

流通小売業・バイヤー・飲食店の皆様のための
東京都地域特産品認証食品ガイドブック



TOKYO イイシナ

東京都
地域特産品認証食品

155
件掲載



東京産の原材料や、東京の伝統的手法を使って作られた東京ならではの加工食品等をご紹介します！

2020年1月



東京都産業労働局

畜産

水産

日配

グロサリー

スイーツ・菓子

酒

とうきょうを
食べよう!

東京産食材の



TOKYO X

パークシャー、北京黒豚、デュロックの3品種交配で、平成9年に開発された高品質豚。霜降りで肉が柔らかく、良質の脂肪が特徴で、年間10,000頭程度が流通しています。名前には「交雑種(クロス)で、未知の可能性(エックス)を秘めた東京生まれの豚」という意味が込められています。



東京しゃも

軍鶏とロードアイランドレッドを交配し、産まれた雌(F1)に更に軍鶏の雄を交配した高品質鶏。軍鶏特有の歯ごたえに加え、旨みと香りが豊かな肉質を持つ。軍鶏と比べて産卵性が高く、気性が穏やかで飼い易いのも特徴。都内で年間2万羽程度生産され、流通しています。



お茶

埼玉県西部と多摩北西部は江戸時代からの茶の産地で、埼玉県産のものは「狭山茶」、東京都産のものは「東京狭山茶」と呼ばれています。甘く濃厚なコク味が特徴で、これは生産地の寒い冬と「狭山火入れ」と呼ばれる独特の仕上げ技術によるものです。



椿・椿油

温暖な気候に恵まれた利島と大島で盛んな椿油の生産。食用だけでなく、美容にも需要が高く、様々な商品に使用されています。特に利島(としま)には20万本もの椿が植わっており、椿油生産量日本一として知られています。



ご紹介

日本の一大消費地「東京」。実は知る人ぞ知る資源豊かな「生産地」でもあります。人口の密集する区部、多摩都市部から中山間地域、海を渡れば伊豆・小笠原の島しょ地域と極めて広範囲で多様な自然環境、歴史・文化は特色ある一次産業を育んできました。「東京都地域特産品認証食品」は、こういった東京産の特色ある食材や伝統文化を現代に伝える「親善大使」。本ページでは東京産食材のなかでも代表的なものをご紹介します。



水産物

多摩川・荒川水系から沖ノ島島に至る広大な水域で、複雑な海底地形や黒潮の影響によって、我が国有数の好漁場を有する東京都。くさやや佃煮など古くから地域の基幹産業の原料として重要な役割を担っており、江戸前の食通を唸らせてきました。



明日葉

今日、葉を摘んでも明日にはもう芽を伸ばす。生命力にあふれた明日葉は、島の人々にとって身近で大切な食材であると同時に貴重な栄養源でもあります。特徴のある苦味は、天ぷら、和え物、炒めものによく合うクセになる味。生葉として出荷されているほとんどが東京産です。



- ✓ オリンピックに向けて!
 - ✓ 地産地消の取り組みに!
 - ✓ 他店との差別化に!
- ぜひご活用ください!



厳選素材・優れた品質・東京育ち

東京都地域特産品認証食品

東京都地域特産品認証食品とは

東京産の原材料や東京に伝わる伝統的手法等を使って作られた、
東京ならではの加工食品です。

商品に込めた思いやこだわり、味や品質等を東京都が審査し認証した食品。認証を受けた食品には、東京都独自のマーク（通称Eマーク）を付けることができ、東京都ではこれらの食品を『東京の特産品』として各種イベントやWebサイト等でPRしています。

認証の目印『Eマーク』について

中心に配置された3つのEは“品”のかたちを表し
良い品（イイシナ）であることを表現しています。

Excellent Quality

優れた品質

使用する原材料を厳選するなど品質基準を満たし、また、衛生に十分注意した食品であることを示しています。

Exact **E**xpression

正確な表示

食品表示法、健康増進法、景品表示法等の関係法令や公正競争規約に適合した表示であることを示しています。

Harmony with **E**cology

地域の環境との調和

東京都の地域・自然・歴史・伝統・技術など、東京の食文化に関わる「思い・こだわり」があり、地域の環境と調和した商品であることを示しています。

次ページより、認証食品をご紹介します！

〈カテゴリ目次〉

畜産

5ページ～

日記

20ページ～

スイーツ・菓子

47ページ～

水産

8ページ～

グロサリー

26ページ～

酒

54ページ～



江戸の食文化の味わい、東京しゃも 東京生産にこだわったブランド鶏です

東京しゃもの肉は「うまみ」や「こく」といった味わい成分を逃しません。どのような料理でも、肉そのものの味わいが濃厚で、口の中で噛めば噛むほどに「うまみ」や「こく」を味わうことができます。汁物などに仕立てると、浮いた清らかな脂がアクセントとなります。

希望小売価格（税込）	お問合せください
最もおいしい時期	秋から冬
原材料	鶏肉
主原料産地	東京都内
内容量	オス3kg前後、メス2kg前後
1ケースあたり入数	1体（正肉の場合は2kg）
保存温度帯	冷蔵（正肉の場合は冷凍）
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品・農林水産省地理的表示（GI）産品
最低ケース納品単位	1体（正肉の場合は2kg）
ターゲット	鶏の風味を味わうお料理
利用シーン	すき焼き、親子丼、スープ、焼き鳥



お問合せ先 組合長 浅野 良仁

TEL 042-558-7439 FAX 042-633-0987

mail tokyo.shamo@gmail.com

URL http://asano-poultry.com/

国産豚ロース味噌漬け 東京江戸甘味噌使用

卸 スーパー 百貨店 その他小売 業務用 ギフト

港区 JA全農ミートフーズ株式会社



国産豚のロースを東京江戸甘味噌で 漬け込んだ柔らかい味噌漬けです

国産豚ロースを、濃褐色でトロツと甘めの味わいの「東京江戸甘味噌」に漬け込みました。フライパンで焼くだけで簡単にご賞味いただけます。お好みの野菜と一緒に炒めたり、おにぎり・パスタ・グラタンなど様々な料理においしくご利用いただけます。

希望小売価格（税込）	430円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚ロース肉（国産）、味噌だれ（米みそ、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、調合みそ、発酵調味料、赤ワイン、かつお節エキス、食塩）、酒精、（原材料の一部に小麦、大豆、豚肉を含む）
主原料産地	国産
内容量	170g
賞味期限／消費期限	賞 180日間 ※温度帯変更後解凍日を含む14日間
1ケースあたり入数	8パック
保存温度帯	冷凍 -18℃以下で保存 ※温度帯変更後冷蔵4℃以下
認証・認定機関の許認可	SQF、東京都地域特産品認証食品
JANコード	4904520600473
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ（重量）	27.0×22.0×12.5cm（1.651kg）
ターゲット	料理に時間をかけられない共働き・子育て世代の主婦や年配の方など
利用シーン	家族の晩ごはんのおかずやお弁当・おつまみなど様々なメニューでどうぞ

お問合せ先 JA全農ミートフーズ株式会社

TEL 03-3472-3435

URL http://www.jazmf.co.jp/

お問合せフォーム https://www.jazmf.co.jp/inquiry_selling/

TOKYO-X 3Dソーセージ

スーパー 百貨店 その他小売 業務用

福生市 株式会社大多摩ハム小林商会



見て美しい、食べて美味しい、 どこにもないソーセージ

細部まで再現された、美しいバラの形のソーセージです。
大切な人への贈り物や特別な日など、様々な場面でお使いいただけます。

希望小売価格 (税込)	1,890円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉 (国産)、食塩、砂糖、香辛料、調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na、K)、保存料 (ソルビン酸)、PH調整剤、酸化防止剤 (ビタミンC)、発色剤 (亜硝酸Na)
主原料産地	東京都を含む近県
内容量	85g
賞味期限/消費期限	賞15日
1ケースあたり入数	5個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	特許庁より大多摩ハムの登録商標に認定
JANコード	4906242035816
ターゲット	美しくて高品質の食品を求める方
利用シーン	お誕生日など特別な日の料理に

お問合せ先 中野 隆 TEL 042-551-1325
FAX 042-551-9409 mail nakano@otama.co.jp
URL http://www.otama.co.jp/

東京うこっけいハム

スーパー 百貨店 その他小売 業務用

福生市 株式会社大多摩ハム小林商会



塩、スモークにまでこだわった、 今までにない“うこっけいハム”

品質の良い東京うこっけいを海塩で熟成し、山桜のスモークで旨味を凝縮させました。

うこっけいの美味しさを存分にお楽しみいただける逸品です。

希望小売価格 (税込)	1,058円
最もおいしい時期	通年
原材料	鶏肉 (国産)、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩 (Na)、酸化防止剤 (エリソルビン酸Na)、発色剤 (亜硝酸Na)
主原料産地	東京都
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞15日
1ケースあたり入数	5個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	特許庁より大多摩ハムの登録商標に認定
JANコード	4906242045112
ターゲット	健康に気をつける、おいしい食品を求める方
利用シーン	オードブルや料理の1品

お問合せ先 中野 隆 TEL 042-551-1325
FAX 042-551-9409 mail nakano@otama.co.jp
URL http://www.otama.co.jp/

TOKYO-X ロースハム スライス

スーパー 百貨店 その他小売 業務用

福生市 株式会社大多摩ハム小林商会



こだわりぬいた東京X極上の一品

銘柄豚東京Xならではの細かい筋繊維、霜降り、旨味が最も美味しく味わえるハム。

口の中でほどけながら溶けていく自慢のロースハムを是非お召し上がりください。

希望小売価格 (税込)	670円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚ロース肉 (国産)、食塩、砂糖、香辛料、調味料 (アミノ酸等)、リン酸塩 (Na)、酸化防止剤 (エリソルビン酸Na)、発色剤 (亜硝酸Na)
主原料産地	東京都を含む近県
内容量	63g
賞味期限/消費期限	賞15日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	特許庁より大多摩ハムの登録商標に認定
JANコード	4906242011742
ターゲット	高品質の食品を求める方
利用シーン	オードブルや料理の1品に

お問合せ先 中野 隆 TEL 042-551-1325
FAX 042-551-9409 mail nakano@otama.co.jp
URL http://www.otama.co.jp/

TOKYO-X ベーコン

スーパー 百貨店 その他小売 業務用

福生市 株式会社大多摩ハム小林商会



これぞベーコン。口いっぱいに広がる 香ばしい風味が食欲をそそります

伝統的なドイツ製法でつくる大多摩ハムのベーコン。
二日間直火燻製をして美味しさを閉じ込めました。

希望小売価格(税込)	751円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚バラ肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(エリソルビン酸Na、ビタミンC)、甘味料(甘草)、発色剤(硝酸K、亜硝酸Na)
主原料産地	東京都を含む近県
内容量	65g
賞味期限/消費期限	賞20日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4906242023141
ターゲット	高品質の食品を求める方
利用シーン	そのまま焼いても、またどんなお料理にも刻んで入れると格段に美味しくなります

お問合せ先 中野 隆 TEL 042-551-1325

FAX 042-551-9409 mail nakano@otama.co.jp

URL http://www.otama.co.jp/

TOKYO-X ウィンナー

スーパー 百貨店 その他小売 業務用

福生市 株式会社大多摩ハム小林商会



幅広い年代層から愛されるソーセージ

噛むたびに広がる旨味、口あたりの良いキメの細かさは他にはない美味しさです。

東京Xだからこそ味わえるこの美味しさを是非一度。

希望小売価格(税込)	616円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、PH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
主原料産地	東京都を含む近県
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞15日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4906242031726
ターゲット	高品質の食品を求める方
利用シーン	オードブルや料理の1品

お問合せ先 中野 隆 TEL 042-551-1325

FAX 042-551-9409 mail nakano@otama.co.jp

URL http://www.otama.co.jp/

TOKYO-X あらびきウィンナー

スーパー 百貨店 その他小売 業務用

福生市 株式会社大多摩ハム小林商会



上質な肉だからこそ、あらびきで美味しい

パリッとした食感のあとに口に広がるジューシーな肉汁。

こだわりの山桜の燻製で、香ばしさが更に際立っています。

希望小売価格(税込)	680円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉(国産)、食塩、砂糖、香辛料、ブドウ糖、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na、K)、保存料(ソルビン酸)、PH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)
主原料産地	東京都を含む近県
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞15日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4906242031771
ターゲット	高品質の食品を求める方
利用シーン	オードブルや料理の1品

お問合せ先 中野 隆 TEL 042-551-1325

FAX 042-551-9409 mail nakano@otama.co.jp

URL http://www.otama.co.jp/

江戸前生のり

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト

中央区 遠忠食品株式会社



国産素材使用の直火釜で炊き上げた佃煮

風味が良く海苔の食感がしっかりしており、今までの佃煮とは違った商品に仕上げました。

希望小売価格 (税込)	701円
最もおいしい時期	通年
原材料	生のり (すさびのり)、醤油 (大豆: 遺伝子組換えでない、小麦を含む)、麦芽水飴、砂糖、発酵調味料、かつおだし、寒天
主原料産地	千葉県木更津市
内容量	140g
賞味期限/消費期限	賞常温 180日
1ケースあたり入数	24個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問合せ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-6661-6026

mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp

URL http://enchu-food.com

江戸前でい! 茎わかめ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト

中央区 遠忠食品株式会社



国産材料使用の直火釜で炊いた佃煮

ほど良い食感と風味を活かしたシンプルな醤油味。

希望小売価格 (税込)	428円
最もおいしい時期	通年
原材料	茎わかめ、醤油 (大豆: 遺伝子組換えでない、小麦を含む)、水飴、砂糖、発酵調味料、かつおだし
主原料産地	神奈川県横須賀市
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞常温 180日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問合せ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-6661-6026

mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp

URL http://enchu-food.com

江戸前でい! こんぶ佃煮

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト

中央区 遠忠食品株式会社



国産材料使用の直火釜で炊いた佃煮

薄く柔らかで上品な口当たりと、昆布の旨みを引出した甘さ控えめな醤油味。

希望小売価格 (税込)	440円
最もおいしい時期	通年
原材料	昆布、しょうゆ (大豆: 遺伝子組換えでない、小麦を含む)、水飴、砂糖、発酵調味料、かつおだし
主原料産地	神奈川県横須賀市
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞常温 180日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問合せ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-6661-6026

mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp

URL http://enchu-food.com

江戸前でい！地あさり

中央区 遠忠食品株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト



国産素材使用の直火釜で炊き上げた佃煮

東京湾の自生あさがりを持つ特有の旨みが詰まった濃厚な味わい。

希望小売価格 (税込)	1,134円
最もおいしい時期	通年
原材料	あさり、しょうゆ (大豆：遺伝子組換えでない、小麦を含む)、水飴、発酵調味料
主原料産地	千葉県船橋市
内容量	60g
賞味期限／消費期限	賞常温 180日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問合せ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-6661-6026

mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp

URL http://enchu-food.com

江戸前でい！生のり佃煮

中央区 遠忠食品株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト



国産材料使用の直火釜で炊いた佃煮

風味が良く海苔の食感がしっかりしており、今までの佃煮とは違った仕上がります。

希望小売価格 (税込)	463円
最もおいしい時期	通年
原材料	のり、しょうゆ (大豆：遺伝子組換えでない、小麦を含む)、水飴、砂糖、発酵調味料、かつおだし、寒天
主原料産地	千葉県木更津市
内容量	85g
賞味期限／消費期限	賞常温 180日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問合せ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-6661-6026

mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp

URL http://enchu-food.com

江戸前でい！本美乃洲貝

中央区 遠忠食品株式会社

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト



国産材料使用の直火釜で炊いた佃煮

ハマグリに似た野趣あふれる濃厚な味わいで、大粒で食べ応えも満点です。

希望小売価格 (税込)	1,077円
最もおいしい時期	通年
原材料	ホンビノスガイ、しょうゆ (大豆：遺伝子組換えでない、小麦を含む)、砂糖、発酵調味料、寒天
主原料産地	千葉県船橋市
内容量	60g
賞味期限／消費期限	賞常温 180日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問合せ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-6661-6026

mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp

URL http://enchu-food.com



**創業大正七年以来、素材と手作り、無添加にこだわり
三代に渡りお客様に愛される佃煮**

1 三色昆布

昆布、しいたけ、生姜での甘辛風味。肉厚の昆布が口の中でとろけ、ピリッとした生姜がアクセントに。



原材料	長昆布、醤油、砂糖、しいたけ、水飴、生姜、発酵調味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	--

2 たらこ佃煮

北海道・噴火湾産のたらこを使用。やわらかく甘みの佃煮でごはんにぴったり。



原材料	たらこ、醤油、砂糖、水飴、発酵調味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	--------------------------------------

3 たらこ昆布

茶切り昆布に北海道産たらこをバラにして煮上げました。昆布にたらこが絡み合い、良感もよくマッチしています。



原材料	茶切昆布、たらこ、醤油、砂糖、水飴、発酵調味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	---

4 かつぶし昆布

茶切昆布にかつお節、ごまで和えた絶品の味。



原材料	茶切昆布、かつお節、醤油、砂糖、水飴、発酵調味料、ごま、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	---

5 小女子

小魚の小女子に甘辛の味が良くしみ込んだ、定番の人気商品。



原材料	小女子、醤油、砂糖、水飴、発酵調味料、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	---

6 ちりめん小女子

瀬戸内海のちりめん小女子の旨味を引き出した、カルシウムたっぷり、人気の一品。



原材料	ちりめん、小女子、醤油、砂糖、水飴、発酵調味料、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	--

7 あみ

柔らかい食感にやさしい味は幼児からお年寄りまで幅広く親しまれる一品。温かいごはんやおにぎりに。



原材料	あみ、醤油、砂糖、水飴、発酵調味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	-------------------------------------

8 白寿

しらす本来のまろやかな風味を生かした佃煮です。



原材料	しらす、醤油、砂糖、水飴、発酵調味料、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	---

9 細昆布

北海道釧路産の昆布の独特の風味をそこなわす、創業以来のたれを絡ませ、柔らかく仕上げました。ピリッと甘辛味。



原材料	昆布、醤油、砂糖、しそ、唐辛子、発酵調味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	---

10 うなぎ佃煮

うなぎの良さを最大に引き立てた高級佃煮。進物用としても好まれています。三重県木曽岬産うなぎを使用。



原材料	うなぎ、砂糖、醤油、水飴、発酵調味料、生姜、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	--

11 いかあられ

北海道のするめいかを使い、たっぷりのごまでコーティングした、ささいかの甘露煮。お茶うけやおつまみとしても絶品。



原材料	するめいか、砂糖、水飴、醤油、発酵調味料、ごま、寒天、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
-----	--

共通項目

希望小売価格(税込)	お問合せください
主原料産地	日本
内容量	80g
賞味期限/消費期限	賞 14日間
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	2ケース

ターゲット	1 ~ 6・8 ~ 11 20代~70代 7 3歳から高齢者まで
利用シーン	ごはんのお供、お酒のおつまみに

お問合せ先 森田 耕造

TEL 03-3641-5628 FAX 03-3642-1991

mail chikusada2972@canvas.ocn.ne.jp

URL https://www.chikusada.co.jp/

上たらこ

スーパーギフト

江東区 株式会社佃宝



北海道産のたらこが、うまい

北海道産のたらこに専用のもとだれを使い、甘辛にたきあげました。

希望小売価格(税込)	907円
最もおいしい時期	1月～3月ごろ
原材料	たらこ、醤油、砂糖、水飴、オリゴ糖、味醂、酒、デキストリン(澱粉分解物)、酢、寒天、油、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	北海道
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞常温 45日
1ケースあたり入数	1個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1個
ターゲット	50歳以上の男性、女性
利用シーン	ご飯のお供に、箸休めに

お問合せ先 飯田 一宏

TEL 03-3529-2940 FAX 03-3529-2941

mail info@tsukuhou.com

URL http://www.tsukuhou.com

細こぶ

スーパーギフト

江東区 株式会社佃宝



北海道産の昆布を使った一品

北海道産の昆布を専用の元だれで丁寧に煮あげました。ご飯のお供に、おむすびの具に、お酒のつまみにも。食の進む一品です。

希望小売価格(税込)	626円
最もおいしい時期	1月～3月ごろ
原材料	昆布、醤油、砂糖、水飴、オリゴ糖、味醂、酒、デキストリン(澱粉分解物)、酢、寒天、油、唐辛子、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	北海道
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞常温 45日
1ケースあたり入数	1個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1個
ターゲット	50歳以上の男性、女性
利用シーン	ご飯のお供に、おむすびの具に、お酒のおつまみに

お問合せ先 飯田 一宏

TEL 03-3529-2940 FAX 03-3529-2941

mail info@tsukuhou.com

URL http://www.tsukuhou.com

いかあられ

スーパーギフト

江東区 株式会社佃宝



北海道産のいかをやわらかく味付け

北海道産のいかを専用の元だれで丁寧に味付けしました。おとなのおやつに、お茶うけに最適です。

希望小売価格(税込)	940円
最もおいしい時期	1月～3月ごろ
原材料	いか、醤油、砂糖、水飴、オリゴ糖、味醂、酒、デキストリン(澱粉分解物)、酢、冰糖蜜、寒天、油、(原材料の一部に小麦・大豆を含む)
主原料産地	北海道
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞常温 45日
1ケースあたり入数	1個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1個
ターゲット	50歳以上の男性、女性
利用シーン	おやつに、お茶うけに

お問合せ先 飯田 一宏

TEL 03-3529-2940 FAX 03-3529-2941

mail info@tsukuhou.com

URL http://www.tsukuhou.com

くさや (とびうお)

卸 スーパー 百貨店 その他小売

新島村 池太商店



伊豆七島 新島特産品

匂いは強烈ですが、味は絶品の干物です。

希望小売価格 (税込)	750円
最もおいしい時期	3月～5月ごろ
原材料	飛魚、塩、くさや汁
主原料産地	東京都伊豆諸島近海
内容量	1尾
賞味期限／消費期限	賞冷蔵3カ月
1ケースあたり入数	30枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	食通な男性
利用シーン	帰宅後の軽いビールのお供に

お問合せ先 池村 遼太

TEL 04992-5-0118 FAX 04992-5-0388

mail ryota0207@gmail.com

URL http://iketa.com/

くさや (青むろあじ)

卸 スーパー 百貨店 その他小売

新島村 池太商店



くせになります

くさやの王様はやっぱり青むろあじ。

希望小売価格 (税込)	432円
最もおいしい時期	10月～3月ごろ
原材料	青むろ、塩、くさや汁
主原料産地	鹿児島県枕崎市
内容量	1尾
賞味期限／消費期限	賞冷蔵3カ月
1ケースあたり入数	40枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	食通な男性
利用シーン	帰宅後の軽いビールのお供に

お問合せ先 池村 遼太

TEL 04992-5-0118 FAX 04992-5-0388

mail ryota0207@gmail.com

URL http://iketa.com/

焼くさやビン詰め

卸 スーパー 百貨店 その他小売

新島村 池太商店



お家で焼けない方へ

焼いてビンに入っているののでそのまま食べられます。

希望小売価格 (税込)	650円
最もおいしい時期	通年
原材料	青むろ、塩、くさや汁
主原料産地	鹿児島県枕崎市
内容量	60g
賞味期限／消費期限	賞冷蔵6カ月
1ケースあたり入数	40本
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	食通な男性
利用シーン	帰宅後の軽いビールのお供に

お問合せ先 池村 遼太

TEL 04992-5-0118 FAX 04992-5-0388

mail ryota0207@gmail.com

URL http://iketa.com/



室町より悠久の時を経て 伝承された逸品

魚をくさや汁に漬け込み干物にしたくさや。
独特の製法を代々受け継ぎ、作り続けられ
てきた伝統ある食品です。

希望小売価格 (税込)	900円
最もおいしい時期	春～夏
原材料	とびうお (国産)、くさや液、食塩
内容量	約40cm
賞味期限／消費期限	賞冷蔵120日
1ケースあたり入数	30枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2～3日 (天候による)
ケースサイズ (重量)	34×48×15cm
ターゲット	くさや好きの方、発酵食品好きの方、匂いを気にせず自宅で焼ける方
利用シーン	お酒のおつまみ、お茶漬けのお供に

お問合せ先 新島水産加工業協同組合 直販部

TEL 04992-5-1333 FAX 04992-5-1544

mail kumiai@niijimakusaya.com

URL <http://www.niijimakusaya.com/>

青むろあじくさや



室町より悠久の時を経て 伝承された逸品

魚をくさや汁に漬け込み干物にしたくさや。
独特の製法を代々受け継ぎ、作り続けられ
てきた伝統ある食品です。

希望小売価格 (税込)	648円
最もおいしい時期	秋～冬
原材料	クサヤモロ (国産)、くさや液、食塩
内容量	約32cm
賞味期限／消費期限	賞冷蔵120日
1ケースあたり入数	40枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4937778100112
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2～3日 (天候による)
ケースサイズ (重量)	34×48×15cm
ターゲット	くさや好きの方、発酵食品好きの方、匂いを気にせず自宅で焼ける方
利用シーン	お酒のおつまみ、お茶漬けのお供に

お問合せ先 新島水産加工業協同組合 直販部

TEL 04992-5-1333 FAX 04992-5-1544

mail kumiai@niijimakusaya.com

URL <http://www.niijimakusaya.com/>

焼くさや 素焼ビン詰

卸

新島村 新島水産加工業協同組合



室町より悠久の時を経て 伝承された逸品

焼いたくさを一口サイズに仕上げました。ご自宅で魚が焼けない方でも気軽にお召し上がりいただけます。

希望小売価格 (税込)	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	クサヤモロ(国産)、くさや液、食塩
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	36個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4937778100020
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2～3日 (天候による)
ケースサイズ (重量)	34×48×15cm (12kg)

ターゲット	くさや好きの方、匂いが気になり自宅で焼けない方
利用シーン	お酒のおつまみ、お茶漬け、変わった食べ方としてピザのトッピング

お問合せ先 新島水産加工業協同組合 直販部

TEL 04992-5-1333 FAX 04992-5-1544

mail kumiai@niijimakusaya.com

URL http://www.niijimakusaya.com/

焼くさや 味付ビン詰

卸

新島村 新島水産加工業協同組合



室町より悠久の時を経て 伝承された逸品

焼いたくさを一口サイズに仕上げました。ご自宅で魚が焼けない方でも気軽にお召し上がりいただけます。

希望小売価格 (税込)	1,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	クサヤモロ(国産)、くさや液、食塩、醤油 (大豆・小麦)、砂糖、清酒
内容量	120g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	28個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認定食品
JANコード	4937778100037
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2～3日 (天候による)
ケースサイズ (重量)	34×48×15cm

ターゲット	くさや好きの方、匂いが気になり自宅で焼けない方
利用シーン	お酒のおつまみ、お茶漬けにも合います

お問合せ先 新島水産加工業協同組合 直販部

TEL 04992-5-1333 FAX 04992-5-1544

mail kumiai@niijimakusaya.com

URL http://www.niijimakusaya.com/



風味をそのままに 真空包装したくさやです

新島くさは、長い年月をかけて作りあげた、独特の風味を持つ干物です。くさや本来の味がひき立ち、お客様に喜んでいただけるよう大切に作っています。焼きたてをご賞味ください。

希望小売価格(税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	青むろあじ、くさや汁、食塩
主原料産地	鹿児島県枕崎市
内容量	1枚
賞味期限/消費期限	賞冷蔵3カ月
1ケースあたり入数	35枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	くさや好きの方
利用シーン	お酒のお供に

お問合せ先 前田 幸男

TEL 04992-5-0139 FAX 04992-5-1346

mail marugo@dream.ocn.ne.jp

URL http://nijimamarugo.com

焼くさや素焼



くさや本来の味を大切に素焼きしました そのままお召上がりいただけます

くさを焼き、一口サイズにちぎり、食べやすくしてあります。

希望小売価格(税込)	756円
最もおいしい時期	通年
原材料	青むろあじ(鹿児島県産)、くさや液、食塩
主原料産地	鹿児島県
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	9本入×4箱
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	新島・式根島ブランド認定品、東京都地域特産品認証食品
JANコード	4978914501349
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(重量)	50×35×18cm
ターゲット	家では焼けないくさや好きの方
利用シーン	お茶漬けの友に、お酒の友に、旅の友に

お問合せ先 前田 幸男

TEL 04992-5-0139 FAX 04992-5-1346

mail marugo@dream.ocn.ne.jp

URL http://nijimamarugo.com

サメジャーキー

その他
小売

神津島村 よっちゃんれセンター



神津島産の鮫を手作りで仕上げました 島の子供にも人気のサメジャーキー

神津島で獲れた鮫を原料に手作りで仕上げた当店自慢の商品です。島の子供のおやつとして、観光客からもめずらしいと大変人気です。袋を開けてそのまま召し上がっていただけます。

希望小売価格(税込)	600円
最もおいしい時期	通年
原材料	鮫、塩、みりん、醤油、はちみつ、とうがらし
主原料産地	神津島近海
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞3カ月
1ケースあたり入数	10個〜
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1箱
発注リードタイム	関東圏約2日(在庫状況、船の都合による)
ターゲット	子供、お酒好きの方
利用シーン	子供のおやつに、お酒のおつまみに

お問合せ先 谷田部 千代美

TEL 04992-8-1342 FAX 04992-7-5330

mail bz881867@bz03.plala.or.jp

むろあじ あした葉燻製 中、大

その他
小売 他 産地 ギフト

三宅島三宅村 株式会社山雄 (ヤマノベ旅館)



黒潮と火山の恵 素材を生かした古里の味

老舗旅館「ヤマノベ旅館」の御赦免料理*の一品として開発した商品です。素材を大切に心に残るおいしさを追求しました。独自の製法です。
※流刑地だった三宅島で罪人が許されて本土へ帰る際に出されたお祝いの料理



希望小売価格(税込)	(バラ) 500円〜800円 (箱入) 2,500円
原材料	むろあじ、塩、砂糖、焼酎、昆布、明日葉、ローレル
主原料産地	三宅島近海
内容量	140g〜340g (箱入5枚入、3枚入)
賞味期限/消費期限	賞1カ月
1ケースあたり入数	バラ売り、箱入
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
ケースサイズ(重量)	36×18×5cm (小5枚、大3枚入)

お問合せ先 ヤマノベ旅館

TEL 04994-5-0317 FAX 04994-8-5648

焼きくさや

その他

八丈島八丈町 ヤマサ水産 長田商店



地元近海で獲れた新鮮な青むろを使用 魚とくさやの旨味をお楽しみ下さい

八丈島近海で漁獲された新鮮な青むろあじ(クサヤモロ)を使用し、雨の多い八丈島独特の製造で匂いマイルドに仕上げました。焼いてありますのでそのまま召し上がれます。小さくほぐしてお茶漬けにもお薦めです。

希望小売価格(税込)	648円
最もおいしい時期	11月〜12月ごろ
原材料	クサヤモロ(八丈島沖)、くさや汁、しょうゆ(大豆、小麦を含む)、みりん、砂糖、酢、酒
主原料産地	東京都八丈島
内容量	100g
賞味期限/消費期限	賞冷蔵2カ月
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	くさやの焼けないご家庭
利用シーン	家族の晩ご飯に、帰宅後の軽いビールのお供やお茶漬けに

お問合せ先 長田 隆弘

TEL 04996-2-1037 FAX 04996-2-5221

mail kusaya@k5.dion.ne.jp URL http://kusayaya.com/



癖になる味、臭い控えめで栄養価抜群

1 青むろくさや 真空パック 2枚入

八丈島近海の新鮮な魚のみを加工した逸品。臭いが控えめで酒のお供にも、食事のおかずとしても美味しく頂けます。マヨネーズやレモン、チーズとの相性も良く和え物としても美味しく頂けます。



希望小売価格（税込）	702円
最もおいしい時期	10月～12月
原材料	クサヤモロ（青むろあじ）、くさや汁／塩
内容量	2枚入
賞味期限／消費期限	冷凍9カ月解凍後冷蔵2カ月

癖になる味、臭い控えめで常温保存可能

2 焼くさや 瓶詰（味付）

八丈島近海の新鮮な魚のみを加工した逸品。既に焼いて味付けしてあるので、そのまま食べられます。蓋を開けなければ常温保存で1年間保存が可能です。



希望小売価格（税込）	1,080円
最もおいしい時期	2月～6月
原材料	クサヤモロ（青むろあじ）、くさや汁／塩、昆布醤油（遺伝子組み換えでない）、味醂、檸檬
内容量	120g
賞味期限／消費期限	常温12カ月



臭い控えめで、そのまま食べられます

3 焼くさや（素焼） 真空パック／箱入



八丈島近海の新
鮮な魚のみを加工
した逸品。臭いが
控えめで酒のお供
にも、食事のおか
ずとしても美味しく
頂けます。既に焼
いてあるので、そ
のまま食べられま
す。好みでマヨネ
ーズやレモン、チ
ーズなどをつけるの
もおおすすめです。

希望小売価格 (税込)	702円
最もおいしい時期	2月～9月
原材料	クサヤモロ（青むろあじ）、くさや汁／塩
内容量	100g
賞味期限／消費期限	賞味冷凍9カ月解凍後冷蔵3カ月

淡泊な味で、干物嫌いの方にも

4 とび魚くさや一夜干

八丈島近海の新
鮮な魚のみを加工した逸品。淡泊な味わいで干物嫌
いでも食べられます。酒のお供にも、食事のおかずとしても美味しく頂
けます。マヨネーズやチーズとの相性も良く和え物としてもオススメです。



希望小売価格 (税込)	810円
最もおいしい時期	3月～5月
原材料	とびうお（浜飛魚 八丈島沖）、くさや汁／塩
内容量	1枚入
賞味期限／消費期限	賞味冷凍9カ月解凍後冷蔵2カ月

香ばしい燻製の香りで、そのまま食べられます

5 青むろ燻製



八丈島近海の新
鮮な魚のみを加工した逸
品。香ばしい燻製の香りが食欲を増進させ
ます。酒のお供にも、食事のおかずとして
も美味しく頂けます。マヨネーズやレモンと
の相性も良く、和え物としても美味しく召し
上がって頂けます。

希望小売価格 (税込)	972円
最もおいしい時期	1月～5月
原材料	クサヤモロ（青むろあじ）、くさや汁／塩
内容量	2枚入
賞味期限／消費期限	賞味冷凍9カ月解凍後冷蔵3カ月

共通項目

主原料産地	東京都八丈島
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	1・3～ 5 冷蔵 2 常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1・3～ 5 2ケース 2 1ケース

ターゲット	お酒を飲む、20歳以上の方
利用シーン	お酒のつまみに、食事のおかずに

お問合せ先 マルタ水産加工工場 浅沼 拓仁

TEL 04996-2-0348 FAX 04996-2-3482

mail info@maruta-suisan.com

URL http://www.maruta-suisan.com

ほぐし鯖の明日葉和え

外食 中食 百貨店 その他 業務用

大島町 伊豆大島漁業協同組合 加工部



希望小売価格(税込)	486円
最もおいしい時期	通年
原材料	ごま鯖、明日葉、酒、醤油、砂糖、本みりん
主原料産地	東京都大島町
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞冷凍6カ月
1ケースあたり入数	要相談
保存温度帯	冷凍
JANコード	4573314150397

ターゲット	ご年配の方からお子様まで幅広く
利用シーン	いつもの食卓にもう1品。そのままでも、食材としてもお使い下さい

大島の恵みがギュッと詰まった一番人気の「これぞ大島！」

飽和蒸気処理により、骨まで食べられるように加工してほぐした鯖を調味し、抗酸化作用が強いカルコンを豊富に含む大島産明日葉と和えました。醤油はあさる野市の近藤醸造さんの無添加熟成醤油を、みりんは東村山市の豊島屋さんの本みりんを使用しています。

お問合せ先 岡村 京子

TEL 04992-7-5683 FAX 04992-7-5683

mail oshimakako@pure.ocn.ne.jp

フロマージュ・ドーム

外食 卸 百貨店 レンジャー 業務用 ギフト

青梅市 フロマージュ・デュ・テロワール



希望小売価格(税込)	1,620円
最もおいしい時期	10月～5月
原材料	生乳、塩、酒
主原料産地	青梅市
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞1週間
1ケースあたり入数	1個売り
保存温度帯	冷蔵10℃以下
最低ケース納品単位	1個
発注リードタイム	受注後5日以内に発送、宅急便のチルドを利用

ターゲット	ワインや日本酒を嗜む男女のお客様
利用シーン	ワインや日本酒のおつまみとして

ワインや日本酒に合う、和の風味を持った国産チーズ

青梅と近隣の瑞穂町の生乳を使い、青梅の小澤酒造の生酏酒で仕上げたウォッシュタイプのチーズです。和の風味を持ち、日本酒にぴったり。クラッカーよりもおせんべいや奈良漬けと相性が良く、一緒に食べると美味しさが増します。

お問合せ先 鶴見 和子

TEL 0428-78-3458 FAX 0428-78-3458

mail ceo@fromagesdutterroir.jp

URL https://www.fromagesdutterroir.jp

東京牛乳

メーカー スーパー 百貨店 その他小売 業務用

板橋区 協同乳業株式会社



希望小売価格 (税込)	293円／174円／116円
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳
主原料産地	東京都
内容量	1000ml／500ml／200ml
賞味期限／消費期限	賞冷蔵13日間
1ケースあたり入数	12本／20本／20本
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	ISO14001、HACCP、東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	12本／20本／20本
ターゲット	都内在住の方、牛乳がお好きな方
利用シーン	そのままでも、コーヒーや紅茶に入れてもおいしく飲めます。お料理にもよく合います。

東京でとれた生乳を東京でパック 都内の酪農家の想いが詰まっています

東京都内の酪農家から毎日集乳し、パック詰めしています。工場と酪農家までの距離は最大でも40km程。搾乳してから殺菌・充填までの時間が短いため鮮度が良く、お客様からは「濃いのに後味がスッカリ」というお声も頂戴しています。

お問合せ先 営業企画部 中村 英智

TEL 03-5943-8551 FAX 03-5943-3270

mail hd-nakamura@meito.co.jp

URL https://www.meito.co.jp/

金紋みそピー

卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

港区 株式会社日出味噌醸造元



希望小売価格 (税込)	300円
最もおいしい時期	3月～5月
原材料	ピーナッツ、味噌(大豆：遺伝子組換えでない)、砂糖、粉末水あめ、植物油(大豆由来)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、ごま、はちみつ
主原料産地	アルゼンチン
内容量	130g
賞味期限／消費期限	賞常温3カ月
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
ターゲット	仕事で忙しく料理時間が取れない方に、40歳以上の男女
利用シーン	お茶請け、箸休めに

発売58周年のロングセラー商品 こだわりの味噌ならではの美味しさ

特製「江戸甘味噌」を使用した美味しさは、発売から58年変わらぬ人気の味です。自社でピーナッツを焙煎するノンフライ製法で、ピーナッツの香ばしさも楽しめます。

お問合せ先 三上 正己

TEL 03-3451-9331 FAX 03-3451-9333

mail mikami@hinodemiso.co.jp

URL http://www.hinodemiso.co.jp/

生てんぺ、黒生てんぺ、多磨納豆、遊作、ひきわり納豆、黒豆納豆

府中市 株式会社登喜和食品



1 生てんぺ

原料大豆は、大粒大豆。プランチング（加熱処理）を施していないため、大豆本来のうまみが生きています。一般的なテンペと異なり大豆の皮を丸ごと取り込み、大豆のうまみを凝縮しています。



希望小売価格（税込）	324円
JANコード	4974572512000
ターゲット	健康に気を遣っている30代～60代
利用シーン	お肉の代わりやお菓子づくりの材料として

2 黒生てんぺ

原料大豆の黒大豆は、北海道の栽培農家さんが丹精込めて育てました。生のままでも調理してもおいしく、納豆のように独特なおいや粘りはありません。黒豆の皮にはアントシアニンが含まれています。



希望小売価格（税込）	432円
JANコード	4974572512017
ターゲット	健康に気を遣っている女性
利用シーン	朝食やおやつの代わりに

共通項目	原材料	1・2大豆、米酢、米粉、テンペ菌	3～6大豆、納豆菌	1ケースあたり入数	1～6バラ	
	主原料産地	1～3・5・6北海道	4茨城県	保存温度帯	冷蔵（10℃以下）	
	内容量	1・2100g	345g	4～680g	発注リードタイム	5日
	賞味期限／消費期限	1・2賞11日	3～6賞9日	販売エリアの制限	1・2関東	

3 多磨納豆

北海道十勝の契約栽培農家が育てた特別栽培大豆を、納豆づくり60余年、納豆職人の登喜和が経木納豆にしました。この大豆は、北海道安心ラベル「YES! clean」農産物の認証も得ています。



希望小売価格 (税込)	156円
JANコード	4974572116505
ターゲット	少量で食べやすいので、女性全般
利用シーン	朝夕の食事のお供に

4 遊作

納豆用大豆の故郷・茨城県産の大豆を天然松経木に包み、熟成発酵（薫煙炭火造り）させました。元気な土で育った大豆のふくよかな味を天然松経木の香りがいっそう引き立てる、登喜和の自信作です。



希望小売価格 (税込)	259円
JANコード	4974572000118
ターゲット	量を多く食べる男性に（20代～60代）
利用シーン	朝夕の食事のお供に

5 ひきわり納豆

ひきわり納豆は、温度管理が難しく職人泣かせなのですが、仕込直前に丸大豆をひき割ることで、大豆のカット面の酸化を防ぎ、高品質な「ひきわり納豆」に仕上がります。天然松経木の香りが、おいしさをいっそう引き立てた、ひきわり納豆の逸品です。



希望小売価格 (税込)	259円
JANコード	4974572000712
ターゲット	お子さまやお年寄りに
利用シーン	朝夕の食事のお供に

6 黒豆納豆

原料大豆の黒大豆は、北海道の栽培農家さんが丹精こめて育てました。黒大豆には黄大豆にはないアントシアニンという成分が含まれています。国産の松経木の香りと黒大豆のkokoroのある味がご堪能いただけます。



希望小売価格 (税込)	345円
JANコード	4974572112538
ケースサイズ (重量)	150×150×25cm
ターゲット	男性・女性（30代～60代）
利用シーン	お酒のつまみに

お問合せ先 遊作 誠

TEL 042-361-3171 FAX 042-361-3794 mail yusaku@tokiwa-syokuhin.co.jp

1 東京の納豆売り少年

ターゲット 主婦・50歳以上の男女

2 豆くらべ味くらべ (極小粒)

ません。



ターゲット	主婦、40歳以上の男女、ヘルシー志向の方
-------	----------------------



北海道産極小粒大豆 100%使用 カップタイプの食べやすい容器です

3 国産炭火カップ

北海道産極小粒大豆100%に、東京の納豆菌、豊富な地下水を使用し「炭火造り製法」（特許取得製法）で作り上げました。35gの食べきりサイズ。化学調味料、保存料を使用していない特選たれ、からし付きです。



希望小売価格 (税込)	159円／213円	内容量	35g×2／35g×3
1ケースあたり入数	10個	JANコード	35g×2／4976577661493 35g×3／4976577661486
原材料	丸大豆、納豆菌 添付タレ：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、かつおぶしエキス、みりん、砂糖、醸造酢 添付練りからし：からし、食塩／酸味料、酒清、着色料（うこん）、増粘多糖類、ビタミンC		

ターゲット 幼児、主婦、40歳以上の男女、ヘルシー志向の方

北海道産小粒大豆 100%使用 昔ながらの赤松経木に包で作りました

4 昔ながらの納豆

香り豊かな経木納豆。北海道産小粒大豆100%に、東京の納豆菌、豊富な地下水を使用し「炭火造り製法」（特許取得製法）で作り上げました。1つひとつ丁寧に包み仕上げています。



希望小売価格 (税込)	138円／246円	内容量	50g／50g×2
1ケースあたり入数	6個／5個	JANコード	50g／4976577661172 50g×2／4976577661189
原材料	丸大豆、納豆菌 添付タレ：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、かつおぶしエキス、みりん、砂糖、醸造酢 添付和からし：マスタードシード、食塩、醸造酢／酸味料、着色料（うこん）、増粘多糖類、香辛料		

ターゲット 主婦、40歳以上の男女、ヘルシー志向の方

北海道産小粒大豆 100%使用 発芽玄米と納豆の絶妙な食感

5 発芽玄米入り小粒納豆

北海道産小粒大豆100%に、東京の納豆菌、豊富な地下水を使用し「炭火造り製法」（特許取得製法）で作り上げました。ギャバを多く含む発芽玄米を約25%配合。発芽玄米と納豆の絶妙な食感をお楽しみいただけます。



希望小売価格 (税込)	181円	内容量	35g×2
1ケースあたり入数	6個	JANコード	4976577661233
ケースサイズ (重量)	224×152×122cm (0.7kg)		
原材料	丸大豆、発芽玄米、納豆菌 添付タレ：しょうゆ（小麦・大豆を含む）、かつおぶしエキス、みりん、砂糖、醸造酢 添付からし：マスタード、りんご酢、食塩、水飴、唐辛子		

ターゲット 幼児から70代男女、ヘルシー志向

共通項目

最もおいしい時期	賞味期限の3日前位
主原料産地	北海道
賞味期限／消費期限	賞9日
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	有機JAS、東京都食品衛生自主管理認定制度
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	3日

利用シーン ご飯のお供、おつまみ

お問合せ先 木内 久美子

TEL 042-394-6600 FAX 042-394-6601

mail Kumiko_kiuchi@hoya-nattou.co.jp

URL <http://www.hoya-nattou.co.jp/>

金紋江戸甘みそ（漉）

外食 中食 卸 メーカー 百貨店 その他 小売 レジャー 業務用

港区 株式会社日出味噌醸造元



希望小売価格（税込）	600円
最もおいしい時期	10月～4月
原材料	米、大豆（遺伝子組換えでない）、食塩、酒精
主原料産地	日本
内容量	500g
賞味期限／消費期限	賞常温6カ月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4976588019115
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ（重量）	31×20×12cm（5.3kg）

ターゲット	お料理に手間をかける本物志向の方へ
利用シーン	ご飯に、料理の調味料に

江戸・東京に伝わる伝統の味噌 米糀たっぷりのコクが楽しめます

江戸甘味噌は光沢のある赤褐色で、その外見からは想像つかない「とろりとした甘味」が特徴です。その甘味は、通常の味噌の倍近い米糀を使うところにあります。塩分は約6%と低く、そのため滑らかな舌触りが楽しめます。

お問合せ先 三上 正己 TEL 03-3451-9331

FAX 03-3451-9333 mail mikami@hinodemiso.co.jp

URL <http://www.hinodemiso.co.jp/>

金紋江戸甘みそ（粒）

外食 中食 メーカー レジャー 業務用

港区 株式会社日出味噌醸造元



希望小売価格（税込）	600円
最もおいしい時期	10月～4月
原材料	米、大豆（遺伝子組換えでない）、食塩、酒精
主原料産地	日本
内容量	500g
賞味期限／消費期限	賞常温6カ月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4976588012444
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ（重量）	31×20×12cm（5.3kg）

ターゲット	料理に手間をかける本物志向の方へ
利用シーン	ご飯に、料理の調味料に

江戸・東京に伝わる伝統の味噌 米糀たっぷりのコクが楽しめます

江戸甘味噌は光沢のある赤褐色で、その外見からは想像つかない「とろりとした甘味」が特徴です。その甘味は、通常の味噌の倍近い米糀を使うところにあります。塩分は約6%と低く、そのため滑らかな舌触りが楽しめます。糀を残した粒タイプ。

お問合せ先 三上 正己 TEL 03-3451-9331

FAX 03-3451-9333 mail mikami@hinodemiso.co.jp

URL <http://www.hinodemiso.co.jp/>

かねじょう江戸甘みそ

外食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 業務用 ギフト

千代田区 日本味噌株式会社



希望小売価格 (税込)	686円
最もおいしい時期	通年
原材料	国産米、国産大豆（遺伝子組み換えでない）、食塩、酒精
主原料産地	関東地区
内容量	味噌500g
賞味期限／消費期限	常温 4カ月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP、東京都地域特産品認証食品
JANコード	4904035201103
ターゲット	こだわり料理人の方、食品加工業者
利用シーン	お肉や魚の味噌漬け、煮物、ラーメン、お味噌汁など 塩分が少なく米麹が多いためお料理に

伝統的な製法で作られている 江戸特産の味

光沢のある茶褐色で、大豆の香味と糴の甘味が渾然と調和し、「とろり」とした独特な風味を醸し出している江戸特産の味噌です。この独特な風味は、特別な原料配合と製造方法によって造られます。

お問合せ先 荻原 司郎 TEL 045-381-7651

FAX 045-382-8225 mail ogihara@nihonmiso.com

URL http://www.nihonmiso.com

江戸甘味噌フリーズドライ味噌汁

中食 卸 スーパー 百貨店 業務用 ギフト

千代田区 日本味噌株式会社



希望小売価格 (税込)	1,230円
最もおいしい時期	通年
原材料	米みそ、ほうれん草、かつおパウダー、昆布粉末、酸化防止剤 (V.E)
主原料産地	関東地区
内容量	14.28g/袋
賞味期限／消費期限	製造日から一年
1ケースあたり入数	6袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP、東京都地域特産品認証食品
JANコード	4904035940569
ケースサイズ (重量)	18.4×9.9×6.8cm (156g)
ターゲット	年齢、性別問わずすべての方に
利用シーン	ギフト、土産、食事の時など

国産原料 100% 保存料・化学調味料無添加

長年携わってきた江戸甘味噌の醸造技術を結集し、フリーズドライ専用の江戸甘味噌を醸造。社内の味噌製造技能士や味噌ソムリエがそれぞれの分野で意見を交換、時にはフリーズドライメーカーなど外部にも教えを請い、味噌汁にして一番おいしい江戸甘味噌を完成させました。

お問合せ先 荻原 司郎 TEL 045-381-7651

FAX 045-382-8225 mail ogihara@nihonmiso.com

URL http://www.nihonmiso.com



希望小売価格(税込)	388円
最もおいしい時期	通年
原材料	米、大豆、食塩、酒精
主原料産地	日本
内容量	300g
賞味期限／消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	8個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4970634225918
最低ケース納品単位	1ケース(別途送料)
ケースサイズ(重量)	25×37×9cm(2.5kg)
ターゲット	20代以上の料理が好きな女性
利用シーン	家族での食事

江戸時代から続く 東京の味噌

初代將軍徳川家康の命により、出身地の三河「八丁味噌」大豆の旨みと、都・京都「白味噌」米の上品な甘さを兼ね備えた味噌として開発されたという話が伝えられています。

お問い合わせ先 飯田 庄太郎 TEL 03-3372-5211
FAX 03-3372-5215 mail staff@abumata.com
URL www.abumata.com

東京あまざけ

外食
百貨店
レジャー

港区 株式会社若松 東京港醸造



希望小売価格 (税込)	770円
最もおいしい時期	通年
原材料	米糎（東京産米）、米（東京産）
主原料産地	東京
内容量	300g
賞味期限／消費期限	常温6ヶ月
1ケースあたり入数	24本（2ケース／ロットからは送料弊社負担）
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4562338450095
最低ケース納品単位	1ケース～
販売エリアの制限	東京都内
ターゲット	30代から50代の主婦や女性
利用シーン	ご自宅で、プレゼントに

飲むだけで健康に美しくなりましょう！

「あまざけ」には天然ビタミンB（1.2.6）、なおかつ必須アミノ酸、ぶどう糖が含まれています。「東京あまざけ」は全てを東京産にこだわったスッキリとした自然の旨味と甘味が特徴のあまざけです。

お問い合わせ先 齊藤 かえで TEL 03-3451-2626
FAX 03-3451-3572 mail tokyoportbrewery@wkmt.com
URL http://tokyoportbrewery.wkmt.com



健康な暮らしの基礎となる塩本来の深い甘みとまろやかな味わいが特徴です

いのちの母ともいえる海からその恵みをいただき、太陽熱や風など自然のエネルギーを利用できるよう設計したドーム型装置で、昼夜を通して濃縮後、日本古来の平釜で塩を結晶させる製法を守っています。塩本来の深い甘みとまろやかな味わいが特徴です。

希望小売価格 (税込)	50g:324円、200g:648円、1kg:2,808円 満月のシホ:864円
最もおいしい時期	通年
原材料	深層海水
主原料産地	東京都大島町
内容量	50g、200g、1kg、満月のシホ 100g
賞味期限／消費期限	賞なし／消なし
1ケースあたり入数	50g50個、200g25個、1kg10個 満月のシホ 100g30個
保存温度帯	直射日光を避けて常温保存
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	健康に関心の高い方、子育て中の方など
利用シーン	普段のお食事に、外食の際のマイ塩に、ギフト用に、お使い物に



お問合せ先 阪本 鏡子

TEL 04992-2-2815 FAX 04992-7-5639

mail o-oceansalt@0-000.net

URL http://www.o-oceansalt.com/

深層海塩ハマネ

卸 スーパー 百貨店 その他小売 業務用



希望小売価格 (税込)	507円
最もおいしい時期	通年
原材料	海水
主原料産地	東京都大島町
内容量	200g
賞味期限／消費期限	賞なし／消なし
1ケースあたり入数	24袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4511917000114
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注より5日以内に発送
ケースサイズ (重量)	32×28×11cm
ターゲット	料理の材料にこだわりを持っている方、料理が好きな方
利用シーン	料理の際の味付けに

伊豆大島の自然からうまれた海・土・火山の恵みの塩

地下300mの深さから汲み上げた伊豆大島深層地下水を、低温でゆっくりじっくり煮詰めて結晶させているため、深みのある口あたりに仕上がっています。ぜひ料理の決め手にお使いください。



お問合せ先 三間 千珠子

TEL 04992-2-8077 FAX 04992-2-8108

mail info@shinsoukaien.com

URL http://www.shinsoukaien.com/



海水100%天日と平釜による伝統海塩 普段づかいの“万能”赤ラベル♪

1 海の精 あらしお（赤ラベル）

海水100%天日と平釜による伝統海塩。
日本を代表する一流の料理人にも推薦されています。塩辛い中に、甘さと旨さ、コクとキレがあります。料理に使うとどんな素材にも上手になじみ、まろやかな美味を醸し出します。



希望小売価格（税込）	259円（70g）～6,480円（3kg）
原材料	海水
内容量	70g／170g／240g／350g／500g／760g／3kg、業務用 1kg／20kg
賞味期限／消費期限	賞味なし
1ケースあたり入数	80袋（70g）～4袋（3kg）
認証・認定機関の許認可	ISO、JFS-B規格
利用シーン	調理の下ごしらえから味付けまでお料理全般にご利用ください

600度Cで高温焼成、本格壺焼き製法 さらさらと♪仕上げのひと振り

2 海の精 やきしお

海水100%天日と平釜の伝統海塩「海の精 あらしお」を壺焼き製法で高温焼成。さらさらと使いやすい高級塩です。ニガリ成分の多い伝統海塩を完全な焼塩にするのは困難ですが、伊勢神宮に伝わる日本古来の製法を参考にし、完成しました。



希望小売価格（税込）	259円（替）～1,858円（540g）
原材料	海水
内容量	60g（替）／60g（ビン）／110g／150g／240g／540g、業務用 1kg／20kg
賞味期限／消費期限	賞味なし
1ケースあたり入数	60袋（替）～12袋（540g）
認証・認定機関の許認可	ISO、JFS-B規格
利用シーン	さっとひと振りで塩味を加えたい時

豊かな香りと風味が広がる本格ハーブ塩 有機ハーブ4種でおいしさ広がる♪

3 海の精 有機ハーブソルト

天然ハーブ4種の香りと、さらさらと使いやすい「海の精 やきしお」の特長を生かし独自にブレンド。清らかな海水100%天日と平釜の伝統海塩「海の精」と、こだわり有機ハーブの出会いが、お料理をひと味も、ふた味も美味しくします。



希望小売価格（税込）	346円（替）／518円（ビン）
原材料	焼塩、有機バジル、有機オレガノ、有機パセリ、有機タイム
内容量	55g（替）／55g（ビン）
賞味期限／消費期限	賞味2年
1ケースあたり入数	60袋（替）／30本（ビン）
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO、JFS-B規格
利用シーン	ハーブの香り、風味を生かしたいお料理に

驚きの胡椒の香りと風味が広がる ペッパーソルトはこの1本で決まり♪

4 海の精 有機ペッパーソルト

生の粒コショウを直前に煎って挽き、さらさらと使いやすい「海の精 やきしお」とブレンド。香りと味をそのままとじ込めました。清らかな海水100%天日と平釜の伝統海塩「海の精」と、こだわりの有機胡椒の出会いが、お料理をおいしく仕上げます。



希望小売価格（税込）	346円（替）／518円（ビン）
原材料	焼塩、有機黒コショウ、有機白コショウ
内容量	55g（替）／55g（ビン）
賞味期限／消費期限	賞味2年
1ケースあたり入数	60袋（替）／30本（ビン）
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO、JFS-B規格
利用シーン	胡椒の香り、風味を生かしたいお料理に



日本ではとても稀少な国産天日海塩 とっておきの塩料理に“青ラベル”♪

5 海の精 ほしお（青ラベル）

雨や湿気の多い日本に天日海塩はありませんでしたが、1977年、当社独自の天日採塩法により誕生した国産の天日海塩。海外で大量生産される天日塩とは成分も味も大きく異なり、塩化ナトリウム以外の成分が4%以上含まれています。



希望小売価格（税込）	464円／810円／929円
原材料	海水
内容量	120g／240g／270g
賞味期限／消費期限	■なし
1ケースあたり入数	36袋／36袋／24袋
認証・認定機関の許認可	ISO、JFS-B規格
利用シーン	サラダ、塩ドレッシング、塩鍋など塩味ベースのお料理に

発酵漬物は伝統海塩「海の精」で◎♪ 無機塩類が発酵を助け、より美味しく♪

6 海の精 漬物塩

海水100%天日と平釜の伝統海塩「海の精 あらしお」のおいしい塩類バランスはそのまま。溶けるのに時間のかかるカルシウム粒の選別を省いて、価格を抑えました。時間をかけて発酵熟成させる漬物づくりに最適。



希望小売価格（税込）	3,240円
原材料	海水
内容量	1.5kg
賞味期限／消費期限	■なし
1ケースあたり入数	6袋
認証・認定機関の許認可	ISO、JFS-B規格
JANコード	4931915000730
ケースサイズ（重量）	26.0×34.5×12.5cm（9.5kg）
利用シーン	ぬか漬、梅干し、白菜漬、らっきょう漬などの塩漬や漬魚にも

ニガリ不足の現代人に、安心一滴 数滴のニガリが◎おいしさアップ♪

7 海の精 濃厚にがり液 海の調べ

現代人が不足しがちなニガリ成分（マグネシウムやカリウムなどのミネラル）を、料理や飲み物に数滴加えるだけでバランスよく補給できます。携帯に便利な容器で外食時にも。原料は伊豆大島で採取した、黒潮が運ぶ清らかな海水100%です。



希望小売価格（税込）	421円
原材料	海水
内容量	50ml
賞味期限／消費期限	■5年
1ケースあたり入数	30
認証・認定機関の許認可	ISO、JFS-B規格
JANコード	4931915000747
ケースサイズ（重量）	30×24×14cm（3.45kg）
利用シーン	お米を炊くときや、お飲み物、お料理に数滴入れる

共通項目

最もおいしい時期	通年
主原料産地	伊豆大島
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後、翌営業日に発送、路線便利用
ターゲット	女性、子育て世代、こだわり高関心層

お問合せ先 卸売部門

TEL 03-3227-5601 FAX 03-3227-5602

mail info@uminosei.com

URL http://www.uminosei.com



“あったらいいな”がここにある ぱらぱらと“振れる”あらしお

1 海の精 あらしおドライ

伝統海塩「海の精 あらしお」の成分バランス・おいしさはそのままに、“より使いやすく”するための試行錯誤を重ね完成した自信作です。低温の温風で時間をかけて、ほどよく乾燥させました。ぱらぱらと振りやすく、素材にしっかり付着します。

希望小売価格(税込)	464円
原材料	海水
主原料産地	東京(伊豆大島)
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞なし
1ケースあたり入数	36袋
JANコード	4931915001577
ケースサイズ(重量)	28×31×13cm (5.7kg)

利用シーン	ぱらぱらと振りやすいので、均等に下味を付けたい調理にぴったり。また、素材にしっかり付着するので、焼きものや蒸しものなどにも
-------	---



伝統壺焼塩と香味素材を独自にブレンド 和・洋・中なんでも使える万能調味塩!

2 海の精 なんでもソルト

伝統壺焼塩「海の精 やきしお」に、和(昆布、しいたけ)・洋(ハーブ、コショウ)・中(にんにく、しょうが)のそれぞれの香味素材をほどよくブレンドした調味塩です。様々な素材の持ち味を上手に引き出してくれ、どんな料理でもおいしく仕上げます。

希望小売価格(税込)	389円(替) / 562円(ビン)
原材料	焼塩、昆布粉末、有機バジル、しいたけ粉末、有機黒コショウ、有機白コショウ、にんにく粉末、しょうが粉末、有機オレガノ、有機パセリ、有機タイム
主原料産地	東京(伊豆大島)(焼塩)
内容量	58g
賞味期限/消費期限	賞1年6ヶ月
1ケースあたり入数	60袋(替) / 30本(ビン)
JANコード	4931915001713(替) 4931915001690(ビン)
ケースサイズ(重量)	31×23×12cm (4.2kg)(替) 31×24×11cm (4.9kg)(ビン)

利用シーン	和・洋・中のどんな料理でもおいしく仕上げます。下味づけ、仕上げの味付けだけでなく、隠し味にも
-------	--



昆布と椎茸の天然の旨味あふれる調味塩 簡単に“だし”の旨味を加えられます

3 海の精 うましお

伝統壺焼塩「海の精 やきしお」と北海道産利尻昆布の粉末、九州産のしいたけ粉末をほどよくブレンドした調理用の調味塩です。シンプルな食材のみだからこそ、原材料と配合比にこだわりました。素朴な和のだしの旨味がいつもの料理をおいしく仕上げます。

希望小売価格(税込)	389円(替) / 562円(ビン)
原材料	焼塩、昆布粉末、しいたけ粉末
主原料産地	東京(伊豆大島)(焼塩)
内容量	65g
賞味期限/消費期限	賞1年6ヶ月
1ケースあたり入数	60袋(替) / 30本(ビン)
JANコード	4931915001744(替) 4931915002246(ビン)
ケースサイズ(重量)	31×23×12cm (4.5kg)(替) 32×25×13cm (6.2kg)(ビン)

利用シーン	簡単にだしの旨味を加えられます。和え物、炒め物、煮物、汁物にと、幅広くお使いいただけます。動物性素材は不使用のため、どなたにも抵抗なくご利用いただけます
-------	--

共通項目

最もおいしい時期	通年
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	ISO、JFS-B規格
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後、翌営業日に発送。路線便利用
ターゲット	女性、子育て世代、こだわり高関心層

お問合せ先 卸売部門

TEL 03-3227-5601 FAX 03-3227-5602

mail info@uminosei.com

URL http://www.uminosei.com

海の精 煎り酒 濃厚タイプ

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジヤ

新宿区 海の精株式会社



※利用シーンのイメージ画像です。
濃厚タイプなので、だしで割るなどしてご使用ください。



希望小売価格(税込)	713円
最もおいしい時期	通年
原材料	梅酢、小麦醸造調味料、純米酒、塩、純米みりん、昆布、乾しいたけ
主原料産地	奈良県(梅酢)
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞1年6ヶ月
1ケースあたり入数	15本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	ISO
JANコード	4931915001652
ケースサイズ(重量)	30×19×16cm (6.7kg)
ターゲット	女性、子育て世代、こだわり高関心層
利用シーン	お刺身や鍋物のつけだれに。納豆のタレの代わりに。炒め物、和え物、汁物に。魚や肉のつけ焼きにも使えます

海の精のおいしさが詰まった逸品 少量で、料理の美味が一層広がります

江戸時代の食卓に欠かせなかった調味料“煎り酒”。海の精のおいしさを基本に、新しい調合によって、料理の美味が一層広がる“ふしぎな調味料”です。旨みが詰まった濃厚タイプなので、少し使うだけで、しっかり味を引き出し、経済的です。

お問合せ先 卸売部門

TEL 03-3227-5601 FAX 03-3227-5602

mail info@uminosei.com

URL http://www.uminosei.com

海の精 炊き込みごはんの味

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジヤ

新宿区 海の精株式会社



希望小売価格(税込)	432円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ、海塩(海の精)、梅酢、利尻昆布、乾しいたけ、羅臼昆布
主原料産地	埼玉(しょうゆ)
内容量	80g(20g×4)
賞味期限/消費期限	賞1年6ヶ月
1ケースあたり入数	40袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	ISO
JANコード	4931915001638
ケースサイズ(重量)	27×34×22cm (4.8kg)
ターゲット	女性、子育て世代、こだわり高関心層
利用シーン	季節の炊き込みごはん作りに。お弁当にも

かんたん！おいしい！からだにいい！ お好みの具材で、旬の炊き込みごはん

米と好みの旬の具材を用意して、本品を加えて炊飯器で炊くだけで、簡単においしい“おかずいらずの炊き込みごはん”が作れます。あえて具材は入れずに、伝統和素材のおいしさを最大限に生かした調味液です。化学調味料・酵母エキス・砂糖など一切不使用。

お問合せ先 卸売部門

TEL 03-3227-5601 FAX 03-3227-5602

mail info@uminosei.com

URL http://www.uminosei.com

ひんぎゃの塩

外食 百貨店 ギフト

青ヶ島村 株式会社青ヶ島製塩事業所



青ヶ島の火山の自然エネルギー地熱蒸気で作った安全で美味しいお塩です

しっかりとした塩味のあとのまろやかな味わい。素材の甘みを引き出すお塩です。

希望小売価格(税込)	250円
最もおいしい時期	通年
原材料	青ヶ島の黒潮本流の海水
主原料産地	東京都青ヶ島村
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞なし/消費なし
1ケースあたり入数	50個/箱
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4560340724012
最低ケース納品単位	1個
発注リードタイム	受注後翌日発送、ゆうパック利用

ターゲット	塩は大切な調味料と感じるすべての人
利用シーン	ギフトや家で作る特別な料理(漬物、味噌、醤油、塩麴、ハム等)

お問合せ先 株式会社青ヶ島製塩事業所

TEL 04996-9-0241 FAX 04996-9-0338

mail hingya-aogashima@bf.wakwak.com

東京産柚子こしょう

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー その他 業務用 ギフト

中央区 遠忠食品株式会社



東京都産にこだわりぬいた味

東京都で生産された材料だけで作った柚子こしょう。爽やかな香りと島唐辛子のシャープな辛さがアクセントです。

希望小売価格(税込)	499円
最もおいしい時期	通年
原材料	ゆず、青唐辛子、食塩
主原料産地	東京都
内容量	40g
賞味期限/消費期限	賞常温365日
1ケースあたり入数	12個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース

ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問合せ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-6661-6026

mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp

URL http://enchu-food.com

キッコーゴ丸大豆醬油

外食 百貨店 キフト

あきる野市 近藤醸造株式会社



国産の大豆と小麦を使用 東京生まれのキッコーゴ丸大豆醬油

国産の大豆と小麦で麹をつくり、天日塩を使い仕込みます。
1年の発酵熟成期間が、深い風味を醸し出す、本醸造こいくち醤油です。

希望小売価格 (税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	大豆、小麦、食塩
主原料産地	北海道 (大豆、小麦)
内容量	1ℓ
賞味期限／消費期限	賞味2年
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4947423000018
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	東京産の調味料、ギフトをお探しの方
利用シーン	東京産の食材での調理、東京産土産

お問合せ先 近藤 寛

TEL 042-595-1212 FAX 042-596-4151

mail k5@kondojozo.com

URL https://www.kondojozo.com

食用つばき油

スーパー 百貨店 レジャー 電器店

利島村 東京島しょ農業協同組合 利島店



利島産のヤブツバキのみを使用した オレイン酸を豊富に含んだ椿油です

東京都エコ農産物認証制度【東京エコ100】を取得しており、化学農薬・化学肥料不使用で栽培。天然由来の植物性油脂の中でもオレイン酸を豊富に含んだ油でもあり、ほのかに香る風味と口当たりが良い軽い食感です。お料理のアクセントとしてご使用ください。

希望小売価格 (税込)	2,600円
最もおいしい時期	通年
原材料	食用椿油
主原料産地	東京都利島村
内容量	183g
賞味期限／消費期限	賞味製造から3年
1ケースあたり入数	40本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都エコ農産物【エコ100】 東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	品質や産地にこだわりをもったシェフ
利用シーン	シンプルな料理のアクセント、引き立て役に

お問合せ先 加藤 大樹

TEL 04992-9-0026 FAX 04992-9-0258

mail ja-toshima@oasis.ocn.ne.jp

URL http://www.ja-toshima.jp/

江戸前 熟 赤酢

スーパー 百貨店 その他 小売 キフト

江東区 横井醸造工業株式会社



江戸から現在へ、伝統の逸品

長期間熟成させた国産純米酒の酒粕を使用し、じっくりと丹精を込めて造った純酒粕酢（赤酢）です。
東京の気候や環境、嗜好に合うよう長年育ててきた東京酢酸菌は、濃厚な旨味で芳醇な香りを醸し出す赤酢に最適な酢酸菌で、江戸前赤酢を至高のものに仕上げています。

希望小売価格 (税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	酒粕
主原料産地	日本
内容量	150ml
賞味期限／消費期限	賞味2年
1ケースあたり入数	24本 (12本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435415245
ケースサイズ (重量)	24×18×34cm (8.0kg)
ターゲット	男・女・中高年層
利用シーン	手作り料理で味にこだわっている方に使っていただきたい

お問合せ先 太田和 邦彦 TEL 03-3522-1111

FAX 03-3522-0451 mail otawa@yokoi-vinegar.co.jp

URL http://www.yokoi-vinegar.co.jp

きんしょう米の酢

スーパー 百貨店 その他小売 ギフト

江東区 横井醸造工業株式会社



熟成赤酢と米酢をブレンドした旨味と香りが絶妙な逸品

長期熟成させた酒粕を原料にして造った赤酢と、味わい深い米酢を独自にブレンドしました。赤酢の濃厚な旨味の味わいと米酢の芳醇な香りの両面を備えています。

希望小売価格 (税込)	380円
最もおいしい時期	通年
原材料	米、アルコール、酒かす
主原料産地	日本
内容量	500ml
賞味期限／消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	12本 (6本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435050026
ケースサイズ (重量)	22×30×22cm (8.8kg)

ターゲット	男・女・中高年層
利用シーン	手作り料理で味にこだわっている方に使っていただきたい

お問合せ先 太田和 邦彦 TEL 03-3522-1111
 FAX 03-3522-0451 mail otawa@yokoi-vinegar.co.jp
 URL http://www.yokoi-vinegar.co.jp

江戸前すし酢

スーパー 百貨店 その他小売 ギフト

江東区 横井醸造工業株式会社



「きんしょう米の酢」をベースに砂糖と食塩をブレンドした江戸前風味のすし酢

「きんしょう米の酢」をベースに、江戸前の味として砂糖と塩を独自にブレンドしたすし酢です。その味の特長は、関西など他の地方とは異なり、酢の旨味が多いです。砂糖の分量が少なめで旨味が強く、香りも良いすっきりとした味わいになっています。

希望小売価格 (税込)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	米酢、砂糖、食塩
主原料産地	日本
内容量	150ml
賞味期限／消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	24本 (12本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435415191
ケースサイズ (重量)	24×180×34cm (8.8kg)

ターゲット	男・女・中高年層
利用シーン	手作り料理で味にこだわっている方に使っていただきたい

お問合せ先 太田和 邦彦 TEL 03-3522-1111
 FAX 03-3522-0451 mail otawa@yokoi-vinegar.co.jp
 URL http://www.yokoi-vinegar.co.jp

ふりかけ酢

スーパー 百貨店 その他小売 ギフト

江東区 横井醸造工業株式会社



二杯酢風味の旨味のある味わいで何にでもふりかけて使える万能酢

「きんしょう米の酢」を主にし、旨味のある酢が気軽になんにでもふりかけられるように開発した二杯酢風味の卓上酢。焼き魚や冷奴、餃子、サラダドレッシングとしてもお使いいただけます。醤油の代わりに使用することで減塩にもなります。

希望小売価格 (税込)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	米酢、アミノ酸液 (大豆を含む)、しょうゆ (小麦を含む)、砂糖
主原料産地	日本
内容量	150ml
賞味期限／消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	24本 (12本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435415252
ケースサイズ (重量)	24×18×34cm (8.2kg)

ターゲット	男・女・中高年層
利用シーン	手作り料理で味にこだわっている方に使っていただきたい

お問合せ先 太田和 邦彦 TEL 03-3522-1111
 FAX 03-3522-0451 mail otawa@yokoi-vinegar.co.jp
 URL http://www.yokoi-vinegar.co.jp

日本一 トマトドレッシング

卸 スーパー 百貨店 その他小売 ギフト 催事 産直

町田市 株式会社岡直三郎商店



東京都(町田市)産トマトと玉ねぎ使用 トマトソースとして様々な料理に

町田の農家より直接集荷した完熟トマトをまるごと使い、同じく町田産のタマネギと合わせました。トマトとタマネギの甘味と酸味、旨味を感じるドレッシングです。サラダ以外にも様々な料理のソースとしても大変便利です。

希望小売価格(税込)	378円
最もおいしい時期	通年
原材料	トマト、砂糖、食用植物油脂、タマネギ、醸造酢、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、みりん、レモン果汁、昆布エキスパウダー、酵母エキス、乾燥パセリ、黒コショウ
主原料産地	日本(東京都)
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	常温
JANコード	4983019300001
最低ケース納品単位	2ケース
ケースサイズ(重量)	24×30×17cm (6.4kg)

ターゲット	野菜好きの20～30代女性、小学生の子供のいる家族
利用シーン	ホームパーティーでのサラダに。一家団楽の夕食時

お問合せ先 本間 峰義 TEL 042-722-2024
FAX 042-722-2270 mail honma@nihonichi-shoyu.co.jp
URL https://www.nihonichi-shoyu.co.jp/

日本一 ゆずポン酢

スーパー 百貨店 その他小売 ギフト 催事 産直

町田市 株式会社岡直三郎商店



町田産ゆずに国産丸大豆しょうゆを使用 ゆずの香りとまろやかな酸味

町田市農商連携事業の一環として開発され、町田市名産品にも認定されています。柚子の気品ある香りと国産丸大豆しょうゆのまろやかな風味が溶け合い、食卓が華やいた雰囲気。鍋物や青菜のお浸し、オニオンサラダ等のノンオイルドレッシングとしても手軽に使える一品です。

希望小売価格(税込)	411円
最もおいしい時期	通年
原材料	しょうゆ(大豆・小麦を含む)、ゆず、醸造酢、水飴、砂糖、みりん、かつお削り節、魚醤、食塩、酵母エキス、昆布/調味料(アミノ酸等)
主原料産地	日本(東京都)
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞2年
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	常温
JANコード	4983019314008
最低ケース納品単位	2ケース
ケースサイズ(重量)	24×30×17cm (7.2kg)

ターゲット	老夫婦の家庭、中学生以上の子供がいる家族
利用シーン	夕食時の鍋料理の食卓に ノンオイルドレッシングとしてサラダに

お問合せ先 本間 峰義 TEL 042-722-2024
FAX 042-722-2270 mail honma@nihonichi-shoyu.co.jp
URL https://www.nihonichi-shoyu.co.jp/

日本一 大人のゆずと胡椒ドレッシング

スーパー 百貨店 その他小売 ギフト 催事 産直

町田市 株式会社岡直三郎商店



町田産ゆずの香りと爽やかな辛さ 心を落ち着かせる刺激的な味わい

町田産ゆずを使用したドレッシングで、ホワイトペッパー等を加えることでゆずの香りと爽やかな辛さを演出しています。ほんの少し刺激的な味わいにより大人でも十分楽しめるドレッシングです。とりりとしており食材に絡みやすくかけすぎずに済みます。

希望小売価格(税込)	594円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖(国内製造)、ゆず、食用植物油脂、みりん、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、昆布、食塩、かつお削り節、醸造酢、オニオン、にんにく、発酵酸味液、ホワイトペッパー、赤唐辛子、酵母エキス/増粘剤(キサンタンガム・グアーガム)、調味料(アミノ酸)
主原料産地	日本(東京都)
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	常温
JANコード	4983019300056
最低ケース納品単位	2ケース
ケースサイズ(重量)	24×30cm×17cm (6.4kg)

ターゲット	20～30代の働く女性、スパイシー好きな外国人
利用シーン	ホームパーティーや自宅での食事

お問合せ先 本間 峰義 TEL 042-722-2024
FAX 042-722-2270 mail honma@nihonichi-shoyu.co.jp
URL https://www.nihonichi-shoyu.co.jp/

生ソース ウスター

卸 スーパー 百貨店 その他小売

北区 トキハソース株式会社



野菜の旨味を凝縮した非加熱製法で製造し、保存料や着色料を使用していません

生野菜を酵素の力で分解し非加熱製法で作られたウスターソースです。香辛料と酸味の効いた一味違ったウスターソースで、揚げ物以外にサラダのドレッシング等にもご利用頂けます。また、賞味期限は一般のソースと変わらず長期保存が可能です。

希望小売価格 (税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖、野菜・果実 (トマト、たまねぎ、にんじん、りんご、しょうが、セロリ、にんにく)、醸造酢、他
主原料産地	北海道、長野、高知、千葉など
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞2カ年
1ケースあたり入数	20本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4957739101309
ターゲット	着色料や保存料の使用が気になる方へ
利用シーン	揚げ物にはもちろん、サラダのドレッシング等にご利用頂けます

お問合せ先 平工 典央

TEL 03-3916-7181 FAX 03-3940-7160

mail n-hiraku@tokiwa-sauce.co.jp

URL http://www.tokiwa-sauce.co.jp/

生ソース 中濃

卸 スーパー 百貨店 その他小売

北区 トキハソース株式会社



野菜の旨味をそのまま凝縮した非加熱製法のソースです

生野菜を酵素の力で分解し非加熱製法で作られた中濃ソースです。トマトとリンゴの甘味、醸造酢の酸味が合わさり素材の味を引き立てます。揚げ物以外に卵料理などにもご利用頂けます。また、賞味期限は一般のソースと変わらず長期保存が可能です。

希望小売価格 (税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	野菜・果実 (りんご、トマト、たまねぎ、にんじん、しょうが、セロリ、にんにく)、砂糖、醸造酢、他
主原料産地	北海道、長野、高知、千葉など
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞2カ年
1ケースあたり入数	20本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4957739102306
ターゲット	着色料や保存料の使用が気になる方へ
利用シーン	揚げ物以外に、オムレツのソースとしてもご利用頂けます

お問合せ先 平工 典央

TEL 03-3916-7181 FAX 03-3940-7160

mail n-hiraku@tokiwa-sauce.co.jp

URL http://www.tokiwa-sauce.co.jp/

生ソース 濃厚

卸 スーパー 百貨店 その他小売

北区 トキハソース株式会社



野菜の旨味を凝縮した非加熱製法で製造し、保存料や着色料を使用していません

生野菜を酵素の力で分解し非加熱製法で作られた濃厚ソースです。中濃より濃厚なトマトとリンゴの甘味と酸味がお肉料理の味を引き立て、煮込みハンバーグや野菜スープの素としてもご利用頂けます。また、賞味期限は一般のソースと変わらず長期保存が可能です。

希望小売価格 (税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	野菜・果実 (りんご、トマト、たまねぎ、にんじん、しょうが、セロリ、にんにく)、砂糖、醸造酢、他
主原料産地	北海道、長野、高知、千葉など
内容量	200ml
賞味期限/消費期限	賞2カ年
1ケースあたり入数	20本/ケース
保存温度帯	常温
JANコード	4957739103303
ターゲット	着色料や保存料の使用が気になる方へ
利用シーン	揚げ物以外に野菜スープやハンバーグソースなどにもご利用いただけます

お問合せ先 平工 典央

TEL 03-3916-7181 FAX 03-3940-7160

mail n-hiraku@tokiwa-sauce.co.jp

URL http://www.tokiwa-sauce.co.jp/

生ウスターソース

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売

大田区 水牛食品株式会社



香辛料のスパイシーな味わいが特徴 非加熱製法の「生ウスターソース」

これまで、美味しさは熱に奪われていた。

美味しさの決め手は非加熱です。

野菜を酵素の力で分解し、香辛料は醸造酢に浸し、香りを抽出。

野菜のうま味、果実の甘み、香辛料本来の香りが楽しめる新感覚の「生ウスターソース」です。

化学調味料は使用していません。

希望小売価格(税込)	432円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖(国内製造)、野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ、にんじん、セロリ、生姜、にんにく)、醸造酢、食塩、香辛料/酵素
主原料産地	沖縄県
内容量	188g
賞味期限/消費期限	賞常温 36ヶ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4907865002063
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	AM受注は1日後、PM受注は2日後での納品。(本州外はプラス1日)
ケースサイズ(重量)	12×16×19cm (2.4kg)
ターゲット	こだわり志向の強い40～50代男女
利用シーン	牛・豚・鶏などのステーキ・ソテーにかけて召し上がりください コロッケやメンチ、とんかつ等のフライ物、キャベツ等のサラダにも合います

お問合せ先 水牛食品株式会社

TEL 03-3759-9771 FAX 03-3759-9768

mail otoiwase@suigyuu.co.jp

URL https://www.suigyuu.co.jp/

生中農ソース

外食 中食 卸 スーパー 百貨店 その他小売

大田区 水牛食品株式会社



野菜・果実のマイルドな味わいが特徴 非加熱製法の「生中農ソース」

これまで、美味しさは熱に奪われていた。

美味しさの決め手は非加熱です。

野菜を酵素の力で分解し、香辛料は醸造酢に浸し、香りを抽出。

野菜のうま味、果実の甘み、香辛料本来の香りが楽しめる新感覚の「生中農ソース」です。

化学調味料は使用していません。

希望小売価格(税込)	432円
最もおいしい時期	通年
原材料	野菜・果実(りんご、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、生姜、にんにく)、砂糖(国内製造)、醸造酢、食塩、香辛料/酵素
主原料産地	沖縄県
内容量	186g
賞味期限/消費期限	賞常温 36ヶ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4907865002070
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	AM受注は1日後、PM受注は2日後での納品。(本州外はプラス1日)
ケースサイズ(重量)	12×16×19cm (2.4kg)
ターゲット	こだわり志向の強い40～50代男女
利用シーン	コロッケやメンチ、とんかつ等のフライ物にかけて召し上がりください 牛・豚・鶏などのステーキ・ソテー、キャベツ等のサラダにも合います

お問合せ先 水牛食品株式会社

TEL 03-3759-9771 FAX 03-3759-9768

mail otoiwase@suigyuu.co.jp

URL https://www.suigyuu.co.jp/

おつかれさまカレー スイート 菜種油の明日葉キーマ・鶏ひき肉と甘めのソース

スーパー 百貨店

渋谷区 株式会社食品企画



希望小売価格 (税込)	410円
最もおいしい時期	夕方～20時
原材料	鶏肉 (国産)、野菜 (にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、にんにく、生姜)、菜種油、グラニュー糖、小麦粉、トマトケチャップ、カレールウ、しょうゆ、乾燥あしたば、酵母エキス、食塩、(一部に鶏肉・小麦・牛肉・りんご・大豆・乳成分・豚肉を含む)
主原料産地	日本
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞24カ月
1ケースあたり入数	15個×2合
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4536734005609
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注後4日
ケースサイズ (重量)	34.5×18.3×20.6cm (6kg)
ターゲット	肉と野菜をバランス良く摂りたい方
利用シーン	疲れた時に食べなくなるカレー好きの方や野菜不足の方も素材の味わいが楽しめます

非遺伝子組み換え菜種油の明日葉キーマカレー どこか懐かしいほっとする甘めのカレー

辛口好きの人の85%が評価したいものの甘口とはちょっと違う味わい。

(株)ウィズプランニング調べ

鶏ひき肉で作ったスイートなおつかれさまカレーは、遺伝子組み換えでない菜種油を使い元気の源・明日葉を産地で特殊処理して実現しました。まったく新しいおいしさ、ほっとする甘さのカレーを朝食、おやつ、夜食にどうぞ。パンやナンによく合います。

お問合せ先 宇野 公喜

TEL 03-5475-3900 FAX 03-5475-3911

mail unok77@yahoo.co.jp

URL www.shokuhin-kikaku.com

おつかれさまカレー スパイシー オリーブオイルと明日葉 (野菜、豆、鶏肉) で作ったカレー

スーパー 百貨店

渋谷区 株式会社食品企画



希望小売価格 (税込)	410円
最もおいしい時期	夕方～20時
原材料	にんじんペースト (国内製造)、じゃがいもペースト、トマトペースト、玉ねぎペースト、オリーブオイル、鶏肉、小麦粉、レンズ豆、カレー粉、砂糖、乾燥あしたば、食塩、香辛料
主原料産地	日本
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞24カ月
1ケースあたり入数	15個×2合
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4536734005593
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注後4日
ケースサイズ (重量)	34.5×18.3×20.6cm (6kg)
ターゲット	野菜と豆をバランス良く摂りたい方
利用シーン	辛いだけではなく、ほっとする味わい。「おつかれさま」という食シーンにピッタリです

ほどよい辛さとほっとする味わい バランス良く野菜・豆・鶏肉を味わえます

エクストラバージンオリーブオイルと八丈島産明日葉、野菜をペーストにした具材でカレーのおいしさを引き立てます。栄養価の高い明日葉、具材、スパイスから生まれた化学調味料無添加の奥深い辛口カレーです。白飯だけでなく、五穀米や玄米とも相性がよく、チーズをのせてオーブントースターで仕上げる焼きカレーもおすすめ。

お問合せ先 宇野 公喜

TEL 03-5475-3900 FAX 03-5475-3911

mail unok77@yahoo.co.jp

URL www.shokuhin-kikaku.com

あだち菜うどん おみやげ乾麺（干しうどん）

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 ギフト

足立区 特定非営利活動法人あだち菜うどん学会



希望小売価格（税込）	486円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、でん粉、小松菜ピューレ、食塩、小松菜粉末、小麦たん白
主原料産地	小麦粉（北海道）
内容量	100g
賞味期限／消費期限	賞1年
保存温度帯	直射日光、湿気をさけ常温で保存してください
JANコード	4962847010238
販売エリアの制限	東京都内
ケースサイズ（重量）	35×22×9cm（3.4kg）
ターゲット	お子様から大人と幅広い層の方に楽しんで頂けます
利用シーン	東京のお土産としての利用を希望

足立区ゆかりのあだち菜と助六が彩なす色鮮やかで美味しい東京のお土産です

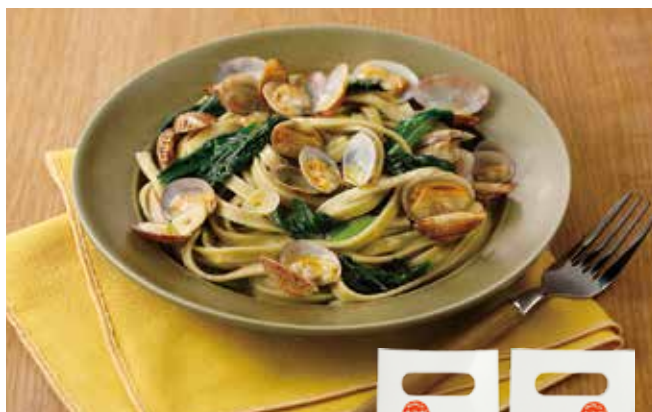
徳川家光公に献上した歴史と品質を継承する足立区産小松菜をあだち菜と命名。1pc中に生換算で50gのあだち菜を練り込んだ着色料無添加の熟成乾燥麺です。地元足立に祀られる「助六と揚巻」の比翼塚にあやかり、粋な風味とのお越しを助六絵に表しています。

お問合せ先 松山 卓司 TEL 03-3860-1311 (株式会社享屋)
 FAX 03-3859-6725 (株式会社享屋)
 mail t-matsuyama@kyoya-ramen.co.jp
 URL http://www.adachina.tokyo

あだち菜パスタ おみやげ乾麺（干しめん）

外食 中食 卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー その他 業務用 ギフト

足立区 特定非営利活動法人あだち菜うどん学会



希望小売価格（税込）	486円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、でん粉、小松菜ピューレ、食塩、小松菜粉末、小麦たん白
主原料産地	デュラム小麦（カナダほか）
内容量	100g
賞味期限／消費期限	賞1年
保存温度帯	直射日光、湿気をさけ常温で保存してください
JANコード	4962847010245
販売エリアの制限	東京都内
ケースサイズ（重量）	35×22×9cm（3.4kg）
ターゲット	お子様から大人と幅広い層の方に楽しんで頂けます
利用シーン	東京のお土産としての利用を希望

足立区ゆかりのあだち菜と揚巻が彩なす色鮮やかで美味しい東京のお土産です

徳川家光公に献上した歴史と品質を継承する足立区産小松菜をあだち菜と命名。1pc中に生換算で50gのあだち菜を練り込んだ着色料無添加の熟成乾燥麺です。地元足立に祀られる「助六と揚巻」の比翼塚にあやかり、パスタには助六を愛した「揚巻」を表しました。

お問合せ先 松山 卓司 TEL 03-3860-1311 (株式会社享屋)
 FAX 03-3859-6725 (株式会社享屋)
 mail t-matsuyama@kyoya-ramen.co.jp
 URL http://www.adachina.tokyo

乾麺 満さくひやむぎ

外食 レジャー

北区 玉川食品株式会社



コリコリ食感と うっとりする透明感

満さくひやむぎは92度以上の熱湯を使う湯捏（ゆごね）製法と、24時間の熟成乾燥製法とを組み合わせた逸品です。コリコリ食感と、うっとりする透明感は、効率を度外視した江戸玉川屋の麺作りだからこそ産み出せるものと、自負しております。



希望小売価格 (税込)	378円
最もおいしい時期	6月～8月
原材料	小麦粉、でんぷん、食塩
主原料産地	オーストラリア (小麦粉)
内容量	210g
賞味期限／消費期限	賞 12カ月
1ケースあたり入数	30個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4962847003643
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後1週間以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	関東
ケースサイズ (重量)	37×24×12cm (6.8kg)
ターゲット	国内外の観光客、ビジネスマン
利用シーン	東京みやげの手土産として

お問合せ先 関根 康弘

TEL 03-3913-5705 FAX 03-3913-8531

mail info@edo-tamagawaya.jp

URL https://www.edo-tamagawaya.jp

乾麺 満さくうどん

外食 レジャー

北区 玉川食品株式会社



つるつる食感と うっとりする透明感

満さくうどんは92度以上の熱湯を使う湯捏（ゆごね）製法と、24時間の熟成乾燥製法とを組み合わせた逸品です。つるつるとした喉ごしと、うっとりする透明感は、効率を度外視した江戸玉川屋の麺作りだからこそ産み出せるものと、自負しております。



希望小売価格 (税込)	378円
最もおいしい時期	1年中
原材料	小麦粉、でんぷん、食塩
主原料産地	オーストラリア (小麦粉)
内容量	210g
賞味期限／消費期限	賞 常温 12カ月
1ケースあたり入数	30個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4962847003490
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後1週間以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	関東
ケースサイズ (重量)	37×24×12cm (6.8kg)
ターゲット	国内外の観光客、ビジネスマン
利用シーン	東京みやげの手土産として

お問合せ先 関根 康弘

TEL 03-3913-5705 FAX 03-3913-8531

mail info@edo-tamagawaya.jp

URL https://www.edo-tamagawaya.jp

明日葉ふわふわ削り節

スーパー その他小売 レジャー 業務用

八丈島八丈町 有限会社あしたば加工工場



ご飯にまぶしておにぎりやたこ焼き お好み焼きなどの青のり的なトッピング

原産地八丈島の明日葉だけを使用した、添加物一切なしの純粋な加工食品。セリ科の風味を生かし、まろやかな味わいでおいしくいただけます。

希望小売価格(税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	明日葉
主原料産地	東京都八丈島
内容量	20g
賞味期限/消費期限	賞常温 12カ月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
JANコード	4981262500216
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢、性別問わずすべての人に
利用シーン	通常の食卓に出る野菜感覚

お問合せ先 山田 幸也

TEL 04996-2-3181 FAX 04996-2-3248

mail Yukinari0127bb930@yahoo.co.jp

URL http://ashitaba3181.shop-pro.jp

NP明日葉乾燥野菜粉末

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用

八丈島八丈町 有限会社あしたば加工工場



まろやかな飲み心地

原産地八丈島のアシタバは甘みがあり、苦みも抑えられて大変おいしいうえにまろやかな仕上がりで粉末加工された逸品です。

希望小売価格(税込)	1,296円
最もおいしい時期	通年
原材料	明日葉
主原料産地	東京都八丈島
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞 12カ月
1ケースあたり入数	20袋
保存温度帯	常温(冷蔵冷凍ですとより安心です)
JANコード	4981262400028
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢、性別問わずすべての人に
利用シーン	グリーンジュースやヨーグルトに混ぜて飲む

お問合せ先 山田 幸也

TEL 04996-2-3181 FAX 04996-2-3248

mail Yukinari0127bb930@yahoo.co.jp

URL http://ashitaba3181.shop-pro.jp

明日葉匠粒

スーパー その他小売 レジャー 業務用

八丈島八丈町 有限会社あしたば加工工場



希望小売価格(税込)	6,480円
最もおいしい時期	通年
原材料	明日葉
主原料産地	東京都八丈島
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞常温 24 カ月
1 ケースあたり入数	10 個
保存温度帯	常温
JANコード	4981262500117
最低ケース納品単位	1 ケース
ターゲット	年齢、性別問わずすべての人に
利用シーン	通常の食卓のサプリメントとして

健康維持のお手伝いに

原産地八丈島の明日葉だけを使用した、添加物一切なしの純粋な加工食品。セリ科の風味を生かし、まろやかな味わいでいつまでも継続できるサプリです。

お問合せ先 山田 幸也

TEL 04996-2-3181 FAX 04996-2-3248

mail Yukinari0127bb930@yahoo.co.jp

URL <http://ashitaba3181.shop-pro.jp>

明日葉茶

その他小売

大島町 農事組合法人大島観光農園



希望小売価格(税込)	1,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	明日葉
主原料産地	東京都大島産
内容量	60g (4g入×15袋)
賞味期限/消費期限	賞製造から2年
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
ターゲット	観光客の方々
利用シーン	お茶として

大島を訪れた観光客の方々に 明日葉そのものの味をお楽しみください

明日葉を乾燥、焙煎した明日葉茶です。観光客の方々を中心に販売しております。明日葉そのものの味をお楽しみください。
(量が限られているため販売可能な量に限りがあります。)

お問合せ先 菊池 清

TEL 04992-2-3991

FAX 04992-2-4177

国産の紅茶 優しい味わい 東京都産の紅茶です

●東京紅茶 ティーバッグ缶／リーフ袋／ティーバッグ袋

緑茶の茶葉から製造する国産の紅茶、優しい味わい、ほんのりと甘みもありお菓子はもちろん、和食にもマッチします。気取らずお手持ちの急須で淹れてお召し上り下さい。

希望小売価格(税込)	1,080円／648円／864円
原材料	東京都産緑茶葉
主原料産地	東京都
内容量	3g×12包／50g／3g×12包
1ケースあたり入数	1個・1袋(送料別)
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1個・1袋(送料別)
発注リードタイム	受注後3日以内に発送、運送便利用



国産紅茶用茶葉品種から製造する国産の紅茶 東京都産の紅茶です

●東京紅茶 べにふうき／香駿

国産紅茶用品種の茶葉から製造する本格的な国産紅茶、豊かな香りと滋味をお楽しみください。

希望小売価格(税込)	1,080円／864円
原材料	東京都産茶葉
主原料産地	東京都
内容量	50g
1ケースあたり入数	1袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1袋
発注リードタイム	受注後3日以内に発送



国産紅茶用茶葉品種から製造する国産の紅茶 東京都産の紅茶です

●Tokyo Black Tea (Tea Selection)

国産紅茶用品種の茶葉から製造する、匠推奨の本格的な国産紅茶、豊かな香りと滋味をお楽しみください。

希望小売価格(税込)	1,080円
原材料	東京都産茶葉
主原料産地	東京都
内容量	40g
1ケースあたり入数	1袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1袋
発注リードタイム	受注後3日以内に発送



共通項目

最もおいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	賞 1年間
ターゲット	全般、国産品へのこだわりのある方、新しい商品へ興味のある方
利用シーン	国産紅茶の紹介、地域特産品紹介、東京都産品の紹介

お問合せ先 木下 修一

TEL 042-565-1627 FAX 042-563-2128

mail keigo33@mc.ejnet.ne.jp

URL <http://tokyo-tea.jp/> <http://tokyotea.official.ec/>

東京狭山茶パウダー

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 業務用 キット

瑞穂町 東京の茶工房 西村園



東京産のお茶が便利なパウダータイプに料理や製菓にもおススメ

東京の北西部にある狭山茶の産地、瑞穂町の茶園から、若葉を収穫、製茶、パウダータイプにしました。カップとお湯さえあれば簡単に東京産のお茶が飲めます。お料理や製菓にもお使いください。

希望小売価格(税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	茶
主原料産地	東京都
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞 300 日
1ケースあたり入数	12袋
保存温度帯	常温
JANコード	4573364240499
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	24×22×14cm (0.8kg)

ターゲット	30～40代の女性
利用シーン	カップとお湯さえあれば、簡単に東京産のお茶が飲めます

お問合せ先 西村 一彦 TEL 042-557-0085
 FAX 042-557-0660 mail kazu@knishimura.com
 URL http://knishimura.com

東京ほうじ茶パウダー

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 業務用 キット

瑞穂町 東京の茶工房 西村園



東京産のほうじ茶が便利なパウダータイプに料理や製菓にもおススメ

東京の北西部にある狭山茶の産地、瑞穂町の茶園から若葉を収穫、製茶、パウダータイプにしました。カップとお湯さえあれば簡単に東京産のほうじ茶が楽しめます。お料理や製菓にもお使いください。

希望小売価格(税込)	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	茶
主原料産地	東京都
内容量	50g
賞味期限/消費期限	賞 300 日
1ケースあたり入数	12袋
保存温度帯	常温
JANコード	4573364240444
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	24×22×14cm (0.8kg)

ターゲット	30～40代の女性
利用シーン	カップとお湯さえあれば、簡単に東京産のお茶が飲めます

お問合せ先 西村 一彦 TEL 042-557-0085
 FAX 042-557-0660 mail kazu@knishimura.com
 URL http://knishimura.com

お日さまにんじん (にんじんミックスジュース)

百貨店 レジャー その他 キット

青梅市 みずむら農園



大地の恵みを蓄えた甘い人参 果肉たっぷり、とろっとした飲みごち

大地の恵みをたっぷり蓄えた甘い人参と、糖度の高い国産りんごを農園独自の配合でブレンド。果汁に、人参の果肉をふんだんに入れることで、まるで生の人参を食べているかのように仕上げてあります。とろっとした飲みごちをご堪能ください。

希望小売価格(税込)	1,100円
最もおいしい時期	
原材料	にんじん、りんご、食塩、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)
主原料産地	にんじん(東京都)、りんご(長野県)
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞 730 日
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都エコ農産物認証取得・ASIA GAP:JGAP認証農場
JANコード	4942372957062
ケースサイズ(重量)	340×270×305cm (15kg)

ターゲット	40代以降の健康を気遣う方
利用シーン	毎日の健康を気遣う一品として

お問合せ先 水村 順子 TEL 050-1291-4018
 FAX 050-1291-4018 mail yuzunohanasakutokoro@yahoo.co.jp
 URL http://mizumuranouen.sakura.ne.jp/

銀座かずや 東京・多摩ゆず最中

百貨店

千代田区 銀座かずや (株式会社かずや)



希望小売価格(税込)	1個324円／6個入り箱2,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	ゆずあめ餡：水飴、ゆず甘露煮（東京都産ゆず皮、砂糖、還元水飴）、わらび粉 皮：餅米
主原料産地	東京都多摩地区
内容量	1個
賞味期限／消費期限	賞常温3カ月
1ケースあたり入数	60個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4571268663437
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(重量)	40×27×24cm (2.7kg)
ターゲット	ハイマーケット、百貨店、高級スーパー
利用シーン	こだわりのお土産、外国人観光客、お茶菓子、イベントの粗品など

東京都産のゆずを使用した高級和菓子

東京都多摩地区産の希少な「ゆず」をふんだんに使用した和菓子です。素材の味を最大限生かした「多摩ゆず水あめ餡」を、国産餅米100%の香ばしい最中皮に挟んでお召し上がりください。夏場は冷蔵庫で冷やしてからお召し上がりください。

お問合せ先 古関 あさ珠

TEL 03-6205-8909 FAX 03-6205-8928

mail kazuya@bibi21.com

URL http://www.ginzakazuya.com

銀座かずや 東京・多摩ゆずわらび

百貨店

千代田区 銀座かずや (株式会社かずや)



希望小売価格(税込)	1個324円／6個入り箱2,000円
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖、水飴、ゆず甘露煮（東京都産ゆず皮、砂糖、還元水飴）、わらび粉、トレハロース、ゲル化剤（増粘多糖類）、調味料（アミノ酸等）、乳化剤
主原料産地	東京都多摩地区
内容量	1個
賞味期限／消費期限	賞常温3カ月
1ケースあたり入数	70個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4571268663413
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
ケースサイズ(重量)	27×33×12cm (4.5kg)
ターゲット	ハイマーケット、百貨店、高級スーパー
利用シーン	こだわりの手土産、外国人観光客、お茶菓子、イベントの粗品など

東京都産のゆずを使用した高級和菓子

東京都多摩地区産の希少な「ゆず」をふんだんに使用した和菓子です。素材の味を最大限生かした携帯できるスティックタイプのわらび餅です。澤井ゆずの高貴なゆず香りと弾力をお楽しみください。

お問合せ先 古関 あさ珠

TEL 03-6205-8909 FAX 03-6205-8928

mail kazuya@bibi21.com

URL http://www.ginzakazuya.com

風の散歩道 レモンケーキ

百貨店 その他 レジャー ギフト OEM 催事 産直

小金井市 セブンライツ株式会社



レモンの酸味と卵のコクが、記憶に残る味です。



ギフトにも喜ばれています。



東京サイトでも放映されました。

三鷹市TAKA-1認定品です。卵は三鷹市の平飼卵を使用し、レモンは全て国産を使用し手搾りで絞っています。

レモンは全て国産レモンを使って絞っています。輸入レモンに使われる防かび剤等は一切使っていません。また卵も三鷹産の平飼地卵を使っています。卵のコクとレモンの酸味とアイシングの甘さと相まって独特の風味があり人気商品になりました。

希望小売価格 (税込)	2,200円 (ホール)
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖、小麦粉、バター、卵、レモン、生クリーム、ヨーグルト、リキュール、杏ジャム、ピスタチオ、塩、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)
主原料産地	日本
内容量	1本
賞味期限/消費期限	賞製造日より30日
1ケースあたり入数	6
保存温度帯	常温
JANコード	4580571780014
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	受注後4日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無し
ターゲット	40歳以上の女性
利用シーン	一息ついた時や女子会で、お茶や紅茶と一緒に召し上がってください。

お問合せ先 江口 拓生

TEL 042-306-5328 FAX 042-306-5328

mail sv5tegc@gmail.com

URL http://roseroom.shop

東京名物 人形焼

卸 メーカー レジャー 業務用 ギフト OEM 催事

中野区 株式会社橘点心庵

江戸の粋 東京みやげ

「たちばな」ならではの粒あん、こしあん、白あんのアソートです。

人形焼たちばな 15個入(箱)/12個入(箱)/竹皮10入/小鯛焼 10入

希望小売価格 (税込)	1,620円/1,296円/1,080円/1,080円
内容量	15個入/12個入/10個入/10個入
1ケースあたり入数	20箱/25箱/15箱/15箱
JANコード	4942718021136/4942718021129/4942718021037/4942718021099
最低ケース納品単位	15個入(箱)/12個入(箱):1ケース 10入(竹皮)/10入(小鯛焼):1ケースまたは1ケース2合わせ
ケースサイズ (重量)	15個入(箱)/12個入(箱):44×4.5×44cm (10.8kg) 10入(竹皮)/10入(小鯛焼):25×26.5×16.5cm (2.7kg)

新宿御苑 菊花焼/江戸野菜姿饅頭

希望小売価格 (税込)	1,300円/350円
内容量	12個入/6個入
1ケースあたり入数	25箱/40箱
JANコード	4942718052925/4942718052710
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ (重量)	44×4.5×44 (10kg/8kg)

共通項目

最もおいしい時期	通年
原材料	卵、小麦粉、小豆、砂糖、いんげん豆、還元水飴、植物油、シヨートニング、みりん、醤油、蜂蜜/安定剤(ペクチン) 膨張剤、酸化防止材 (VE) (小麦、卵、乳、大豆を含む)
主原料産地	日本 (卵)、アメリカ・日本 (小麦粉)
賞味期限/消費期限	賞50日
保存温度帯	常温
ターゲット	純粋な東京みやげを求める方
利用シーン	東京みやげとして、国内外での利用



お問合せ先 吉崎 徹

TEL 03-3382-6021 FAX 03-3384-6061

mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

中野区 株式会社橘点心庵



国産小豆を100%使用しました。

都内産の素材にこだわりました。



希望小売価格 (税込)	1,350円
最もおいしい時期	通年
原材料	卵、砂糖、小麦粉、小豆、蜂蜜、みりん、醤油、麦芽糖、食用油／安定剤、膨張剤、トレハロース、モウソウチク抽出物 (小麦、卵、乳、大豆を含む)
主原料産地	日本 (卵)、アメリカ・東京 (小麦粉)
内容量	5個入
賞味期限／消費期限	賞25日
1ケースあたり入数	20個
保存温度帯	常温
JANコード	4942718052178
ターゲット	新宿御苑・東京みやげを求める方
利用シーン	東京みやげとして、国内外での利用

お問合せ先 吉崎 徹

TEL 03-3382-6021 FAX 03-3384-6061

mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

江戸東京野菜ケーキ、江戸東京野菜ケーキ(内藤とうがらし)

中野区 株式会社橘点心庵



江戸東京野菜を使用したケーキ

東京産卵、柳久保小麦、内藤とうがらし等
東京由来の素材にこだわりました。



希望小売価格 (税込)	1,350円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、バター、砂糖、卵、ごぼう、かぼちゃ、とうがらし、水飴、小松菜、みりん、醤油、香辛料、洋酒／膨張剤、乳化剤、酸化防止材 (小麦、卵、乳、大豆を含む)
主原料産地	アメリカ・東京 (小麦粉)、日本 (卵、野菜)
内容量	5個入
賞味期限／消費期限	賞50日
1ケースあたり入数	22個
保存温度帯	常温
JANコード	4942718052642 / 4942718052888
ターゲット	新宿御苑・東京みやげを求める方
利用シーン	東京みやげとして、国内外での利用

お問合せ先 吉崎 徹

TEL 03-3382-6021 FAX 03-3384-6061

mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

新宿御苑 サブレ(プレーン)、新宿御苑 サブレ(抹茶)、御苑 薔薇サブレ、御苑 菊サブレ

中野区 株式会社橘点心庵



バター100%のサブレ

東京産卵、柳久保小麦等、東京由来の素材にこだわりました。

希望小売価格 (税込)	1,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、砂糖、バター、卵、抹茶、バラ、紅茶、菊花、レモン、蜂蜜、塩／膨張剤 (小麦、卵、乳、大豆を含む)
主原料産地	アメリカ・東京 (小麦粉)、日本 (卵)
内容量	8枚入り
賞味期限／消費期限	賞50日
1ケースあたり入数	22個
保存温度帯	常温
JANコード	4942718052604 / 4942718052604 4942718052772 / 4942718052680
ターゲット	新宿御苑・東京みやげを求める方
利用シーン	東京みやげとして、国内外での利用

お問合せ先 吉崎 徹

TEL 03-3382-6021 FAX 03-3384-6061

mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

自家製東京多摩産はちみつ

外食 中食 メーカー スーパー 百貨店 レジャー 業務用 ギフト OEM 催事 産直

あきる野市 有限会社健康自然工房



東京都最大の養蜂場 養蜂歴50年の養蜂家のはちみつです

養蜂においては「隔王板」を使用し、採蜜前には必ず糖度計を用いてチェックをするなど採蜜方法にこだわり、糖度が高い完熟した蜂蜜のみを採っています。その分収穫量は少なくなっていますが、品質を第一に生産しています。

希望小売価格 (税込)	1,814円
最もおいしい時期	通年
原材料	はちみつ
主原料産地	東京都
内容量	220g
賞味期限／消費期限	製造後2年
1ケースあたり入数	20本
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	なし

ターゲット	糖度80度以上の高品質な蜂蜜なので、本物の味を求めている中高年齢者中心。
利用シーン	完熟した蜂蜜のみを採っているため、安価な蜂蜜にはない濃厚な味わいを感じられます。高級感のある洋菓子など、上品な香りと味を感じられるような料理におすすめです。

お問合せ先 石原 翔馬 TEL 042-519-9327
FAX 042-519-9328 mail ishihara@88838.net
URL https://88838.co.jp

原宿はちみつ

百貨店 ギフト

渋谷区 株式会社コロバン



東京のパワースポット・原宿で採蜜した 希少な自社養蜂ハチミツです

東京のパワースポット・明治神宮がある原宿で採蜜した、希少な自社養蜂ハチミツです。採蜜量が限られている為、コロバン原宿本店にて、季節限定（5月上旬～中旬）での販売となっています。

希望小売価格 (税込)	2,700円
最もおいしい時期	5月～6月
原材料	純粋はちみつ
主原料産地	東京都渋谷区
内容量	80g
賞味期限／消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	ケース設定なし
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	要相談
販売エリアの制限	通常はコロバン原宿本店のみ

ターゲット	希少な都内産ハチミツを求める高感度のお客様
利用シーン	希少性と話題性の高い純粋ハチミツを味わいたい時

お問合せ先 お客様相談室
TEL 0120-55-4282(土曜・日曜・祝祭日を除く 9:00～17:00)
mail products@colombin.co.jp
URL http://www.colombin.co.jp/

原宿はちみつプリン

百貨店 ギフト

渋谷区 株式会社コロバン



原宿で採蜜したハチミツと一緒に 食べて頂くカスタードプリンです

東京のパワースポット・明治神宮がある原宿で採蜜した、希少な自社養蜂ハチミツを食べるために開発した、究極のカスタードプリンです。使用している材料はジャージー牛乳、平飼卵、オーガニックシュガーのみ。こだわりの素材を、シンプルな配合で丁寧に焼き上げました。

希望小売価格 (税込)	1,029円
最もおいしい時期	通年販売
原材料	牛乳、卵、砂糖、蜂蜜
主原料産地	長野県 (牛乳)
内容量	110g
賞味期限／消費期限	消費3日
1ケースあたり入数	設定なし
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4973123003967
最低ケース納品単位	要相談

ターゲット	こだわりのスイーツを味わいたい高感度のお客様
利用シーン	自分へのご褒美、大切な方への贈り物

お問合せ先 お客様相談室
TEL 0120-55-4282(土曜・日曜・祝祭日を除く 9:00～17:00)
mail products@colombin.co.jp
URL http://www.colombin.co.jp/

かとうさんのぷりん カスタード

百貨店 その他小売 レジャー ギフト

町田市 有限会社カトウファーム



新鮮卵で手造りしたプリン

カトウファームの新鮮卵を100%使用し手造りました。
自家製カラメルソース入りの昔ながらの懐かしいカスタード味。

希望小売価格(税込)	380円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳、卵、砂糖、香料
主原料産地	日本
内容量	90g
賞味期限/消費期限	賞冷蔵6日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品、町田市名産品認定品
JANコード	4580164931380
ターゲット	家族
利用シーン	団らん、ギフト

お問合せ先 本蔵

TEL 042-783-0158 FAX 042-783-0158

mail katoyoukei@yahoo.co.jp

URL http://ultraran.ocnk.net/

かとうさんのぷりん なめらか

百貨店 その他小売 レジャー ギフト

町田市 有限会社カトウファーム



新鮮卵で手造りしたプリン

カトウファームの新鮮卵で手造りしたプリン。
卵は卵黄のみを使用し、なめらかな舌触りの無添加プリン。

希望小売価格(税込)	380円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳、生クリーム、卵、砂糖
主原料産地	日本
内容量	90g
賞味期限/消費期限	賞冷蔵6日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4580164931397
ターゲット	家族
利用シーン	団らん、ギフト

お問合せ先 本蔵

TEL 042-783-0158 FAX 042-783-0158

mail katoyoukei@yahoo.co.jp

URL http://ultraran.ocnk.net/

かとうさんのぷりん ジャージー

百貨店 その他小売 レジャー ギフト

町田市 有限会社カトウファーム



新鮮卵で手造りしたプリン

カトウファームの新鮮卵で手造りしたプリン。
ジャージー牛乳を使用し、濃厚な味の無添加プリン。

希望小売価格(税込)	420円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳、生クリーム、卵、砂糖
主原料産地	日本
内容量	90g
賞味期限/消費期限	賞冷蔵6日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品、町田市名産品認定品
JANコード	4580164931427
ターゲット	家族
利用シーン	団らん、ギフト

お問合せ先 本蔵

TEL 042-783-0158 FAX 042-783-0158

mail katoyoukei@yahoo.co.jp

URL http://ultraran.ocnk.net/

大豆テンペチョコ

百貨店 その他 小売 その他

足立区 寺沢製菓株式会社



大豆発酵食品の栄養分とビターチョコのヘルシーな出会いをお楽しみください

国産黒大豆をテンペ菌で丸ごと発酵させた「生テンペ」を凍結乾燥し、ビターチョコで一粒ずつ包みました。国内自社工場で一昼夜かけて練り上げたビターチョコと凍結乾燥大豆テンペの組合せは、今までにない新しい食感とあとひく美味しさがお楽しみ頂けます。

希望小売価格(税込)	400円
最もおいしい時期	10月～3月
原材料	砂糖、黒大豆テンペ(大豆、米酢、米粉、テンペ菌)、カカオマス、植物油、乳糖、他
主原料産地	タイ(砂糖)、北海道十勝市(大豆)
内容量	70g
賞味期限/消費期限	賞10カ月
1ケースあたり入数	6個
保存温度帯	冷蔵(28℃以下) 20度前後が望ましい
認証・認定機関の許認可	HACCP
JANコード	4904646280016
ターゲット	健康志向の40歳以上の男女
利用シーン	ちょっとした仕事の合間のおやつに

お問合せ先 寺沢 光弘

TEL 03-3887-2111 FAX 03-3887-2113

mail terasawa@terasawa-seika.co.jp

URL http://www.terasawa-seika.co.jp/

アイスクリーム(バニラ)

その他 ギフト

武蔵村山市 アイス工房ヴェルデ



昭島市・指田鶏園の卵(卵黄)を使用

自家牧場の牛乳と昭島市・指田鶏園の卵(卵黄)で作りました。卵黄が多めに入った濃厚バニラアイスです。

希望小売価格(税込)	260円
最もおいしい時期	4月～9月
原材料	牛乳、生クリーム、砂糖、卵黄、ぶどう糖、脱脂粉乳、増粘多糖類、バニラビーンズ抽出液
主原料産地	東京都武蔵村山市
内容量	120ml
賞味期限/消費期限	賞冷凍3カ月/消費冷凍7日
1ケースあたり入数	80個(個数は応相談)
保存温度帯	冷凍
JANコード	4571215800021
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	性別・年齢はないが、地産地消に関心がある人
利用シーン	ホームパーティなどのデザートとして

お問合せ先 本木 祐一

TEL 042-560-6651 FAX 042-560-6651

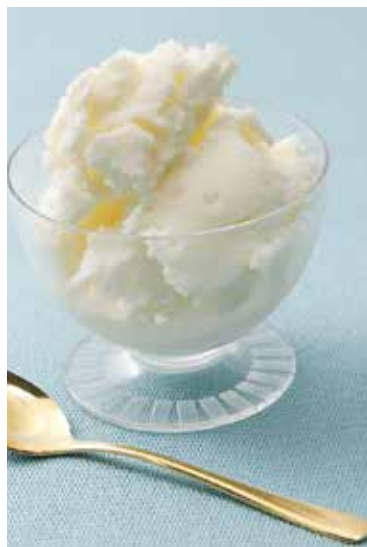
mail motoki@gelat-verde.jp

URL http://gelat-verde.jp

アイスマルク(ミルク)

その他 ギフト

武蔵村山市 アイス工房ヴェルデ



自家牧場の新鮮牛乳使用

自家牧場の新鮮な牛乳と生クリームで仕上げたジェラートです。アイス工房ヴェルデのスタンダードメニューです。

希望小売価格(税込)	260円
最もおいしい時期	4月～9月
原材料	牛乳、生クリーム、砂糖、ぶどう糖、脱脂粉乳、増粘多糖類
主原料産地	東京都武蔵村山市
内容量	120ml
賞味期限/消費期限	賞冷凍3カ月/消費冷凍7日
1ケースあたり入数	80個(個数は応相談)
保存温度帯	冷凍
JANコード	4571215800021
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	性別・年齢はないが、地産地消に関心がある人
利用シーン	ホームパーティなどのデザートとして

お問合せ先 本木 祐一

TEL 042-560-6651 FAX 042-560-6651

mail motoki@gelat-verde.jp

URL http://gelat-verde.jp



低温殺菌した搾りたて牛乳を使用 甘さ控えめの濃厚なジェラート

1 カネコミルク

自家産の搾りたて牛乳を低温殺菌することで、牛乳本来の味を出し甘さを控えめにしたなめらかな食感のジェラートは、自家農園でとれる栗や梅などを中心に八王子産及び近回りの食材の使用を心掛けて作られました。道の駅八王子滝山でぜひお楽しみください。

希望小売価格(税込)	シングル350円/ダブル460円/トリプル560円
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳、生クリーム、砂糖、脱脂粉乳、ぶどう糖、安定剤
主原料産地	八王子産及び国内産
内容量	120ml
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	道の駅八王子滝山
ターゲット	性別・年齢にかかわらず
利用シーン	お買いもの、お出かけ後にほっとするひと時のお供に

搾りたて牛乳をたっぷり使用 甘さ控えめのさっぱり味ソフトクリーム

2 カネコミルクスペシャルソフトクリーム

自家産の搾りたて牛乳を低温殺菌することで牛乳本来の味を出し甘さを控えめにした、なめらかな食感のソフトクリームです。シンプルな製法でどなたでもおいしくいただけます。道の駅八王子滝山でいただける極上の一品です。

希望小売価格(税込)	300円
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳、生クリーム、砂糖、脱脂粉乳、安定剤
主原料産地	八王子及び国内産
内容量	120ml
販売エリアの制限	道の駅八王子滝山
ターゲット	性別・年齢にかかわらず
利用シーン	お買いもの、お出かけ後にほっとするひと時のお供に

お問合せ先 金子 キミ代

TEL 042-692-1675 FAX 042-692-1675

mail 6921675@gmail.com

URL <http://www.michinoeki-hachioji.net/publics/index/31/>



東京の地で醸す、東京の名を冠した 真の東京クラフトビール

1 TOKYO BLUES セッションエール

弾けるような柑橘系の香りと豊かなコク、喉越しのシャープな苦味が特徴。

希望小売価格 (税込)	513円
最もおいしい時期	5月～9月
原材料	麦芽、ホップ
内容量	330ml
賞味期限／消費期限	賞味期限12カ月
1ケースあたり入数	24
保存温度帯	常温
ターゲット	クラフトビール好きな方へ
利用シーン	ビアバーで、自宅で



明治の頃のラベルを復刻した エールタイプのビール

2 多摩の恵「明治復刻地ビール」

エールらしい香味としっかりとしたボディとビターな味わい。

希望小売価格 (税込)	418円
最もおいしい時期	5月～9月
原材料	麦芽、ホップ
内容量	330ml
賞味期限／消費期限	賞味期限12カ月
1ケースあたり入数	24
保存温度帯	常温
ターゲット	クラフトビール好きな方へ
利用シーン	ビアバーで、自宅で



瓶内二次発酵の熟成を楽しむビール

3 多摩の恵「ボトルコンディション」

最大5年の熟成が可能。熟成期間により味わいの変化も楽しめるエールタイプのビール。

希望小売価格 (税込)	462円
最もおいしい時期	5月～9月
原材料	麦芽、ホップ
内容量	330ml
賞味期限／消費期限	賞味期限60カ月
1ケースあたり入数	24
保存温度帯	常温
ターゲット	クラフトビール好きな方へ
利用シーン	ビアバーで、自宅で



山田錦100%の贅沢な逸品

4 多満自慢 純米大吟醸

芳醇で、優雅な香りが際立つ、味に幅のある最高傑作。

希望小売価格 (税込)	5,500円
最もおいしい時期	5月～6月ごろ
原材料	米、米麹
主原料産地	兵庫県
内容量	720ml
賞味期限／消費期限	賞味期限12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温
ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など





フルーティな吟醸香と、味に幅のある芸術酒

5 多満自慢 大吟醸

山田錦を35%に精白し、杜氏が丁寧に醸した大吟醸。

希望小売価格(税込)	3,300円
最もおいしい時期	5月～6月ごろ
原材料	米、米麹、醸造用アルコール
主原料産地	兵庫県
内容量	720ml
賞味期限／消費期限	常温12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温

ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など



きめ細かで、味に幅のある逸品

6 多満自慢 たまの慶 純米大吟醸

酒造好適米を50%まで磨き、味に幅のある仕上がりは冷やかからぬ爛まで楽しめる味わい。

希望小売価格(税込)	1,815円
最もおいしい時期	1月～5月ごろ
原材料	米、米麹
主原料産地	新潟県
内容量	720ml
賞味期限／消費期限	常温12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温

ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など



清酒本来の醍醐味が味わえる純米酒

7 多満自慢 熊川一番地 純米

濃醇で味わいの濃い、米と酒の旨味の調和のとれた純米酒。

希望小売価格(税込)	2,530円
最もおいしい時期	1月～5月ごろ
原材料	米、米麹
内容量	1800ml
賞味期限／消費期限	常温12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温

ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など



60%精白の純米の生原酒

8 多満自慢 純米原酒 あらばしり生酒

清酒を搾る際の最初の30%だけを詰めた、季節限定、純米の生原酒。

希望小売価格(税込)	1,375円
最もおいしい時期	11月～3月ごろ
原材料	米、米麹
内容量	720ml
賞味期限／消費期限	冷蔵12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	冷蔵

ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など



お問合せ先 石川酒造(株)

TEL 042-553-0100 FAX 042-553-2017

mail info@tamajiman.co.jp



気品ある優雅な風味

1 澤乃井 大吟醸 鳳

至純の酒を追求して醸した大吟醸酒。最高の米といわれる山田錦（特A）を35%まで磨き上げ、杜氏と蔵人たちが持てる最高の技術で造り上げました。（他に1800mlあり）

希望小売価格（税込）	5,665円
JANコード	4981563110329



ほどよい辛さと適度な香り

4 澤乃井 ざんから

厳選された米と熟達した技が生み出した、飲み口さわやかな吟醸酒です。

希望小売価格（税込）	2,640円
JANコード	4981563154118



豊かに広がる大吟醸の風格

2 澤乃井 純米大吟醸

創業以来受け継いできた技術を駆使し、新たな可能性を追求して造り上げた純米大吟醸酒。華やかな香りと気品溢れる味わいです。（他に1800mlあり）

希望小売価格（税込）	3,300円
JANコード	4981563146342



上品にきれいでしっとり豊かな味わい

5 澤乃井 特別純米

厳選した米を60%まで精米して醸した特別純米酒。肩肘はらずに飲める純米の上級酒。（他に1800ml、300mlあり）

希望小売価格（税込）	1,320円
JANコード	4981563131317



味澄みきって華やかに香る大吟醸

3 澤乃井 大吟醸

選りすぐった酒造好適米を50%まで磨き、大寒を待って精進潔斎、いつくしみ育てた酒。香気馥郁、淡麗にして芳醇な味わいです。（他に1800mlあり）

希望小売価格（税込）	2,750円
JANコード	4981563110633



木桶仕込みの酒古き良き日本を思い出す味わい

6 澤乃井 木桶仕込 彩は

半世紀ぶりに復活させた木桶仕込。木桶は呼吸し、いろいろな微生物のすみかとなり、木桶が自然とバランスをとって酒を造ってくれます。結果、人の技術だけでは生まれ得ない、おおらかな、近代にはなかった味が生まれました。深く、力強い味わいです。

希望小売価格（税込）	1,815円
JANコード	4981563129321



江戸時代の造りを伝える

7 澤乃井 元禄

当社の創業（元禄十五年）当時を再現した酒。黄金色の中に三百年の歴史の重みを感じられます。味は濃厚甘口。



希望小売価格（税込）	1,375円
JANコード	4981563133311

きれのよい本格的な辛口酒

8 澤乃井 純米大辛口

きっちりとしまった飲み口、きれの良い本格的な辛口。澤乃井の代名詞的な商品として支持を受けており、どんな料理にも合うお酒として、幅広い層にお勧めです。（他に 1800ml、300mlあり）



希望小売価格（税込）	1,232円
JANコード	4981563144317

軽快な大辛口

9 澤乃井 本醸造大辛口

「さらりと水の如く」をイメージして醸した本格的な辛口酒。すっきりした香り、きっちりとしまった飲み口。（他に 1800ml、300mlあり）



希望小売価格（税込）	1,012円
JANコード	4981563132314

風土感ある純米酒

10 澤乃井 純米本地酒

素朴な酒をイメージして醸した風土感ある純米酒。やさしい甘さと、すっきりした酸味。燗酒にもおすすめです。（他に 1800mlあり）



希望小売価格（税込）	1,155円
JANコード	4981563116314

原酒ならではの濃さと旨み

11 澤乃井 純米原酒

水を一切加えない生一本。深い味わいのあるお酒です。



希望小売価格（税込）	2,816円
JANコード	4981563156136

新酒のみずみずしい味と香り

12 澤乃井 しぼりたて

毎年お楽しみ、沸々と華やかに香りたつフレッシュな新酒です。しぼったばかりのみずみずしさが口の中にひろがり、爽快な味わい。（他に 1800mlあり）



希望小売価格（税込）	1,155円
JANコード	4981563135339

若く透き通った味わい

13 澤乃井 本醸造生

新鮮で軽快な味と香りが特徴の生酒です。（他に 300mlあり）



希望小売価格（税込）	1,040円
JANコード	4981563136855

みずみずしく滑らかな口当たり

14 澤乃井 生貯蔵酒

瓶詰時に火入れを1回。みずみずしく滑らかな口当たり。



希望小売価格（税込）	457円
JANコード	4981563143518

共通項目

最もおいしい時期	1～10・13～14 通年 11 6月7月、11月12月 12 11月～1月
原材料	2・5～8・10・11 米（国産）・米麹（国産米） 1・3・4・9・12～14 米（国産）・米麹（国産米）・醸造アルコール
主原料産地	東京都青梅市
内容量	1～3・5～10・12・13 720ml 4・11 1800ml 14 300ml
賞味期限／消費期限	1～12・14 賞1年 13 賞6カ月
1ケースあたり入数	1～13 6本 14 12本
保存温度帯	1～12・14 常温 13 冷蔵
最低ケース納品単位	要相談
ケースサイズ（重量）	5～10・12・13 18×26×32cm（7kg）
ターゲット	成人
利用シーン	4～6・8～11・13・14 夕食のお供に 1～3 お祝いの席に 8 会社帰りにお店で一杯、夕食のお供に 7 食前酒におすすめ 12 鍋パーティーに

お問合せ先 小澤酒造株式会社

TEL 0428-78-8215 FAX 0428-78-8195

mail tokyo@sawanoi-sake.com

URL http://www.sawanoi-sake.com/



酒好きに愛され続ける、 特別本醸造酒

昭和48年発売以来、しっかりとした飲み口で、しかも旨味があります。米を吟醸並みに60%磨き、冷から燗まで永飲みでき、酒通に好まれる嘉泉の代表商品です。



希望小売価格(税込)	1,100円
最もおいしい時期	10月～3月
原材料	米(国産)、米麴(国産米)、醸造用アルコール
主原料産地	岩手県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞12カ月/開封後早目に
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4983254200760
最低ケース納品単位	1ケース(送料別途700円)
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送、運送便利用
ケースサイズ(重量)	36.5×27.5×32.5cm(16kg)
ターゲット	20歳以上の日本酒好きの方
利用シーン	晩酌、飲食店(冷から燗まで)

お問合せ先 田村酒造場

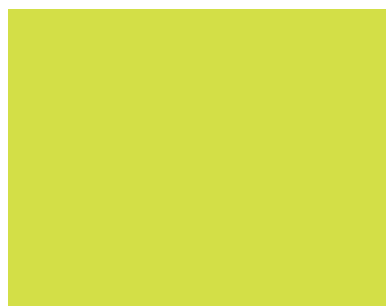
TEL 042-551-0003 FAX 042-553-6021

mail kasen@ninus.ocn.ne.jp



都内区市町村おすすめの 地域特産品情報

都内には、地域の食材を生かした優れた特産品がたくさんあります。
都内区市町村がおすすめする特産品をご紹介します。 ※このガイドブックへの掲載を希望した28区市町村の情報を掲載しています。



江東区

<https://koto-kanko.jp/>

東京の郷土料理 深川めし アサリたっぷり、下町の味

深川めしは、アサリとネギを使った東京の郷土料理です。アサリの出汁がおいしい江戸下町の味。農林水産省の「農山漁村の郷土料理百選」にも指定されています。

江戸深川の漁師の賄い飯がルーツ

隅田川の河口東側にある深川にはかつて砂州が広がり、アサリやアオヤギなどの貝類が豊富に採れる魚場がありました。深川めしは、江戸時代に深川の漁師が賄いとしてアサリやネギを煮立てた汁を白飯にぶっかけて食べたのが始まりといわれています。家庭では、アサリの炊き込みご飯も広く普及しました。

店舗によって異なる味、お土産に深川めしの素も

深川めしを提供する店舗は江東区内に約25店舗ほどあります。味噌や醤油仕立てのアツアツの汁を白飯にかけた「ぶっかけ」、アサリをご飯と一緒にふっくら炊き上げた「炊き込み」、蒸籠蒸しなど、お店によって味や提供方法も異なります。

お土産用には深川めしの素（炊き込み）もありますので、ご自宅で炊き立ての深川めしをお召し上がりいただけます。



一般社団法人 江東区観光協会

電話 03-6458-7400

メール info@koto-kanko.jp

品川区

https://shinagawa-kanko.or.jp/shinagawa_souvenirs/

こころをこめた、味と技「しながわみやげ」



こころをこめた、味と技、しながわの元気を、詰め込んだ、「しながわみやげ」。2013年より認定が始まり、せんべいや砂糖菓子といった食品から、漆器、人形といった品川ならではの当地グッズまで、約80の様々な商品が認定されています（2019年9月末現在）。みやげ話のおともに、贈り物に、大活躍してくれること、請け合いです。

一般社団法人しながわ観光協会

電話 03-5743-7642

メール info@shinakan.skr.jp

世田谷区

<http://www.setagaya-icl.or.jp/miyage/>

大切な人に世田谷を添えて…。 「世田谷みやげ」

世田谷区内のさまざまなお店から、世田谷にゆかりのある、お店自慢の逸品を募集し、「世田谷みやげ」として指定しています。2006年に誕生した世田谷みやげは、みなさまに支えられて今年で15年目を迎えることができました。

そんな世田谷の魅力がつめこまれた、思わず誰かに伝えたい、素敵な贈り物をみなさまにお届けします。

世田谷区内を中心に「世田谷ブランド」を発信中！

指定商品を掲載したパンフレットは毎年リニューアルしており、世田谷区役所の関連機関等を中心に配布しています。見かけた際は、ぜひ手に取ってご覧ください。

ホームページアクセス数、20,000件超え！

パンフレットとあわせて毎年リニューアルされるホームページのアクセス数は、約1年間で20,000件を超え、大変好評です。詳細は右の「QRコード」よりアクセスしてください。



※パンフレット「世田谷みやげ2020」は、
2020年1月発行です。



公益財団法人 世田谷区産業振興公社

電話 03-3411-6715

メール kanko@setagaya-icl.or.jp

荒川区

<https://www.city.arakawa.tokyo.jp/>

馴染みの美味しい、きな粉棒。 戦前から令和へ、国内外に展開

きなこ棒の始まりは戦前。自転車で紙芝居をしながら駄菓子を販売していたのが始まりです。令和となった今も、先代から引き継いだ、美味しいきなこ棒を、作り続けています。自動化ラインを導入しながらも、毎日20人の従業員が丁寧に味・品質のチェックを行っています。伝統の味はマスコミ・TVで紹介され、海外でも健康に良い食品として評価されています。

駄菓子産業、食文化を荒川で育て続けます

地域の駄菓子産業と共に、食文化を創業していくことを目的として、伝統のきなこ棒づくりを行っています。国産きなこ、自家製黒蜜をたんねんに練り込み、ほどよい甘みと食感に仕上げ1本ずつ個包装にしました。大豆を丸ごと使ったきなこ棒は、大豆イソフラボンや食物繊維を豊富に含んでおり、体にも嬉しいお菓子です。

自然豊かな北海道産大豆を厳選

自然豊かな北海道の大豆農家と契約して作った、香り豊かなきな粉と自家製黒蜜を丁寧に練り上げ、ほどよい柔らかさに仕上げております。きなこ棒は健康に良い食品として国内、海外からも評価されています。



産業経済部経営支援課

電話 03-3802-3111 (内線459)

メール keieishien@city.arakawa.tokyo.jp

「ねりコレ」ねりまのオススメ商品コレクション



※画像は2018年度のものです。

料理研究家の浜内千波さんをはじめ、芸術、流通など各界でご活躍の外部審査員と、区民による審査を経た全77商品を「ねりコレ」に認定しました。練馬のお土産やお出かけの際の食事など「ねりコレ」をぜひご活用ください。商品や販売店舗など詳しくは、冊子やねりま観光センターHPをご覧ください。

一般社団法人練馬区産業振興公社ねりま観光センター

電話 03-4586-1199

メール kanko@nerima-idc.or.jp

東京の下町「葛飾」で育った とれたてイキイキ葛飾元気野菜

水と緑に恵まれた葛飾区では、23区にありながら現在でも農業が存続しており、主に小松菜や枝豆、ネギなどが栽培されています。特に小松菜は年間700トン以上の収穫量があり、区の名産品として親しまれています。毎年区内で行われる野菜品評会を通して各農家の腕が磨かれ、小松菜をはじめとした野菜の栽培技術は高くなっています。

小松菜たっぷり！フリーズドライみそ汁

「江戸野菜を食べる」をコンセプトに、葛飾区を含む東京産の小松菜を使った具だくさんのフリーズドライみそ汁です。一杯に約27gもはいつている小松菜は、シャキシャキと食べ応えがあります。1袋100円です。

粒が楽しめるブルーベリージャム

JA東京スマイルと都立農産高校が連携して作られたブルーベリージャムは、葛飾区産のブルーベリーを100%使用しています。ブルーベリー本来の甘みと原型を残した粒の食感が楽しめます。



産業観光部 産業経済課

電話 03-3838-5554

メール 051200@city.katsushika.lg.jp

江戸川区

江戸時代から続く天然サプリメント



江戸時代から栽培が続けられている伝統的な野菜、江戸川区産の小松菜。カルシウムやビタミンA、鉄分などのミネラルが豊富で、東京湾からの潮風の影響により、旨みと甘みが高くなっています。えぐみが少なく、甘みが強い、みずみずしい味わいが特徴です。

生活振興部産業振興課農産係

電話 03-5662-0539

八王子市

<https://www.city.hachioji.tokyo.jp/>
<https://hachioji-passion.tokyo/>

パッションフルーツを八王子の名産品に!!



「パッションフルーツを八王子の特産品にする」という目的で、JA八王子の1つの部会として「JA八王子パッションフルーツ生産組合」は2013年に発足しました。設立当初は若手農業後継者8名が集い、2019年には13名で活動中。八王子商工会議所等の関連団体と連携して八王子の名産品を目指しています。応援の程、よろしくお願いいたします。

産業振興部農林課（八王子市農業協同組合）

電話 042-620-7250(042-666-6511)

メール b091300@city.hachioji.tokyo.jp (hachino-shido@tokyo.email.ne.jp)

地下の室（ムロ）で育った江戸東京野菜：東京うど



江戸東京野菜のひとつである東京うどは、立川市が都内生産量ナンバーワンです。六次産業化の取り組みとして、ドレッシングや漬物なども商品化しています。ブランド化の取り組みで、一般家庭でも調理しやすいように従来のサイズよりも短くし、価格も抑えた「立川こまち」の開発も行いました。是非ご賞味ください。

産業文化スポーツ部 産業観光課農業振興係

電話 042-528-4318

メール sangyou-t@city.tachikawa.lg.jp

風味豊かな「武蔵野地粉うどん(乾麺)」



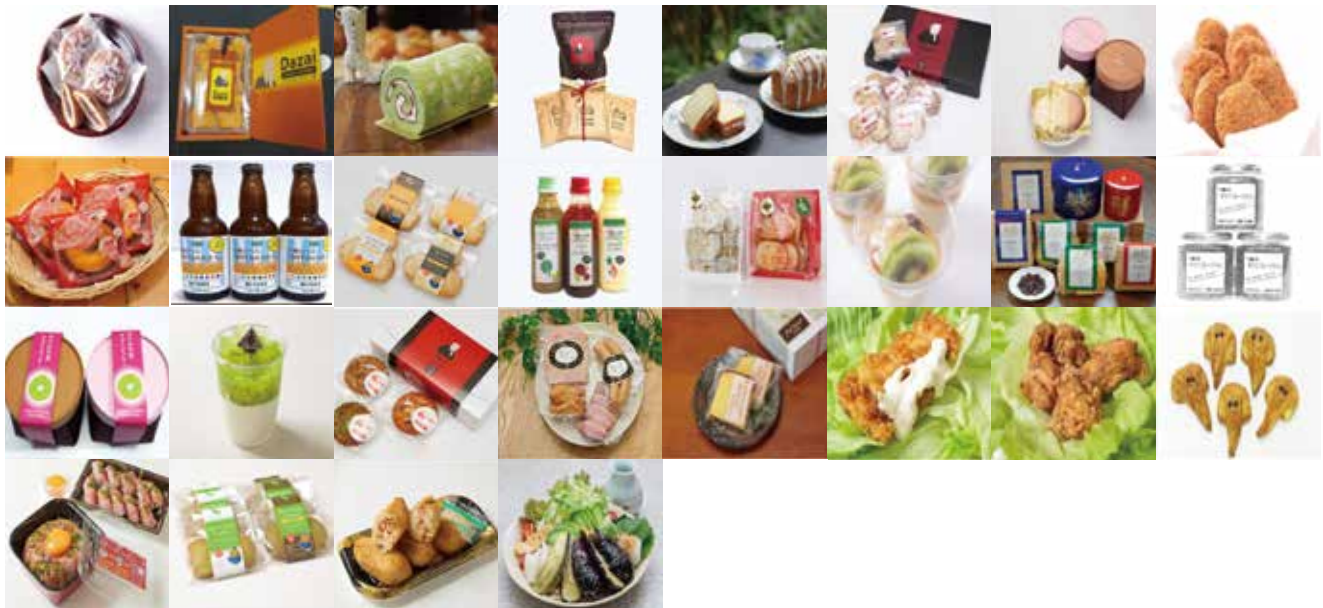
武蔵野台地で収穫された小麦を使ったコシが強く風味豊かな地粉うどん。当地では冠婚葬祭のときなどに地元産の小麦を製粉した地粉をうどんにしてお客様をおもてなしする習慣がありました。こうした武蔵野市の食文化を伝承しつつ新たに創り出したうどん。茹でたうどんを、季節の野菜（糠（かて））を入れた肉汁につけて食べると昔ながらの食感が味わえます。

一般社団法人武蔵野市観光機構

電話 0422-23-5900

メール kanko_office@musashino-kanko.com

TAKA-1 (タカワン) 〈みたかセレクトONE〉



TAKA-1は、三鷹の魅力的な商品や市民に知られていない逸品を、広く市内外にPRするプロジェクトです。

TAKA-1に認定された商品は市内各店で販売されています。どれも三鷹ブランドとして認定された美味しい商品で、三鷹のお土産として持ち帰ることができます。ぜひお試しください。

生活環境部生活経済課

電話 0422-45-1151

メール keizai@city.mitaka.tokyo.jp

青梅市

<http://www.city.ome.tokyo.jp/>

是非、一度食べて 違いを体験してください。

水と緑に恵まれた自然豊かな青梅の地で、育まれた美味しい産物を是非ご賞味いただき、違いを体験してください。

東京産のブランド豚肉 TokyoX

東京都青梅市の旧東京都畜産試験場で7年の歳月をかけて開発されたブランド豚です。肉の柔らかさとさっぱりとした脂が特徴で、安全、安心にこだわって餌や飼育方法が定められています。

生産量が限られており都内でも限られた店舗でしか販売されていませんが、市内では肉うどんなどで味わうことができます。

自然原木栽培にこだわって栽培した「きのこ」

大気汚染、水質汚染のない綺麗な大地で育った原木を使って、きのこを栽培しています。

昔ながらの自然原木栽培にこだわり、きのこ本来の味・香り・食感を引き出しました。

きのこのイメージが変わります。ぜひご賞味いただき違いを体験してください。



経済スポーツ部商工観光課

電話 0428-22-1111 (内線2344)

メール div2050@city.ome.tokyo.jp

府中市

歴史と文化、水と緑のまち府中 推奨品は府中太鼓判が目印！

府中の魅力を広くPRし、訪れた人々に思い出をお持ち帰りしていただけるよう、府中ならではの商品を推奨品に認定し、応援しています。推奨品に認定された府中土産には、目印に府中太鼓判シールを貼付してPRしています。

郷土の森観光物産館で販売している推奨品

「東京焼きビール」は、飲むのではなく食べるビール。ビールの原料である麦芽・ホップ・酵母を使って焼き上げたクッキーで少し苦みがありおつまみとして人気です。「あじさい金平糖」は、あじさいをイメージした金平糖。郷土の森博物館で6月に開催される郷土の森あじさいまつりにちなんだ商品です。これらの商品は郷土の森観光物産館（府中市是政6-32-10）他で販売しています。

多摩川を泳ぐ鮎をイメージした鮎もなか

市内を流れる多摩川の鮎漁が有名になったのは、江戸時代になり、江戸城への鮎上納が始まってから。歴代の将軍や明治天皇、皇族の人々も、たびたび多摩川を訪れ、鮎漁を楽しんでいたとも言われています。府中市に所縁のある鮎をイメージした「鮎もなか」は、抹茶とこしあんが楽しめ、甘すぎない上品な味が人気です。



生活環境部経済観光課 郷土の森観光物産館

電話 042-335-4095 042-302-4000

メール kankou@city.fuchu.tokyo.jp

町田市

<https://www.city.machida.tokyo.jp>

町田市からの贈り物



町田市の個性あふれる名産品です！お菓子やお肉から、お酒や工芸品まで、現在33事業者の62商品が認定されており、いずれも町田市の特徴やモチーフを存分に活かした、おいしく楽しめる商品となっております。東京都心に近く、豊かな緑も有する町田市から生まれた、バラエティに富んだ逸品の数々を、ぜひお楽しみください！

経済観光部観光まちづくり課

電話 042-724-2128

ブルーベリー栽培発祥の地こだいら



ジャムやデザートなどですっかりお馴染みのブルーベリー。今では、日本の各地で栽培が盛んになっていますが、国内で初めて農産物として栽培されたのが小平市というのはご存知でしょうか。長い歴史と経験に培われた栽培技術による高品質なブルーベリーは、旬の生果だけでなく、ワイン、洋菓子、和菓子、ジャムなど多くの加工品に使用され販売されています。

地域振興部産業振興課

電話 042-346-9581

メール sangyoshinko@city.kodaira.lg.jp

果物の宝庫ひがしむらやま



50年以上も地域で愛される果実の数々。東村山は知る人ぞ知る果物の宝庫です。長年蓄積した栽培技術と自然豊かな環境ですくすくと育った大自然の実は、シャインマスカットをはじめとした旬の生果だけでなく、果肉たっぷりの調味料や和菓子、ジャムなどの加工品にも使用されています。東村山自慢の「味」を是非ご賞味ください！

地域創生部産業振興課（東村山市果樹組合）

電話 042-393-5111

メール sangyoshinko@m01.city.higashimurayama.tokyo.jp

狛江市

<http://www.komae-kankou.jp/>

狛江市観光協会推奨商品の数々、是非味わってください



全国で2番目に小さい狛江市。そんな狛江市には「8」の観光協会推奨商品があります。その種類は様々で、老舗和菓子店の和菓子や本格派の和洋スイーツ、狛江の特産品である枝豆を使った発泡酒や枝豆スイーツなどがあります。是非狛江市にお越しになり、味わってみてください。

狛江市観光協会（事務局：狛江市地域活性課地域振興係内）

電話 03-3430-1111

メール chiikikkr01@city.komae.lg.jp

東大和市

<http://www.city.higashiyamato.lg.jp/>

ひがしやまと茶うどん お茶とうどんのおいしい出会い

東大和市の新たな特産品として東大和市商工会が開発した「ひがしやまと茶うどん」は、東大和市の名産品「狭山茶」を郷土食の「うどん」に練り込んでつくり上げた、ほのかなお茶の香りが楽しめる逸品です。

名産品「狭山茶」

生茶葉の収穫量・栽培面積は、多摩地域では瑞穂町、青梅市に次いで第3位です。昔から、「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」と言われ、狭山茶は鮮やかな緑色、爽やかな香りと濃厚なコクのある味わいが特徴です。

郷土食「うどん」

東大和市では古くから各家庭でうどんを主食とする文化があり、冠婚葬祭の食事の終わりには、必ずうどんを出す慣習がありました。



市民部 産業振興課 観光係

電話 042-563-2111 (内線1075)

メール sangyoushinko@city.higashiyamato.lg.jp

清瀬市ふるさと納税返礼品に認定された人気商品です

東京都清瀬市は、都心近郊にありながら農業が盛んで、にんじんの出荷量は都内一を誇ります。「赤い魔法」とCOCOTOMATOJUICEは、市内産野菜を原料にした特産品として人気を博しています。また、平成28年から清瀬市ふるさと納税の返礼品に認定され、全国のお客様からも支持を頂いています。

ヤマヨシの「赤い魔法」にんじんジュース&ジャム

「赤い魔法」ベーターキャロットジュース&ジャムセットは、「ベーターキャロット」を真っ赤に熟した状態で収穫し、加工したジュースとジャムのセットです。ジュースは素材の味を活かした自然な甘さがあり、ジャムは低糖度（Brix40°）とは思えないほど素材の甘みが凝縮されていて、ほのかに残ったにんじんの食感がやみつきのおいしさです。

関ファームのCOCOTOMATO JUICE

COCOTOMATOJUICEプレミアムは、トマトが本来持つ「甘味」、「旨味」、「酸味」に加え、「滋味」を追求したこだわりのブランドトマトであるCOCOTOMATOを100%使用した、無塩・無添加の特別なトマトジュースです。甘さとコク、そしてこれまでに飲んだことのない口当たりが特徴です。



市民生活部産業振興課産業振興係

電話 042-492-5111 (内線244)

見事復活！ 幻の「柳久保小麦」

東久留米市は、都内で唯一「平成の名水百選」に選ばれた「落合川と南沢湧水群」や、市の面積の約1割を占める農地があり、豊かな水と緑に恵まれた町です。都市型農業が盛んで、農産物の直売所が各地にあります。特産品の「柳久保小麦」は、東久留米市でのみ栽培されています。

柳久保小麦とは

1851年に、現在の東久留米市柳窪の住人であった奥住又右衛門が旅先から種を持ち帰り、栽培が始まったと言われています。粉の粘りが強く、香りや風味に優れているため、うどん用の小麦として大変評判となり、東京各地や近隣の県でも栽培されたそうです。草丈が120～130センチと長いのが特徴で、藁ぶき屋根にも多く利用されていたそうです。

戦時中に一度は途絶えた、、、

草丈が長いので倒れやすく、量産が難しいため、戦時中の食糧増産で姿を消し、「幻の小麦」となりました。しかし、又右衛門の子孫が、農林水産省で保存されていた種を東久留米市外に持ち出さないことを条件に譲り受け、見事復活を果たし、今では、かりんとうやラーメン、うどん、パン、まんじゅう、パスタなど、様々な特産品が作られています。



市民部産業政策課

電話 042-470-7743

メール sangyoseisaku@city.higashikurume.lg.jp

地域ブランド認証商品をぜひ、ご賞味ください



武蔵村山市の「地域ブランド」として、市内の魅力ある商品等を認証し、市の活性化と魅力の向上を図っています。現在10品目認証されており、認証商品1つ1つに、市の魅力が詰まっています。

協働推進部産業振興課

電話 042-565-1111 (内線227)

メール sangyo@city.musashimurayama.lg.jp

多摩市産の原材料を使用した逸品をご賞味ください



市内産の米を使用した地酒「原峰のいすみ」は純米吟醸らしい吟醸香が芳しいです。市内産の米が使用された味噌「原峰のかおり」は麦や大豆も市内産に拘り、米、たっぷり麹、麦と種類も豊富。たっぷり麹味噌を使った焼きかりんとう「多摩の散歩道」はおつまみとしてもお勧めです。市内産桜の塩漬けをあしらった焼き菓子「桜ぼるぼろん」は手土産にどうぞ。

市民経済部 経済観光課

電話 042-338-6848

メール tm155000@city.tama.tokyo.jp

稲城市商工会による地域認証ブランド、稲城の太鼓判！



みずみずしい果実「梨」「ぶどう」が特産品である稲城市には、緑豊かな自然があり、歴史的な社寺、伝統行事や祭礼なども残っています。稲城に多く存在する地域資源を活用し、稲城らしさを表現した商品を地域ブランド「稲城の太鼓判」として認証、市内外に発信し、地域の活性化を推進しています。是非ホームページで「稲城の太鼓判」をご確認ください！

市民部経済観光課商工係

電話 042-378-2111 (内線674)

メール keizai@city.inagi.lg.jp

羽村市

www.city.hamura.tokyo.jp

市内唯一の水田で収穫された「羽村米」



はむら花と水のまつり「チューリップまつり」の会場として、例年多くの方々にお越しいただいている根がらみ前水田で収穫され、水田近くに流れる多摩川からの用水と川辺の風によって育まれた希少なお米です。価格は450gで350円（税込）、1.5kgで950円（税込）です。ぜひ一度ご賞味ください。

産業環境部産業振興課

電話 042-555-1111

メール s206000@city.hamura.tokyo.jp

あきる野市

あきる野商工会認証『秋川溪谷物語』

「お好きな商品を組み合わせる」「ご予算に合わせて」オリジナルギフトを作れます



「秋川溪谷物語」は、あきる野市と檜原村で生産される良質な食品等について、一定の基準を設けて、認証される地域ブランドです。「秋川溪谷物語」の商品は、高品質で安心・安全な商品ばかりです。「商品をお客様に選んでいただき、大切な方へ送る。受け取った方の笑顔作り。」をいろうり屋はお手伝いいたします。

環境経済部商工振興課／あきる野商工会

電話 042-558-1893 / 042-559-4511

メール 040901@akiruno-info.tokyo.jp

瑞穂町

<https://www.town.mizuho.tokyo.jp/>

瑞穂町認定「東京みずほブランド」



瑞穂特有の歴史と価値をより多くの方々に知っていただきたいと、2012年「東京みずほブランド」は誕生しました。町認定の商品は、確かな品質と味の良さで皆様を楽しませています。町が自信を持って送り出す「東京みずほブランド」。それを生み出す職人さんの熱い思いを聞きに、ぜひお店に足を運んでみてください。

都市整備部産業課商工係

電話 042-557-7633

メール sangyo@town.mizuho.tokyo.jp

檜原村

<http://hinohara-kankou.jp/>

東京本土で唯一の「村」 自然の恵みをご堪能ください

山に囲まれた檜原村では、斜面につくられた水はけのよい畑で育つじゃがいもが自慢で、旨味が凝縮されているといわれています。特に市場に出回ることが少なく、希少価値のある「おいねのつるいも」が盛んに栽培されています。また、村内で豊富に栽培されているゆずを使ったゆずワイン、ゆずジャム、ゆずみそ、ゆず胡椒なども特産品です。

お酒が苦手な方にもお試しいただきたいワインです

檜原村のゆずを使って山梨県内のワイナリーで製造される、ゆずワイン。甲州ワインにゆずで風味付けをした甘味果実酒です。アルコール度数が4度でスッキリとした味わいなので、強いお酒が苦手な方にもお楽しみいただけます。サイズが720ml、360mlとありますのでご家族・ご友人と一緒に、自分だけのご褒美などお好みに合わせてご利用ください。

自慢のじゃがいもを使った焼酎とクッキー

地域性を活かして栽培されるじゃがいもでつくられるじゃがいも焼酎は、一般的なさつまいもの芋焼酎に比べ癖が少なくあっさりとした味わいです。じゃがいもクッキーはじゃがいもが生地に練り込まれており、サクサクな歯ごたえです。上にまぶされたじゃがいもフレークの風味とほんのり塩味がお口に広がります。



一般社団法人 檜原村観光協会 事務局

電話 042-598-0069

メール info@hinohara-kankou.jp

小笠原村

<https://www.vill.ogasawara.tokyo.jp/>

「東京の亜熱帯」で育まれた 南国の味をお楽しみください

東京から約1000km南に離れた小笠原諸島。東京都でありながら亜熱帯に属する気候のもと、世界自然遺産登録された神秘的な森に囲まれて、色とりどりのトロピカルフルーツが大切に育まれています。小笠原諸島の数奇な歴史を背景として生まれた小笠原ラム酒とともに、東京の亜熱帯の味をお楽しみください。

味も香りも濃厚な、東京産トロピカルフルーツ

強く照りつける亜熱帯の日差しが、南国の味を育てます。5～6月が最盛期のパッションフルーツは芳醇な香り、甘さと酸味のバランスが絶妙な逸品です。戦前からの栽培の歴史を持つマンゴーは樹上で完熟させるため、濃密な甘さとさわやかな酸味が自慢。他にも皮が青くてもジューシーで程よい甘さの島レモンなど、小笠原はトロピカルフルーツの楽園です。

特異な歴史から生まれた島の地酒、小笠原ラム酒

小笠原では、開拓初期（1830年頃）の欧米系定住者が捕鯨船とラム酒の取引を行っており、日本領土として開拓が進んだ明治期以降、広く行われたサトウキビ製糖と共にあった「蜜酒」は島民に愛されてきました。その歴史を引き継いだ小笠原ラム酒、パッションフルーツの果汁を加えたパッションリキュールは、まさしく亜熱帯の太陽そのものの味わいです。



産業観光課

電話 04998-2-3114

メール sankan@vill.ogasawara.tokyo.jp

東京都地域特産品認証食品 事業者INDEX

あ

- アイス工房ヴェルデ 52
- 株式会社青ヶ島製塩事業所 34
- 有限会社あしたば加工工場 43・44
- 特定非営利活動法人あだち菜うどん学会 41
- 株式会社あぶまた味噌 28
- 池太商店 13
- 石川酒造株式会社 54・55
- 伊豆大島漁業協同組合加工部 20
- 海の精株式会社 30・31・32・33
- 遠忠食品株式会社 8・9・34
- OHSHIMA OCEAN SALT有限会社 29
- 農事組合法人大島観光農園 44
- 株式会社大多摩ハム小林商会 6・7
- 株式会社岡直三郎商店 37
- 小澤酒造株式会社 56・57

か

- 有限会社カトウファーム 51
- 木下園製茶工場 45
- 協同乳業株式会社 21
- 銀座かずや(株式会社かずや) 47
- 有限会社健康自然工房 50
- 株式会社コロバン 50
- 近藤醸造株式会社 35

さ

- 株式会社山雄(ヤマノベ旅館) 17
- JA全農ミートフーズ株式会社 5
- 株式会社食品企画 40
- 深層海塩株式会社 29
- 水牛食品株式会社 39
- セブンライツ株式会社 48

た

- 株式会社橘点心庵 48・49
- 玉川食品株式会社 42
- 田村酒造場 58
- 株式会社筑定 10・11
- 株式会社佃宝 12
- 寺沢製菓株式会社 52
- 東京しゃも生産組合(株式会社加賀屋) 5
- 東京島しょ農業協同組合 利島店 35
- 東京の茶工房 西村園 46
- トキハソース株式会社 38
- 株式会社登喜和食品 22・23

な

- 新島水産加工業協同組合 14・15
- 日本味噌株式会社 27

は

- 株式会社日出味噌醸造元 21・26
- フロマージュ・デュ・テロワール 20
- 株式会社保谷納豆 24・25

ま

- 丸五商店 16
- マルタ水産加工場 18・19
- みずむら農園 46
- ミルクアイスMO-MO 53

や

- ヤマサ水産 長田商店 17
- 横井醸造工業株式会社 35・36
- よっちゃんれセンター 17

わ

- 株式会社若松 東京港醸造 28

区市町村お問合せ先INDEX

江東区	一般社団法人江東区観光協会	03-6458-7400	60
品川区	一般社団法人しながわ観光協会	03-5743-7642	60
世田谷区	公益財団法人世田谷区産業振興公社	03-3411-6715	61
荒川区	産業経済部経営支援課	03-3802-3111 (内線 459)	61
練馬区	一般社団法人練馬区産業振興公社ねりま観光センター	03-4586-1199	62
葛飾区	産業観光部産業経済課	03-3838-5554	62
江戸川区	生活振興部産業振興課農産係	03-5662-0539	63
八王子市	産業振興部農林課 (八王子市農業協同組合)	042-620-7250 (042-666-6511)	63
立川市	産業文化スポーツ部産業観光課農業振興係	042-528-4318	64
武蔵野市	一般社団法人武蔵野市観光機構	0422-23-5900	64
三鷹市	生活環境部生活経済課	0422-45-1151	65
青梅市	経済スポーツ部商工観光課	0428-22-1111 (内線 2344)	65
府中市	生活環境部経済観光課／郷土の森観光物産館	042-335-4095 / 042-302-4000	66
町田市	経済観光部観光まちづくり課	042-724-2128	66
小平市	地域振興部産業振興課	042-346-9581	67
東村山市	地域創生部産業振興課 (東村山市果樹組合)	042-393-5111	67
狛江市	狛江市観光協会 (事務局: 狛江市地域活性課地域振興係内)	03-3430-1111	68
東大和市	市民部産業振興課観光係	042-563-2111 (内線 1075)	68
清瀬市	市民生活部産業振興課産業振興係	042-492-5111 (内線 244)	69
東久留米市	市民部産業政策課	042-470-7743	69
武蔵村山市	協働推進部産業振興課	042-565-1111 (内線 227)	70
多摩市	市民経済部経済観光課	042-338-6848	70
稲城市	市民部経済観光課商工係	042-378-2111 (内線 674)	71
羽村市	産業環境部産業振興課	042-555-1111	71
あきる野市	環境経済部商工振興課／あきる野商工会	042-558-1893 / 042-559-4511	72
瑞穂町	都市整備部産業課商工係	042-557-7633	72
檜原村	一般社団法人檜原村観光協会事務局	042-598-0069	73
小笠原村	産業観光課	04998-2-3114	73

東京都地域特産品認証事業に関するお問合せは下記まで

**東京都産業労働局農林水産部
食料安全課生産情報担当**

MAIL ▶ S0000751@section.metro.tokyo.jp

TEL ▶ 03-5320-4883

FAX ▶ 03-5388-1456

東京 イイシナ

検索