

Yamato  
Local  
vegetables

大和地場野菜



使用店

使用店

認定  
制度

長い名前ですが、簡単に言うと  
「大和で採れた野菜を積極的に活用している  
お店を見つけて応援しよう!」っていう取り組みです。  
上の“やまとん”マークは、そのお店の目印になります。

とどけ、地場野菜の力!

何?!

大和地場野菜

大和地場野菜使用店  
MAP

令和7年3月時点

中央林間駅・つきみ野駅エリア

- 1 [イタリアン] TAK CAFE 中央林間店
- 2 [イタリアンバル] TAK BAR
- 3 [お菓子・コーヒー] Reactant
- 4 [フレンチ] カフェレストラン デリス

南林間駅・鶴間駅エリア

- 5 [ホルモン] 炭火・七輪ホルモン焼 珍滴
- 6 [スイーツ] パティスリーイイダ
- 7 [スイーツ] 焼き芋専門店あきな
- 8 [パン] LABO (ラボ)
- 9 [イタリアン] TORATTORIA Più
- 10 [カフェ] つるカフェ食堂
- 11 [蕎麦] 西鶴間 増田屋
- 12 [デリ&カフェ] agrass
- 13 [豆腐] とうふ工房 豆畑

大和駅・相模大塚駅エリア

- 14 [焼肉] 焼肉そう太 本店
- 15 [炭火焼き] 炭火串焼物語 SAKE
- 16 [焼肉] 焼肉そう太 大和駅前店
- 17 [ダイニングバー・バル] BarriQue Star
- 18 [焼き鳥] とり右え門
- 19 [炭火焼き] 桃胡堂 (みくろの堂)
- 20 [居酒屋] アートと和食の融合スペース 楽
- 21 [イタリアン] TAK CAFE 相模大塚店

桜ヶ丘・高座渋谷駅エリア

- 22 [居酒屋] 炭火 直
- 23 [居酒屋] 千本桜 楽



お店の詳細は  
認定制度の  
HPで!

上記のQRコードから、最新の使用店リスト、各お店の情報、コメント、公式サイト等も確認できます。ぜひ実際に足を運んで、お気に入りのお店を見つけてください。  
また、下記の大和2大情報サイトでも、コラボ企画中です。

大和のローカルネタなら

大和とびっく  
(やまとび)

コラボ中  
!!

大和市の飲食店選び  
グルメリサーチなら

ヤミツキヤマト



# みなさんが

それが  
自然なことだと  
思っていました。  
昔、このあたりは  
畑がたくさんあって、  
今でも地元の野菜は  
身近なんです。



Tsuru Cafe Shokudo



地域に  
根ざした  
お店で  
ありたくて。

Yakimo Akina



一番は鮮度です。  
収穫したての野菜を  
持つてきてくださるのですが、  
採れたてのものは葉が  
ピンピンしてますよ。

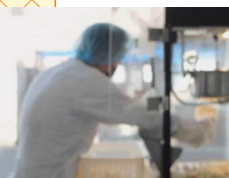


Taki Cafe



## 地場野菜を使う理由を

Restaurant



大和市の名産品を  
作りたかったのですが  
ポップコーン用の  
トウモロコシは  
米国産ばかりで。  
地元の方だから栽培を  
相談することができたんです。



Patisserie Iida

地元の  
応援です！



とみたの野菜

鮮度はもちろんのこと、  
スーパーでは  
扱わないような  
珍しいお野菜を  
作っていただく  
こともできますので。



荻窪農園



「健康な身体は食べ物で作る」  
というお店のコンセプトと、  
農家さんの野菜栽培への  
想いが一致したことで  
仕入れを  
決めました。



マイクロローブ



Deli & cafe agras



Trattoria Pini



お店の方が地元の野菜を使う理  
由や想いは、さまざまです。  
美味しい食材を求めたからであっ  
たり、栽培方法にこだわった結果で  
あったり、手に入りづらい野菜を地  
元の関係の中で作ってもらっている  
方もいます。  
改めて考えると、地元の野菜を  
使った料理には、食べる人にとって  
も多くのメリットがあります。  
まず、一番の魅力は「鮮度の違い」  
です。地元で採れた野菜は、収穫  
から食卓に届くまでの時間が短く、  
みずみずしさや旨みが格別。旬の  
美味しさをダイレクトに味わえます。  
例えば、朝採れのトマトはみずみず  
しくて、甘さと酸味のバランスが絶  
妙。シャキシャキの葉物野菜は食  
感が際立ちます。  
さらに、栄養価が高いのも魅力で  
す。収穫後すぐの野菜はビタミン  
やミネラルが豊富で、健康を気  
にする方にもぴったり。「新  
鮮」美味しくて体にも良い」  
ので、日々の食事がより充実  
します。

また、地元で採れた野菜は輸送  
コストがかららず、環境にもやさしい  
のが特長です。農家さんとの直接  
取引も可能なため、生産者の顔が見  
え、安心感があります。  
そして、地元の食材を選ぶことは  
「地域応援」にもつながります。地  
元の農家さんが丹精込めて育てた野  
菜を選ぶことで、地域の農業や食文  
化を支えることに。食べることで  
地域に貢献できるなんて、ちょっと  
誇らしい気持ちになりませんか？  
新鮮・美味しい・健康的、  
そして環境にも優しい。  
地元の野菜を食べる  
ことは、毎日の食事を  
ちょっと気分の良いも  
のにする選択です。  
さまざまナリットを  
挙げましたが、大和地場野  
菜使用店を巡って一番強く感じ  
たのは、「信頼できる農家さんが育  
てた新鮮な野菜は、とにかく美味し  
い」ということです。  
これこそが、「地産地消」の最大  
の魅力なのかもしれません。

