

地域ブランド

Musashimurayama

regional brands



アイス工房ヴェルデ
自家製アイスクリーム
Ice Kobo Verde's Homemade Ice Cream
冰淇淋工坊Verde的“自家制冰淇淋”

自家牧場の濃厚な牛乳と地元の果物を使用し、季節の味を詰め込んだ手作りアイスクリームです。旬のフレーバーは訪れるたびに新たな発見があり、地域の魅力がぎゅっと詰まった「アイス工房ヴェルデ」の自家製アイスクリームをご堪能ください。

This is a handmade ice cream made with rich milk from its own farm and locally grown fruit, capturing the flavors of the season. Seasonal flavors offer a new discovery each time you visit; enjoy Ice Kobo Verde's homemade ice cream, packed with the unique local charm.

使用自家牧場の濃縮牛乳と当地水果，将当季风味浓缩其中的手工冰淇淋。每次造访都能发现不同的当季口味，且蕴含当地魅力的“冰淇淋工坊Verde”的自家制冰淇淋，欢迎您来品尝。

住所 武蔵村山市三ツ藤1-80-3 TEL 042-560-6651
営業時間 4月～9月 11:00～17:30 定休日 月・火
10月～3月 11:00～17:00 ※7月～8月は月曜も営業



5月上旬に茶摘みが始まり、伝統技法で仕上げられる東京狭山茶は、濃厚な味わいの中に、甘みと渋みが絶妙に絡み合った味わいです。自分用はもちろん、大切な人への贈り物にもおすすめです。

Tokyo Sayama Tea, harvested from early May and finished using traditional methods, offers a rich flavor in which sweetness and astringency are exquisitely balanced. Recommended not only for personal enjoyment but also as a gift for someone special.

5月上旬开始采茶，使用传统技法制成的东京狭山茶，口味醇厚，甜味与微涩自然融合，回味无穷。无论是自己享用，还是作为送给重要之人的礼物，都非常推荐。



地粉を使った力強いコシのあるうどんと、添えられた地元の旬の野菜を茹でたり煮たりした「かて」と一緒に温かい醤油ベースのだし汁につけて食べるスタイルが特徴です。古くから親しまれ歴史のある「村山かてうどん」を、ぜひ味わってください。

Featuring a distinctive style in which firm, chewy udon made with locally milled flour is eaten by dipping it into a warm soy sauce-based broth together with “kate,” a selection of boiled or simmered locally grown seasonal vegetables. Long cherished with a rich history, Murayama Kate Udon is well worth trying.

使用当地面粉制作而成，口感劲道，并搭配称之为“根”的水煮或炖煮的当地应季蔬菜，蘸着热腾腾的酱油高汤食用，欢迎您品尝自古以来深受喜爱、历史悠久的“村山根乌冬面”。

東京狭山茶・村山かてうどんの販売店・会員店は裏面を参照
See the back for a list of retailers and member stores for Tokyo Sayama Tea and Murayama Kate Udon.



ANNE・KANDYの
むさし村山四季彩シフォン
ANNE & KANDY's Musashimurayama Shikisai Chiffon
ANNE・KANDY 的“武蔵村山四季彩戚风蛋糕”

市内産の小麦粉に豆乳とおからを加えたふわり生地に、旬の市内産食材を練り込んで焼き上げました。6種類の季節ごとに異なるラインナップは、四季折々の味覚を楽しんでいただけること間違いなし。

The fluffy dough is made from locally produced wheat flour, soy milk, and okara, and is then kneaded with seasonal local ingredients and baked. With six varieties that change by season, the lineup is sure to offer the flavors of all four seasons.

在使用本市产的小麦粉又加入豆乳与豆渣制成的松软蛋糕体中，揉入当季本市的食材精心烘焙而成。共推出6种随季节变化的不同口味阵容，您能尽情享受四季更迭的美味。

[SHOP ANNE]
住所 武蔵村山市中原2-24-6 TEL 042-560-5381
営業時間 9:00～18:00 定休日 水・木
[紅茶専門店KANDY]
住所 武蔵村山市本町2-47-9 TEL 042-560-4132 080-6110-6168
営業時間 11:00～22:00 定休日 月・木・金



もりのこむぎの
村山お茶食パン
Morino Komugi's Murayama Tea Bread
森之小麦の“村山茶香吐司”

「村山お茶食パン」は、「武蔵村山産東京狭山茶」を使用した、独特の苦みと甘みを持つ和風のパンです。製造が難しいお茶入りパンで、武蔵村山市ならではの味わいをお楽しみください。

“Murayama Tea Bread” is a Japanese-style bread made with Tokyo Sayama tea from Musashimurayama, characterized by its distinctive balance of bitterness and sweetness. As a tea-infused bread that is difficult to produce, it offers a flavor unique to Musashimurayama City.

“村山茶香吐司”使用“武蔵村山産の東京狭山茶”，是具有独特苦味和甜味的日式面包。欢迎来品尝制作难度较高的茶叶面包，享受武蔵村山市独特的美味。

住所 武蔵村山市学園3-42-3 TEL 042-562-0274
営業時間 7:00～18:00 定休日 日・月(祝日除く)



パンとおやつに糀ohanaの
むさむら野菜のバインミー
Pan to Oyatsu ni Koji ohana's Musamura Bānh Mì
面包与点心中的米糀ohana的“武蔵村山蔬菜越式三明治”

糀酵母とじゃがいもを使用した自家製パンに、武蔵村山産の旬の野菜や果物がたっぷり詰まった、体に優しいサンドイッチです。食材ごとに工夫された調理と味付けで、地元の恵みを丁寧に引き出した一品は、鮮やかな見た目とともに、武蔵村山市の美味しさを堪能できます。

A wholesome sandwich made with homemade bread using koji yeast and potatoes, generously filled with seasonal vegetables and fruits grown in Musashimurayama. With carefully devised preparation and seasoning tailored to each ingredient, this dish brings out the bounty of local produce, allowing you to enjoy the flavors of Musashimurayama City along with its vibrant appearance.

在自家制的使用麴制作的酵母和马铃薯的面包中夹入大量的武蔵村山产的时令蔬菜和水果，是一款有益于健康的三明治。根据不同食材巧妙搭配的烹饪方式与调味，细腻呈现当地食材的天然风味。欢迎您品尝这一既具有赏心悦目的色彩，又美味的武蔵村山市的佳品。

住所 武蔵村山市大南2-47-14
営業時間 11:00～15:00 定休日 日・月・火・木
※Instagramをご確認ください



ケーキ工房ラ・ブームの
村山げんこつシュー
Cake Studio La Boum's Murayama Genkotsu Choux
蛋糕工坊 La Boum的“村山拳头泡芙”

武蔵村山産の狭山茶を混ぜ込みお茶の風味を活かしたたっぷりのクリームと、見た目にインパクトがある「げんこつ」サイズが魅力のシュークリームです。武蔵村山市内でしか味わえないサクサクとしたシューと武蔵村山の魅力がたっぷりのクリームを、ぜひお楽しみください。

A cream puff featuring a generous cream infused with Musashimurayama-grown Sayama tea, with an eye-catching “genkotsu” (fist-sized) appearance. Available only in Musashimurayama City, this crisp choux pastry and cream filled with the rich charm of Musashimurayama offer a truly distinctive taste experience.

揉入武蔵村山産狭山茶の具有茶香风味的泡芙，内馅的奶油浓郁且分量十足，极具视觉冲击力的“拳头”大小的外形，充满魅力。只有在武蔵村山市内才能品尝到的酥脆泡芙外皮和凝聚了武蔵村山魅力的丰富奶油，欢迎您来品尝。

住所 武蔵村山市本町2-80-1 TEL 042-520-0282
営業時間 10:00～19:00 定休日 火・水



田舎屋の
手作り村山ゆでまんじゅう
Inakaya's Handmade Murayama Boiled Manju Buns
田舎屋の“手工村山水煮日式馒头”

武蔵村山では昔から食べられているゆでまんじゅう。うどん粉を使ってゆでて作られた地元ならではの逸品です。もちもちとした食感と口の中に広がる小豆の甘さが魅力の、地域の味をぜひお試しください。

Boiled manju buns long enjoyed in Musashimurayama. This is a local specialty boiled using udon flour. With a pleasantly chewy texture and the sweetness of red bean paste spreading in the mouth, this local flavor is well worth trying.

武蔵村山自古就备受人们喜爱的水煮日式馒头是使用中筋面粉水煮而成的当地特色佳品。口感软糯，红豆的香甜在口中扩散，欢迎您来品尝这一充满地方特色的美味。

住所 武蔵村山市中藤4-39-5 TEL 042-564-4428
営業時間 11:00～14:00 定休日 火・水・木



内野みかん園の
みかんワイン
Uchino Mikanen's Mikan Wine
内野蜜柑园的“蜜柑酒”

甘くて酸味のバランスがよいみかんを100%使用して作られた、淡いみかん色と炭酸のきいたシャンパンのようなフルーティーな味わいのワインです。お酒が好きな方はもちろん、苦手な方も飲みやすく、甘すぎずどんな料理でも相性抜群です。(本数限定販売)

Made from 100% mandarins with a well-balanced sweetness and acidity, this wine features a pale mandarin hue and a fruity, champagne-like flavor with lively carbonation. Easy to drink for those who enjoy alcohol as well as those who do not, it is not overly sweet and pairs well with a wide variety of dishes.(Limited quantity available)

100%使用甜味和酸味达到绝佳平衡的蜜柑酿造而成，具有淡淡的蜜柑色泽，并带有如香槟般清爽的碳酸感和果香风味。即使是不擅长饮酒的人，也会感到顺口好喝，不过分的甜度，与任何料理都能完美搭配。(限量发售)

住所 武蔵村山市中藤5-85-3 TEL 042-561-3306
営業時間 9:00～16:00 定休日 水



シャトー洋菓子店の
むらやまロール
Chateau Vougashiten's Murayama Roll
夏多西式糕点店的“村山蛋糕卷”

地域への愛を込めて名付けられたこのスイーツ。武蔵村山産のうどん粉を使用したスポンジ生地は、きめ細かくもっちりとした弾力感、そしてふわりとした柔らかさを併せ持つ絶妙な食感が魅力です。特製生クリームをたっぷりと絞り、深い味わいに仕上げた地元愛を感じられる逸品です。

Named with affection for the local community, this sweet features a sponge cake made with Musashimurayama-produced udon flour, offering an exquisite texture that combines fine, pleasantly chewy resilience with softness, generously filled with special fresh cream to create a rich flavor and a true expression of local pride.

饱含对当地深厚情感而命名的这款甜点，使用武蔵村山产的中筋面粉制作的海绵蛋糕胚松软且富有弹性，具有绝妙的口感，再搭配充足的特制鲜奶油，风味更加醇厚，是一款能让人感受到当地温情的佳品。

住所 武蔵村山市学園3-64-19 TEL 042-561-4810
営業時間 9:00～19:00 定休日 なし



のぞみ福祉園の
手づくり村山さんクッキー
Nozomi Welfare Center's Handmade Murayamasan Cookies
希望福祉園の“手工村山饼干”

市特産のお茶や地域ゆかりの発想が詰め込まれ、1枚ずつ丁寧に程よい甘さで焼き上げられています。一度食べ始めると手が止まらなくなる「のぞみ福祉園」の手づくり村山さんクッキーは、おやつにぴったりです。

Packed with the city's specialty teas and ideas rooted in the local community, each cookie is carefully baked one by one to a perfectly balanced sweetness. Once you start, it's hard to stop—Nozomi Welfare Center's handmade Murayamasan Cookies are perfect for snacking.

本市特産茶葉，以及融入与地区紧密相关的构想，一片一片精心烘焙而成，甜度恰到好处。吃了一口就停不下来的“希望福祉园”手工村山饼干，非常适合作为点心。

住所 武蔵村山市本町5-22-1 TEL 042-560-6011
営業時間 8:30～17:15 (販売時間9:00～17:00) 定休日 日・土・祝



乗り場のご案内



乗り場	行先	運行会社
A	武蔵村山市役所前／かたくりの湯	MMシャトル
	西武立川駅北口	くるりんバス
	東大和市役所・東大和市駅	ちょこバス
1	立川駅北口	立川バス
2	村山団地／イオンモール／芋窪	立川バス
A	総合体育館／三ツ木地区会館	MMシャトル
1	玉川上水駅	立川バス
	西武球場前(不定期運行)	西武バス
2	東大和市役所・武蔵大駅入口	ちょこバス

シェアサイクル貸出中！

アプリダウンロードはこちら



App Store
からダウンロード

Google Play
でインストール



ハローサイクリング

貸出ポートの場所は裏面MAPでご覧いただけます