

THE NEW FACE

西東京市で創業した
新企業を紹介!!

キッズスペースや授乳スペースも設置 子連れでもくつろげる美容室

ひばりヶ丘駅南口から徒歩約8分の場所にある hair salon Hare（ヘアサロン ハレ／石川貴重社長）は、店内に子どもが遊べるキッズスペースや授乳スペースを備えた、子連れにはうれしい美容室だ。2人の子どもの持つ石川貴重社長と絢子夫人が「子連れのお客さまが周りに気兼ねなくくつろげる美容室を」と平成25年7月にオープンした。

石川社長は、立川や武蔵境にある美容室で10年以上修行を積み、かつて同じサロンで働いた同僚・絢子夫人と地元で独立開業の夢を果たした。内装は木の温もりがある家庭的な雰囲気仕上げた。5歳未満の子どもが座るかわいいクルマのカット椅子も用意。営業時間は10時～19時で、時間外予約も可能。ドリンクサービスやDVD鑑賞サービスもあり、顧客一人一人との



石川社長(右)と絢子さん(左)

おもちゃもあるキッズスペース。右のクルマが子ども用カット椅子



本棚の絵柄の壁紙などが目を引くおしゃれな店内

企業 Data

hair salon Hare(ヘアサロン ハレ)

- ◆住所: 西東京市谷戸町2-10-2 TYビル1F
- ◆電話: 042-439-9044

ヘアサロンハレ 検索

地元住民に愛される定番のおいしさ

名物「栗どら」が西東京市みやげに大人気

「平成26年度西東京市一店逸品事業逸品グランプリ」のお持ち帰り部門でグランプリを受賞した「栗どら」(155円税込)。栗の形に焼いた皮の中に上品な甘さの餡(あん)と大粒栗がまるごと入ったどら焼きは、地元の名物として知られている。この「栗どら」を製造販売するのが、御菓子處吉乃(草木裕之助社長)だ。創業は昭和30年。約30年前から、どら焼きの製造を開始。当初は卸専門だったが、平成17年に新製品「栗どら」を自社工場内の店舗で発売。これを機に「虎の助」(抹茶・黒糖)、「あんずどら焼」と次々に開発。いずれも中餡には北海道産の小豆を使い、ほどよい甘さに練り上げ、外の皮はしっとりとして柔らかいのが特徴だ。10日ほど日持ちもするので、遠方への贈答品に使いやすいというところも、人気を集めている理由だ。



自慢の「栗どら」を手にする草木社長



工場にはできたての「栗どら」が並ぶ



右下から時計回りで「栗どら」「あんずどら焼」「虎の助(黒糖)」「虎の助(抹茶)」

企業 Data

有限会社吉乃

- ◆住所: 西東京市北町5-1-31
- ◆電話: 042-423-1541

御菓子處吉乃 検索

御菓子處吉乃 柳沢駅南口店

- ◆住所: 西東京市柳沢6-1-2
- ◆電話: 042-462-1980
- ◆定休日: 月曜・祝日

手作りの技術を今に伝える老舗靴工房

オリジナル・シューズはいかが

田無駅から徒歩15分。住宅街にある一軒家が紳士靴メーカー、有限会社小笠原シューズ(根岸貴之社長)の社屋だ。創業は昭和30年。高級ハンドメイド工房として、30代から70代の職人6人が老舗の技術を守っている。これまでの百貨店や有名靴店向けのOEM製造を中心に行ってきたが、平成24年に3代目社長に就任した根岸貴之さんが、「もっとお客さまと直接向き合った靴作りがしたい」と新たに自社ブランド「シナンド」を設立。オリジナル・シューズの製造をスタートさせた。最高級のカスタムメイドは顧客の足型・足の採寸から始めて木型を作り、デザイン、製法まで細かく相談しながら製作する一点ものだ。いくつものデザインから好みの皮を選ぶ手頃なレディメイドは6万円から。どのタイプでも職人の卓越した技術が光る手製靴



工房で今も使っている昔ながらの足踏みミシン



さまざまな形がある靴のサンプル。ここから好みの型を選べる



自身も毎日、工房で靴作りに励んでいる根岸社長

は、価格以上の高品質を誇り、ホームページを見た靴好きの顧客が全国から工房に訪れるという。高齢の職人が多く、技術の継承に悩みながらも、靴

作りを心から楽しんでいる根岸社長。「今後は気軽に履けるカジュアルシューズや婦人靴も作っていきたい」と意気込んでいる。

企業 Data

有限会社小笠原シューズ

- ◆住所: 西東京市南町2-2-8
- ◆電話: 0424-61-6673

シナンド 検索

西東京市のちょっと気になるお店

天然物を使った刺身とだしが自慢！ 洋館で本格日本料理を味わう

「新日本料理 るたん」(荒雅浩社長)は、ひばりヶ丘駅北口から徒歩5分に位置する中世イギリスの田舎町を思わせる洋館で、本格会席料理がリーズナブルな価格で楽しめる日本料理店。

店内には木のカウンターに英国テイストのアンティーク家具や小物が並ぶ一方で、器は窯元より直接仕入れた手作りの「有田焼」を使うなど、意外な取り合わせで人気を集めている。

新日本料理とは、日本伝統の味をベースにしながら、独自の発想を織り込んだ日本料理のこと。松花堂弁当の料理を洋食のコース風に有田焼の皿に盛りつけたランチコース(2000円)がおすすめ。前



店内で料理する荒社長は、生まれも育ちもひばりが丘



1品ごとに手が込んだランチコース。ランチには「お子様膳」(1100円税込)も用意されている

企業 Data

新日本料理 るたん

- ◆住所: 西東京市ひばりが丘北1-5-13 サンスクエア 1F
- ◆電話: 042-423-9505(要予約)
- ◆営業: ランチ12時～15時、ディナー18時～22時
- 定休日: 水曜

るたん.com 検索