



店内の壁一面にメニューや
ふじみんのポスターが並ぶ

《レポートを終えて》

折り目正しい受け答えに料理人の信念が
漂うご主人。常連さんの意見も素直に取り
入れる柔軟さと家族愛を感じました。



店主の小巻弘和さん

パラパラでなく、しっとり派
自家製チャーシューの
だしが効いたチャーハン
ロードの香りに
食欲をそそられます！



レポーター

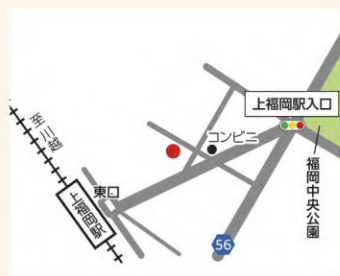
未来政策会議メンバー 中村 友美さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 岡村 瑞希さん

編集協力

大井本町町会広報部



黄河菜館 プラス

ふじみ野市上福岡1-6-17

営業時間 11:30~22:00

定休日 火曜日

☎ 049-261-3280

変わる駅前景色の中で50年
家族と守り続けてきた店の味

私が生まれて間もない昭和46年に父がこの店を開き、子どもの頃から夏の七夕まつりの時などに店を手伝っていました。18歳から中華でなく日本料理を学び、30歳でこの店に戻ってきました。父が決めた味を守り、メニューなども家族で相談しながら決めていきます。

一番のオススメはギョーザです。ひき肉を味付けしながらしっかり練り込み、キャベツと一体化させるのがウチのお家芸。もやしそば、広東メン、タンメンなどが人気の定番メニューで、父が考案した上福岡名物きんぴらラーメンを食べに来てくれるお馴染みさんもいます。変わり続ける駅前の景色の中でわずかに昔の面影をとどめるこの一角でお店を続け、長く可愛がっていただいているお客さまに恩返しをしたいと思います。チェーン店も良いですが、ぜひ個人店も忘れずに足を運んでもらえたらうれしいです。



和牛ホホ肉の赤ワイン煮込みは
口の中で溶けるような柔らかさ

ランチメニューも豊富で食べ応えあり!



レストラン かすみ亭

閉店



手作りのタルタルソースでいただく
カニクリームコロッケはとてもクリーミー!

肉の旨味を閉じ込めた
大満足のハンバーグは
デミグラスソースで



店内はカウンター席と
テーブル席を備え、
アットホームな雰囲気



母・洋子さん 店主の西潟勝利さん



《レポートを終えて》

柔らかホホ肉の赤ワイン煮に感動! 料理
に対する誠実な姿勢とひたむきさに、
ご主人のお人柄の温かさが伝わってきました。

レポーター

未来政策会議メンバー 千嶋 潤一さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 原 紗弥香さん

編集協力

大井本町町会広報部

地域に愛され続ける駅前洋食
母の野菜が料理の引き立て役!!

平成12年10月のオープンから22年。銀座や表参道の飲食店で働くうちに、いつか地元でお店を出したいという思いが芽生え、現在の場所で夢を叶えました。

どんな時でも同じ味を出せるよう、丁寧に料理を作ることがモットー。家庭や他のレストランでは食べられない味を楽しんでいただくために、日々努力を続けています。お母様が家庭菜園で手作りしている、季節ごとの新鮮な野菜にも味・品質ともに自信があり、料理とお店をしっかりと支えています。

お客様には料理とともに会話も楽しんでいただけるよう、話題の提供を惜しまないのが二つ目のモットー。

「近在では珍しい本格フレンチの魚料理やカレーにもこだわりのあり、人気メニューのサーモンのムニエルなども、ぜひ一度ご賞味を!」

江戸切そば 英^{ひで}



サクサクの衣にくるまれた
季節の天ぷらはお塩かだしで



昼と夜で表情を変える
店構えにもワクワク!



だし巻き卵は
ふわふわで優しい味わい
思わず頬が緩みます



和が基調の居心地の良さに
お客様同士の輪が広がる

店主の
加藤英樹さん



名物「つつけそば」は
コシと喉越しが自慢
お一人から大人数までお好みで

《レポートを終えて》

「お客様に喜んでもらいたい」その一心で料理に、雰囲気づくりにこだわりの技と愛が満ち溢れたお店でした。

レポーター

未来政策会議メンバー 千嶋 潤一さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 中嶋 成美さん

編集協力

大井本町町会広報部



江戸切そば 英

ふじみ野市上福岡5-1-15

営業時間 昼11:30~15:00 (L.O.14:30)

夜17:30~24:00 (L.O.23:30)

定休日 毎週水曜日

☎ 049-264-2126

おいしい料理をお腹いっぱい!!
人との縁も深まる蕎麦屋さん

江戸前の蕎麦打ちの技を両親から仕込まれ、店を構えて22年が経過。こだわりの綿実油で揚げた天ぷらが自慢で、だし巻き卵も人気のメニュー。岩手県産の鴨肉料理や新鮮な野菜の天ぷらも素材の良さが際立ちます。要予約の「お任せコース」はお客様ごとに要望を聞いて味付けを調整し、每回出てくる料理が異なる点も喜ばれているとのこと。事前連絡すれば「絶品うどん」も提供してくれます。

お店のコンセプトは「この味・このボリューム・この価格」。おいしい食事を満喫してもらうのは当然として、居心地の良さを絶やさず「見ず知らず・この店に来て・友となり」をモットーとしています。初めて出会ったお客様同士が食事と会話を楽しむうちに意気投合して……そんな触れ合いの場を演出したいという店主の願いが込められています。

一味亭

いちみてい



蒲焼きと白焼きの組合せは珍しく
ふっくらとして凝縮した味わい



日本庭園に囲まれた池には鯉がいて
和の雰囲気が料理を引き立てます



竹皮を開けるといい匂いが広がる
旨味の詰まった鰻ちまき
※お持ち帰り限定 冷凍でのお渡し



空間づくりにこだわった店内で
贅沢な時間を味わえます

店主・西山加三喜さん

若女将・西山千晴さん



「祝」の文字が美しいデザートは
若女将が手書きで心を込めて提供
※要予約



《レポートを終えて》

仲むつまじいご夫婦で気持ちのいい接客
をしていただきました。自分の記念日も
こちらでお祝いしたいです。

レポーター

未来政策会議メンバー 松平 和良さん

イラスト協力

尚美学園大学 3年生 榊 二矢さん

編集協力

大井本町会広報部



一味亭

ふじみ野市ふじみ野3-4-10

営業時間 昼11:00~14:00 (L.O.)

夜17:00~20:00 (L.O.)

定休日 毎週火曜日 ※他に不定休あり

☎ 049-262-5321

「鰻・空間・接客」にこだわり、
お客様に『忘れられない日』を

昭和39年に先代が三芳町で創業し、ふじみ野市
へは平成10年に移転しました。鰻料理には名水が
不可欠。井戸を地下深く掘り、水質を確認した上
で現在のこの地を選んだとのこと。選り抜いた
国産の鰻が毎朝お店に届けられ、一度井戸水に
泳がせてから提供することで、ひときわおいしさ
が引き立ちます。

人気メニューの蒲焼きと白焼きを両方楽しめる
「紅白重」はお祝いにぴったり。特別な日のご利用
も多く、節目ごとに来店するお客様の顔を見られ
ることが、とても嬉しく店主のやりがいです。コー
ス料理をご予約のお客様には個室のご用意もでき
ます。またランチメニューの用意もあり、さまざ
まな場面でおいしい鰻を味わえます。

最高の鰻とリラックスできる空間、気持ちのい
い接客で、ぜひ大切な時間をお過ごしください。

上福岡酒遊
ほがらか

豊洲から仕入れる刺身の舟盛り
なめろうは酒の肴にぴったりです



「ほがらか」の文字が印象的な外観



味自慢の「鳥塩ちゃんこ鍋」は
相撲の白星へのゲン担ぎが
テーマとか
ヘルシーでいて食べ応えも満点！



相撲の番付表やサインなどが
雰囲気を一層盛り上げる

(左から)店主・平野俊太郎さん
店員・蛭田洋一郎さん



まろやかな味わいが
うれしいだし巻き卵

《レポートを終えて》

ちゃんこ鍋も創作料理もすべてがとてもおいしく、店長の優しさがつまっているよう。通いのレポートリーがまた増えました！

レポーター

未来政策会議メンバー 松平 和良さん

イラスト協力

尚美学園大学3年生 島 つばささん

編集協力

大井本町会広報部



上福岡酒遊 ほがらか

ふじみ野市上福岡1-2-19

営業時間 17:00~24:00 (L.O.23:30)

定休日 毎週日曜日

☎ 049-257-4758

学生相撲出身の店主がこだわる
ちゃんこ鍋や創作料理に舌鼓!!

かつて相撲に打ち込んだ店主の平野俊太郎さんは25年の料理歴。他店で料理長などを務めたあと平成26年に独立し、現在のお店を開業しました。

店名の由来はお名前から「朗」の一字を取ったのと、幼い頃からおばあ様が振る舞う手料理に近所の皆さんが喜ぶ姿を見ていて「料理でみんなを喜ばせたい」との思いを抱いたからだそうです。

名は体を表すもので、明るく朗らかなお人柄の店主が試行錯誤を重ねたちゃんこ鍋は、相撲界の本場の味の完全再現を目指しています。また四季折々の創作料理も大好評。酒の勉強も重ね、こだわりの焼酎や日本酒が料理を引き立て、家族や友人同士で来店するお客様の舌とお腹を満たしています。

いずれもっと大きな店舗にし、より多くの人に喜んでもらうのが夢とのことでした。

3種類ある薬膳茶は
「食べられるお茶」



素材の良さを生かした
手作りケーキが絶品

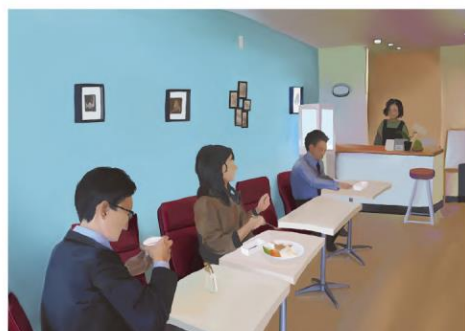


ガラス張りの外観も明るく楽しげです

高野豆腐で作ったカツサンドは
お肉のカツサンドに遜色なし



ヴィーガンプレート
塩麹で一晩漬けたナスを焦がし
ガーリックで炒めてあって、ヘルシーな上に
超がつくほど美味でした



オープンキッチン型で開放的な店内
お客さん同士だけでなく
お店の方とも会話が弾みます

《レポートを終えて》

あまりの居心地の良さについて長居をした
くなるのは私だけではないはず。きっと
身も心も暖かくなって帰れますよ。

(左から)
店主の相澤かおりさん
ご主人のジョンさん



Cafe Johnny's 428
カフェ
ジョニーズ
フォートウエイト

閉店

レポーター

未来政策会議メンバー 情野 亜紀さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 高橋 知愛さん

編集協力

大井本町町会広報部

「楽しくおしゃべりしながら、ぜひ心も身体も癒やされてもらえたら」とのことでした。

健康促進インストラクターの店主が作る料理はどれもヘルシーなのにボリューム満点。市内では珍しい有機野菜・無添加食材を用いたヴィーガン料理や、料理が得意なジョンさん発案のケーキ、ホットドッグなどさまざまなメニューを楽しめます。

ダンススタジオの経営者でもある店主の相澤さん。「レッスンの後にみんなでお茶を飲む場所を提供したい」という思いから、アメリカ出身のご主人と令和2年にカフェをオープンしました。店名はジョンさんの名前と「一人暮らしの高齢者が温かい気持ちでお茶やご飯を楽しめるように」との願いから、一人きりになりがちな夕方4時から夜8時に営業したくて「4 to 8 フォートウエイト」としたそうです。

人を思う気持ちに満ちた想いと
ヴィーガン料理を味わえるカフェ

隠れ家^{かく}
どん亭^が

アジのなめろうは鮮度が高く、
味付けも絶妙
日本酒のあてにぴったりです



鹿児島県産の黒毛和牛を使ったたたきは、
とろけるような甘み!



カウンター席にテーブル席、
小上がりと巧みに配置された、
お好みの「居場所」へ



ラム串は秘伝のスパイスで
一晚味付けをした一品



店主の
藤橋冬穎さん
ふゆみ



2階にあるのでちょっと分かりづらいのが
いかにも隠れ家的

《レポートを終えて》

おいしい料理とお酒…それに店主の笑顔
と熱い思いに触れられてとても楽しく幸
せなひと時を過ごせました。

レポーター

未来政策会議メンバー 情野 亜紀さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 吉田 優美香さん

編集協力

大井本町町会広報部



隠れ家 どん亭

ふじみ野市上福岡1-10-2

営業時間 ランチ 11:30~13:30 (日・月・火・水曜日休み)

ディナー 17:00~23:00

定休日 毎週日曜日

☎ 049-265-5291

いつまでも居なくなる隠れ家で
おいしい料理と酒に癒されて

らせん階段を上って入店するという非日常的空間なのに、なぜだか心が安らぎます。店主の藤橋さんが「食材にこだわった呑み喰い処」と2019年に開業したお店は、シックな内装と相まって、いつまでもここに居たくなる、まさに隠れ家です。

鮮度が自慢の魚のお造りから煮物・焼き物・下ごしらえに手間を惜しまない肉料理、ピザや中華料理までメニューが本場に豊富。それぞれの料理を引き立てるお酒を選ぶのも楽しい上に、お会計の際に「これでいいの?」と思うくらいリーズナブルな料金設定に頼が緩みます。ランチメニューは味噌汁とデザート付きのセットで500円からと、毎日でも通いたくなる良心的価格。暗くなれば、BGMにビートルズが流れる店内で、各銘醸地から仕入れた日本酒を飲み比べてみてはいかがでしょうか。

懐石料理 露崎 亀寿司

つゆさき

器や盛りつけにも
四季を感じる心遣い



住宅街にひっそりたたずむ店構え

非日常の空間が
広がる店内



お客様に合わせて、
今ここで味わえる
最高の懐石料理を
前菜から組み立てる



《レポートを終えて》

取材中もなじみのお客様から食材の持ち込みが！信頼の厚い店主のお人柄ととびきり美味な料理に舌鼓を打ちました。

店主の
露崎昇さん



レポーター

未来政策会議メンバー 松平 和良さん

イラスト協力

尚美学園大学3年生 西川 遥登さん

編集協力

大井本町町会広報部



懐石料理 露崎 亀寿司

ふじみ野市福岡武蔵野6-17

営業時間 17:30～22:00 (L.O.21:30)

定休日 毎週日曜日・第3月曜日

☎ 049-266-0993 ※要予約

ミシュラン星付店で修業の店主
四季折々の素材を五感で堪能！

東京や京都の有名店で修業した店主の露崎さんは、父の代から40年以上店を構えてきた「亀寿司」をベースに2000年9月にこの店を開業。「お客様を非日常の空間でおもてなしし、料理と会話を楽しんで笑顔で帰っていただきたい」そして「料理一品ずつに意味があるから1から10まで手を抜かず、できたてのその場、その時しか味わえない風味を感じてもらいたい」と熱く語ります。和食文化国際会議の認定料理講師でもある露崎さんは、ご自身に子どもが生まれてから和食文化を孫子の代に伝えていくことがもう一つの目標になったとのこと。県立高校での和食の講師、県内小学校への出前授業なども精力的に行っています。

大切な人との特別な日や、自分自身へのご褒美として本場仕込みの懐石料理を堪能してはいかがでしょうか。

やきとん なつ屋



新鮮なガツ刺しは
ビールがすすむ一皿

アレンジ串も絶品!
豚バラ巻ピーマンチーズはとろけます



(右) 店主・林田夏美さん
(左) ご主人の大輔さん



毎日6時間以上煮込んでつくる
こだわりの「牛モツ煮込み豆腐」



カジュアルで心地よい内装
客席はカウンター、テーブル、
小上がりも



父の言葉に導かれ散歩していて
見つけた店舗は
ふらっと立ち寄りやすい外観が特徴

《レポートを終えて》

ご夫婦の末っ子は強豪校の野球部に所
属。ご子息の活躍とお店の繁盛を応援し
ています!



レポーター

未来政策会議メンバー 松平 和良さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 長浜 彩夏さん

編集協力

大井本町町会広報部



やきとん なつ屋

ふじみ野市苗間372-10
営業時間 17:00~23:00 (L.O.22:00)
定休日 毎週日・月曜日
☎ 049-267-4411

子どもからお年寄りまで大満足!
家族で営む人気のやきとん屋さん

店主の林田夏美さんは、亡き父の「やきとん屋を開きたい」という思いを継いで、ご自身の名にちなんだこの店を2016年7月に開業しました。夕方の開店後からにぎわう店内は、朝から仕入れをするご主人の大輔さんや息子さんの気さくな接客が評判です。

お店のおすすめは何といってもやきとん。一口食べると「お肉で満足してもらいたい」との思いから大ぶりに串打ちされたお肉の旨味が口の中に広がります。4人の子育て真っ盛りの時期に開業したため、メニューは子どもからお年寄りまで満足できるものばかり。客層も幅広く、仲間内や家族でテーブルを囲んでも、おひとり様でも気兼ねなく楽しめます。

きっとあなたも、お腹と心が満たされるはずです。

そば処 むさし乃

なべ焼きうどんは
熱々で具たくさん



立派で清潔感のある店構え
中に入ればアットホームな感じ



ポリウム満点のダッタン地鶏せいろそば
自慢の韃靼そばはルチン、ビタミン、ミネラル
など栄養バランスも抜群!

庭の植栽を眺められる
お座敷も



冬季限定の
すき焼きうどんは
お肉も柔らか



《レポートを終えて》

そばの道をもっと追求していきたいとい
うご主人の言葉にプロ意識を学ばせてい
ただきました。

店主の篠原修さん



レポーター

未来政策会議メンバー 情野 亜紀さん

イラスト協力

尚美学園大学3年生 ベ ジョンユンさん

編集協力

大井本町会広報部



そば処 むさし乃

ふじみ野市苗間595-5

営業時間 ランチ 11:00~14:30

ディナー 17:00~20:00

定休日 毎週水曜日

☎ 049-262-5786

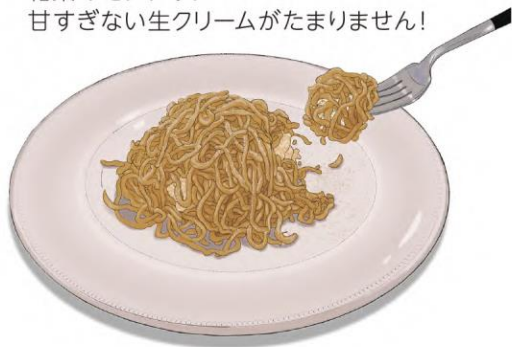
地域の皆さんに支えられ50年、
石臼挽きの手打ちそばが自慢

店主の篠原さんは東京のそば店で修行後、25歳で独立してこの店を開業しました。食の安全に配慮して食材はできる限り国産品を用いており、また、人気メニューの「韃靼^{だたん}そば」は一般のそばよりも栄養価が豊富という特徴があります。

職人としての手作りへのこだわりと、お客様の好みに応えたいと日々研鑽を重ねるうちに料理のレパートリーがどんどん広がったそうです。食べる人の健康を考えて、丼物には野菜サラダ・みそ汁・お新香をセットし、麺類にも小鉢を付けて野菜を取るように工夫しています。

和やかな雰囲気の内には家族連れや女性グループが多く、中には3世代に渡る常連さんもあるとか。どんなお客様にもきめ細かな配慮を怠らないご主人の人柄とおいしい料理で、心まで温かく満たされること請け合いです。

和栗のモンブラン
甘すぎない生クリームがたまりません！



実家をリノベーションしたという
古民家のしつらえも味のうち



薪窯にくべる薪も
シェフ自ら割って使う
こだわりぶり

併設のベーカリーは
クロワッサン専門店
白トリュフ入りは絶品！

いろいろトマトのピザ
自家製チーズと薪窯で焼き上げた
香ばしさが食欲をそそる



《レポートを終えて》

店先のテラス席で、隣のベーカリーから漂う
甘い発酵バターの香りにうっとりしながら過
ごすのもお勧めです。

オーナーシェフの
安野豊さん(左)と
ターボラベーカリーの
スタッフ



TAVOLA
YASUNO

令和7年10月頃
リニューアルオープン予定

レポーター

未来政策会議メンバー 情野 亜紀さん

イラスト協力

尚美学園大学3年生 コ シュウレイさん

編集協力

大井本町町会広報部



TAVOLA YASUNO

ふじみ野市苗間313

☎ 049-261-1330

顔の見える食材を楽しく味わう
シェフの思いがこもったイタリアン

イタリア語の店名を和風に言うと「安野さん家の食卓」。オーナーシェフの実家を全面改装して2019年に開店して以来、お客様を我が家にお招きして料理を振る舞う感覚を大事にしています。

店内は10〜15席ほどのダイニング、洋室、和室の3区画に分かれ、カジュアルな食事から、大切な日に特別な時間を過ごすのにも最適です。昨年、店舗の隣にクロワッサン専門のベーカリーも併設され、バターの香りに誘われてか閑静な住宅街ながらひときわ賑わっています。

シェフ一番のこだわりは、食の安心安全を支える食材選び。自家栽培する野菜の他、地元や全国各地の生産者と会って自分の目と舌で確かめた「顔が見えるもの」を使うという徹底ぶりです。

居心地の良い空間で薪窯で焼き上がるピザを待つワクワク感をご堪能あれ!!

創作割烹 旬菜

-shunsai-



7種のおつまみが彩る晩酌セットは
目でも楽しめる逸品

四季の移ろいを感じられる
緑に囲まれたお店



木工家具が香る
全20席の店内には
お一人様も安心の
カウンター席も

冷凍ものを使わない
お刺身ならではの食感がぜいたく



《レポートを終えて》

うなぎ料理やチョコの羊羹など時期限定の料理も好評とのこと。4歳のかわいらしい「若女将」も印象的なお店でした。



人気メニューの「サクッふわ唐揚げ」は
香味が効いていて美味



店主の^{けんじ}新井謙之さんと
千恵夫人と愛娘

レポーター

未来政策会議メンバー 千嶋 潤一さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 ラ リッチさん

編集協力

大井本町町会広報部



創作割烹 旬菜

ふじみ野市上福岡1-11-22

営業時間 ランチ 11:30~14:00 (L.O.13:30)

ディナー 17:30~23:00 (L.O.22:00)

定休日 毎週水曜日 (ランチは木曜日も定休)

☎ 049-266-3023

数々の和食店で20年ほど修業した店主が、2019年にお店をオープン。「旬のものをおいしく食べてもらいたい」との思いと愛娘の名から「菜」の一字をとり、この店名に。開店後しばらくはコロナ禍もあってテイクアウトのみでしたが、お客様の要望に応え、温かいお弁当を提供してきたことが、料理の作り置きをせず、注文後に一品ずつ丁寧に心を込めて作る現在のスタイルにつながっています。

新しい食材や珍しい料理にも挑戦する店主は「新メニューを考えているときに一番楽しい」と目を輝かせて語ります。おすすめメニューはスプラウトにんにくを使った唐揚げ、希少美味なチョウザメ料理、店主自ら魚市場で仕入れてさばいたお刺身盛りなど。

目でも舌でも楽しめる旬菜ランチや、おつまみ7品とお酒の晩酌セットも大人気です。

市場や農家直送の「旬」と「菜」
味わいと居心地のよいお食事処

日本料理 美可美^{みかみ}

海鮮丼はネタが豊富で見た目も華やか



明るく広い店内に窓越しの竹林が手の込んだ料理を一層引き立てる



地元食材を用いたスイートポテトは目でも楽しめる

素材の良さを生かしたステーキ丼は、口の中で肉のうまみが広がる



湯葉入りのうどんは毎日仕込む出汁が効いてやさしい味わい



《レポートを終えて》

「日替わりカフェランチ」は手打ちうどん、丼物に茶碗蒸しやデザートまで付いてバラエティに富み、大満足でした。

レポーター

未来政策会議メンバー 千嶋 潤一さん

イラスト協力

尚美学園大学1年生 諸田 若菜さん

編集協力

大井本町町会広報部



日本料理 美可美

ふじみ野市亀久保3-12-46

営業時間 11:00~22:00 (L.O.21:40)

無休

☎ 049-264-7141

隣接の別館では団体向けコース料理も提供しており、地域住民の交流の場や観光客の食事処としての評判も上々。窓越しに庭園を眺めながらの女子会ランチや、家族の記念日、大切な人たちとの祝いなど100人規模の食事会にも対応可能。満足度の高いお店です。

どの料理も素材の良さと鮮度にこだわり、食材は全国各地から一級品を取り寄せるほか、近隣の農園で採れた新鮮野菜や市内の福祉作業所で作られた食材なども進んで採用。店内で提供されるお茶も地元産を用いるなど、半世紀にわたり地域に生かされて商いをしているとの思いから地域連携にも力を注いでいます。

1975年、当時は珍しかった手打ちうどんがメインの日本料理店としてオープン。以来、手作りの味を守り続けている市内では老舗のレストランです。

看板メニューの手打ちうどんが気軽においしく味わえる老舗

カフェ
アンド
ギフト
D and D
デイ
アンド
デー



ビーフシチューは
トマトベースで深みのある
あっさりした味わい

この日の日替わりランチ
「ズッキーニのポロネーゼ」
はサラダ付きで超ヘルシー



人気のカフェラテ
ほっこりラテアートで
あったかさも5割増し



素朴な造りの落ち着いたお店



父"D"の
佐谷俊定さん(右)
"&"
娘"D"の
佐谷光冬さんで
切り盛り

《レポートを終えて》

どこか懐かしい感じのゆったりした居心地
の良さ。父担当のおいしい料理と娘担当の
スイーツに身も心も癒やされました！



1階はテーブル席
お持ち帰りのスイーツは売り切れないうちに！

レポーター

未来政策会議メンバー 情野 亜紀さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 飯田 菜七子さん

編集協力

大井本町会広報部



cafe and gift D and D

ふじみ野市苗間585-114

営業時間 10:00~17:00

ランチ11:00~(売り切れ次第終了)

定休日 毎週木曜日、不定休あり

☎ 049-270-9293

みほの商店街にひっそりたたずむ
ゆったりカフェで豊かな時間を

父と娘 (Daddy & Daughter) は2019年に
オープンしたカフェ。料理もデザートも楽しめて、
地元の皆さんに心底くつろいでほしいというコン
セプトです。

入店するとケーキや焼き菓子がきれいに並ぶ
ショーケースがお出迎え。1階はテーブル席、2
階は畳の座敷で椅子や座布団の用意もあるので、
高齢者や子ども連れでも気兼ねなくゆったりと過
ごせます。天井が高く開放的で懐かしさを感じさ
せる内装も癒やされポイントです。

プリンやケーキ、コーヒゼリーなどの定番ス
イーツに日替わりランチやビーフシチューなどの
食事メニューも充実。ほっこり愛らしいラテア
ーも人気を呼んでいます。ケーキや焼き菓子はテ
イクアウトできるのでお土産にもうってつけ。店
内でくつろぐもよし、おうち時間を豊かにするの
もお勧めですよ。



この日のメニューは
オードブルからスープ、肉、魚、デザートへ♪

骨付きチキンの
赤ワイン煮込み



ヴィシソワーズ
(じゃがいもの冷製スープ)



真鯛のポワレ



デザートはバタフライピーの
ゼリー&桃のムース

BISTRO BONHEUR

ビストロ

ボヌール



金子智子さんと兼士さん



《レポートを終えて》

お店に足を踏み入れるとずっと日常生活を忘れます。なのに身構えることもなく舌鼓を打てる…これぞカジュアルフレンチの神髄!?

レポーター

未来政策会議メンバー 情野 亜紀さん

イラスト協力

尚美学園大学2年生 古山 美玲さん

編集協力

大井本町町会広報部



BISTRO BONHEUR

ふじみ野市旭1-14-26

営業時間 11:30~15:00 (L.O.13:30)

17:30~22:00 (L.I. 20:30)

定休日 毎週火曜日、第1・3・5水曜日

☎ 049-293-6005 ※問合わせ 15:00~17:00

フレンチの醍醐味をおしゃれに
幸せな気分味わえるビストロ

都内のホテルでフレンチを中心に経験を積まれたシェフが、和のテイストも取り入れて毎日でも食べられるフレンチを目指して開業。店内はシックな木目調で統一され、おしゃれな空間でくつろぐことのできるビストロです。

ランチは予約なしでも可、ディナーは前日までに要予約で、いずれもコースメニューのみ(人数分要オーダー)。旬の食材をふんだんに用いた本格フレンチを堪能できる前菜やスープ、メインディッシュ、パティシエの奥様お手製のデザートもクオリティーが高く、料理とともにフランス産中心のワインも楽しめます。

フランス語で「幸せ」を意味する「ボヌール」を冠した店名そのままに、しばし日常を離れて、ゆったりと幸せ感に浸れるカジュアルでデリシャスな空間。きつと身も心も満たされます。



鴨肉と香ばしいネギが味わい深い鴨南蛮

天盛りせいろは
大きい天ぷらと
おいしい蕎麦を
味わえる絶品



そば焼き味噌は
お酒のアテにもぴったり

二代目店主の梶 寛典さんを
囲むお店のスタッフの皆さん



《レポートを終えて》

美しい庭園を眺めながら風情ある店内で
頂く蕎麦は味わいも格別です。かわいい
置き物の数々はどなたのご趣味かな…



よく手入れされた庭園の風情が
蕎麦の味を引き立てる



薬味がたっぷりて食感も楽しめる彩りせいろ



レポーター

未来政策会議メンバー 千嶋 潤一さん

イラスト協力

尚美学園大学3年生 宮崎 優さん

編集協力

大井本町町会広報部



蕎麦処 天和庵

ふじみ野市苗間295-1

営業時間 11:30~15:00 (L.O.14:30)

最終入店14:15まで

定休日 毎週月曜日(祝日なら火曜)、不定休あり

☎ 049-262-0801

とことんこだわった手打ち蕎麦と
庭園風景を四季折々に味わう店

先代がおいしい蕎麦を広めたいとの思いで脱サラ後オープンし、来年で創業20年。二代目も父の背中を追うように脱サラしてお店を継ぎました。店名の「天和庵」は1680年代の天和年間から続く家系にちなんでいます。石臼で自家製粉して毎日打った細めの蕎麦と、店内削りで旨味がしっかり詰まった本枯節(ほんかれぶし)のつゆが、蕎麦好きの心を捉えて離しません。

二代目が始めた「変わりそば」は、試行錯誤を重ねた労作で、季節ごとにメニューが変わり、ゆず(11~2月頃)や桜(3~4月頃)の蕎麦が人気とか。「そばあいす」「そばしふおん」などの甘味も加わり、今後もメニューを増やしたいと意欲満々で、それらを楽しみに通うのも良さそうです。

職人としてのこだわりと、優しくユーモア溢れるお人柄で、居心地の良い時を過ごせます。

手打蕎麦 ぐらの

茄子と辛味大根の冷やかけ蕎麦
鮮やかな紫色の辛味大根が
さくさくの天ぷらを引き立てます



和を感じる
落ち着いた雰囲気の外観

噛めば噛むほど味が出る
太い麺が持ち味の田舎せいろ



鴨せいろは本鴨ロースの
香ばしい味わいが蕎麦とよく合います



石臼で蕎麦粉を
挽く様子も見られる店内



店主の福原篤さん、妻・和世さん

《レポートを終えて》

持続可能な飲食店のあり方を考え、実践されていることに感服しました。ペット同伴で食べられるテラス席（3席）も魅力的。

レポーター

未来政策会議メンバー 千嶋 潤一さん

イラスト協力

尚美学園大学1年生 田村 梨名さん

編集協力

大井本町町会広報部



手打蕎麦 ぐらの

ふじみ野市大井816-4

営業時間 11:00~15:00 (L.O.14:20)

定休日 毎週火・水曜日

☎ 049-264-0337 ※席の予約不可

手間暇かけて本物の味を追求、蕎麦を石臼挽きから楽しめる店

昭和51年に先代が開業し、二代目の篤さんが26歳で店を継ぎました。個性的な店名はイタリア語で蕎麦を意味する「グラ・ノ・サラチエーノ」から。ツルツル食感の二八そば、甘みを楽しむ十割そば、素朴な味わいの田舎そばと3種あり、食べ比べて楽しむお客様も多いです。

本節から削って作る出汁、とろろなども店内で手間暇かけて仕込み、香りや風味を大切にしています。蕎麦とつゆに自信があればこそメニュー開拓にも熱心で、和世さん考案のそば粉を使ったパンやロールケーキが人気を呼び、今後はタルトも販売する予定です。また蕎麦や鴨汁、スイーツなどは自動販売機やオンラインでの販売も行っています。

木のテーブルと漆喰の壁、天井が高く空気までおいしく感じる店内で、挽きたての新鮮な蕎麦を味わえます。

甘みが出るまで炒めた
3種の野菜とすりごまを一面にかけた
冷たい「のらうどん」



木のぬくもりがあふれる趣のある店構え

揚げたての
天然海老が2本付く
「海老天せいろそば」



むさしの庵 甚五郎

じんごろう



埼玉県産の豚肉としめじを
卵でとじた「開化うどん」は
温かく味わい深い



厨房で調理する天田店主

古民家風で天井がとても高く
ぜいたくな時間が流れます



《レポートを終えて》

店主ご夫妻が丹精込めた愛情たっぷりな料理。メニューも豊富でゆったり過ごせる店内でじっくり味わう価値あり！

レポーター

未来政策会議メンバー 松平 和良さん

イラスト協力

尚美学園大学 3年生 渡邊 文乃さん

編集協力

大井本町町会広報部



むさしの庵 甚五郎

ふじみ野市大井武蔵野1287-70

営業時間 11:00～15:00 ※売り切れ次第閉店

定休日 毎週月曜日、第3火曜日（他に臨時休）

☎ 049-261-8007

名店の系譜に連なる味と興趣
自慢の蕎麦・うどんを召し上げられ

店主の天田雅久さんが所沢のお店で修業後、大井武蔵野の地に開業して25年。店の内も外も古民家風の造りで、名店の風格が漂います。店はご夫妻で切り盛りし、常にできたて、揚げたてを提供するために料理は注文を受けてから作るそう。料理が席に届くまで、ゆったり流れる時間に身を委ねるのも興をそそられます。

食材は地場ものか国産にこだわりの、蕎麦とうどんは毎朝欠かさず手打ちしています。人気メニューはせいろそば、くるみごまだれそばなどで、冬場はカレーそば・うどんも好評です。また時期が合えば八丈島から直送される明日葉の天ぷらをはじめ、季節の料理も味わえます。

お客様は家族連れから若者、中高年のグループまで多彩。蕎麦・うどんを中心に、好みで選べる豊富なメニューとすてきな時間を堪能してください。

MOON SIDE COFFEE

ムーン

サイド

コーヒー



甘くおいしい
あんバターサンドは
大人気メニューの1つ



めんたいベーグル&アイスカフェラテ
香ばしいベーグルはランチにピッタリ



定番のカフェラテはひとときわ味わい深く
身も心も温まります



明るく開放感のある店内でも
味わえます



ずばりCOFFEEと記された看板がオシャレ

店主の
岡本律人さん
のりひと



《レポートを終えて》

素敵なお話を熱心に語ってくださいました。選り抜きのコーヒー豆やオリジナルバッグなども販売しています。

レポーター

未来政策会議メンバー 松平 和良さん

イラスト協力

尚美学園大学1年生 永野 明優花さん

編集協力

大井本町町会広報部



MOON SIDE COFFEE

ふじみ野市上福岡1-14-21

営業時間 火・水曜6:30~14:00

土・日曜8:30~15:00

定休日 毎週月・木・金曜日

☎ 050-3637-1421

おいしいコーヒーとベーグルを手
広い公園で自分時間を過ごして

豪州パースでコーヒー文化に触れ、地元で親しまれているハイド・パークでコーヒーやパンを食べて自由に過ごすライフスタイルに感銘を受けた店主。広い公園の近くでお店を持つ夢をかなえ、2年前に福岡中央公園前にオープン。7割がテイクアウトのお客様で、自ら思い描いたように公園などで自分時間を過ごしつつ味わっていただいています。こだわりのコーヒー豆は店内で焙煎。ベーグルは10種類ほどあり、生地を長時間低温発酵させることで甘みを引き出しています。

店名の「ムーンサイドコーヒー」は、同じ月でも人によって距離の感じ方はさまざまであることに由来し、それぞれの価値観を尊重できる場所にしたいという店主の願いが込められています。

おいしいコーヒーとベーグルを手、すてきな時間を過ごしてはいかが？



「ふじみんのいもどき探し」お店と学生(イラスト担当)のコメント

お店のコメント



お店の説明うまくまとめていただきました。また、料理や部屋など雰囲気も含め特徴をつかんだ絵でした。

新規ご来店されるお客様が多く、リピーターにもつながり感謝しています。通りすがりの方からも声をかけていただき嬉しく思っています。

たくさんの方に「市報を見てきました」とご来店いただき大変繁盛しています。「入りづらかった」イメージでも、スツとご来店いただけるようになりました。

市報に掲載されることで、より安心してご来店いただけると思いました。

新しいお客様が来てくれ、また、遠のいたお客様が市報に出ていたと思い出したようにご来店くださいました。

取材という初めての経験に緊張していた中で、美味しい料理と、店主さんたちの笑顔に温かく迎えていただき安心感を覚えしました。貴重な機会をいただけたことを大変光栄に思います。

ふじみ野市には素敵なお店があると改めて実感しました。お店へ行き、食事をしながら話をお伺いできとても楽しかったです。お店の雰囲気に合う表現を模索し、自分の力にすることが出来た大変貴重な経験になりました。

自分の好きな「絵を描くこと」を通して、市の魅力を発信する広報に携われたことはとても良い経験になりました。ふじみ野市のおいしいお店を知ることができて嬉しかったです。

冊子に自分の絵が掲載されていて、感動したのは大学生活の宝物の一つです。私のイラストで少しでも「いいところ」が伝わっていたなら嬉しいです。

実際に市報として完成した物を見て、イラスト協力ができて本当に良かったと感じました。明るくて、暖かいお店の雰囲気を感じていただけたらと思います。

お店の雰囲気や料理・店主さんが素敵で、その魅力をイラストでどう表現できるのか悩みながら制作しました。こういったイラスト制作は初めてのことで、とても良い経験になりました。

多くの方に自分のイラストを見ていただく貴重な経験ができ、冊子が手元に届くと嬉しさのあまり笑みがこぼれました。よりふじみ野市が好きになり、美味しいお店を知ることができて最高です!!

内観にもこだわられた店の雰囲気と料理の相性が良いため心地よい時間を過ごすことができました。食感など料理の魅力を引き出すためにつやを意識して描き上げました。

今回の新しい経験を通じて、地域の皆様に少しでも喜んでもらえる作品を提供できたことを嬉しく思います。これからより良い作品を創り続けるために努力してまいります。

反響がとても大きく、「お店に入る勇気がなかった」「お店の雰囲気や料理を知ることができ、気になって来店した」との声をたくさんいただきました。

地域の方に知っていただくよい機会となりました。また、以前からのお客様から「載っていたね」との声を多くいただき、ありがたかったです。

素敵な絵のタッチで描いていただきありがとうございます。料理もとっても美味しそうに描けていて、人物も似ているとお客様からの反応も上々でした。

お店の歴史を皆様に知っていただくことができて嬉しいです。

お店としての考えやこだわりをわかりやすくまとめていただきありがとうございました。

お店を取材した経験は本当に素晴らしく、イラスト制作を担当できて非常に嬉しいです。冊子のレイアウト等も素晴らしく、自分のイラストで素敵なお店を宣伝できることに喜びを感じています。

お店を訪れ、料理を味わったことで、写真を見るたびに当時の感覚を鮮明に思い出しました。そのため、写真だけを見て描くのと異なり、イラスト制作にも特別な思いを込めて取り組みました。

取材に伺ったお店のお料理は美味しくて、家族と行きたいところが増えました。店内の撮影やお店周りの見学など、貴重な経験をさせていただいて、嬉しく思っています。

取材では美味しい食事とふじみ野の温かい地域の方々と直に触れる機会をいただきました。まだまだ未熟なイラストではありますが、市の魅力を少しでも伝えることができていますと幸いです。

料理を口にしたときの感動、嬉しさそのままを絵にしました。初めて食べ物のイラストを制作しましたが、料理のレイアウトの美しさ、こだわりを意識し、キラキラとした細部までこだわることが出来ました。

取材を行わせていただき、イラストにするお料理や場所を見られたことで、より良い作品にすることができたと思います。また、お店の方と実際に会えたことで制作にも力が入りました。

美味しいお蕎麦と貴重な機会をありがとうございました。

取材を通してイラスト制作をするのは初めてのことでしたが、色や雰囲気の温かみに自分なりのこだわりを持ち、楽しく制作いたしました。お店の魅力をお伝えする手助けになっていれば幸いです。

自分が描いたイラストで、少しでもお店の魅力を伝えることができたなら幸いです。貴重な経験をさせていただき、ありがとうございました。とても楽しかったです。

学生(イラスト担当)のコメント





ふじみんの いいところ探し

総 集 編
Vol. 2

未来政策会議について

「オールふじみ野」未来政策会議は、市民自らも地域の課題について考え、解決策を検討・政策提言する取組を推進し、行政パートナーの確立を目指して平成25年度より実施してまいりました。

平成29年度からは、会議メンバー自らが、「ふじみ野市の魅力を幅広くPRすること」について企画・実践していくスタイルに転換し、平成31年の市報1月号より、裏表紙に「ふじみんのいいところ探し」を掲載することで市の魅力を発信し、令和2年3月には、ここまで取材した11店舗を掲載した「ふじみんのいいところ探し 総集編」を発行しました。

この冊子は、前回の総集編以降、令和7年3月までに取材した23店舗の内容を取りまとめて制作したものです。

令和7年（2025年）10月発行

発 行 ふじみ野市経営戦略室（「オールふじみ野」未来政策会議 事務局）
〒356-8501 埼玉県ふじみ野市福岡1丁目1番1号
電 話：049-261-2611（代）
FAX：049-266-6245（代）
E-mail：seisaku@city.fujimino.saitama.jp