

ねりまのお店に行こう

2020 年
春

～練馬区内にある魅力的なお店をご紹介します～

挑みつづける、変わらぬ意志で。

東京商工会議所 練馬支部

北海道直送の素材を、自在にアレンジする逸品フレンチ♪ エヌ・ルトール

2003年に練馬で開業し、2007年に現在の桜台に移転したレストラン。フレンチやイタリアンのシェフとして、35年以上のキャリアを持つオーナーシェフの成田英孝さんが、腕によりをかけて作る料理は、味も見た目もお客さんを唸らせます。

新鮮な素材は、成田さんの故郷である北海道から産地直送。「露地栽培のホワイトアスパラ、幻のカレイと呼ばれるサメガレイなども届きます。毛ガニや季節の食材によるフェアも定期的に行っているんですよ」とのこと。リピーターのお客さんも多く、要望に合わせて柔軟にアレンジも対応。「メニューがあって、ないような店」なのです。駅から少し離れているので、ランチもディナーも予約をいれることをおすすめします。

練馬区豊玉北4-4-9 ☎03-5999-2003

営 ランチ 11:30～14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30～22:30 (L.O.21:00)

休 月曜、第2週目火曜（祝日の場合は連休明け休）



インドマグロのマウンテン（左）は、人気の定番メニュー！



落ち着いた雰囲気店内



代表取締役 成田 英孝さん

練馬の農業と共に、地域活性化を目指すピッツェリア！ ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ

イタリアンの有名チェーン店でシェフや店舗運営に関わった岩澤正和さんが、2012年、石神井公園に店を開きました。強みは地元の食材を生かした料理の数々です。「スローフード発祥のイタリアでは、地域の食材を生かすのは当たり前。日本でもそれを浸透させたい」と、区内の農家に人脈を広げています。ピッツァなどに使われた野菜の味が濃く、際立っています。「素材の味をできるだけ生かせるように心がけている」とのこと。

食を通じた地域活性化にけるフィリッポの営業ノウハウを学びたいと、全国から仕事の引き合いがあり、各地を飛び回って、惜しみなく伝授する岩澤さん。そんな思いに共感し、店には実力派のシェフやソムリエがスタッフとして結集しています。

練馬区石神井町2-13-5 ☎03-5923-9783

営 ランチ 12:00～15:00 (L.O.14:30)

ディナー 18:00～22:00 (L.O.21:30)

休 木曜、隔週不定休（木曜が祝日の場合水曜、その他不定休）



採れたての食材を使ったピッツァやパスタなど



店内は広く、テラス席も気持ちがいい



代表 岩澤 正和さん

練馬支部会員のお店紹介

窪田屋オリジナル「ねりま大根焼酎」が人気！

地酒の窪田屋 (じざけのくぼたや)

大泉学園の東映通りに店舗を構え、今年で創業55周年。焼酎と日本酒を中心に、蔵元からの直接仕入れにこだわって全国各地の銘柄を取り揃えています。六代目の加藤晃葵(こうき)さんは「蔵で酒造りをしたこともある。作り手の気持ちも一緒に届けたい!」と熱く語ります。

地元への愛情も強く、練馬大根を原料とした「ねりま大根焼酎」はオリジナル商品。辛味を生かしたすっきりとした味わいが、練馬産の東京土産としても人気を集めています。



練馬区東大泉 2-18-3 ☎ 03-3922-3416

営 9:00~19:00

休 日曜、祝日



こだわりメニューとお酒を、安らぎの空間で！

八縁 江古田店 (はちえん えこだてん)

江古田駅南口すぐであり、武蔵大学OBのオーナー、迫田治憲さんが「人生の大切なひとときを、ゆっくり安らげる場所にしたい」と16年前にオープン。

江戸ソバリエの迫田さんが厳選した絶品のざるそば、人気のねぎサラダ、炭火で焼き上げた焼鳥など、美味しい料理とお酒が楽しめます。「米寿(88歳)まであと10年。まだまだ頑張るよ」と語る迫田さん。オーナーの人柄に惚れた常連客も多し! 宴会コースは良心的な価格、一人でも入りやすい大人のたたずまいを持ったお店です。



練馬区栄町 1-8 ☎ 03-5912-9115

営 16:00~23:00 (L.O. 22:30)

休 火曜



練馬産野菜メニューと、愛想の良いママの店

スナック蛭加良 (すなっくばんから)

練馬駅北口に店を開いて46年。美味しいお酒と料理、楽しいカラオケの店。練馬産の野菜と、旬の食材にこだわっています。

カラオケは昭和の演歌や歌謡曲を中心に、ママの中山八重子さんがお客様を心地よく盛り上げます。ちなみにママの十八番は美空ひばりと大月みやこ。長年通い続ける常連さんも多いけれど、「店名のとおり、ざっくばらんな店」と中山さんが語るように、初めての人にも敷居が低いのが魅力です。



練馬区練馬 1-30-12 ☎ 03-3994-4874

営 18:00~24:00

休 不定休

厚岸直送の海山の幸が大泉で楽しめる

酒蔵あつけし (さかぐらあつけし)

大泉学園駅南口に、北海道厚岸出身の竹中さん夫婦が40年前に始めたお店。長女の竹中円さんは、「厚岸直送の新鮮な素材が自慢です。海の幸はカキやコマイ、アサリなど親戚の漁師から仕入れてます。山の幸は、春ならウド、フキノトウ、行者ニンニクなどが楽しめます」とコメント。ランチ定食は750円でボリューム満点。広々とした店内は、東映のドラマのロケ場所になることも多いそうです。



練馬区東大泉 5-41-13 ☎ 03-3978-0032

営 火~土 11:00~14:00、16:00~23:20

日 16:00~22:20

休 月曜

7月まで「世界のパンフェア」で新商品続々！

パン工房アンテンドウ (ぱんこうぼうあんてんどう)

本社は北町にあり、東京・神奈川・埼玉で29店舗を運営。代表取締役社長の井戸大通さんは、「練馬発祥のベーカリーチェーンとして、『自然醗酵・石窯・手作り』に、こだわっています」とコメント。創業者の井戸勤氏が石焼食パンで「高松宮王冠賞」を受賞したことを原点に、主食としてのパンを大事にしているそう。今年は夏の世界的なイベントに合わせて、7月まで月替わりの「世界のパンフェア」を開催予定です。



赤塚店: 練馬区田柄 2-49-8 ☎ 03-3977-9074

営 9:00~21:00

氷川台店: 練馬区氷川台 3-39-3 ☎ 03-5984-5100

営 9:00~21:00

富士見台店: 練馬区貫井 3-7-5 ☎ 03-3825-4811

営 8:00~21:00

石神井公園店: 練馬区石神井町 3-23-15 ☎ 03-6913-3456

営 月~金 7:00~21:00 土・日・祝 8:00~21:00



練馬支部会員のお店紹介

掲載店
募集中!

掲載対象 ▶ 東京商工会議所会員事業者が運営する練馬区内の飲食店・小売店

応募方法 ▶ 下記の内容をEメールでお送りください。

- ① お店の概要がわかる資料
(形式不問・自社WEBサイトのアドレスでも可)
- ② 担当者名 ③ 連絡先電話番号

宛 先 ▶ nerima@tokyo-cci.or.jp

※件名を「練馬支部会員のお店紹介掲載希望」としてください

締 切 日 ▶ 2020年4月20日(月) 到着分まで

掲載予定日 ▶ 東商新聞2020年6月20日号に同封。

同日に練馬支部ホームページでも公開。

※応募多数の場合、抽選となります。掲載の場合のみご連絡いたします。