



近藤醸造 近藤寛

キッコーゴ丸大豆醤油

国産の大豆と小麦を使い、1年かけてじっくり発酵・熟成させる。豊かな香りと深い味わいが特徴の、一番人気の商品。創業者の名前をとった「五郎兵衛醤油」、めんつゆ、ゆずぽん酢なども人気。

近藤醸造 株式会社：山田 733-1

☎ 042-595-1212

午前 9 時～午後 5 時、年中無休 (年始休業あり)



初後亭 清水哲雄

引きずり出しうどん

茹でうどんをか、つお節としょうゆ、茹で汁で味わう地元ならではの味。地粉の風味を熱いうちにどうぞ。とろろ、納豆、大根おろしなどの「まし」を好みで加えて楽しんで。

初後亭：三内 233

☎ 042-596-0541

平日：午前 11 時～午後 3 時

土・日・定休日を除く祝日：午前 11 時～午後 4 時

※営業時間は予告なく変更する場合があります。

定休日：水・木・金曜日





石川綿店 石川勝

もめん100%
にこだわり、綿の
厚さ、寸法、生地
の柄などお客様の希
望に合わせ布団を
仕立てる。布団の
打ち直しは随時対
応。年数回のセー
ル時には通常の1
〜2割安くなる。

石川綿店：山田 894

☎ 0120-0260-85(フリーダイヤル)

午前9時～午後6時、定休日：日・祝日



糸工房「森」 森博

黒八丈の帯や
シヨール、ベスト、
巾着などを作製。
毎年11月末の作品
展で展示・販売し
ている。作品展の
期間以外でも事前
に連絡すれば
シヨールームの見
学ができる。



糸工房「森」：伊奈 1129

☎ 042-596-0250

午前9時～午後5時、定休日：不定休





岸忠史 寿美屋

寒そうめん

空気の乾燥する冬場に仕込み、半年間、蔵で寝かせてから売り場に出す。茹でのびせずコシが強いのが特徴。そば、うどんなど他の乾麺の種類も豊富。

株式会社 寿美屋：五日市 64

☎ 042-596-0018

午前 9 時 30 分～午後 6 時

定休日：水曜日（不定休）



高橋敏彦 高橋敏彦視覚デザイン研究室

高橋敏彦

店舗設計デザインから商品ロゴやパッケージ、ポスター、パンフレットなど。平面から立体的なデザインやブランディング。視覚効果を大切にした総合的なデザインコンサルティングも行う。



高橋敏彦視覚デザイン研究室：乙津 1312

☎ 042-596-4335

午前 11 時～午後 4 時、年中無休



深沢小さな美術館



NHK連続人形
劇「プリンプリン
物語」の人形美術
制作を担当。独特
の雰囲気を持つ少
女像や愛嬌たつぷ
りのZiziなど
を自由に創作する
造形作家。いづれ
も深沢小さな美術
館に展示されてい
る。

友永 詔三

深沢小さな美術館：深沢 492

☎ 042-595-0336 (12月から3月までは閉館)

午前10時～午後5時、定休日：水・木曜日



小机林業

小机 篤



林業家として山
作業に携わり、木
のクセや樹種によ
る違いを見分ける
目を養ってきた。
木の特性と刃物研
ぎの腕を生かし、
タモ網やえさ箱を
手作り。販売はし
ないが、希望者には
作り方を教える。

小机林業：三内 490

☎ 090-1558-1058





ふとん工房たかはし 高橋卓実

綿まくら
布団づくりの技術を応用して作ったまくら。隅々まできっちり綿の詰まったまくらには適度な弾力があり、寝心地は抜群。定期的に干して使うことで快適さが保たれる。

ふとん工房たかはし：小中野 392-4

☎ 042-596-0345

午前 9 時～午後 6 時、定休日：月曜日



お茶ぞっぺの中島屋 石川和助

酒饅頭
自家製のつぶし餡を米こうじで発酵させた生地で包み、蒸かす昔ながらの製法で作る看板商品。発酵に適した3月～12月中旬の限定販売。おこじゅう、ちっとん餅など名前に方言を用いた菓さんも人気。

中島屋：二宮 1261

☎ 042-558-0277

午前 8 時 30 分～午後 6 時、定休日：木曜日





野崎酒造

野崎三永

「喜正 本醸造」は、
やわらかな口当たり
の定番商品。城
山に咲く大桜から
名付けられた「し
ろやま桜 吟醸酒」
など流通段階での
酒の品質低下を避
けるために、地元
酒販店と一部地酒
専門店のみで販売。

野崎酒造：戸倉63

☎ 042-596-0123

午前10時～12時、午後1時～5時

定休日：土・日・祝日



東京竹灯り「呑竹工房」江守廣

美しい質感の磨
き竹に歌舞伎など
の絵を透かし彫り
した竹アート。
中に灯りを入れ
て使うが、インテ
リアとしてそのま
ま飾ってもいい。
和を感じさせるデ
ザインが外国人に
も好まれそうだ。

東京竹灯り「呑竹工房」：乙津 733

☎ 080-6556-2556

午前 10 時～午後 3 時 土・日曜日開館





浅野養鶏場 浅野敬貴

「東京しゃも」を
味わうなら、しゃも
鍋がおすすぬ。
鶏卵は、自家配合
飼料により生臭さ
がなく自然な味わ
いで、卵黄はカロチ
ンやパプリカ色素
などで着色をして
いない黄色が特徴。
養鶏場内にある
直売店では、うみ
たての卵やしゃも
肉を販売している。

浅野養鶏場：菅生347

☎ 042-558-7439

午前9時～午後5時、年中無休



中村酒造 中村八郎右衛門

『千代鶴 東京酒
蔵魂純米原酒』は、
200年以上の歴
史を誇る酒蔵の伝
統の技で醸し出し
た至極の純米原
酒。当主一押しの逸
品だ。『千代鶴 純
米吟醸』は、フルー
ティーな香りでま
ろやかな味わい。

中村酒造：牛沼63

☎ 042-558-0516（電話対応は平日のみ）

（酒造り資料館）午前11時～午後4時30分

定休日：年末年始



浅野養鶏場：菅生347
☎ 042-558-7439
9:00～17:00、年中無休



浅野 敬貴

日の出I.C.

近藤醸造 株式会社：山田 733-1
☎ 042-595-1212
9:00～17:00、年中無休(年始休業あり)



お茶ぞっぺの中島屋：二宮 1261
☎ 042-558-0277
8:30～18:00、定休日：木曜日



◎あきる野市役所

中村 八郎右衛門

石川 和助

中村酒造：牛沼63
☎ 042-558-0516 (電話対応は平日のみ)
(酒造り資料館) 11:00～16:30、定休日：年末年始



石川綿店：山田 894
☎ 0120-0260-85(フリーダイヤル)
9:00～18:00、定休日：日・祝日



糸工房「森」：伊奈 1129
☎ 042-596-0250
9:00～17:00、定休日：不定休



あきる野の 匠 マップ

日の出山▲

小机林業：三内 490
☎ 090-1558-1058



大岳山▲

深沢小さな美術館：深沢 492

☎ 042-595-0336

10:00 ~ 17:00 定休日：水・木曜日
12 ~ 3 月は閉館



高橋敏彦視覚デザイン研究室：乙津 1312

☎ 042-596-4335

◎小さなギャラリー（茶房むべ）

11:00 ~ 16:00、年中無休



馬頭刈山▲
高高山▲

高橋敏彦

江守廣

城山▲

野崎三永

高橋卓実

岸忠史

東京竹灯り「呑竹工房」：乙津 733

☎ 080-6556-2556

10:00 ~ 15:00 土・日曜日開館



白杵山▲

刈寄山▲

野崎酒造：戸倉 63

☎ 042-596-0123

10:00 ~ 12:00、13:00 ~ 17:00

定休日：土・日・祝日



ふとん工房たかはし：小中野 392-4

☎ 042-596-0345

9:00 ~ 18:00、定休日：月曜日



初後亭：三内 233

☎ 042-596-0541

平日：11:00 ~ 15:00

土・日・定休日を除く祝日：

11:00 ~ 16:00

※営業時間は予告なく変更する場合があります。

定休日：水・木・金曜日



勝峰山▲

友永詔三

小机篤

清水哲雄

JR 武蔵五日市駅

野崎三永

高橋卓実



株式会社 寿美屋：五日市 64

☎ 042-596-0018

9:30 ~ 18:00

定休日：水曜日（不定休）



問合せ

あきる野市 商工観光部 観光まちづくり推進課

〒190-0164 東京都あきる野市五日市 411 番地

TEL：042-595-1135

あきる野の匠 2025 年 10 月発行

※最新の情報は、各施設等へお問い合わせください。