



近藤醸造 **近藤 宽**

キツコーゴ丸大豆醤油

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。ところろ、納豆、大根おろしなどの「まし」を好みで加えで楽しんで。

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。2回以上は通常の
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

毎年11月末の作品
展で展示・販売し
てある。作品展の
期間以外でも事前
に連絡すれば
ショールームの見
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





寿美屋 岸忠史

空氣の乾燥する
そば
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）



高橋敏彦視覚デザイン研究室

店舗設計デザイン
から商品ロゴや
パッケージ、ポス
ターやパンフレッ
トなど。平面から
立体的なデザイン
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

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



小机篋



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つてきた。木の特性と刃物研ぎの腕を生かし、木タモ綱やえさ箱を手作り。販売はないが、希望者は作り方を教える。

小机林業

小机林業：三内 490
☎ 090-1558-1058



友永詔三

深沢小さな美術館 NHK連続人形劇「プリンプリング物語」の「人形美術」制作担当。独特の雰囲気を放つ少女性や愛嬌たっぷりのZiziなど、自由に創作する造形作家。いずれも深沢小さな美術館に展示されてい



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





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つたまくら。隅々まできつちり綿の詰まつたまくらは適度な弾力があり、寝心地は抜群。定期的に干して使う定たれる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、ちつとん餅など名前に方言を用いた菓子も人気。

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
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
磨き竹竹灯り
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
鍋がおすすめ。

鶏卵は自家配合
飼料により生臭さ
がなく自然な味わ
いです。卵黄は力口チ
ンやパブリカラ色素
などで着色をして
いない黄色が特徴。

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

『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
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

中村八郎右衛門





あきる野の 匠マップ

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



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)



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.



JR 武蔵増戸駅
JR 武蔵引田駅
JR 秋川駅
JR 東秋留駅
JR 熊川駅
JR 拝島駅
JR 立川駅

森 博
石川 勝

近藤 寛

中村 八郎

右衛門

石川 和助



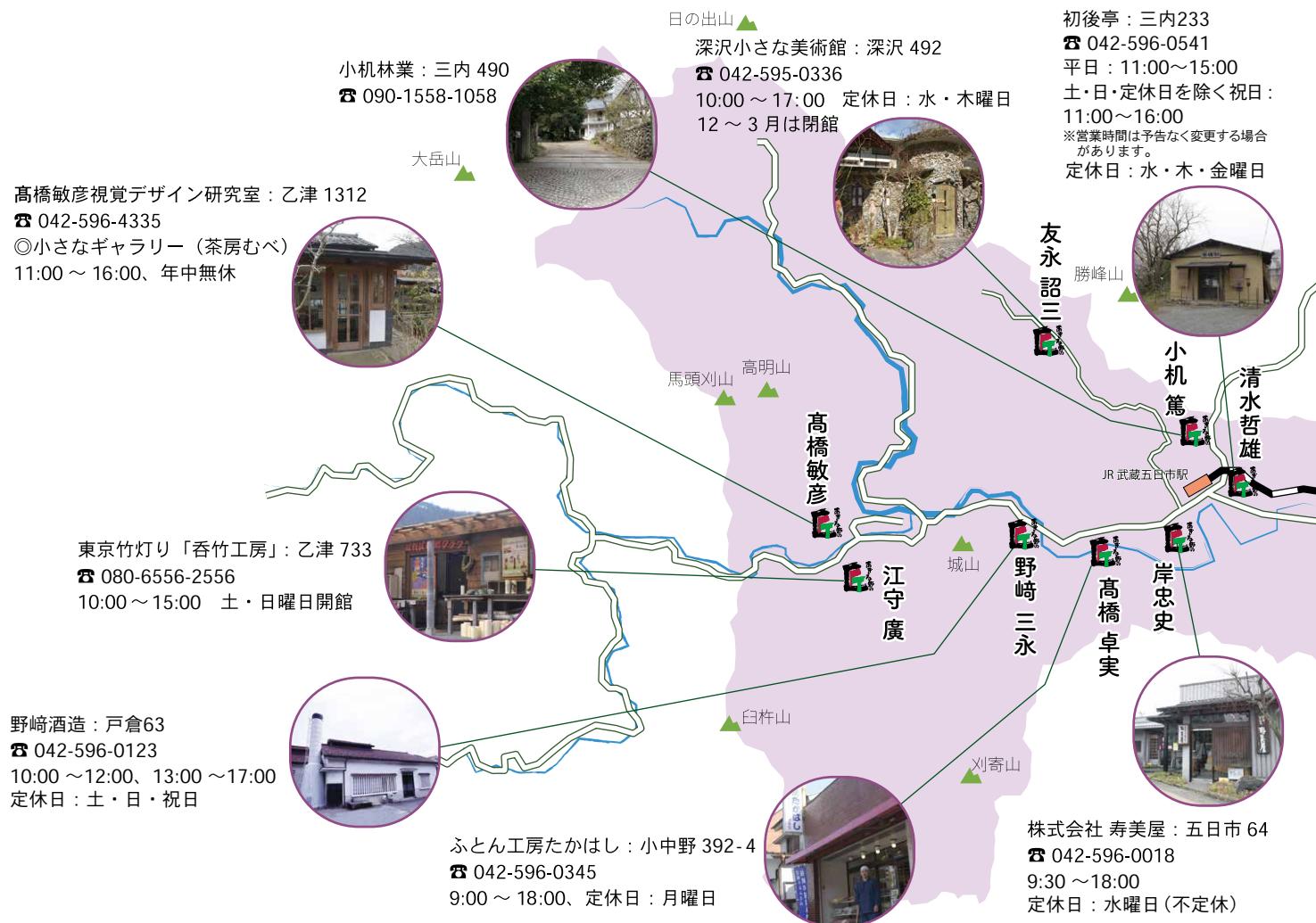
糸工房「森」：伊奈 1129
042-596-0250
9:00 ~ 17:00、定休日：不定休



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

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







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。

秋川渓谷

秋川渓谷