

東京都が認証した  
東京の特産品が  
盛りだくさん

# 食べてみて 東京のイイシナ



2020

東京都地域特産品認証食品

イイシナガイドブック

**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、下記の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。令和 2 年 3 月現在、約 200 食品が認証されています。

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。



認証マークの使用例



Excellent Quality

優れた品質



Exact Expression

正確な表示



Harmony with Ecology

地域環境との調和

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。

食品表示法、JAS 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。

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  
環境と調和した食品であること。

# いろいろあります、東京のイイシナ！

meat



## [ 肉製品 ]

公益財団法人 東京都農林水産振興財団 農林総合研究センターにおいて開発・改良された『TOKYO-X』『東京しやも』『東京うっこけい』。都が誇る自慢の畜産物を使った加工食品は、素材の良さを活かした逸品です。

seafood



## [ 魚介製品 ]

東京の伝統食品といえば、佃煮やくさやなど魚介製品が有名。使用する魚はすべて国産です。東京に伝わる伝統の味をおたのしみいただけます。

milk



## [ 乳製品 ]

東京で生産された新鮮な牛乳や、生乳の味を存分に活かしたアイスクリーム、チーズ。東京産にこだわった逸品です。

seasoning



## [ 調味料・油 ]

江戸時代から東京の代表的な味として愛好されてきた江戸甘味噌、都内で採取した海水でつくった塩、新たに開発されたオリジナルのソースなど、「伝統・自然・技術」を活かした品物がそろいます。

liquor



## [ 酒 ]

縁豊かな奥多摩の森で浄化された東京の地下水や湧水と国産米で、都内の蔵元が丹精込めて製造した日本酒です。吟醸種、純米酒、本醸造酒のほか、ブルーベリーで作ったワインなども。

others



## [ その他 ]

東京産の明日葉を使った加工品、東京の多摩地域で採れたはちみつ、東京産の原材料を使ったお菓子やお茶、東京都内で新たに開発された納豆など、他にはないオリジナリティ溢れる特産品をお試しください。

※ 季節や在庫状況により、商品のお取り扱いがない場合もございます。詳しくは各事業者または各商品取扱店へお問い合わせください。

※ ここに掲載している内容は、令和2年3月現在のものです。内容は変更になる場合がございます。

肉  
meat

## 口の中で軽くほぐれて ジューシーな霜降り肉

東京都銘柄豚「TOKYO-X」を使ったハムは口の中でとろけるジューシーな良質脂肪が特徴。3Dソーセージは360°バラの形をしています。東京うっこいハムは東京大島の深層海塩「ハマネ」で美味しい仕上げました。

認証  
食品  
品名

- TOKYO-X
- あらびきウインナー
- ロースハム
- 3Dソーセージ
- ベーコン
- 東京うっこいハム
- ウィンナー



## 株式会社 多摩ハム小林商会

福生市福生 785 tel. 042-551-1321  
[https://www.otama.co.jp/](http://www.otama.co.jp/)

【商品取扱店】多摩ハム直営レストラン・直売店「シュトゥーベン・オーダマ」福生市福生 785 (<https://www.otama.co.jp/stuben.html>) / 多摩ハムネットショップ (<https://www.otama-netshop.com/>)  
中元・歳暮期のギフトは高島屋のWebサイトで購入が可能

肉  
meat

## しっかり赤身のこく、ふんわり脂の旨み。

都内でわずか4人の養鶏家しか扱えない希少価値の高いブランド鶏・東京しゃも。その味は多くの著名人、料理人を虜にしてきました。しゃも鍋は火付盗賊改・長谷川平蔵も愛したとされる江戸時代を象徴する味です。

認証  
食品  
品名

- 東京しゃも



【商品取扱店】自社 Web サイト参照

## 株式会社 加賀屋

港区新橋 3-6-6 tel. 03-3591-1835  
<http://www.kagaya-toriniku.com/tokyoshamo/>

肉  
meat

## 江戸甘味噌を漬け込んだ柔らかい味噌漬け

古くから東京で親しまれている江戸甘味噌を国産の豚ロースに漬け込んだ柔らかい味噌漬けは濃褐色でトロッとした甘みが特徴です。フライパンで焼くだけの簡単便利な逸品はお好みのお野菜と炒めてもおいしく食べられます。

認証  
食品  
品名

- 国産豚ロース味噌漬け 江戸甘味噌使用



【商品取扱店】スーパー / 百貨店など

## JA 全農ミートフーズ株式会社

港区港南 2-12-33 品川キャナルビル 2 階  
tel. 03-3472-3435  
<http://www.jazmf.co.jp/>

本誌にはすべての商品取扱店を記載しておりません。商品および取扱店の詳細は、各事業者へお問い合わせください。

## 創業より手間を惜しまず作り続ける老舗の味

江戸前と呼ばれる東京湾で収穫された原料を使用し、佃煮に仕上げました。化学調味料・食品添加物を一切使用せず、素材の持ち味を引き出した佃煮です。

認証  
食品  
名

- 江戸前でい！      • 地あさり
- あおやぎの佃煮    • 生のり佃煮
- あさくさのり      • 本美乃洲貝
- 茎わかめ            • 江戸前生のり
- こんぶ佃煮        • 東京産柚子こしょう
- しおふき貝



### 【商品取扱店】

遠忠商店本店 自社店舗（中央区日本橋蛎殻町 1-30-10）

## 遠忠食品株式会社

中央区日本橋蛎殻町 1-30-10 tel. 03-6661-6021

<http://enchu-food.com/>

## 職人が秘伝のタレで愛情込めて煮あげた逸品

日本の食文化を大切に守り続ける熟練した職人が、最高級の食材と無添加の秘伝のたれで、目の行き届くだけの量を愛情込め手作りで煮上げた逸品、老舗の佃煮を是非ご堪能ください。

認証  
食品  
名

- 小女子            • いかあられ
- ちりめん小女子    • 三色昆布
- あみ            • たら子佃煮
- 白寿            • たら子昆布
- 細昆布            • かつぶし昆布
- うなぎ佃煮



### 【商品取扱店】

深川不動尊参道内自社店舗（門前仲町駅下車）

## 株式会社 筑定

江東区永代 1-11-2 tel. 03-3641-5628

<https://www.chikusada.co.jp/>

## 添加物ゼロ！ 安全にこだわった老舗の佃煮

当店の佃煮は、吟味された新鮮な材料を用い、衛生管理の行き届いた近代的な設備のなかで、伝統技術を生かした手作り製法により、一品一品素材の風味を生かしてつくっています。味付けの調味料に至るまで、添加物を一切使用していません。

認証  
食品  
名

- 生あみ      • 赤えび      • しらす
- はぜ佃      • いかあられ    • 田作
- ちりめん    • 貝ひも      • 生カキ煮
- 小女子      • 切いか      • ベビー帆立
- 細こぶ      • 芝えび      • 割れたらこ
- 三色こぶ    • 上たらこ



【商品取扱店】深川東雲本店（江東区東雲 2-2-8）/ 銀座歌舞伎座店（中央区銀座 4-12-15）

## 株式会社 佃宝

江東区東雲 2-2-8 tel. 03-3529-2940 <http://www.tsukuhou.com/>

## 焼く臭いは強烈ですが味は絶品の干物です

江戸の粹人たちから何百年と愛され、珍重されてきた酒肴の逸品です。焼く時の臭いは強烈ですが、味は絶品の干物です。新島のくさやの本物の味をぜひ御賞味ください。

認  
証  
食  
品  
名

- くさや（とびうお）
- くさや（青むろあじ）
- 焼くさや（素焼）



### 株式会社 池太商店

新島村本村 6-3-3 tel. 04992-5-0118  
<http://iketa.com/>

【商品取扱店】自社 Web サイト

## 本場 新島のくさや

くさやは新島で代々受け継がれ、作り続けられてきた伝統ある食品です。

保存料・添加物は使用していない無添加食品です。一度食べたら忘れられない、本場の新島くさやをぜひご賞味ください。

認  
証  
食  
品  
名

- とびうおくさや
- 青むろあじくさや
- 焼くさや（味付）
- 焼くさや（素焼）



### 新島水産加工業協同組合

新島村本村くさやの里 tel. 04992-5-0641  
<http://www.nijijimakusaya.com/>

## 何百年と伝承された新島くさやの味をぜひ

青むろあじくさやは、古くから受け継がれたくさや汁に、鮮度のよい青むろあじを使用して造りあげた逸品。焼くさやは、くさや本来の味をお楽しみいただくために、素焼きして一口サイズにちぎり、食べやすくしました。

認  
証  
食  
品  
名

- 青むろくさや
- 焼くさや（素焼）



### 丸五商店

新島村本村 2-2-9 tel. 04992-5-0139  
<http://www.nijijimamarugo.com/>

## くさや嫌いの人でも食べられてご贈答に人気

味に自信あり！くさや嫌いの人でも食べられてご贈答に人気です。新鮮な青むろあととび魚のみを加工しています。ソフト仕上げで匂いもそれほど臭くありません。くさやの由来や焼き方などがわかるおしゃり入りです。

**認証  
食品名**

- 青むろくさや
- 焼くさや瓶詰（味付）
- 焼くさや（素焼）
- とび魚くさや一夜干
- 青むろ燻製



## マルタ水産加工場

八丈島八丈町三根 871 tel. 04996-2-0348  
<http://www.maruta-suisan.com/>

【商品取扱店】自社 EC サイト「マルタ水産加工場」  
Yahoo ショッピング 「八丈島のおいしいくさや屋 マルタ」

## 鮮度が自慢！柔らか仕上げのマイルドくさや

港から車でわずか 39 秒。鮮度の良さが当店の自慢！おい控えめ柔らか仕上げのマイルドくさやは、全国水産加工品総合品質審査会で東京都知事賞を受賞した逸品！ぜひお楽しみください。

**認証  
食品名**

- 青むろあじくさや
- 青むろ焼きくさや
- 焼きくさや
- 飛魚くさや
- 飛魚塩干し
- とびうお燻製
- 青むろあじ燻製



## ヤマサ水産 長田商店

八丈島八丈町三根 789 tel. 04996-2-1037  
<http://kusayaya.com/>

【商品取扱店】自社 EC サイト「くさや屋ドットコム」

## くさやが苦手な方にも。三宅島らしいお土産

火山と黒潮の恵みから生れた明日葉燻製。江戸沖海上南へ 180 km。東京諸島三宅島の特産。老舗旅館「ヤマノベ」のこだわりの逸品。酒の肴に良し、茶漬け、サラダ等、意外性に富み、大好評です。

**認証  
食品名**

- むろあじ あした葉燻製
- とびうお あした葉燻製



## 株式会社 山雄「ヤマノベ旅館」

三宅島三宅村阿古 1544 tel. 04994-5-0317

【商品取扱店】三宅島漁協直売所いきいきお魚センター

## 神津島で獲れた鮫ジャーキーをぜひ一度

神津島で獲れた鮫を原料として造りあげた当店自慢の商品です。販売は、電話注文でも可能です。ぜひ一度ご賞味ください。

認証  
食品名

- サメジャーキー



魚介  
seafood

## 神津島よっちゃれセンター

神津島神津島村 37-2 tel. 04992-8-1342  
<http://www.vill.kouzushima.tokyo.jp/>

【商品取扱店】東京愛らんど（本カタログ P24 参照）

## 大島の恵みがギュ～ッと詰まっています

緩和蒸気処理で骨まで食べられる鯖のほぐし身と抗酸化作用が強いカルコンを豊富に含む大島産明日葉を和えました。

温めてからそのままでも、チャーハンやパスタ等の具材にもご利用いただける便利な一品です。

認証  
食品名

- ほぐし鯖の明日葉和え



魚介  
seafood

## 伊豆大島漁業協同組合

大島町波浮港17 tel. 04992-7-5683

【商品取扱店】西武所沢店・離島キッチン

## 黒潮に育てられたマグロをふりかけにしました

三宅島で水揚げされたキハダマグロを原料に使用しています。魚食に興味のある方はもちろん、魚が苦手な方にも、ふりかけなら手軽に食べられます。お弁当にもオススメです。

認証  
食品名

- 三宅島ドライマグロふりかけ



魚介  
seafood

## 三宅島漁業協同組合（三宅島漁業集落）

三宅島三宅村阿古 680 番地 tel. 04994-5-0019  
(三宅島漁業協同組合直営 いきいきお魚センター)

【商品取扱店】いきいきお魚センター（三宅島漁業協同組合直営）/ 三宅島酒造（株）/ 東京愛らんど

## しぶりたて牛乳で丹精込めてつくるアイス

手づくりアイス工房ヴェルデは、自家牧場のしぶりたての牛乳と東京産（特に多摩地域）の旬の食材を使用したジェラートを中心にメニュー作りをしています。

認証食品名

- アイスマilk（ミルク）
- アイスクリーム（バニラ）



### 手づくりアイス工房 ヴェルデ

武蔵村山市三ツ藤 1-80-3 tel. 042-560-6651

<http://gelat-verde.jp/>

## 良質な地元の牛乳を毎日の食卓にぜひ

東京酪農の「夢と希望」である「多摩酪農家発 東京牛乳」は、2006年9月に商品化されました。飼育頭数が少ない分、一頭一頭に愛情をたっぷり注ぎ生産した良質な地元の牛乳を、皆さまぜひ味わってみてください。

認証食品名

- 多摩酪農家発 東京牛乳



### 協同乳業株式会社

板橋区板橋 3-9-7 板橋センタービルディング 4 階 お客様相談室：0120-369817 (9:00-17:00)

<https://www.tokyo-gyonyu.jp/>

## 青梅産の牛乳を使ったウォッシュチーズ

青梅と瑞穂町の牛乳を使って作ったチーズを青梅の小澤酒造の生醸酒「元禄」で仕上げたウォッシュチーズ。和の風味が生きている逸品。ワインにも合いますが、むしろ日本酒や、和の食材に合うチーズです。

認証食品名

- フロマージュ・ドーメ (Fromage d'Omé)



### フロマージュ・デュ・テロワール

青梅市友田町 2-677-102 tel. 0428-78-3458

<https://www.fromagesduterroir.jp/>

【商品取扱店】自社店舗（青梅市友田町）/自社 Web サイト

**濃厚で甘さ控えめ。地域の食材を生かした一品**

低温殺菌牛乳と地域の食材をたっぷりと使用した、酪農家ならではのこだわり抜いた一品です。どなたでも食べやすいようシンプルな美味しさに仕上げました。

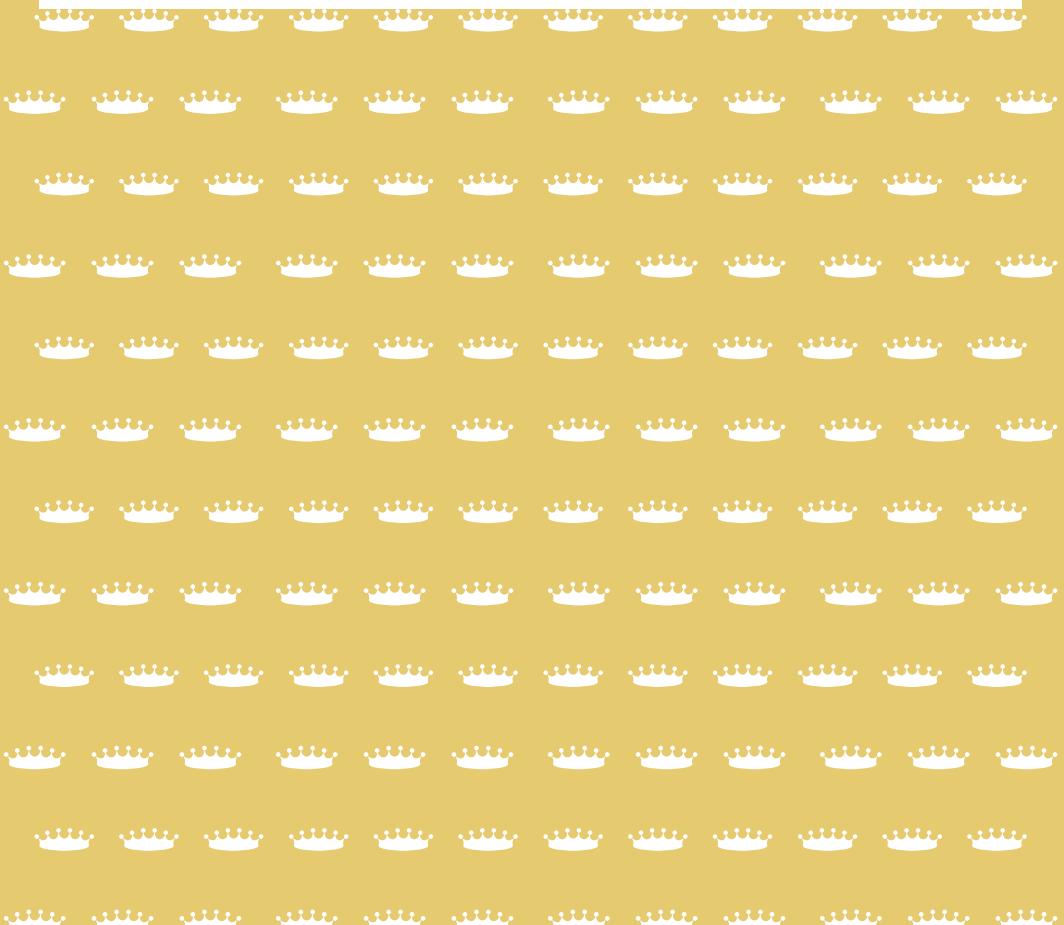
認証  
食品名

- カネコミルクスペシャルソフトクリーム
- カネコミルク

**ミルクアイス MO-MO**

八王子市滝山町1-592-2 tel. 042-692-1675

【商品取扱店】道の駅八王子滝山



## 古い伝統醸造法につちかわれた味の逸品

江戸時代から愛好された江戸甘みそ。精選された米麹をたっぷり使い、塩分は通常の辛口みその約半分のため、特有のしつとりとした甘味と炊き込んだ大豆の旨味、香りが特徴となっています。

- あぶまた江戸甘味噌

認証  
食品名

### 株式会社 あぶまた味噌

中野区本町 3-32-19 tel. 03-3372-5211  
<http://abumata.com/>



## 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、大豆の香味と糀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。江戸甘味噌フリーズドライ味噌汁も好評発売中。

- かねじょう江戸甘味噌
- 江戸甘味噌フリーズドライ味噌汁

認証  
食品名

### 日本味噌株式会社

千代田区神田多町 2-9 tel. 03-5256-8221  
<http://www.nihonmiso.com/>



【商品取扱店】自社 EC サイト「日本味噌オンラインショップ」

## 創立大正 8 年。味噌のロングセラー商品

江戸時代から今に伝わる江戸甘味噌は、米麹をたっぷり使った風味豊かな米味噌です。金紋みそピーは、発売から 50 年以上経った今も変わらぬ美味しさ。江戸甘味噌を使った独特な風味をお楽しみください。

- 金紋江戸甘味噌（漉・粒）
- 金紋みそピー
- 江戸甘味噌

認証  
食品名

### 株式会社 日出味噌醸造元

港区海岸 3-2-9 tel. 03-3451-9331  
<http://www.hinodemiso.co.jp/>



【商品取扱店】自社 Web サイト / 江戸味噌茶屋「そらまち亭」(東京ソラマチ 7F) / ギフトショップ「ザ・台場」(ダイバーシティ東京プラザ 2F)

## 日本の伝統的な製法や成分を継承した塩

伊豆大島で黒潮が運ぶ清らかな海水だけを原料に使用。日本の伝統製塩法を継承し、少量微量の無機成分をバランスよく含んでいます。塩辛いだけでなく、ほのかな甘みや旨み、苦みがあり、まろやかな美味を醸し出します。

- |               |                  |
|---------------|------------------|
| ・海の精 あらしお     | ・海の精 有機ペッパーソルト   |
| ・海の精 あらしおドライ  | ・海の精 なんでもソルト     |
| ・海の精 やきしお     | ・海の精 うましお        |
| ・海の精 ほしお      | ・海の精 濃厚にぎり液 海の調べ |
| ・海の精 濱物塩      | ・海の精 炊き込みごはんの味   |
| ・海の精 有機ハーブソルト | ・海の精 煎り酒 濃厚タイプ   |

### 海の精株式会社

新宿区西新宿 7-22-9 tel. 03-3227-5601

<http://www.uminosei.com/>



【商品取扱店】自然食品店 / こだわりスーパー / 百貨店など

## ミネラル豊富な伊豆大島の深層海水でつくる塩

伊豆大島の深層海水を原料とし、太陽熱や風など自然のエネルギーを利用できるように設計したドーム型装置で濃縮後、平釜で時間をかけゆっくりと塩を結晶させます。塩本来の深い甘味とまろやかな味わいが特徴です。

- Flower Of Ocean・シホ

認証  
食品名

### OHSHIMA OCEAN SALT 有限公司

大島町元町字小清水 267-4 tel. 04992-2-2815

<https://www.o-oceansalt.com/>



【商品取扱店】自社 Web サイト / 自然食品店など

## 伊豆大島の自然からうまれた恵みの塩

玄武岩でできた自然の濾過装置をくぐった海水を地下 300m の深さから汲み上げた「伊豆大島深層地下水海水」を 100% 使用。ニガリ分がほどよく含まれた深みのある口あたり。“料理の決め手”には是非お試しください。

- 深層海塩ハマネ

認証  
食品名



【商品取扱店】東京愛らんど（本カタログ P24 参照）

### 深層海塩株式会社

大島町岡田字小堀 123 tel. 04992-2-8077

<http://www.shinsoukaien.com/>

## 火山の地熱でじっくり結晶させた自然海水塩

火山島青ヶ島の地中から噴出する地熱蒸気で海水をじっくりと温め、結晶化させた塩。素材の甘みを引き出し、食材の味を引き立たせる塩です。トマトや豆腐にかけたり、おにぎりなど塩で味わう料理全般に向きます。

認証  
食品名

- ひんぎやの塩
- ひんぎやの味わい水塩



## 株式会社 青ヶ島製塩事業所

青ヶ島村無番地 tel. 04996-9-0241

【商品取扱店】東京愛らんど／美酒の三河屋（八王子）／エン座（石神井公園）  
／株式会社ミトク（通販）／伊豆高原ビール海の前のカフェレストラン（伊東）  
／鈴木三河屋（赤坂）

## 素材の風味そのままに 非加熱製法の生ソース

これまで、美味しさは熱に奪われていました。美味しい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「生ソース」です。化学調味料は使用しておりません。

認証  
食品名

- 生ソース
- 生ウスターーソース
- 生中濃ソース



## 水牛食品株式会社

大田区池上 8-20-15 tel. 03-3759-9771

<https://www.suigyu.co.jp/>

## 生野菜のうまみを詰め込んだドレッシングソース

主原料の生野菜を酵素で分解する非加熱製法で作った新しいタイプのソースです。野菜とスパイスの風味が違います。「生」といっても日持ちは2年間ございます。

認証  
食品名

- 生ソース
- ウスター
- 中濃
- 濃厚



## トキハソース株式会社

北区滝野川 7-39-8 tel. 03-3916-7181

<https://tokiwa-sauce.co.jp/>

【商品取扱店】自社店舗

## 保存料や着色料ゼロ! 素朴な風味を持つ醤油

明治41年創業以来100年にわたり、代々伝わる醤油造りの技は脈々と受け継がれ育まれてきました。諸味は天然自然の恵みを受け、たっぷり時間をかけて発酵熟成し、澄んだ色、豊かな香り、深い味を造り出します。

認証  
食品名

- キッコーゴ丸大豆醤油



## 近藤醸造株式会社

あきる野市山田733-1 tel. 042-595-1212  
<https://www.kondojozo.com/>

【商品取扱店】近藤醸造内売店

## 長期熟成させた酒粕が決め手の調味料

長期熟成させた酒粕のみが原料の「熟赤酢」、赤酢と米酢を絶妙にブレンドした、「江戸前寿司」によく合う「きんしょう米の酢」、きんしょう米の酢をベースに砂糖と塩のみをブレンドし、ご家庭で手軽にお楽しみいただける「江戸前すし酢」、醤油替わりに、何にでもふりかけられる旨味のある「ふりかけ酢」。逸品の数々をお楽しみください。

認証  
食品名

- 江戸前 熟赤酢
- きんしょう米の酢
- 江戸前すし酢
- ふりかけ酢



## 横井醸造工業株式会社

江東区新木場4-2-17 tel. 03-3522-1111  
<https://yokoi-vinegar.co.jp/>

## 町田市産の風味豊かな野菜をふんだんに使いました

創業230余年の醤油醸造元が地元町田の農家と連携してポン酢、ドレッシングを作りました。トマトドレッシングはトマトを丸ごと使用しトマトの風味が生きています。ゆずと胡椒ドレッシングはさわやかな辛さを感じる大人向けのドレッシングに仕上がっています。

認証  
食品名

- 日本一 大人のゆずと胡椒ドレッシング
- 日本一 ゆずポン酢
- 日本一 トマトドレッシング



## 株式会社 岡直三郎商店

東京都町田市旭町1-23-21 tel. 042-722-2024  
<https://www.nihonichi-shoyu.co.jp/>

【商品取扱店】日本百貨店しょくひんかん／町田ツーリストギャラリー／他

## 一番搾りにこだわった利島の椿の食用油

食用では馴染みのない椿油ですが、その昔は食用の高級油として重宝されていました。利島産は原料から搾油、充填まで全て島内で行うのが特徴です。ぜひ多くの都民の方に使っていただきたいです。

- 食用つばき油

認証  
食品名

### 東京島しょ農業協同組合 利島店

利島村 13 番地 tel. 04992-9-0026

<http://www.ja-toshima.jp/>



【商品取扱店】自社店舗 / 東京愛らんど（本カタログ P24 参照）

## 150年の歴史ある酒蔵が醸す東京の酒とビール

創業文久 3 年 (1863 年)、明治時代にはビール造りの歴史もある酒蔵。地酒「多満自慢」地ビール「多摩の恵」の仕込みに使われるのは、地下 150M から汲み上げたミネラル豊富な中硬水を使用し、造りにこだわり、大切に育み醸します。

- 多満自慢 (大吟醸原酒しずく取り、大吟醸、純米大吟醸、たまの慶純米大吟醸、熊川一番地純米、山廃仕込原酒二年熟成、純米原酒あらばしり生酒、さらさらにごり純米生酒)、TOKYO BLUES セッションエール、多摩の恵「明治復刻地ビール」、多摩の恵「ボトルコンディション」

認証  
食品名

### 石川酒造株式会社

福生市熊川 1 番地 tel. 042-553-0100 <http://www.tamajiman.co.jp/>



【商品取扱店】石川酒造内売店「酒世羅」 / 自社 Web サイト

## 奥多摩の自然が産んだ日本酒をあなたへ

元禄 15 年創業以来 300 年にわたり、東京・奥多摩の地酒として親しまれてきました。澤乃井の生まれた沢井は、清涼で豊かな水が流れる名水郷です。日本に米が、奥多摩に名水がある限り、美酒を造り続けます。

- 澤乃井 (大吟醸凰、木桶仕込みは、大吟醸、純米大吟醸、純米本地酒、特別純米、純米大辛口、純米原酒、ぎんから、元禄酒、しぶりたて、本醸造大辛口、本醸造生酒、生貯蔵酒)

認証  
食品名

### 小澤酒造株式会社

青梅市沢井 2-770 tel. 0428-78-8210

<http://www.sawanoi-sake.com/>



【商品取扱店】蔵元売店「清流ガーデン 澤乃井園」 / 自社 Web サイト

酒

liquor

## 酒造好適米を60%まで精米した特別本醸造酒

文政5年(1822年)創業。掘り当てた井戸(秩父奥多摩伏流水)は中硬水で酒造りに最適でした。現在もこの井戸を使用しています。特別本醸造まばろしの酒は、旨味があり、冷やでもお燗でも美味しく召し上がれます。

- 嘉泉特別本醸造幻の酒

認証  
食品名



## 田村酒造場

福生市福生 626 tel. 042-551-0003

<http://www.seishu-kasen.com/>

## のみやすいと大好評! ブルーベリーのワイン

太陽の光をたくさん浴びたベリーコテージのブルーベリーから、オリジナルのワインができました。まるやかなブルーベリーのおいしいワインを季節限定でお届けいたします。

- ブルーベリーワイン「ベリーのささやき」

認証  
食品名



## ベリーコテージ

青梅市新町 2-11-5 tel. 0428-31-3810

<http://www.berry-cottage.com/>

他  
others

## 栄養満点！八丈島産の明日葉食品

原産地東京都八丈島の明日葉(あしたば)だけを使い、添加物等一切使用していない「明日葉ふわふわ削り節」と明日葉粉末と明日葉匠と明日葉パスタです。食卓に健康維持にお役立て下さい。

認証  
食品名

- 明日葉ふわふわ削り節
- NP 明日葉乾燥野菜粉末
- 明日葉匠粒
- 明日葉パスタ



### 有限会社 あしたば加工工場

八丈島八丈町大賀郷 7488-6 tel. 04996-2-3181  
<http://ashitaba3181.shop-pro.jp/>

【商品取扱店】[八丈島内] 八丈島空港内 3 店舗 / リードパークリゾート八丈島、八丈ビューホテル内売店 / [八丈島内スーパー] 3 店舗、JA3 店舗、お土産物店 3 店舗 [都内] 東京愛らんど (本カタログ P24 参照)

他  
others

## 農薬や化学肥料なし！健康な明日葉をぜひ

伊豆大島の緑黄色野菜「明日葉(あしたば)」から生まれた飲みやすい健康「茶」と緑の「粉末」。原料は明日葉だけ。「めん」は明日葉と国産小麦と伝統海塩「海の精」で作りました。安心安全に召し上がれます。

認証  
食品名

- 明日葉めん
- 明日葉茶
- 明日葉粉末



### 有限会社 大島明日葉研究所

大島町元町神達 575 tel. 04992-2-1167  
<http://www.ashitaba-lab.com/>

【商品取扱店】東京愛らんど (本カタログ P24 参照)

他  
others

## 伊豆大島の大地が育んだ明日葉を多くの方に

東京諸島が原産地といわれる明日葉(あしたば)には、各種ビタミンなど人間の体に必要な栄養成分がバランスよく含まれています。この健康野菜明日葉の栽培を当観光農園で行い、厳選された原料を使用し加工しております。

認証  
食品名

- 明日葉茶



### 農事組合法人 大島観光農園

大島町元町字北の山 125-4 tel. 04992-2-3991  
<http://www.island-net.or.jp/~taikenkan/>

【商品取扱店】自社店舗

他  
others

## 国産大豆 100% 使用した東京生まれの納豆

JAS 認定工場にて、東京の納豆菌、国産の大豆、良質の地下水で作り上げました。こだわりの「炭火造り」(特許取得製法)でつくった自慢の品を是非ご賞味ください。

- 認証食品名
- ・ 東京の納豆売り少年
  - ・ 豆くらべ味くらべ（極小粒）
  - ・ 国産炭火カップ
  - ・ 昔ながらの納豆
  - ・ 発芽玄米入り小粒納豆

### 株式会社 保谷納豆

東村山市青葉町 2-39-9 tel. 042-394-6600

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



【商品取扱店】工場直売 / 自社 EC サイト / 道の駅（八王子）[一部店舗取扱] / イトーヨーカ堂 / オザム / フームドウ / 倉喜屋 / 三浦屋 / いなげや

## 東京生まれの「納豆」と「てんペ」

【納豆】JAS 認定工場にて、東京の納豆菌で国産大豆を薰煙炭火造り製法で納豆に仕上げました。こだわりの逸品を是非ご賞味ください。

【生てんペ】東京で開発した発酵製造技術と雑菌を含まない国内産テンペ菌で誕生した生食可能な無塩大豆発酵食品です。国産大豆のうま味を是非ご賞味ください。

- 認証食品名
- ・ 納豆
  - ・ てんべ
  - ・ 遊作納豆
  - ・ 生てんペ
  - ・ ひきわり納豆
  - ・ 黒生てんペ
  - ・ 多磨納豆
  - ・ 黒豆納豆

### 株式会社 登喜和食品

府中市西原町 1-10-1 tel. 042-361-3171

<http://www.tokiwa-syokuhin.co.jp/>



【商品取扱店】府中市郷土の森「観光物産館」/ 大豆の里（工場直売店）/ 一般小売店舗

## 大豆発酵食品とチョコのヘルシーな出会い

国産丸大豆を、テンペ菌で丸ごと発酵させた「生てんペ」を凍結乾燥し、ビターチョコで一粒ずつ包みました。植物性蛋白質、ギャバ、食物繊維など大豆発酵食品の栄養分とチョコのヘルシーな出会いをお楽しみ下さい。

- ・ 大豆テンペチョコ

### 寺沢製菓株式会社

足立区足立 1-27-11 tel. 03-3887-2111

<http://www.terasawa-seika.co.jp/>



【商品取扱店】自社 Web サイト / 47 クラブ

他  
others

## Made in TOKYO にこだわった東京の新名物

あだち菜うどん＆あだち菜パスタは、徳川家光公献上の歴史を持つ足立区産小松菜（あだち菜）を、区内の福祉施設でパウダー加工し、戦前から宮内庁御用達で東京唯一の製麺所において、江戸伝統製法を使って歴史と共にたっぷりと練り込んだ麺です。

認証  
食品名

- あだち菜うどん おみやげ乾麺（干しうどん）
- あだち菜パスタ おみやげ乾麺（干しめん）



## NPO 法人 あだち菜うどん学会

代理店 玉川食品株式会社

北区豊島 7-5-12 tel. 03-3913-5705

<http://adachina.tokyo/>

【商品取扱店】足立区行政管轄施設「北千住 街の駅・こども未来創造館 ギャラクシティ」等／飲食店舗「フエドバル・千住魚河岸酒場しずく」等／JA直売所「あだち菜の郷」／宿泊施設「エンブレムホステル西新井」等／総合小売業「イオン西新井店」等で取扱い。詳細は Web サイトにて。

他  
others

## 国立市・谷保の農家が開発したほうれん草うどん

冬の寒さにあたり、葉が厚く美味しくなったくにたち産のほうれん草を風味豊かな粉末にして国産小麦に練りこみました。1袋に約 67g のほうれん草が使われています。コシがあり旨みもたっぷりの麺をご賞味下さい。

認証  
食品名

- 谷保村のほうれん草うどん



## くにたち野菜と地域食材の店 とれたの

国立市富士見台 1-7-1-103 tel. 042-573-3444

<http://www.human-environment.com/103/about/>

【商品取扱店】くにたち野菜と地域直材の店「とれたの」／くにたち野菜「しゅんかしゅんか」／ファーマーズセンターみの一立川

他  
others

## 創業昭和 10 年 王子の老舗麺屋

江戸玉川屋の特長製法は「湯捏（ゆごね）」と「熟成乾燥」にあります。昔から変わらぬこのひと手間を掛けることで、茹であがった麺には、つるつるとした食感と透き通るような光沢が生まれます。「東京にもこんなにおいしい麺があるのよ」と皆様に親しんでいただけることを目指して丁寧に麺をつくっております。

認証  
食品名

- 乾麺 満さくうどん
- 乾麺 満さくひやむぎ



## 玉川食品株式会社

北区豊島 7-5-12 tel. 03-3913-5705

<https://www.edo-tamagawayaya.jp>

【商品取扱店】自社 Web サイト / 自社店舗

## ホットする甘さと辛さ・明日葉の味が絶妙なカレー

スパイスブレンド 22 年の当社が、栄養価の高い明日葉を独自製法により美味しさを創りだしました。無添加で仕上げたやさしい味は、ホットする甘さと辛さが絶妙につかれた気分をときほぐしてくれる新しい味のカレーです。

- 認証食品名
- おつかれさまカレー スイート  
ノンGMO菜種油の明日葉キーマ鶏ひき肉と甘めのソース
  - 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



## 株式会社 食品企画

渋谷区恵比寿 1-31-2 tel. 03-5475-3900

<https://www.shokuhin-kikaku.com/>

【商品取扱店】自社 Web サイト、大野屋（武蔵小杉店）、大阪（大近）、東京愛らんど（本カタログ P24 参照）

## こだわりのとれたて卵でつくった自家製プリン

天然地下水・天然酵母を主体とする有効微生物飼料を鶏に与え、健康な鶏から生まれたカトウファームの新鮮卵を 100% 使用。ひとつひとつ手づくりのプリンは、卵はもちろん、素材そのものの美味しさを味わえます。

- 認証食品名
- かとうさんのぶりん
  - カスタード
  - なめらか
  - ジャージー



## 有限会社 カトウファーム

町田市相原町 4420 tel. 0422-783-0158

<http://ultraran.ocnk.net/>

【商品取扱店】自社直売所（町田市相原町 4418）/ 町田ツーリストギャラリー（町田市原町田 4 丁目 10-20 ぼっぽ町田 1 階）

## 平飼卵と国産レモンを絞ったフルーティな美味しさ

三鷹産吉野農園の平飼卵と国産（佐賀・広島産）の減農薬レモンを使い、手絞りしたレモン果汁を生地に混ぜ込みアイシングをかけて仕上げました。レモンの酸味とケーキの甘さが程よく調和して、人気の商品になりました。一度食べたら忘れない味です。

- 食 認 証 品 名
- 風の散歩道 レモンケーキ



## ローズ&エム（セブンライツ株式会社）

三鷹市下連雀 4-17-10 ひだりまきビル1F

tel. fax 0422-26-8670

<http://www.roseroom.shop>

【商品取扱店】直営店「ローズ&エム」/ デイリーテーブル紀ノ国屋アトレヴィ三鷹店

他  
others

## 原宿はちみつを使ったこだわりスイーツ

東京産素材とパティシエの想いを、おいしいスイーツとして皆様に提供致します。東京・原宿で採蜜を行い、季節毎の風味が楽しめる「原宿はちみつ」是非ご賞味ください。

認証  
食品名

- 原宿はちみつ
- 原宿はちみつプリン



## 株式会社 コロンバン

渋谷区神宮前 6-31-19 tel. 0120-55-4282

<https://www.colombin.co.jp/>

【商品取扱店】東京駅グランスタ／羽田空港スマイルタウキョウ／オンラインショッピング

## 様々な花からの優雅でふくよかな香りと甘み

東京都西部に残る大自然の中で、春(5月上旬頃まで)、初夏(5月中旬～6月中旬頃)、夏(6月中旬頃以降)、それぞれの季節に咲く花々から採れたはちみつ。ふくよかな香りと甘みは季節が移るとその味わいも変化します。ストレートティーで優雅な花の香りをお楽しみください。様々なお料理にも。味わいにコクができます。

- 東京はちみつ

他  
others



## 株式会社 ラベイユ

杉並区天沼 3 丁目 27 番地 9 号 tel. 03-3398-1775

<https://www.labeille.jp>

【商品取扱店】荻窪本店／日本橋三越本店／松屋銀座店／小田急百貨店新宿店／渋谷ヒカリエ店／ルミネ荻窪店／GINZA SIX 店／新丸の内ビルディング店／<https://www.labeille.jp/shop/>

## 東京都最大の養蜂場がつくる絶品はちみつ

東京多摩地域の豊かな自然の中でみつばちを丁寧に育てて収穫する「自家製東京多摩産はちみつ」。季節により様々な花が咲くため、6種類もの異なる風味のはちみつが採れます。経験豊富な養蜂家がつくる高い糖度と上品な味わいをご賞味ください。

- 自家製東京多摩産はちみつ

他  
others



## 有限会社 健康自然工房（東京みつばちファーム）

東京都あきる野市上ノ台 37-3 tel. 042-519-9327

<https://88838.co.jp>

【商品取扱店】自社直売所（あきる野市上ノ台 37-3）／みつばちファームオンラインショップ（<https://88838.co.jp>）／秋川ファーマーズセンター（あきる野市二宮 811）／秋川溪谷瀬音の湯直売所「朝霧」（あきる野市乙津 565）

他  
others

## 青梅産 澤井ゆずの高貴な香りをぜひ

多摩地区青梅市産「澤井ゆず」を中心とした「ゆず」の香り豊かな和菓子です。「先人達から受け継いだ農業を守り抜きたい」という農家さんと手を取り合いました。ゆずの加工の一部を手伝って下さっているのは「夢を持ち社会に関わり人の役に立ちたい」という障がいを持った方々です。

- 認証食品名
- 東京 多摩ゆず最中
  - 東京 多摩ゆずわらび



## 銀座かずや（株式会社 かずや）

千代田区有楽町1-6-8 1F tel. 03-6205-8909

東京多摩国際プロジェクト <http://www.tokyo-tama.jp/>

【商品取扱店】銀座かずや店舗 / 銀座かずや EC サイト / あさる野市久森 / あさる野市近藤醸造 / 他百貨店

## 江戸の粹 東京名物 人形焼 ほか

日本橋人形町で発祥した東京を代表するお菓子、人形焼に、東京産の原材料をブレンドしました。

七福神や歌舞伎、亀甲、小鯛焼きなど、様々な形を取り揃えています。

そのほか、東京産の原材料にこだわった江戸東京野菜ケーキ等のお菓子を作っています。

- 認証食品名
- 東京名物 人形焼
  - 新宿御苑どら焼
  - ケーキ
  - 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)
  - サブレ
  - 新宿御苑サブレ(ブレーン)
  - 新宿御苑サブレ抹茶
  - 御苑菊サブレ
  - 御苑薔薇サブレ



## 株式会社 橋点心庵

中野区本町 4-31-5 tel. 03-3382-6021

【商品取扱店】(一財) 国民公園協会 新宿御苑 / (株) 羽田エアポートエンターブラザーズ 羽田空港食品館 / ホテル雅叙園東京 / 靖国神社外苑 (株) えびや / (株) 中野サンプラザ

## 狭山茶職人がお届けする国産の「東京紅茶」

緑茶葉から狭山茶の職人が丹精込めて国産紅茶を復刻させました。緑茶由来の独特な甘みのあるすっきりとした後味が特徴で日本人好みの仕上がり、和菓子や普段の食事にも合わせやすいのも特徴のひとつです。

- 東京紅茶

認証食品名



## 木下園製茶工場

東大和市清水 5-1089-1 tel. 042-565-1627

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

【商品取扱店】お茶の木下園店舗（東大和市）/ JA 東京みどり農産物直売所 / みのーれ立川 / みどりっ子仲原店 / 日野市ファーマーズセンター / 高島屋立川店

他

others

## 東京産のお茶が便利なパウダータイプに

自家所有茶園から若葉を収穫、製茶し、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楽しめます。お料理や製菓にもお使いください。

認証  
食品名

- 東京狭山茶パウダー
- 東京ほうじ茶パウダー

### 東京の茶工房 西村園

西多摩郡瑞穂町長岡長谷部 52 tel. 042-557-0085

<http://knishimura.com>



【商品取扱店】西村園直売店 / 西村園ネットショップ / ジョイフル本田・瑞穂店ジョイマルシェ / ベイシア・青梅インター店

他

others

## 甘い人参果肉がたっぷり、とろっとした飲みごこち

大地の恵みを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。人参果肉をたっぷり入れることで、とろっとした贅沢な飲みごこちに仕上げました。

認証  
食品名

- お日さまにんじん  
(にんじんミックスジュース)

### みずむら農園

青梅市長淵1-20-3 tel. 050-1291-4018

<http://mizumuranouen.sakura.ne.jp>



【商品取扱店】農園直送（FAX、Web お問い合わせメールにて受付）  
ふるさとチョイス（青梅市ふるさと納税返礼品）

## 東京イイシナは下記の店舗で購入できます！

下記の店舗で、東京都地域特産品認証食品の一部商品を購入することができます。

取扱商品については、各事業者及び売店にお問い合わせください。

### JA 東京アグリパーク



所在地 JA 東京南新宿ビル1F

(〒151-0053 東京都渋谷区代々木 2-10-12)

電話番号 03-3370-3001

営業日 火曜日～土曜日（定休日：日曜日・月曜日）

営業時間 11:00～18:30

※食と農に関わるイベントが週替わりで開催されます。

営業日、営業時間はイベントの内容によって異なりますので、

Web サイトよりご確認ください。

### JA 東京中央会

<http://agripark.tokyo/>

検索

※ 一部商品のみお取り扱い

### 東京愛らんど



所在地 竹芝客船ターミナル内

(〒105-0022 東京都港区海岸 1-12-2)

電話番号 03-5472-6559

営業日 年中無休

営業時間 9:00～22:30

※客船の運航状況により営業時間に変更あり

公益財団法人 東京都島しょ振興公社

<https://www.tokyoislands-net.jp/>

検索

※ 一部商品のみお取り扱い（島しょ地域で生産されたもののみ）

## 認証までの流れ



事前に東京都へ相談の上、申請書を提出します。 東京都の担当者が、提出された申請書や表示を確認。製造工場を訪問し、現地確認を行います。

コンセプト（思い・こだわり）、独自性（オリジナリティ）、信頼性（品質・品質管理）、市場性（安定供給・デザイン・知名度）、おいしさ（色沢・形状・香り・食味）について審査します。

東京都の特産品として、認証します。

### 東京イシナに関する Q&A

#### Q 誰でも申請できるのですか？

東京都内で食品を生産・製造する食品関係事業者、あるいは、東京都内に本社を有する食品関係事業者です。

#### Q 申請書はどこで入手できますか？

東京都地域特産品認証食品 Web サイトからダウンロードできます。  
Web サイトに掲載している問い合わせ先にご連絡いただければ、郵送も可能です。

#### Q 認証の有効期間は何年ですか？

3 年です。有効期間後も引き続き認証を受けたい場合は、継続申請が必要です。

#### Q 認証の審査はどのように行うのですか？

外部委員からなる認証審査会を開催し、認証の適否を審査します。事業者の皆様から申請商品に込めた思い、こだわり等についてプレゼンテーションをしていただき、商品の味や品質、表示などを確認した上で認証します。

#### Q どんな食品が認証されているのですか？

本誌の 4 ページ以降で、各食品を紹介しています。また、最新の情報は東京都地域特産品認証食品 Web サイトにも掲載しています。なお、商品の詳細を知りたい方は、各事業者へ問い合わせてください。

#### Q 認証された食品はどこで買えますか？

本誌の 4 ページ以降の各食品の紹介ページに、商品取扱店を掲載しています。  
ただし、本誌にはすべての取扱店は掲載しておりませんので、詳細は各事業者へ問い合わせてください。

## 認証企業・団体等一覧

### 肉製品

株式会社 大多摩ハム小林商会	P. 4
株式会社 加賀屋	P. 4
JA 全農ミートフーズ株式会社	P. 4

### 魚介製品

遠忠食品株式会社	P. 5
株式会社 筑定	P. 5
株式会社 佃宝	P. 5
株式会社 池太商店	P. 6
新島水産加工業協同組合	P. 6
丸五商店	P. 6
マルタ水産加工場	P. 7
ヤマサ水産 長田商店	P. 7
株式会社 山雄「ヤマノベ旅館」	P. 7
神津島よっちゃんセンター	P. 8
伊豆大島漁業協同組合	P. 8
三宅島漁業協同組合（三宅島漁業集落）	P. 8

### 乳製品

手づくり アイス工房 ヴェルデ	P. 9
協同乳業株式会社	P. 9
フロマージュ・デュ・テロワール	P. 9
ミルクアイス MO-MO	P. 10

### 調味料・油

株式会社 あぶまた味噌	P.11
日本味噌株式会社	P.11
株式会社 日出味噌醸造元	P.11
海の精株式会社	P.12
OHSHIMA OCEAN SALT 有限会社	P.12
深層海塩株式会社	P.12
株式会社 青ヶ島製塩事業所	P.13
水牛食品株式会社	P.13
トキハソース株式会社	P.13

近藤醸造株式会社	P.14
横井醸造工業株式会社	P.14
株式会社 岡直三郎商店	P.14
東京島しょ農業協同組合 利島店	P.15

### 酒

石川酒造株式会社	P.15
小澤酒造株式会社	P.15
田村酒造場	P.16
ベリーコテージ	P.16

### その他の食品

有限会社 あしたば加工工場	P.17
有限会社 大島明日葉研究所	P.17
農事組合法人 大島觀光農園	P.17
株式会社 保谷納豆	P.18
株式会社 登喜和食品	P.18
寺沢製菓株式会社	P.18
NPO 法人 あだち菜うどん学会	P.19
くにたち野菜と地域食材の店 とれたの	P.19
玉川食品株式会社	P.19
株式会社 食品企画	P.20
有限会社 カトウファーム	P.20
ローズ&エム（セブンライツ株式会社）	P.20
株式会社 コロンバン	P.21
株式会社 ラベイユ	P.21
有限会社 健康自然工房（東京みつばちファーム）	P.21
銀座かずや（株式会社かずや）	P.22
株式会社 橘点心庵	P.22
木下園製茶工場	P.22
東京の茶工房 西村園	P.23
みづむら農園	P.23

※ 令和2年2月現在

東京都地域特産品認証事業に関するお問い合わせは下記まで

---

## 東京都産業労働局 農林水産部 食料安全課

 [S0000751@section.metro.tokyo.jp](mailto:S0000751@section.metro.tokyo.jp)

 **03-5320-4880**

FAX : 03-5388-1456

電話受付時間 月曜日～金曜日（土曜・日曜・祝日休み）

午前 9:00～12:00／午後 13:00～17:00



東京 イイシナ

検索



リサイクル適性(A)  
この印刷物は、印刷用の紙へ  
リサイクルできます。

令和2年3月発行 東京都産業労働局農林水産部食料安全課  
〒163-8001 東京都新宿区西新宿2-8-1 都庁第一本庁舎21階南側

登録番号 (31) 64