AOZORA GARDEN

Take Free

街に恋するライフスタイルマガジン　あおぞらガーデン　2015年　秋号

パンと食欲。

わたしらしくをあたらしく
LUMINE
TACHIKAWA

あおぞらパーデ

10/17 (SAT) - 18 (SUN) 11:00 ～ 17:00
ルミネ立川 屋上庭園コトリエで開催！

秋のあおぞらパンまつり

BREAD

あおぞらの下でほおばりたい！　おいしいパンを日替わりで

17 (SAT), 18 (SUN)
ネイバーズブランチ with
パンとエスプレッソと

→P.8

17 (SAT)
ぱんのお店 ドラジェ

→P.9

18 (SUN)
Le fournil 木もれび

→P.9

SANDWICH

旅とサンドイッチ

1日50食限定の「高尾サンド」

→P.18 - 19

MARKET

木の道具 ki-to-te
無垢の木の家具と
お皿やカトラリー

→P.14 - 15

LIVE

15:00 ～ 16:00
17 (SAT) 下岡晃（Analogfish）
18 (SUN) ショピン

→P.20

CAFE

+coffee
出張コーヒー屋さんが
ルミネ屋上に

→P.21

WORKSHOP

And Still Pictures
家族で集まって
写真を撮ろう

→P.21

STAMP RALLY

先着200名限定！
集めてもらえる
オリジナルグッズ

→P.21

BOOK

絵本ライブラリー
100冊の名作絵本
協力：オリオン書房

→P.21

AOZORA GARDEN　秋号
2015 年 9 月 25 日発行

発行　ルミネ立川
企画・制作　株式会社リライト
印刷　藤原印刷

Staff
Planning Director　酒井博基（株式会社リライト）
Photographer　鍵岡龍門
Designer　渡辺光子
Illustrator　やまさき薫
Editor　井上健太郎（株式会社リライト w）
　　飯塚陽介

※本誌に掲載されている商品などの価格は、
原則としてすべて税抜きです。

AOZORA GARDEN

本誌は、ルミネ立川の屋上で開催されるイベント「あおぞらガーデン」の世界観が味わえるフリーマガジン。コンセプトは「街に恋する」。春夏秋の3号にわたって、イベントに登場するショップやアーティストの紹介はもちろん、立川周辺エリアにあるステキなスポットや、そこに暮らす人たちのライフスタイルを伝えていく。

BREAD & APPETITE

パンと食欲。

毎朝食卓にのぼる6枚切りに、部活帰りの牛乳＆あんパン、背伸びして行ったレストランの絶品バゲット……。「誰にも思い入れのあるパンがある」とは、パンラボ・池田さんの金言。立川エリアのおすすめパン屋に、パンのおとも、ルミネで見つけたとっておきまで。秋の“誌上パンまつり”、はじまりはじまり。

PANLABO × SHINBOPAN

巻頭対談

パンラボ　池田浩明
×
シンボパン　シンボユカ

春号「絵本とおやつ。」、夏号「映画とかき氷。」ともに、違う世界で活躍する2組が出会った巻頭対談。秋号は、かたやパンを書く人、かたやパンをつくる人。どちらがパンで、どちらが食欲？　答えはどっちも。

パンラボ
池田浩明さん

パンラボ主宰。パンを食べまくり、パンを書きまくる「ブレッドギーク（パンおたく）」。著書に『パンラボ』『サッカロマイセスセレビシエ』など。http://panlabo.jugem.jp/

シンボパン
シンボユカさん

都内のパン屋で修行ののち、2010年に、実家の自転車店上にパンと喫茶の店「シンボパン」をオープン。謎のユニット「旅とサンドイッチ」では調理を担当（P.18 ～ 19参照）。

『パンの雑誌』（P．7参照）でシンボパンが漫画化されるなど、日頃から親交のある2人。トークのはじまりは、昨今のパンブームについて。

池田　パンブームって、昔からずーっと言われ続けてるんですよ（笑）。結局、パンを好きなのはきっと、人間の本能だと思います。

シンボ　私の場合は、好きとはちょっと違うかもしれません。つくって「も～！」ってなるときもありますから（笑）。お米と同じで、いつもそばにあるものですね。

池田　僕、同じ食卓の中で、ごはんもパンも食べることありますよ。

シンボ　ですよね！　シチューとか、一杯ごはんで食べたあと、フランスパン切ってこよう、とか。

池田　この味でパンを食べないと、もったいないって感覚。僕がパンを好きなのは、食べる何秒が何時間にも感じられるから。いろんなことが起こって、頭の中がパンだけになる。

シンボ　パンと会話できるみたい。

池田　やわらかいとか、こんな味がするんだとか、いくつもドラマがあるんですが、すごい職人になると全部お見通し。食べ進むと、「そう思うと思ったんで、こうしときました」みたいな気づかいが感じられる。

シンボ　これ、わかりますか？

池田　わかります。わかります。

パンとの出会いそれぞれ

シンボ　どうしてパンについて書こうと思ったんですか？

池田　ある日、ブリオッシュを食べたら、走馬灯のように過去がフラッシュバックする「プルースト現象」に襲われて、子どもの頃に衝撃を受けたブリオッシュのことまで思い出したんです。だったら、パンのことを書いてもいいんじゃないかって。

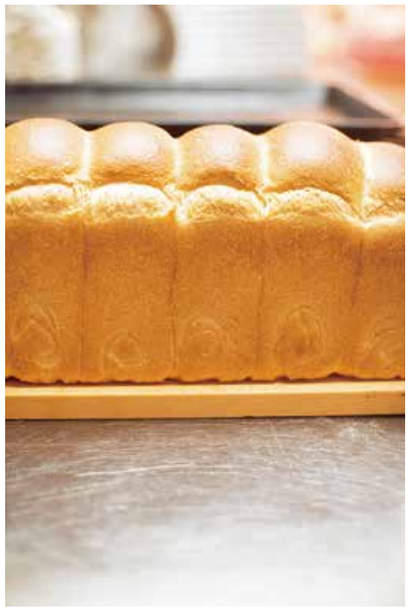
シンボ　すごい！

池田　パンって〝全部〟なんですよ。面白い話に悲しい話、アート的に鑑賞することもできるし、世界史だって語れる。パンさえやってれば、いろんなことが書ける。最近面白かったのは、日本人は小麦粉に水を混ぜるけどイタリア人は逆っていう話。

シンボ　水加減じゃなくて、〝小麦粉加減〟を見るんですね。

池田　きっと、新宿と立川にだって違いはあるはず。そういう文化・スタイルの違いが面白いんです。シンボさんは、なぜパン屋に？

シンボ　もともとお店はやりたいと思っていたんですけど、紅茶が好きで働いたお店が、たまたまパン屋さんで（笑）。焼きたてを食べたらすごくおいしくて、パンの世界に引き込まれていきました。



シンボパン

立川市曙町2-21-5
☎042-522-6211
http://www.shinbopan.com/
※営業時間・定休日はHPで。

ルミネ立川から徒歩5分。あおぞらガーデンではもはやおなじみ。アーティストmagmaが手がけた店内では、ライブや展示なども多数開催。

池田　僕の中でシンボパンは分類不可能。実際つくるところを見てるのに、シンボさんがパンをつくってる気がどうしてもしない（笑）。

シンボ　え〜、でも自分でも信じられないときあるんですよ。私、もともと本当に集中力がなくて、ここまで同じことに打ち込めたのってパンだけ。パンのことになると、スイッチ入っちゃうんです。

池田　え、もうこんな時間、とか？

シンボ　はい。でもそれが当たり前にできるんです。私の時間は、そのためにあるものだと思ってるので。

池田　理想のパンってありますか？

シンボ　パンが主役じゃなくて、料理が引き立つような、日常に寄り添える〝当たり前のパン〟ですね。

池田　おいしいものと一緒だと、パンもうれしそうですよね。逆にパンだけにスポットライトが当たってると、ちょっと恥ずかしそう。

「愛」と「欲」は似てるけど違う

シンボ　私、昔から食べることが大好きなんです。あれを食べたいから、それまでに仕事を終わらせようとか、食欲が生活の軸になってる。

池田　たしかに、シンボさんのパンには、食いしん坊の女の子っぽさがありますよね。独特のかわいさのツボを押さえてて、みんなをハッピーにしたいって思いが伝わってくる。

シンボ　わあ！　そうやって池田さんの言葉で表現してもらえるのは、すごくうれしいです。

池田　でも、シンボパンみたいな個人店に行く人がパン好きで、毎朝スーパーで買った同じ食パンを食べている人がパン好きじゃないかというと、そんなことはないですよね。

シンボ　毎朝食べてますもんね。

池田　むしろ、パンとの関係が長年連れ添った夫婦みたいになってて、愛してるなんて言わない（笑）。逆に遠くまで買いにいく人は恋人感覚。

シンボ　遠距離恋愛みたいな。

池田　誰にもそれぞれパンへの思い入れや、愛し方があると思うんです。

シンボ　がっちりして味のあるパンを追求するパン屋があっていいし、面白さを追求するパン屋があってもいい。つくる側も同じですね。

池田　「愛」と「欲」って似てるけど違って、愛しているからこそ、欲も抑えないといけなかったり。僕はいつでもパンを食べたいけど、奪い合うくらいなら譲るほうがいい。それが愛と欲の微妙な違いなのかな。

シンボ　おおーっ。

池田　一軒のパン屋だけを愛してたら、他に行けないじゃないですか。

シンボ　それも、愛と欲の狭間で揺れている感じがしますね（笑）。

食べるだけがパンじゃない！　ジャムやペーストはもちろん、実用的な道具にキュートな雑貨。めくるめくパンの世界を召し上がれ。

パンラボ・池田浩明さんが選んだ
パンのおとも10選

1

ライ麦パンではありません

Design Ideasの
トースターコースター

一見、本物のパンとそっくりなこちら、実はコルク製のコースター。池田さんも仕事机にいつも置いているそう。パン好きな持っておきたいけど、間違えて食べないように！　8枚セット。1429円。

㊐MoMAデザインストア
☎□□□□□□□□□

2

これまでにない なめらかさ

ボッチのピーナッツペースト
（無糖）

落花生の名産地・千葉県房総半島生まれのピーナッツペーストは、とにかくクリーミー。池田さんおすすめは無糖タイプ。「砂糖は控えたいけど何か塗りたい、そんな人におすすめです」。130g。800円。

㊐Bocchiオンラインストア
http://bocchi-peanut.shop-pro.jp/

3

南国の果実の味、そのまま

ベルナデッテ・デ・ラベルネッテ
のコンフィチュール（ホオズキ）

マダガスカルに移住したフランス人女性が一つひとつ手づくり、特徴は濃厚な果実味とバランスのよさ。「ホオズキのおいしさに気づかせてくれた」こちらが、同シリーズの一番人気。250g。1150円。

㊐Smile@Tableショップ
http://www.s-at-t.com

4

パンを食べながら読みたい

『パンの雑誌』パンラボ

「パンの世界はこんなに面白い、ということを証明したくてつくりました」。アンケートに実験、小麦Q&Aなどなど、さまざまな切り口で「おいしいパンとは何か」に迫った、渾身の一冊。880円。

ガイドワークス

5

どんな厚みもお任せあれ

ギューデ社のブレッドナイフ

パンをつぶさずカットできるすぐれもの。刃物の街、ドイツ・ゾーリンゲンの職人による手づくりのパン切り包丁。愛用する池田さんいわく、その切れ味は「石川五ェ門の斬鉄剣のよう」。1万7000円。

㊐Leaf & Moon　☎□□□□□□□□

6

ノートがいつかパンになる

YUSEのサンドイッチタグ（BLT）

ベーコン、レタス、トマトのふせんをペタペタ貼れば、ノートがサンドイッチに！「調べものや勉強というモノクロームな時間にも、パンと触れ合える秀逸なアイデア」。売り切れ間近。1200円。

㊐密買東京　http://www.mitsubai.com/

7

ワインとの相性はどう？

『ワインとパンに恋して』
大和田聡子

「ワインに造詣が深い」と池田さんも一目置く、ベーカリー「ワルン・ロティ」のオーナーが語るワイン本。ワインとパンのおいしい組み合わせを70以上掲載、新しい食べ方が見つかるかも。1600円。

自然食通信社

8

人気ベーカリーがつくる みずみずしい和ジャム

365日のジャム

「国産果物のフレーバーをこんなにも引き出せるとは！」。代々木八幡のベーカリー「365日」のジャムは、旬の果実をぜいたくに使用。写真は金柑、季節ごとにさまざまな種類が揃う。740円〜。

㊐365日　☎□□□□　□□□□□□

9

幻の味に、舌がうっとり

リアルフードの
レザーウッドハニー

「森のさわやかな香りと花の香りが共存、しかもマイルドで繊細」。タスマニア島だけで育つレザーウッドの花が蜜源、その希少性から幻といわれる味に、池田さんも衝撃を受けたそう。180g。2000円。

㊐リアルフード　http://real-food.jp/

10

オレンジの風味が新鮮

リスカグランデのオーガニック
エキストラバージン
オリーブオイル（マンダリン）

同じ有機栽培農園で育てたオリーブとオレンジを一緒に絞ってつくるフレーバーオイルは、「テロワール（土壌）のマジックともいうべき逸品」。バゲットにそのままつけて召し上がれ。250ml。2000円。

㊐グリオット　☎□□□□□□□□□

対面式のカウンターには、ハード系からデニッシュまで、ジャンル別にきれいに仕切られて並ぶ。オーブンの7時半にはまず菓子パン、10時頃にはハード系のパンが焼きたてに。あんぱんだけでも、こしあん・粒あん・うぐいすの3種類と、とにかくバリエーション豊富で、とくに人気なのはチョココロネ。注文後にクリームを詰めてくれるのがうれしい！

ぱんのお店 ドラジェ

絵本に出てきそう、パン屋らしいパン屋さん

生地の層が美しいデニッシュに、あんパン、メロンパン、チョココロネ。ガラスケースを眺めると、かわいらしい表情のパンがズラリと並ぶ。使っているジャムやクリームはすべて自家製。聞けば店主の的場有輝さん、もとはパティシエだったそう。

「朝からいい香りが漂っている、パン屋らしいパン屋さんにしたかったんです。地元で愛されて、通勤通学の途中に立ち寄れるような」

今年で4年目、お客さんの要望に応えるうち種類は増え、今では60種類ほどが店頭に。「パン・オ・ショコラ、まだある？」と、この日も常連客がひっきりなし。

ぱんのお店 ドラジェ

立川市高松町3-21-4 アストル1F
☎[redacted]
7:30 ～ 19:00
（水曜、第2・4火曜休）
http://dragee.sakura.ne.jp/

あおぞらガーデン

ぱんのお店 ドラジェ

10/17 (SAT)
11:00 - 17:00

60種類以上のラインナップから、天気や気温によってチョイス。何が並ぶのか、お楽しみに。

Le fournil 木もれび

いつもここに“食べたいパン”がある

「食パンは毎日食べるもの。だからどのパン屋も大事にしています」

2年前に独立してから、店主の田中浩一さんが力を入れているのが「湯種食パン」。もちっとして歯切れがよく、そのままでも耳までおいしい。そのほかバゲット、カレーパン、キッシュにタルトと幅広い品揃え。

「味覚って、年齢や体調によっても変わりますよね。だからこそ、どんなときも『食べたい』と思えるようなパンがある店にしたくて」

店名の由来は「なんか響きがいいから（笑）」。その肩の力が抜けた雰囲気が、パンを選ぶ時間をいつもより少し楽しくしてくれる。

Le fournil 木もれび

国分寺市本多5-22-6 APセダン1F
☎[redacted]
8:00 ～ 18:00（月曜・火曜休）
https://www.facebook.com/190965964411583/

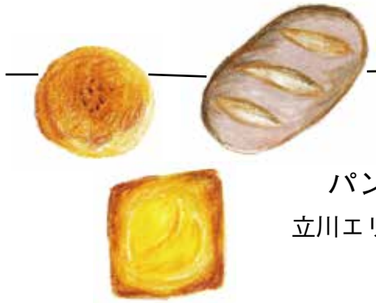
あおぞらガーデン

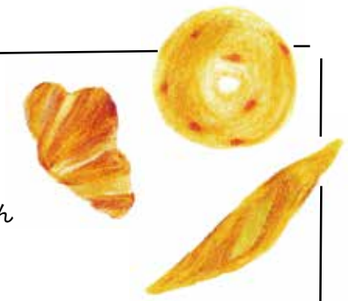
Le fournil 木もれび

10/18 (SUN)
11:00 - 17:00

看板商品の「湯種食パン」はもちろん、季節の素材を使用したキッシュやタルトが勢ぞろい。

「パンプティングは、レーズンパンを牛乳と卵に一晩じっくり漬け込んで焼いたもの。おいしいですよ！」。田中さんの話を聞いていると、どれもおいしそうに思えてくる。人気の「湯種食パン」は、リピーターも多く、夕方には売り切れてしまうことも。店内奥のカフェスペースでは、堀口珈琲のコーヒーとともに、焼きたてパンを楽しむことができる。





パンだけ食べて生きていきたい。

立川エリアで見つけた、街で評判のパン屋さん

ネイバーズブランチ with パンとエスプレッソと

表参道の名店とコラボしたベーカリーカフェ

立川駅にほど近いソーシャルアパートメント併設のカフェには、表参道の名店「パンとエスプレッソと」のパンが並ぶ。ハード系を中心に、皮が薄くモチっとした食感は、まさに日本人好み。パン職人歴20年、店長の久保田康二郎さんも「こんなつくり方があるのか」と驚いたそう。

「基本は表参道と同じレシピのものが9割。ただ、ここはお子さん連れの方が多く、メロンパンなど本店にないオリジナル商品もあるんです」

スタイルはそのまま、しかも親しみやすい。それがこだわり。

「でもやっぱり、おいしいと言ってもらえること。それに尽きますね」

あおぞらガーデン

ネイバーズブランチ with パンとエスプレッソと

10/17 (SAT), 18 (SUN)
11:00 - 17:00

定番の「ムー」ほか、オリジナルのメロンパン含め10種類以上を用意。もちろん焼き菓子も。

ネイバーズブランチ with パンとエスプレッソと

立川市錦町1-9-14
☎[redacted]
7:00 ～ 20:00（第1・3水曜休）
http://neighbors-brunch.com/

アンティークトレーに並ぶのは、クルミ＆レーズン（上左）とノーチェ（上右）。ハード系が充実するほか、「日本の食パン、名品10選」に選ばれた食パン「ムー」も人気。カウンターに並ぶバナナブレッドは、本店にはないここの看板商品。「ソーシャルアパートメント」とは共用スペース付き賃貸物件、カフェスペースには住民がパンをほおばる姿もちらほら。

BUYER'S SELECTION

パンと食欲と ルミネ立川で見つけた秋ギフト

秋といえば、なんといっても食べ物がおいしい季節。こんがり焼いたパンの香りに、思わずおなかの音が……。3人の“街の目利き”がルミネのフロアからセレクトしたのは、パンと一緒に楽しみたい贈り物たち。おなかを空かせてご覧あれ。

BREAD & APPETITE

BY MYSELF ひとりで

『おかずとご飯の本』
高山なおみ
（アノニマ・スタジオ）

「レシピはもちろん、写真もきれいだし装丁も美しい、これを超える料理本にはまだ出会えていません」と絶賛。麻婆豆腐やハンバーグといったおかずや、うどん、ラーメンなど定番料理のレシピが92品も。ビニールのカバーが付いて、キッチンでも使いやすい。1600円。**オリオン書房／8F**

ラミーのサファリ

「書き心地はもちろん、万年筆らしくないカジュアルなデザインがステキ」。藤山さんが月光荘のノートとともに愛用しているのが、ドイツの文房具ブランド・ラミーを代表する万年筆。軽くて丈夫、握りやすいグリップと、実用性も十分。写真の5色のほかスケルトンも。各4000円。**スミス／8F**

クリッパーの
オーガニックハーブティー

コーヒーより紅茶派の藤山さんが選んだのは、イギリスのオーガニック専門ブランドのハーブティー。写真のオレンジ＆レモンなど、フレーバーは全4種類。原料はすべてフェアトレード商材を使用、カフェインフリーで体にやさしいのもうれしい。550円。**エブリディ バイ コレックス イン／1F**

タイガーの
ステンレススープカップ

口が広くて丸底形状、ふたの部分には収納できる折り畳み式のスプーン＆フォーク付き。保温・保冷力に優れたスープ専用魔法瓶は、とくに外出先で大活躍。容量300mlとちょうどひとり用サイズで、携帯性も◎。「家でつくったスープを持ち運べるのは本当に便利！」。2580円。**ロフト／7F**

九谷青窯の平鉢 みかん

お皿を探していた藤山さんの目にとまったのがこちら。石川県能美市に1971年に開窯した「九谷青窯」でつくられた、九谷焼の鉢。「和風のお皿だけど、深さも大きさも、パンをのせるのにちょうどよさそう。なによりフルーツが描かれているのがかわいい」。4000円。**中川政七商店／1F**

藤山綾子さん
市民活動コーディネーター

立川市子ども未来センターで、市民活動コーディネーターとして企画などに携わる。学生時代にデザインを学び、目に見えないものを形にすることが好き。趣味は料理本集め。

家の中でも、家の外でもパンとスープがあれば満足

もともとアウトドア好きですが、最近ひとり暮らしをはじめて、今は家の中のことに夢中。お皿やキッチングッズを見て回るのが楽しくて。実際は料理をするより、料理本を眺めるほうが好きなんですけどね。

お昼ごはんにはサンドイッチを持っていくことが多くて、そのおともがスープ。水筒に入れていけば、それだけでちゃんとした食事として成立しちゃう。手軽で満足感があるのがいいんです。秋はとくに、あたたかいものがうれしいですし。

紅葉がきれいになったら、お休みの日に自転車で散策するのも楽しみ。近所の図書館に立ち寄って本を借りて、人が少なそうな公園でのんびり過ごす。そんなときにもやっぱり、水筒にあたたかい紅茶を入れて持っていきたい。お茶は好きで一年中いつでも飲んでいるから、秋に限った話ではないんですけど（笑）。

WITH EVERYONE
みんなで

フライングタイガー コペンハーゲンの ミニトランプ

デンマーク発の雑貨店で見つけたのは、4×3cmほどの小さなトランプ。「水玉模様やジョーカーの絵柄も北欧らしいし、サイズもかわいい！」。カラーは全4種類、水色と黄色、緑とピンク、色違いの2組がセットに（柄は変更の場合あり）。各100円。フライングタイガー コペンハーゲン／1F

ミニッシュの スープメーカー

「新しもの好きの母と祖母の影響か、新製品には目がなくて。これは気になりますね〜」。煮込み、粉砕、かくはんなど、スープ調理に必要な作業を自動化。素材を入れてボタンを押せば、30分で本格スープのできあがり。スムージーやおかゆにも対応。1万1000円。212キッチンストア／5F

ノースファームストックの 北海道ハニーナッツ

北海道産ハチミツの中に、ヘーゼルナッツ、アーモンド、くるみ、ピスタチオがぎっしりと。「素材が見えているものって食欲をそそりますよね〜」と梅津さん。パンはもちろん、肉料理やチーズ、アイスクリームとの相性も◎。持ち手付きのビンもキュート。1320円。212キッチンストア／5F

久世福の和ジャム

和食文化を発信するセレクトショップオリジナルの、和食材を使ったジャム。「素材そのままなのにしっかり甘くて、ふすまパンとかに合いそう」。安納芋と紫芋は焼き芋にしてから加工、バターとの相性も抜群。たっぷりつけて召し上がれ。125g。上・下 各480円、中550円。久世福商店／B1F

レンコのブルートゥース ポータブルスピーカー

「ピクニックとか、みんなで集まるときにはやっぱり音楽は欠かせません」。外で音楽を楽しむなら、手のひらサイズの充電式スピーカーが便利。ブルートゥース対応なので、スマートフォンと連動した操作はもちろん、マイク付きでハンズフリー通話も可能。3色展開。各5000円。アーノット／6F

梅津典子さん
実践女子大学

生活科学部生活環境学科でアパレルについて学び、卒業後は母校のファッションビジネス研究室で助手を務めている。料理の楽しさに目覚め、最近ではパンづくりにも興味あり。

ピクニックも料理も みんなとなら、もっとおいしい

大学の仲間と一緒にいると、誰かが「ピクニックしたい」とか「アレ食べたい」なんて言いはじめるんです。で、みんなで集まって、おにぎりやおかずを持ち寄って昭和記念公園に行ったり、友だちの家でパーティしたり。いつもはトランプなんかをしながらおしゃべりすることが多いんですが、この間みんなで料理をしたんです。仲間うちの料理上手から的確な指示が飛んできて、誰かは食材を切り、誰かはそれを炒めて。あれは楽しかったですね。

そうそう、最近、友だちと一緒に有名なパン屋さんの行列に並んだんです。待っている間も香ばしい匂いが漂ってきて、「幸せだね〜」なんて言い合いながら（笑）。そのときも、たくさん買い込んで近くの公園に行きました。外で、しかもみんなで食べると、やっぱりいつもよりずっとおいしく感じるんですよね。

ノースファームストックの 北海道産ピクルスセット

長いも（左）、ミニトマト（中）、大根、きゅうり、にんじん、パプリカなどミックス（右）の3つがセットに。北海道の旬の野菜を甘酢で漬け、サラダ感覚で楽しめるピクルスは、「パッケージもすてきで、贈り物によさそう」。専用ボックス入り。2100円。エブリデイ バイ コレックス イン／1F

toe「HEAR YOU」

「秋の夜長にはしっとりとした曲がぴったり。BGMとして流していたい」。インストゥルメンタルバンド「toe」の3rdアルバムは、Charaや木村カエラなどをゲストボーカルに迎え、新たなバンドのスタイルが垣間見られる一枚。2500円。ティー フォー トゥー レコーズ バイ 新星堂／8F

WITH SOMEONE
誰かと

シャトー酒折の甲州ドライ

「これは絶対におすすめ！」と板東さんが太鼓判を押すのが、山梨のワイナリーでつくられた白ワイン。ジューシーな飲み口と、甲州種特有のかすかな苦みが特徴。「水みたいに飲みやすくて、コストパフォーマンスも抜群。デイリーに楽しむのに最適です」。1400円。ザ・ガーデン自由が丘／B1F

『GOOD COPY』志村信裕（セントラルパーク）

映像インスタレーション作品で知られる現代美術作家・志村信裕の代表作22点を収めた作品集。「バケツの水面に花火の映像を投影した作品がとてもステキで、好きな作家さんのひとり」。別紙で挟み込まれた作家自身による全作品解説とオリジナルポストカード付き。1700円。オリオン書房／8F

東京ミルクチーズ工場の 蜂蜜＆ゴルゴンゾーラ クッキー

スペイン産ローズマリーのハチミツを使ったクッキーに、ゴルゴンゾーラチーズを合わせたホワイトチョコをサンド。「差し入れでいただいて以来、そのおいしさとパッケージのかわいさにハマりました」。今では、板東さんのおもたせの定番に。10枚入。850円。東京ミルクチーズ工場／1F

板東紗羅さん
Morphing inc.

国分寺の制作・PR会社に勤めるかたわら、アートユニット「magma」のマネジメントを担当。最近はアートをシェアする新サービスの開発にも携わっている。おいしいもの好き。

パン、餃子、ワイン、ピクルス シェアできるのが食の魅力

最近、立川のとあるパン屋さんと仲良くなって、彼女と2人でおいしいものを食べに行くようになりました。「食」って、誰かとシェアできるのがいいんですよね。気になるお店を出しあって食べに行くのもそうだし、一緒に料理をつくるのも楽しい。おすすめは餃子。切り干し大根とか、変わった具材を入れてつくるんです。

基本的には和食党ですが、パンももちろん大好き。前に淡路島のホテルに泊まったとき、朝食のパンに無塩バターが添えられていました。それが本当にクリーミーでおいしくて、それ以来、パンといえば無塩バターがお気に入りです。

お酒も好きで、ワイナリーを巡って飲み比べをすることもありますね。おつまみはピクルス派。いろいろ食べ比べていますが、パン屋の彼女が漬けたものがすごくおいしい。いい友だちがいて本当に幸せです（笑）。

Activities by LUMINE KOKOLUMINE

ずっとなでていたくなる、無垢の木の手ざわり
木の道具 ki-to-te

ルミネの文化発信・支援プロジェクト「KOKOLUMINE（ココルミネ）」がセレクトする、立川周辺で“日本のものづくり”に携わる人々をご紹介。今回は、「木の道具 ki-to-te」を営む前田充さん、由美さんご夫妻にお話をうかがうべく、国立駅からバスに揺られて「直売所」へ。

「家具に使うのはチェリーやウォルナット。硬さとほどよい粘りがあって、割れにくい。食器は、たとえばパン皿ならクルミ。木の密度がちょっと低いから、トーストの湿気を適度に吸ってくれるんです」

デザインから製作までを一手に担うのは、子どもの頃から木が大好きだったという前田充さん。家具メーカーを経て10年前に独立、家具をつくりながらクラフトフェアなどへ出展を重ねるうち、徐々に小物も手がけるようになった。最初につくったのはコーヒーメジャー。理由は、木製のものが少なかったから。

「その頃のものと今とでは、形が微妙に違うんです。できる限り薄いほうがいいんですが、最初は攻めきれなくて（笑）。もう少し薄くしてもいいかなって様子を見ながら、ずっと調整を続けています」

古い平屋を改装した直売所に並ぶのは、テーブルやイス、カトラリーにお皿。そのほとんどは、日々の暮らしの中から生まれてきたもの。自分たちが欲しいアイテムをつくり、何年も使って、「これは」と思ったら商品化する。販売を担当する由美さんは、木のイスの座り心地が気に入っているそう。

「昔は木のイスって、硬くて苦手でした。でもこれは、ずっと座っていてもお尻が痛くならなくて。座面がフィットするように、手作業で丁寧に削ってあるんです」

こだわりは、無駄を削ぎ落としたデザインと使いやすさ。スプーンなら深さや柄の形や角度、口当たりに至るまで考え尽くされている。製品はすべて、無垢の木を使用した植物性オイル仕上げ。

「シミができやすいとか、デメリットもあります。でも、軽くて壊れにくく、当たりもやわらか。このスプーンで初めてごはんを食べられたという子もいるみたい」（由美さん）

「木の最大の魅力は、やっぱり手ざわり。どんなにさわっていても飽きません。たとえるならキャンプファイヤーの火をずっと見ている感じに近いかな。お客さんも、ここで過ごす間、ずっと木肌をなでていたりするんですよ（笑）」（充さん）

木の道具 ki-to-te

国分寺市西町5-20-6
miseban.kitote@gmail.com
13:00 ～ 17:00（不定休）
http://www.ki-to-te.com

あおぞらガーデン

木の道具 ki-to-te

10/17 (SAT), 18 (SUN)
11:00 - 17:00

スツールなど家具のほか、スプーンやお皿、トレーなど小物を中心に、定番の商品が勢揃い。

座面下に指をかけ、床を滑らせて運ぶ「畳ずりスツール」は広い座面と運びやすさを両立（右上）、液垂れしない形を追求した「片口」（右下）など、実際に使いながら改良を重ねた製品が並ぶ。ぽってりした形が特徴のベビースプーン＆チャイルドスプーン（左上）は名入れ可能、出産祝いやお食い初めなどでリピートするお客さんもいる人気商品。出迎えてくれた看板犬・杢（もく）ちゃんも、木の感触がお気に入り。

ルミネの行う、日本のものづくりの素晴らしさを伝える文化発信・支援プロジェクト。「産地支援」「地域共生」「復興支援」をテーマに、催事やイベント、ワークショップ、展示などを開催。日本ならではのものづくりを、産地・地域の魅力とともに発信する。https://www.lumine.ne.jp/kokolumine/

KOKO LUMINE
ここから
こころから
Japan Inspired
LUMINE

Activities by LUMINE choroko

夏はかみの縁日、秋は端材でアクセサリー 環境と未来を考えるきっかけに

あおぞらガーデンでは、ルミネが取り組む環境活動「choroko（チョロコ）」の一環として、さまざまなイベントを開催している。今回は、夏に立川市子ども未来センターと連携して行った「かみの縁日」のレポート、さらに秋に開催するワークショップをご紹介。

choroko
ルミネ環境推進プロジェクト

物を長く大事に使うこと、季節の変化を感じること、人との関係を丁寧に大切に築いていくこと。当たり前だけど大切にしていきたいことを積み重ね、継続した先に、環境や社会に良いライフスタイルがある。そんな考えのもと、みんなを巻き込んで一緒に繰り返し続けていけるエコ活動を目指すルミネのプロジェクト。コンセプトは「みんなで新しい暮らしの価値を」。「choroko（チョロコ）」とは、スワヒリ語で“緑豆”という意味。ルミネの環境の取り組みが、芽吹き、ぐんぐん育つことを願って名づけられた。
http://www.lumine.ne.jp/world/choroko/about/

あおぞらガーデン×chorokoの企画として、今年6月に開催された「宝のもちぐされ市」は、10組のクリエイターが私物や作品など〝とっておきの宝物〟を持ち寄って販売するフリーマーケット。

モノを長く大事に使う気持ちを伝えるこのイベントに続いて、夏のあおぞらガーデンでは、地元立川の印刷所「福永紙工」さんで出た紙の端材を使ったイベント「かみの縁日」が行われた。企画・運営に携わったのは、立川市子ども未来センターで市民活動コーディネーターを務める、落合祥子さん。

「色も厚さも手ざわりもいろいろ、本当にきれいな紙ばかりですが、これ全部、放っておけば捨てられてしまうもの。大きなリュックを背負って、もらってきたんです（笑）」

イベント当日は、子ども未来センターで活動する市民団体のみなさんが、あおぞらガーデンに出張して、さまざまなプログラムを展開。どのブースも、親子連れを中心に、行列ができるほどの盛況ぶり！

立川で50年続く「福永紙工」は、印刷から加工まで一環して手がける印刷所。夏のイベントでは、○△□の紙でノートをデコレーション、缶バッヂやアクセサリーづくり、マラカスなど紙の楽器づくりなどのプログラムが。

ルミネらしい〝環境活動〟って

「これ（右ページの写真）は、紙を切って自由に花火を描いてもらう企画なんですが、すごくかわいいでしょう？　反応は予想以上、『あれつくる！』なんて、子どもたちのテンションが上がっていくのを、ひしひしと感じました」

「マイボトルを使うとか、植樹をしに行くとか。これまでは実際に自分が行動することだけが環境活動だと思っていました。でも、それだけじゃないって気づいたんです」

話してくれたのは、ルミネ立川の天生目翔子さん。今年、chorokoの担当になってすぐに行われた田植え体験で、全国に過疎化や高齢化などで管理できない田んぼが増えていることを知ったそう。

「環境活動ってやっぱり、社会問題とリンクしているんですね。そういう自分が知らなかった問題にふれたり、意識できるようになったりするのも環境活動のひとつ。先ほどの話でも、過疎の村に若い人たちが入っていって、地域の人たちと一緒に田んぼを復活させる。環境を守りつつ地域を再生していくことができたらすてきですよね。私も今、楽しみながら勉強しています」

秋のあおぞらガーデンでは、日野市にある実践女子大学ファッションビジネス研究室とともに、端材を使ったワークショップを。その後も、11月の屋上ワークショップなど、さまざまな取り組みを予定している。

「宝のもちぐされ市にも、私たちの予想を超えるほど多くの人が来てくださったように、ルミネのお客さまには、エコやエシカルをおしゃれに楽しんで、ライフスタイルに取り入れたいという方が多いんです。これからも私たちらしい伝え方で、環境についての意識を広げていけたらいいなと思っています」

内容も、ルミネならではのかわいくておしゃれなものになる予感。当日をお楽しみに！

天生目翔子さん
ルミネ立川 営業部 choroko担当

あおぞらガーデン
choroko ワークショップ
10/17 (SAT), 18 (SUN)
11:00 - 17:00
地域から出た端材を使ったアクセサリー制作を企画中。参加費など詳細はFacebookページで。

おいしい中央線　サンドイッチ編

きのこもりもり「高尾サンド」の巻

謎のユニット「旅とサンドイッチ」が、中央線の駅ごとにオリジナルのサンドイッチを考案し、あおぞらガーデンで販売するプロジェクト。

旅とサンドイッチ

「はさみたいものを求めて旅をする」をコンセプトに活動するサンドイッチユニット。中央線全駅のオリジナルサンド制覇を目指して日々リサーチ＆試食を重ねている。

サカイ　来ちゃいましたね。
イノケン　ええ、ほんとに来ちゃいましたね……高尾山。
サカイ　春号は「立川サンド」、夏号は「国立カレーサンド」と近場ばかりだったので、やっと〝旅感〟が出せてよかったです。
イノケン　いや〜空気がうまい！
シンボ　あ〜眠い。
サカイ　ちょっと、パン屋さんなんだから朝得意なはずですよね？
シンボ　いやあ私、調子が出るの夕方の4時くらいからなので。
イノケン　夜型のパン屋、斬新！
シンボ　厳密にいえば真夜中もダメなので、「やや夜型」ですね。
全員　（笑）
シンボ　特殊なパン屋なんですよ、お米は大好物ですし。
イノケン　わはは、やや夜型で米好きのパン屋！
サカイ　それ、リアルに公表したらマズイやつじゃないですか。しかし、朝早いのにけっこう混んでますね。
イノケン　最近は、外国人観光客からも大人気の観光地ですから。
シンボ　温泉もできるらしいですよ。

フォカッチャになめらかなポテトをたっぷり塗り、バルサミコドレッシングであえたマイタケ＆エリンギをはさんだ「マッシュポテトときのこのマリネ」（上）。シンボパンのランチの定番料理でもある「牛肉ときのこのクリームマスタードソテー」（下）は、濃厚なソースがパンにベストマッチ。今回は、よりサンドイッチに適したコッペパンで。

あおぞらガーデン

旅とサンドイッチ

10/17 (SAT), 18 (SUN)
11:00 - 17:00

具材は変更になる可能性あり。「高尾サンド」は1日50食の限定。売り切れ必至、お早めに。

イノケン

編集者。中央線には縁もゆかりもないのに、なぜかリサーチを担当。ドトールのミラノサンドはA派。

シンボ

旅とサンドイッチの調理担当。ちょっと変わったパン屋さん「シンボパン」の店主。立川生まれ育ち。

サカイ

あおぞらガーデンのディレクター。本プロジェクトの言い出しっぺであり、試食を担当。国分寺在住。

サカイ　へえー。
イノケン　それはそうと、きのこはどこに生えてるんですかね？
サカイ　どこですかねえ？
イノケン　「秋はやっぱりきのこサンド、きのこといえば高尾山」って盛り上がってたじゃないですか！
サカイ　実は僕、人生で初めて高尾山来たんですよね。
イノケン　ええっ!?　でも、シンボさんは詳しいんですよね？　どことなく髪型もきのこっぽいし。
シンボ　うん、私も小学校の遠足以来だから、約20年ぶり。
イノケン　嫌な予感しますよ、これ。
サカイ　いやいや生えてないわけないじゃないですか、こんなに自然いっぱいなんだから。あそこで掃除してるおじさんに聞いてみましょう。
シンボ　あのー、すいませーん（小走りで聞きに行く）。
サカイ　どうでした？
シンボ　うん、きのこあるって。
イノケン　よかった。じゃケーブルカーで上登りますか。
シンボ　ちょっと待って！
サカイ　もう、今さら眠いとか言わないでくださいよ。
シンボ　いや、そうじゃなくて……。
イノケン　あ、そうか。わざわざ登らなくても下に生えてるんだ。
サカイ　それは楽でいいですね。
シンボ　いや、おじさんが……。
サカイ　おじさんが？
シンボ　ここは神様の山だから、きのこ採っちゃダメ、って。

SANDWICHED SPOT

表参道コース、吊り橋コースなど、約30〜90分で山頂まで到着する7つのハイキングコースあり。中腹の展望台近くまでケーブルカー、リフトで登ることも。

高尾山

新宿駅からJR中央線、京王線などで約50分、最寄りは京王高尾線・高尾山口駅。そこからケーブルカー乗り場・清滝駅までは徒歩5分ほど。
http://www.takaotozan.co.jp/

今回“はさまれた”高尾のスポット

高尾山

ミシュランでも三つ星を獲得した
世界で一番、登山客の多い山

都心からわずか50キロ、標高599メートル。晴れた日には山頂から富士山はもちろん、日光の山々などが望める高尾山は、首都圏から日帰りで行ける気軽な観光地としておなじみ。2009年には、観光ガイドブック『ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン』で三つ星の評価を受けたこともあって、近年、外国人観光客も増加中。国内外から年間300万人あまりが訪れ、〝世界一登山客の多い山〟ともいわれるほど。

山腹には、成田山、川崎大師と並ぶ関東三山として知られ、1200年の歴史を誇る真言宗のお寺「高尾山薬王院」が。ほかにも、さる園に野草園、夏には1千万ドルの夜景を眺めながらビールが楽しめる「高尾山ビアマウント」も開催されている。

さらに、2015年8月には高尾山の動植物などを紹介する「高尾599ミュージアム」が、また11月には高尾山口駅前に温泉「極楽湯」もオープン！

ちなみに、周辺一帯は「明治の森国定公園」に指定されているので、動植物の採取・放出には規制があり、もちろんきのこ狩りもNG。山頂の「やまびこ茶屋」で、山菜きのこ汁をどうぞ。

AOZORA MUSIC

誰もが子ども心をくすぐられる
“大人のための童謡”

「テーマは『大人のための童謡』。子ども向けというわけではなくて、誰もが持っている童心に響かせたいんです。私たちの音楽は、子どもと大人がいる空間をつなぐ、ちょっとしたヒントのようなものかな」

4人組バンド「ショピン」でボーカルを務める野々歩さんは、そう話す。はじまりは2006年、作詞作曲を担当するギターのタカハシペチカさんとライブで出会い「この人の曲を歌いたい」と思ったこと。そこにベースの田中さん、ドラムの内田さんが合流して現在の編成に。

「ペチカさんの歌詞は不思議な言い回しや聞き慣れない言葉もあるけど、不思議と歌い心地がいいんです。たとえば、ライブでよくやる『ズンバ』という曲は『さもなくば、とりもなおさず、しからずんば……』っていう歌詞。日本語なのに、まるで呪文みたい。彼の詩の世界が私の子ども心をくすぐるなぁって、ずっと思っていて。大人のための童謡っていうのは、実は後付けなんです（笑）」

結成して2年後には「フジロックフェスティバル」にも出演、最近では「ビーフストロガノフ」という曲が「NHKみんなのうた」でも放送された。デビュー以来、ライブを通して観客との交流を続けるうちに、バンドが奏でる音楽は自然と変化してきているそう。

「ショピンは、本当にお客さんに生かされてるなぁって。以前も別のユニットで出演したけど、今回のあおぞらガーデンも楽しみ。座ったり踊ったり、こんなに自由に楽しめるライブってなかなかないと思います。秋の空をのんびり眺めながら、歌詞に耳を澄ませてほしいですね」

Album「猫のいる音楽」
「ビーフストロガノフ」を含む13曲収録の3rdアルバム。その名のとおりテーマは「猫」。2300円。

ショピン

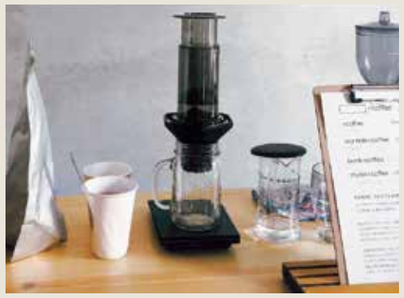
（左から）内田武瑠、野々歩、田中馨、タカハシペチカによる4人組。アコースティック楽器を中心に、玩具やガラクタも織り交ぜたにぎやかな音楽を奏でる。http://www.chopiiin.com/

あおぞら音楽会
10/17 (SAT)
下岡晃（Analogfish）
10/18 (SUN)
ショピン
15:00 - 16:00

初日には、9/16に「Almost A Rainbow」をリリースしたAnalogfish下岡晃さんがソロで。

AOZORA CAFE

日常のあらゆるシーンに
スペシャリティコーヒーを



「実はブラックコーヒーって、苦くて好きじゃなかったんです（笑）」

パン屋やギャラリーなど、さまざまな場所に出張し自家焙煎のスペシャリティコーヒーを振る舞う宮谷大輔さんは、そう打ち明ける。きっかけは3年前、飲みやすくておいしいコーヒーに出会ったこと。それから焙煎や抽出の研究にのめり込み、現在のスタイルに行き着いた。

「自分が苦手だったからこそ、たくさんの人においしさを知ってもらいたくて。僕の豆は浅めの焙煎で、すっきりとした飲み口が特徴。自分好みの味を今も追求しています」

音楽や本とコーヒーのセットメニューも販売、さまざまな場所や、モノ・コトにコーヒーを合わせることが屋号の由来にもなっている。

「コーヒーと組み合わせることで、その時間がより豊かになるようなものが好きです。今回のイベントも同じですね。いろいろなパンに、ぜひコーヒーもプラスしてください」

+coffee

西荻窪のカフェ「trim」など店舗内出店ほかケータリングなど、クラブからお寺まで、さまざまな場所でコーヒーを提供。ネットでのコーヒー豆販売も。
http://pluscoffee.thebase.in

あおぞらガーデン
＋coffee
10/18 (SUN)
11:00 - 17:00

出張コーヒースタンドがルミネ屋上に出店。自家焙煎のオリジナルブレンドをホットでどうぞ。

AOZORA WORKSHOP

特別なポートレートを
やわらかな陽射しの中で

「カメラを向けられると、ついかしこまってしまうもの。でも、僕が写すのは、自然な表情の写真。それを新鮮に感じてもらえたようです」

春のあおぞらガーデンで開催された「家族で集まって写真を撮る」ワークショップが、再び開催。秋の気候は撮影に向いている、とフォトグラファーの伊藤慈郎さん。

「陽射しがやわらかくて、クラシックな感じの写真になりそうですね」

詳しい内容は、ウェブでご確認を。

And Still Pictures

フォトグラファー・伊藤慈郎さんを中心に、家族写真を撮る「meet the family」プロジェクトを展開。https://www.facebook.com/andstillpictures

あおぞらガーデン
And Still Pictures
10/17 (SAT), 18 (SUN)
11:00 - 17:00

AOZORA STAMP RALLY

スタンプを押して
プレゼントをもらおう

ルミネ立川のフロアを巡るスタンプラリーは、あおぞらガーデンの“恒例行事”。台紙は、このマガジンの裏表紙。ルミネ館内3ヶ所に設置されたスタンプを、3種類全部押したら、屋上入り口の受付へどうぞ。

各日先着で200名様に、写真のオリジナルデザイン「スケッチブック」をプレゼント。秋は食欲よりも芸術だというあなた、参加してぜひ手に入れてみて。

あおぞらガーデン
スタンプラリー
10/17 (SAT), 18 (SUN)
11:00 - 17:00

名古屋名物をクラシックなスタイルで
まつおかの「秋の行楽二段小箱」

2段になった重箱に、名古屋発のお店ならでは、名物「天むす」がドーンと。おいなりさんや野菜たっぷりの煮物などなど、バラエティ豊かなお弁当は、ぜひレジャーシートの上で。900円。

甘さとしょっぱさに食欲が止まらない
カフェ＆ミール エンの「キノコ入りチーズたまごとグリルチキンのフレンチトースト」

スパイシーなチキンと、チーズときのこがたっぷり入った卵焼きにサラダ、ふわふわフレンチトーストがワンプレートに。甘さとしょっぱさのコンボは、食べたらやみつきに。1000円。

4つのイタリア料理、どれから食べる？
アントニオの「アントニオ デリBOX」

イタリアンお惣菜4種を日替わりで。写真はバルサミコチキン、イカゲソのペペロンチーノ、ブロッコリーとパプリカのアンチョビ風味、ペンネアラビアータ。思わず目移りしそう。1080円。

LUMINE's
Foods & Sweets

食欲の秋、青空の下でお弁当をいただきます！

ルミネ立川1F・B1Fの食品フロア「the kitchen」では、10/1 ～ 31の期間中、
各店が特別なお弁当を用意。お気に入りを見つけて、秋のピクニックをどうぞ。

※販売期間が異なる場合はカッコ内に表示しています。

これさえあればOKのピクニックセット
ブロッサム アンド ブーケの「サンド＆ジュースのBOX」

ピクニック気分全開！ 「スペシャル」「フィッシュ」「2種類のバンブキン」「フルーツ」サンドイッチ4つに、リンゴとニンジンのジュース付き。これひとつで準備はバッチリ。1463円。

持って楽しい、食べておいしい！
アンド ザ フリットの「PICNIC “OKA-MOCHI”」

品種の異なるじゃがいもを使った3種類のフリットが、岡持ちを模したステキな特製ボックス入りのセットに！ それぞれ量は通常セットの倍、選べるディップはお好みでどうぞ。3611円。

栗、栗、栗！　秋の味覚を存分に
フレッシュ ベーグル フープの「マロンベーグルサンド」

マロンが練り込まれたベーグルの間にマロンスプレッドをサンド。まさに栗づくし、秋の味覚をとことん堪能できるこちら。ほくほくした栗の食感と甘い香りで、季節を感じよう。462円。

グラス片手にパーティ気分で召し上がれ
アール・エフ・ワンの「ルミネ立川限定セット」

ライスロールや生春巻きなどなど、おしゃれなオードブルの詰め合わせは、ワインやビールなどお酒のおつまみにもぴったり。みんなでシェアして食べれば、おいしさもひとしお。700円。

よくばりさんも満足させる自信あり
あさ・ひる・夕ごはん 豆藤の「盛りだくさん弁当 鮭」

ストレートなネーミングそのまま、おかずが大充実！　豚の生姜焼きに鮭の塩焼き、煮物につくねなどなど、90年以上の歴史を誇るお惣菜屋さんだけに、どれも本格的な味。610円。

行楽のおともNo.1、おにぎりをどうぞ
新潟ゆのたに 心亭の「おにぎり弁当」

秋の行楽で食べたいのは、やっぱり日本人のソウルフード、おにぎり。お米にこだわった専門店ながら、おかずも大充実。唐揚げ、煮物、卵焼き、ミートボールと定番ものがズラリ。560円。

食べ応え十分、米粉ピザのランチセット
コメ ラ ピッツァの「Come La Box」
(10/17・18)

看板メニューの米粉を使ったピザを中心に、パニーニ、グリルした野菜とチキンをワンボックスに。ボリューム満点、誰かと分けあうもよし、おなかが空いてたらひとりでペロリ。926円。

サラダのお重で旬の野菜を味わおう
サラダカフェの「鮭と野菜の彩り重〜味噌ソース仕立て〜」(9/25 ～ 10/31)

サラダ専門店がつくってくれたのは、旬の味覚を盛り込んだお重。鮭に、カボチャに、レンコン、マイタケ。コクとうまみたっぷりの、3種の味噌を合わせたソースで召し上がれ。646円。

柚子胡椒の香り漂うサクサクカツ
とんかつ 新宿さぼてんの「ごちそう弁当」

さわやかな香りが食欲を刺激する柚子胡椒のチキンカツと、みんな大好き海老フライ。主役級の揚げ物2つが揃い踏みの、まさに「ごちそう」！　サクサク衣の食感を楽しんで。880円。

エスニックスープを大胆にアレンジ
柿安ダイニング プラス エーの「トムヤムチャーハン」

和洋中、多彩なお弁当が自慢のお店からは、トムヤムクンをチャーハンにアレンジしたエスニックプレートが。ピリっとした辛さとエビの香りで、箸、いやスプーンが止まらない。633円。

ランチ、デザート、どっちも！
神戸屋キッチン エクスプレス＆サンドイッチラブの「バラエティ BOX」

カツ、エビ、サーモン3種類のサンドイッチに、季節のベリーたっぷりのデニッシュも。食事系とデザート系のパンがバランスよく入ったボックスに、子どもも大人も大満足！　800円。

LUMINEの屋上で
あそんで まなんで
街とつながる

あおぞらガーデン 2015

10月17日(土)・18日(日)
11:00-17:00 入場無料
ルミネ立川 屋上庭園コトリエ

主催：あおぞらガーデン2015実行委員会
後援：立川市

BREAD
17(SAT),18(SUN)
[ネイバーズブランチ with パンとエスプレッソと]
17(SAT)
[ぱんのお店 ドラジェ]
18(SUN)
[Le fournil 木もれび]

あおぞらの下でほおばりたい！おいしいパンを日替わりで

SANDWICH
[旅とサンドイッチ]
1日50食限定の「高尾サンド」

CAFE
18(SUN)[+coffee]
出張コーヒー店が屋上に

MARKET
[木の道具 ki-to-te]
無垢の木の家具と
お皿やカトラリー

LIVE【15:00～16:00】
17(SAT)［下岡晃（Analogfish）］
18(SUN)［ショピン］

WORKSHOP
[And Still Pictures]
家族で集まって写真を撮ろう

STAMP RALLY
先着200名限定！
集めてもらえる
オリジナルグッズ

BOOK
絵本ライブラリー
100冊の名作絵本
協力：オリオン書房

※雨天時は一部イベント中止。
※イベント会場となる屋上庭園コトリエへは東側（東京方面）のエレベーターでお越しください。

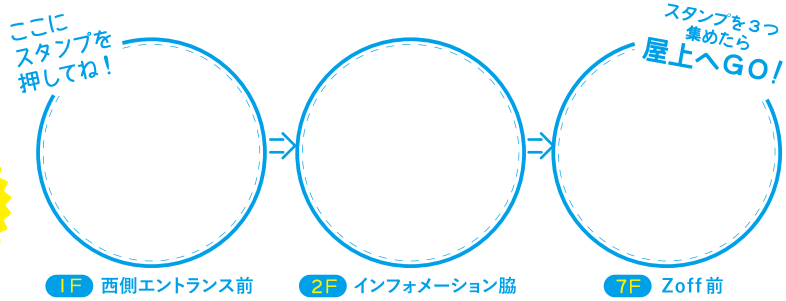
あおぞらガーデンスタンプラリー

集めてもらおう！
あおぞらガーデンオリジナルグッズ

10月17日(土)・18日(日) 11:00-17:00
（プレゼントの引換は屋上RFとなります）

各日先着200名様限定 ※ひとり1冊まで

※RFへは東側（東京方面）のエレベーターでお越しください。



わたしらしくをあたらしく
LUMINE TACHIKAWA

［ルミネ立川店］住所：〒190-0012　東京都立川市曙町2-1-1
お問い合わせ：TEL 042-527-1411(代) ルミネお客様相談室…0120-639-007 (AM10:00～PM6:00)
営業時間：ショッピング…AM10:00～PM9:00　レストラン…AM11:00～PM10:00
(一部営業時間の異なるショップがございます)

「あおぞらガーデン@ルミネ立川」Facebookページはこちら
http://www.facebook.com/aozoragarden
「ルミネ立川」公式Twitterアカウントはこちら
@luminetachikawa