

# KIYOSE REPORT #02

## 春のローカルフードライフ Local Food Life Farmers Night

w/ 清瀬ベジフルパーティー in自由が丘



清瀬市は農業が盛んなまちとして知られていますが、実は5軒の牧場があり、都内有数の規模を誇る酪農の地でもあります。清瀬の牧場で搾られた新鮮な生乳は「東京牛乳」の原料となるほか、目黒区碑文谷にある「GOOD CHEESE LABORATORY」へと出荷されています。

そこで「清瀬の生乳」から作られているフレッシュチーズの縁がきっかけとなり、特別なコラボイベントが実現することになりました。GOOD CHEESEグループをはじめとした9店舗の飲食店で「LOCAL FOOD LIFE」という、食を通して、その土地に暮らす人々の営み、食生活、暮らしの背景、そして歴史を伝えるイベントです。第2弾として



開催される今回のテーマは東京。「東京の野菜の価値を東京で生きる私たち自身が知り、味わい、未来へつなげたい」。そんな

な想いのもと、清瀬市をはじめとする東京の生産者とシェフが手を取り合い、実現しました。

会場では、清瀬市の生産者による野菜販売や、シェフ自慢のビュッフェ、フレッシュチーズの物販コーナーなどが並びます。さらに清瀬市民の皆さまへの特別な優待として、一般価格よりもお得な料金で、ドリンクチケットを2枚付けてご案内します。

清瀬市が誇る新鮮なチーズと、東京の豊かな大地が育んだ野菜。その素晴らしい出会いを、ぜひ自由が丘の会場で体験してください。



【イベント概要】 \ 清瀬市民にはお得な特典あり! /  
日時: 4月4日(土) 18:00~21:00  
場所: GOOD CHEESE GOOD PIZZA  
自由が丘店  
(目黒区自由が丘2-17-8 3F)  
料金(清瀬市民割引): 4,400円(税込)  
予約はこちらのQRコードより▶



## 清瀬市観光協会の お 推し!



※試食、協議をする渋谷市長(中央)、JA東京みらい清瀬直売会 小糸会長(左)、清瀬市消防団 村野団長(右)



## 清瀬の恵みを、「もしも」の時の安心に 地場産野菜でつくった「防災備蓄カレーリゾット」

都内一の生産量を誇るニンジンを使用した備蓄食品「防災備蓄カレー」を清瀬市が開発、製造しました。動物性油脂を使っていないのであたたため不要、ご飯入りなのでそのまま食べられます。

5年の長期保存が可能で、市の備蓄のほか、家庭備蓄を広めるために、4月1日から一般販売の受付を開始します。

地方公共団体が地場産野菜を使用して備蓄食品を開発するのは全国でも類例のない新しい取り組みです。

問合せ: 産業振興課農政係 ☎042-497-2052



詳しい情報は  
こちら

### more! KIYOSE vol.10

発行: 清瀬市シティプロモーション課  
発行月: 2026年3月  
問合せ: ☎042-497-1808 (直通)  
制作: 合同会社ハチコク社



清瀬市は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。



本誌記載内容の無断転載はご遠慮ください。  
©2026 more! KIYOSE all rights reserved.

### あなたの声をお聞かせください

本誌へのご意見やご感想、  
気になる情報や見てみたい企  
画も募集中です。これまでの  
号も合わせてご覧ください。

ご回答は  
LoGoフォームへ▶



バックナンバーは  
こちら▶

