東京都
地域特産品認証食品

157
件掲載

TOKYO イイシナ

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



オススメの
特産品情報も
掲載！

27
区市町村

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！

2023年1月

東京都産業労働局

とうきょうを
食べよう!

東京産食材の

奥多摩町
わさび
奥多摩やまめ
あゆ
だいこん
青梅市
鶏
うめ
豚
ユズ
じゃがいも
トマト
お茶
瑞穂町
羽村市
温州みかん
武蔵村山市
日の出町
トマト
なし
のらぼう
ブルーベリー
福生市
ほうれんそう
こまつな
じゃがいも
檜原村
乳牛
あきる野市
らっかせい
うど
トマト
くり
キャベツ
ブロッコリー
昭島市
あゆ
立川市
とうもろこし
なし
採卵
ほうれんそう
だいこん
ほうれんそう
こまつな
八王子市
日野市
なし
しいたけ
トマト
ブルーベリー
ブルーベリー
しょうが
トマト
milk
とうもろこし
パッションフルーツ
牛乳
乳牛
豚
町田市
かき
さやえんどう
キンメダイ
大島町
あしたば
椿の実
タカベ
サザエ
利島村
椿の実
あしたば
イセエビ
イセエビ
あしたば
三宅村
新島村
あしたば
キンメダイ
パッションフルーツ
さつまいも
カツオ
あしたば
パッションフルーツ
レモン
八丈町
トビウオ
レモン
パッションフルーツ
ソデイカ
御蔵島村
小笠原村
カジキ
神津島村
あしたば
青ヶ島村
あしたば
パッションフルーツ
さつまいも
キンメダイ
トマト
マグロ

TOKYO X

バークシャー、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1.2万羽程度生産され、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・荒川水系から沖ノ鳥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。



☑ 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！

ふるさと認証食品
東京都

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 Expression
正確な表示

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を示しています。

Harmony with Ecology
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食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～
日配 21ページ～
スイーツ・菓子 47ページ～
水産 8ページ～
グローサリー 27ページ～
酒 57ページ～

東京しゃも

外食 百貨店 ギフト

あきる野市 東京しゃも生産組合



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



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。

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



写真はイメージです

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(国内製造)（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)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む))
主原料産地	国産(豚ロース肉)
内容量	170g
賞味期限／消費期限	270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	10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	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（2,021kg）

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

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、濃褐色でトロッと甘めの味わいの「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。

お問合せ先 JA全農ミートフーズ株式会社
TEL 048-421-4128
URL http://www.jazmf.co.jp/
お問合せフォーム　https://www.jazmf.co.jp/inquiry_selling/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

東京ビーフ生ハム

外食 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 催事

江戸川区 株式会社 大山



希望小売価格（税込）	1,300円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛肉（東京都産）、食塩、砂糖、香辛料/発色剤（亜硝酸Na）、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤（ビタミンC）
主原材料産地	東京都
内容量	パック/50g
賞味期限／消費期限	製造日より1年間
1ケースあたり入数	50パック
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	老若男女問いません。
利用シーン	宴会、婚礼など、華やかな場所。　ご自宅では気軽におつまみやオードブルなどで。

厳選された素材で作った生ハム 和牛の本来の味が楽しめます

ブランド和牛「東京ビーフ」のモモ肉を使用した和牛生ハムです。
和牛の芳醇な香りと旨味を味わえる一品です。
サラダのトッピングやオードブル、肉寿司にしても美味しく頂けます。

お問合せ先 猪俣　篤史
TEL 03-3638-5553　FAX 03-3637-6358
mail a-inomata@ohyama.com
URL www.ohyama.com

東京ビーフスモークビーフ

外食 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

江戸川区 株式会社 大山



希望小売価格（税込）	1,100円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛肉（東京都産）、食塩、砂糖、香辛料/発色剤（亜硝酸Na）、調味料（アミノ酸）、リン酸塩（Na）、（一部に牛肉・大豆を含む）
主原材料産地	東京都
内容量	パック/50g
賞味期限／消費期限	製造日より1年間
1ケースあたり入数	50パック
保存温度帯	冷凍
JANコード	4956636205097
最低ケース納品単位	1ケース

ターゲット	老若男女問いません。
利用シーン	宴会、婚礼など、華やかな場所。　ご自宅では気軽におつまみなどで。

脂と赤身のバランスが抜群の商品 スモークの香りと和牛の旨味を堪能できます

ブランド和牛「東京ビーフ」の肩バラ肉を使用したスモークビーフです。
スモークの香りが楽しめて、脂の旨味も特徴の一品。
サラダのトッピングやサンドイッチ、ハンバーガーに入れても美味しく頂けます。

お問合せ先 猪俣　篤史
TEL 03-3638-5553　FAX 03-3637-6358
mail a-inomata@ohyama.com
URL www.ohyama.com

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





希望小売価格（税込）	801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

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。

お問合せ先 小林 和歌子 TEL 042-551-1321
FAX 042-551-9409 mail w.kobayashi@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



希望小売価格（税込）	794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

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。

お問合せ先 小林 和歌子 TEL 042-551-1321
FAX 042-551-9409 mail w.kobayashi@otama.co.jp
URL http://www.otama.co.jp/

TOKYO-X　ウインナー

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



希望小売価格（税込）	643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

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。

お問合せ先 小林 和歌子 TEL 042-551-1321
FAX 042-551-9409 mail w.kobayashi@otama.co.jp
URL http://www.otama.co.jp/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

TOKYO-X　あらびきウインナー

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





希望小売価格（税込）	723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

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。

お問合せ先　小林 和歌子　TEL 042-551-1321
FAX 042-551-9409　mail w.kobayashi@otama.co.jp
URL http://www.otama.co.jp/

サメジャーキー

百貨店 その他小売

神津島村　よっちゃーれセンター





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

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。

お問合せ先　清水 紀子
TEL 04992-8-1342　FAX 04992-7-5330
mail kozuyochare@gmail.com

上たらこ

スーパー ギフト

江東区 株式会社佃宝



希望小売価格（税込）	1,200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60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

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。

細こぶ

スーパー ギフト

江東区 株式会社佃宝



希望小売価格（税込）	830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60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

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。

いかあられ

スーパー ギフト

江東区 株式会社佃宝



希望小売価格（税込）	1,150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、氷糖蜜、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60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

北海道産のいかをやわらく味付け

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。

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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）	830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 03-3669-7047
mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp
URL https://enchu-food.com/

江戸前でぃ！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）	450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 03-3669-7047
mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp
URL https://enchu-food.com/

江戸前でぃ！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）	475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 03-3669-7047
mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp
URL https://enchu-food.com/

江戸前でぃ！地あさり

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



希望小売価格（税込）	1,590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

国産素材使用の直火釜で炊き上げた佃煮

東京湾の自生あさりが持つ特有の旨みが詰まった濃厚な味わい。

お問合せ先 宮島 一晃
TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047
mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp
URL https://enchu-food.com/

江戸前でぃ！生のり佃煮

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



希望小売価格（税込）	570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

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です。

お問合せ先 宮島 一晃
TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047
mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp
URL https://enchu-food.com/

江戸前でぃ！本美乃洲貝

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



希望小売価格（税込）	1,500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

国産材料使用の直火釜で炊いた佃煮

ハマグリの食感にも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。

お問合せ先 宮島 一晃
TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047
mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp
URL https://enchu-food.com/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

三色昆布、たらこ佃煮、たらこ昆布、かつぶし昆布、小女子、ちりめん小女子、あみ、白寿、

江東区 株式会社筑定



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）

細昆布、うなぎ佃煮、いかあられ

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ず、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、さきいかの甘露煮。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/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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	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	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	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/

三宅島ドライマグロふりかけ

百貨店 その他小売

三宅島三宅村 三宅島漁業協同組合（三宅島漁業集落）



鮮度の良いマグロを使用。

希望小売価格（税込）	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	乾燥マッシュポテト、醤油、水あめ、砂糖、たん白加水分解物、いりごま、キハダマグロすり身、食塩等
主原料産地	アメリカ（乾燥マッシュポテト）
内容量	60g
賞味期限／消費期限	常1年
1ケースあたり入数	50袋
保存温度帯	常温
JANコード	4900325025534
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	1週間
販売エリアの制限	関東近郊

ターゲット	お子様から大人まで、お魚が苦手な方にも
利用シーン	ご飯のお供に。お弁当にも

黒潮に育てられたマグロを使用

東京諸島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。お手軽に三宅島の魚を食べて欲しいという漁師さんの気持ちが詰まった商品です。

お問合せ先 菊崎 浩太
TEL 04994-5-0019 FAX 04994-5-0521
mail miyake.shuraku@gmail.com
URL http://www.if-miyakejima.com/fishery.html

青むろあじくさや

卸

新島村 新島水産加工業協同組合





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32㎝
賞味期限／消費期限	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

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。

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/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

焼くさや　素焼ビン詰

卸

新島村 新島水産加工業協同組合



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

室町より悠久の時を経て伝承された逸品

焼いたくさや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。

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



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

室町より悠久の時を経て伝承された逸品

焼いたくさや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。

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/

青むろくさや

卸 スーパー 百貨店

新島村 丸五商店





希望小売価格（税込）	540円
最もおいしい時期	通年
原材料	クサヤモロ　くさや液、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	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

風味をそのままに
真空包装したくさやです

新島くさやは、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。

お問合せ先 前田 幸男
TEL 04992-5-0139　FAX 04992-5-1346
mail niijimamarugo@gmai.com

焼くさや素焼

卸 スーパー 百貨店 その他小売 その他

新島村 丸五商店



希望小売価格（税込）	756円
最もおいしい時期	通年
原材料	クサヤモロ　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	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

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

くさやを焼き、一口サイズにちぎり、食べやすくしてあります。

お問合せ先 前田 幸男
TEL 04992-5-0139　FAX 04992-5-1346
mail niijimamarugo@gmai.com

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

青むろくさや 真空パック ２枚入、焼くさや　瓶詰（味付）、焼くさや（素焼）真空パック／箱入、

八丈島八丈町 マルタ水産加工場



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）	810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）	1,188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

とび魚くさや一夜干、青むろ燻製

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー ギフト



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すすめです。

希望小売価格（税込）	810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	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）	918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	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）	1,080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	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 マルタ水産加工場　浅沼 拓仁
TEL 04996-2-0348　FAX 04996-2-3482
mail asa_takujp@kiu.biglobe.ne.jp
URL https://store.shopping.yahoo.co.jp/maruta/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

焼きくさや

その他

八丈島八丈町 ヤマサ水産　長田商店



希望小売価格（税込）	810円
最もおいしい時期	11月～12月ごろ
原材料	クサヤモロ（国産）、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	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

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。

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/

むろあじ あした葉燻製（特大、大、中）／ とびうお あした葉燻製（特大、大、中）

その他小売 その他 業務用 ギフト

三宅島三宅村 株式会社山雄（ヤマノベ旅館）





1 むろあじ

希望小売価格（税込）	（バラ）500円～800円
原材料	むろあじ、塩、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～350g
保存温度帯	冷蔵
賞味期限／消費期限	冷蔵３ヵ月
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品

2 とびうお

希望小売価格（税込）	（バラ）700円～1,000円
原材料	とびうお、塩、焼酎、昆布、明日葉、ローレル
主原料産地	三宅島近海
内容量	160g～380g
保存温度帯	冷蔵
賞味期限／消費期限	冷蔵３ヵ月
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品

※この商品は、季節限定となります。

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

お問合せ先 ヤマノベ旅館
TEL 04994-5-0317　FAX 04994-8-5648

フロマージュ・ドーメ

外食 卸 百貨店 レジャー 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）	2,160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	買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酛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@fromagesduterroir.jp
URL https://www.fromagesduterroir.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）	300円／180円／120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	買1000ml・500mlは16日間、200mlは13日間
1ケースあたり入数	12本／20本／20本
保存温度帯	要冷蔵(10℃以下)
認証・認定機関の許認可	ISO14001、FSSC22000、東京都地域特産品認証食品、地域団体商標
最低ケース納品単位	12本／20本／20本

ターゲット	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キリ」というお声も頂戴しています。

お問合せ先 営業統括部 佐藤 将文
TEL 03-5943-8551 FAX 03-5943-3270
mail mf-sato@meito.co.jp
URL https://www.meito.co.jp/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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、武蔵府中納豆 けやき

府中市 株式会社登喜和食品





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に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。



※この商品は、受注生産となります。

希望小売価格（税込）	432円
JANコード	4974572512017

ターゲット	料理が好きで、健康に気を遣っている方
利用シーン	代替肉や菓子の素材として

1 生てんぺ

生てんぺは、丸大豆をテンペ菌で発酵させた無塩大豆発酵食品です。大豆の皮を丸ごと発酵させることで旨味と栄養分が凝縮されており、料理の素材としてご利用いただけます。



※この商品は、受注生産となります。

希望小売価格（税込）	324円
JANコード	4974572512000

ターゲット	料理が好きで、健康に気を遣っている方
利用シーン	代替肉や菓子の素材として

3 多磨納豆

北海道十勝の生産者が育てた大豆を東京納豆菌（東京都と共同開発）と薫煙炭火造り製法（特許取得）で作り上げた納豆です。



※この商品は、東京納豆菌を使用しています。

希望小売価格（税込）	162円
JANコード	4974572116505

ターゲット	少量の商品をお求めの方
利用シーン	朝夕の食事のお供に

共通項目

原材料	1・2大豆、米酢、米粉、テンペ菌　3～7大豆、納豆菌	1ケースあたり入数	1～6バラ　7 18個
主原料産地	1～3・5・6北海道　4茨城県　7茨城県常陸太田市	保存温度帯	冷蔵（10℃以下）
内容量	1・2 100g　3 45g　4～7 80g	発注リードタイム	1～6 5日　7 6日
賞味期限／消費期限	1・2賞 11日　3～7賞 9日	販売エリアの制限	1・2関東　7関東近県

4 遊作

茨城県金砂郷地域の、幻の地塚大豆を東京納豆菌で熟成発酵（薫煙炭火造り製法）させた天然経木納豆です。添付の「たれ・からし」に、保存料、着色料は使用しておりません。



※この商品は、東京納豆菌を使用しています。

希望小売価格（税込）	270円
JANコード	4974572000118

ターゲット	噛み応えのある納豆を求める方
利用シーン	朝夕の食事のお供に

5 ひきわり納豆

ひきわり納豆は発酵管理が難しく職人泣かせなのですが、仕込み直前に大豆を引き割ることで、大豆のカット面の酸化を防ぎ、爽やかな「ひきわり納豆」に仕上がりました。添付の「たれ・からし」に保存料、着色料は使用しておりません。



※この商品は、東京納豆菌を使用しています。

希望小売価格（税込）	270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	様々な納豆料理の素材として

6 黒豆納豆

黒大豆には黄色大豆に無いアントシアニンという成分が含まれています。黒大豆特有の栄養成分が東京納豆菌により酵素分解された黒豆納豆の独特な旨味をご堪能ください。



※この商品は、東京納豆菌を使用しています。

希望小売価格（税込）	359円
JANコード	4974572112538

ターゲット	こだわり志向の強い方
利用シーン	お酒のつまみに、黒豆のお好きな方

7 武蔵府中納豆　けやき

歴史ある武蔵府中「馬場大門のけやき並木」にあやかり、昔ながらの製法（薫煙炭火造り）と東京納豆菌で発酵させた自信作の手作り納豆です。添付の「たれ・からし」に、保存料、着色料は使用しておりません。



※この商品は、東京納豆菌を使用しています。

希望小売価格（税込）	291円
JANコード	4974572115416

ターゲット	通常の納豆では、少し物足りない納豆好きの方
利用シーン	朝夕の食事のお供に

お問合せ先 遊作 誠
TEL 042-361-3171　FAX 042-361-3794　mail yusaku@tokiwa-syokuhin.co.jp

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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

東村山市　株式会社保谷納豆



北海道産小粒大豆100%使用 昔ながらの経木で包んだ風味豊かな納豆

1 東京の納豆売り少年

納豆売り少年の声が響き渡っていた頃の経木納豆を再現。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。





希望小売価格（税込）	183円	内容量	85g
1ケースあたり入数	8個	JANコード	4976577661509
ケースサイズ（重量）	254×144×126cm（1kg）		
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・50歳以上の男女

北海道産極小粒大豆100%使用 お好みの味でお召し上がりください

2 豆くらべ味くらべ（極小粒）

香り豊かな経木納豆。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。紙と経木の包材なので環境にも優しく分別の煩わしさもありません。





希望小売価格（税込）	159円	内容量	80g
1ケースあたり入数	5個	JANコード	4976577661714
ケースサイズ（重量）	224×152×66cm（0.6kg）		
原材料	丸大豆、納豆菌		

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	内容量	35g×2
1ケースあたり入数	10個	JANコード	35g×2／4976577661493
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	製9日
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	有機JAS、JFS-B
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/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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）	356円
最もおいしい時期	3月～5月
原材料	ピーナッツ（アルゼンチン産）、米みそ（大豆を含む）、砂糖、粉末水あめ、食用大豆油、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、ご飯のお供、おつまみ

1961年発売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、発売以来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/

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）	880円
最もおいしい時期	10月～4月
原材料	米（国産）、大豆、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	料理の調味

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/

あぶまた　江戸甘味噌

外食 中食 卸 百貨店 その他小売 業務用

中野区 株式会社あぶまた味噌





希望小売価格（税込）	486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

初代将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おります。

お問合せ先 飯田 庄太郎 TEL 03-3372-5211
FAX 03-3372-5215 mail staff@abumata.com
URL www.abumata.com

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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	賞常温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。

お問合せ先 永田 一恵 TEL 045-381-7651
FAX 045-382-8225 mail uketuke@nihonmiso.com
URL https://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、かつお節粉末、昆布粉末
主原料産地	関東地区
内容量	14.28g／袋
賞味期限／消費期限	賞製造日から一年
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%添加物なし

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、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。改良を加え、添加物をなくしました。

お問合せ先 永田 一恵 TEL 045-381-7651
FAX 045-382-8225 mail uketuke@nihonmiso.com
URL https://www.nihonmiso.com

海の精 あらしおドライ・海の精 なんでもソルト・海の精 うましお

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 業務用

新宿区 海の精株式会社





“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	買なし
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	買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	買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

グローサリー

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

海の精 あらしお（赤ラベル）、海の精 やきしお、海の精 有機ハーブソルト、海の精 有機ペッパ

新宿区 海の精株式会社



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でご利用ください

豊かな香りと風味が広がる本格ハーブ塩 有機ハーブ4種の力でおいしさ広がる♪

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、ふた味もおいしくします。



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

600度Cで高温焼成、本格壺焼製法 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／540g、業務用 1kg／20kg
賞味期限／消費期限	賞なし
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

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
原材料	海水
内容量	120g／240g
賞味期限／消費期限	覞なし
1ケースあたり入数	36袋／36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

※この商品は数量限定となります

発酵漬物は伝統海塩「海の精」で◎♪ 無機塩類が発酵を助け、よりおいしく♪

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。溶けるのに時間がかかる塩の固まりが入っていることがありますが、価格がお得で、時間をかけて発酵熟成させる漬物づくりに向いている、お得な「あらしお」です。

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	覞なし
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	ぬか漬け、梅干し、白菜漬け、らっきょう漬けなどの塩漬けや漬魚にも

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	覞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

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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 レジャー

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 レジャー

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

Flower Of Ocean・シホ　Full Moon Ocean・シホ

スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 ギフト

大島町 OHSHIMA OCEAN SALT有限会社



希望小売価格（税込）	50g：324円、200g：648円、1kg：2,808円 Full Moon Ocean・シホ100g：864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	50g、200g、1kg、Full Moon Ocean・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 Full Moon Ocean・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



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。

お問合せ先 阪本 鏡子
TEL 04992-2-2815　FAX 04992-7-5639
mail o-oceansalt@0-000.net
URL https://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

大島町 深層海塩株式会社





希望小売価格（税込）	540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）	32×32×11cm

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海水を、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 大輔
TEL 04992-2-8077　FAX 04992-2-8108
mail info@shinsoukaien.com
URL http://www.shinsoukaien.com/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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





希望小売価格（税込）	260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	受注後在庫確認次第発送、ゆうパック利用

ターゲット	塩は大切な調味料と考える人
利用シーン	ギフトや家で作る特別な料理（漬物、味噌、醤油、塩麹、ハム等）

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。

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

ひんぎゃの味わい水塩

外食 百貨店 ギフト

青ヶ島村 株式会社青ヶ島製塩事業所



希望小売価格（税込）	480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	300ml
賞味期限／消費期限	賞製造から2年以内
1ケースあたり入数	12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	45603407720151
最低ケース納品単位	1本
発注リードタイム	受注後在庫確認次第発送、ゆうパック利用

ターゲット	塩とはひと味違う味わい。あっさりとした塩味を楽しみたい方
利用シーン	塩の粒が残らない方が良いドレッシング等　塩の摂取量を把握されたい方　塩の下味を均一にまんべんなくつけたい際はスプレーで使用

【火山の島、青ヶ島の地熱でつくる塩】

黒潮に浮かぶ島の地中から噴出する地熱（ひんぎゃ）の蒸気で海水をじっくりと温め、結晶化させた「ひんぎゃの塩」は、マグネシウムとカルシウムが豊富。まろやかな味わいで、食材の旨みを引き出します。結晶化する直前の濃縮された液体である「水塩」は、塩よりアッサリとした味わい。液状なので瞬時に均一に材料に行き渡ります。

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

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





希望小売価格（税込）	324円
最もおいしい時期	通年
原材料	米酢(国内製造)、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	買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

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。醤油の替わりに使用することで減塩にもなります。

お問合せ先 伊藤　仁
TEL 03-3522-1111　FAX 03-3522-0451
mail ito@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





希望小売価格（税込）	410円
最もおいしい時期	通年
原材料	米(国産)、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	買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）	22×30×21cm（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

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。

お問合せ先 伊藤　仁
TEL 03-3522-1111　FAX 03-3522-0451
mail ito@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





希望小売価格（税込）	324円
最もおいしい時期	通年
原材料	米酢(国内製造)、砂糖、食塩
主原料産地	日本
内容量	150ml
賞味期限／消費期限	買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）	24×18×34cm（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

「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。

お問合せ先 伊藤　仁
TEL 03-3522-1111　FAX 03-3522-0451
mail ito@yokoi-vinegar.co.jp
URL http://www.yokoi-vinegar.co.jp

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

キッコーゴ丸大豆醤油

外食 百貨店 ギフト

あきる野市 **近藤醸造株式会社**



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）、国産（小麦）
内容量	1ℓ
賞味期限／消費期限	買常温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

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醤油

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。

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 業務用

利島村 **利島農業協同組合**



希望小売価格（税込）	3,850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	買製造から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

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。

お問合せ先 加藤 大樹
TEL 04992-9-0026　FAX 04992-9-0258
mail info@ja-toshima.jp
URL http://www.ja-toshima.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



希望小売価格（税込）	453円
最もおいしい時期	通年
原材料	トマト（国産）、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。一家団欒の夕食時

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。

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





希望小売価格（税込）	452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）（国内製造）、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

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、食卓が華やいだ雰囲気に。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。

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



希望小売価格（税込）	653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）	24×30㎝×17㎝ cm（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

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。とろりとしており食材に絡みやすくかけすぎずに済みます。

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/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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	730日
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	730日
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	730日
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



希望小売価格（税込）	454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	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	17時受注締切　2営業日後着 関東圏外＋1～2営業日後着
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

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。

お問合せ先 水牛食品株式会社
TEL 03-3759-9771　FAX 03-3759-9768
mail otoiawase@suigyu.co.jp
URL https://www.suigyu.co.jp/

生中濃ソース

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



希望小売価格（税込）	454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	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	17時受注締切　2営業日後着 関東圏外＋1～2営業日後着
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

野菜・果実のマイルドな味わいが特徴
非加熱製法の「生中濃ソース」

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「生中濃ソース」です。

お問合せ先 水牛食品株式会社
TEL 03-3759-9771　FAX 03-3759-9768
mail otoiawase@suigyu.co.jp
URL https://www.suigyu.co.jp/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

おつかれさまカレー スイート 遺伝子組換でない菜種油と明日葉、鶏ひき肉と甘めのキーマカレー

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）	500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（国産）、玉ねぎ（国産）、じゃがいも（国産）、にんにく（国産）、生姜（国産））、菜種油、グラニュー糖、小麦粉、トマトケチャップ、カレールゥ、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	疲れた時に食べた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%が評価したいつもの甘口とはちょっと違う味わい。（㈱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 shokuhinkikaku77@gmail.com
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、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）	500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（国内製造）、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、ホっとする味わい。「おつかれさま」という食シーンにピッタリです

ほどよい辛さとホっとする味わい 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、野菜をペースト状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等を無添加に仕上げた奥深いカレーです。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 shokuhinkikaku77@gmail.com
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）	429円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉（国内製造）、でん粉、小松菜ピューレ（足立区産）、食塩、小松菜粉末（足立区産）、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
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、粋な風味とのど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）	429円
最もおいしい時期	通年
原材料	デュラム小麦粉（国内製造）、でん粉、小松菜ピューレ（足立区産）、食塩、小松菜粉末（足立区産）、小麦たん白
主原料産地	デュラム小麦（カナダ）
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
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

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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



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（国内製造）、でん粉、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	冒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

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。

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



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（国内製造）、でん粉、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	冒常温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

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。

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

東京都産柚子こしょう

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



希望小売価格（税込）	630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	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

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。

お問合せ先 宮島 一晃
TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047
mail enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp
URL https://enchu-food.com/

將軍　小松菜うどん

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

江戸川区 株式会社島村商店



希望小売価格（税込）	320円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉（国内製造）、食塩、粉末小松菜（東京都製造）
主原料産地	日本
内容量	180g
賞味期限／消費期限	1年
1ケースあたり入数	30
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP・農業生産工程管理（GAP）
JANコード	4992267045008
ケースサイズ（重量）	325×270×110（5.6kg）

ターゲット	30～70代の女性・東京観光客
利用シーン	東京都江戸川区のお土産品としてホームパーティー等の集いに”ざるうどん”として最適

江戸川区産小松菜と鶴岡市大山稲庭うどんとのコラボレーション

大山稲庭うどんで「つるつる、もちもち」食感。凝縮された小松菜パウダーも6%入っており、見た目も緑色鮮やかで、小松菜のうまみを十分お楽しみ頂けます。

お問合せ先 株式会社島村商店
TEL 03-5879-3891 FAX 03-5879-3896
mail y-satoh@shima-bun.jp
URL https://www.madei.shop

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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



希望小売価格（税込）	648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	18g
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

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。

お問合せ先　有限会社あしたば加工工場
TEL 04996-2-3181　FAX 04996-2-3248
mail ashitabaya8jo@yahoo.co.jp
URL http://ashitaba3181.shop-pro.jp

まろやかな味わい明日葉粉末

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



希望小売価格（税込）	1,404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	60g
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

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。

お問合せ先　有限会社あしたば加工工場
TEL 04996-2-3181　FAX 04996-2-3248
mail ashitabaya8jo@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）	10,800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	300g
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	4981262500124
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　有限会社あしたば加工工場
TEL 04996-2-3181　FAX 04996-2-3248
mail ashitabaya8jo@yahoo.co.jp
URL http://ashitaba3181.shop-pro.jp

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 ギフト

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	年齢を問わず幅広い層に
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 https://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 ギフト

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	年齢を問わず幅広い層に
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 https://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 ギフト

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こち

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こちをご堪能ください。

希望小売価格（税込）	1,490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	東京都（にんじん）、長野県（りんご）
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・東京都GAP・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	安心安全な野菜を求めている方・健康志向の高い方
利用シーン	毎日の健康の一品として・食の楽しみの一つとして・アルコールが飲めない方の飲料としてなどご利用ください。

お問合せ先
URL https://mizumuranouen.sakura.ne.jp/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

東京紅茶

東大和市 木下園製茶工場

国産の紅茶　優しい味わい 東京産の紅茶です

●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	製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/

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	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をしております。明日葉そのものの味をお愉しみください。
（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

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

小麦粉、卵、バター、砂糖など主原料は国産100% さらに東京産原料に限りなくこだわる

国産・東京産の食材を使い東京で製造する本格的人形焼。東久留米市まぼろしの柳久保小麦など、東京都産の原材料にこだわり、橘点心庵秘法の配合と製造で心を込めて焼き上げました。

人形焼たちばな　15個入(箱)／12個入(箱)／6個入(箱)／小鯛焼 6個入

希望小売価格（税込）	1,620円／1,296円／650円／650円
内容量	15個入／12個入／6個入／6個入
最もおいしい時期	通年
原材料	卵（国産）、小麦粉（小麦（国産））、砂糖（てん菜（国産））、小豆（国産）、いんげん豆（国産）、還元水飴、食用植物油脂、はちみつ、みりん、醤油、寒天（一部に小麦・卵・大豆を含む）／膨張剤、乳化剤（大豆由来）、酸化防止剤（V.E）
主原料産地	北海道・東京（卵）、北海道・東京（小麦粉）、北海道（小豆）
賞味期限／消費期限	50日
1ケースあたり入数	20箱／25箱／20個／20個
保存温度帯	常温
JANコード	4942718021136／4942718021129／4942718021112／4942718021099
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ（重量）	44×32×22㎝（4.5kg）

ターゲット	国産にこだわる方、東京みやげを求める方
利用シーン	東京みやげ、インバウンド商品としてまた、お茶受けとして



お問合せ先 吉崎 徹
TEL 03-3382-6021　FAX 03-3384-6061
mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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)

卸 メーカー 百貨店 レジャー その他

中野区 株式会社橘点心庵



希望小売価格（税込）	1,500円
最もおいしい時期	通年
原材料	江戸東京野菜ケーキ：小麦粉（小麦（国産））、バター（生乳（国産））、砂糖（てん菜（国産））、卵（国産）、かぼちゃ（東京産）、ごぼう（東京産）、水飴、小松菜（東京産）、醤油（大豆を含む）、みりん、ラム酒、香辛料／膨張剤 江戸東京野菜ケーキとうがらし：小麦粉（小麦（国産））、バター（生乳（国産））、砂糖（てん菜（国産））、卵（国産）、水飴、醤油（大豆を含む）、みりん、とうがらし／膨張剤
主原料産地	北海道・東京(小麦粉)、北海道(バター)、北海道(砂糖)
内容量	5個入
賞味期限／消費期限	賞70日
1ケースあたり入数	22箱
保存温度帯	常温
JANコード	4942718052642／4942718052789

ターゲット	国産にこだわる方、・東京みやげを求める方
利用シーン	東京みやげとして、インバウンド商品として

江戸時代から育まれた伝統の江戸東京野菜 原料は小麦粉、卵、バター、砂糖など 主原料は国産100%

江戸時代から引き継がれ育てられた伝統野菜。内藤かぼちゃ、滝野川ごぼう、伝統小松菜の詰め合わせと内藤とうがらし。東久留米市柳久保小麦をはじめ東京産素材を多く使用。また環境にやさしく商品保護のためのフィルム以外、紙で包装しております。

お問合せ先 吉崎 徹
TEL 03-3382-6021 FAX 03-3384-6061
mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

江戸花橘 どらやき

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

中野区 株式会社橘点心庵



希望小売価格（税込）	1,200円／1,500円
内容量	4個入／5個入
最もおいしい時期	通年
原材料	卵（国産）、砂糖（てん菜（国産））、小麦粉（小麦（国産））、小豆（国産）、蜂蜜、みりん、醤油（大豆を含む）、植物油／膨張剤
主原料産地	卵:国産-東京産、小麦粉:北海道産-東京産、小豆:北海道産
賞味期限／消費期限	賞25日
1ケースあたり入数	22箱／20箱
保存温度帯	常温
JANコード	4942718054004／4942718054028

ターゲット	国産にこだわる方、東京みやげの購買者
利用シーン	東京みやげとして、インバウンド商品として

小麦粉、卵、小豆、砂糖など主原料は国産100% 柳久保小麦の香り、どらやきの傑作

国産・東京産に限りなくこだわり、東京の食材を使い東京で製造する本格的どらやき。あの、東京産「柳久保小麦」が見事に復活を遂げました。ひとつひとつ花橘の紋を焼き付けています。また環境にやさしく商品保護のフィルム以外、紙で包装しております。

お問合せ先 吉崎 徹
TEL 03-3382-6021 FAX 03-3384-6061
mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

東京サブレ

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

中野区 株式会社橘点心庵



希望小売価格（税込）	1,400円
内容量	8枚
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉（小麦（国産））、砂糖（てん菜（国産））、バター（生乳（国産））、卵（国産）、レモン、蜂蜜、食塩
主原料産地	小麦粉:北海道産-東京産　砂糖:北海道産 バター:北海道産　食塩:東京産
賞味期限／消費期限	買50日
1ケースあたり入数	22箱
保存温度帯	常温
JANコード	4942718052383

ターゲット	国産にこだわる方、東京みやげの購買者
利用シーン	東京みやげとして、インバウンド商品として

小麦粉、卵、バター、砂糖など主原料は国産100%バターリッチな本格手焼きサブレ

江戸小紋柄にもある銀杏（イチョウ）は、東京の都木。そのイチョウの葉をかたどった国産バター100%の香り高いサブレ。小麦粉はまぼろしの東京産「柳久保小麦」を使用。また環境にやさしく商品保護のフィルム以外、紙で包装しております。

お問合せ先 吉崎 徹
TEL 03-3382-6021　FAX 03-3384-6061
mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

東京サブレ　東京緑茶

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他小売 レジャー

中野区 株式会社橘点心庵



希望小売価格（税込）	1,400円
内容量	8枚
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉（小麦（国産））、砂糖（てん菜（国産））、バター（生乳（国産））、卵（国産）、粉末緑茶（茶葉（国産））、蜂蜜、食塩
主原料産地	小麦粉:北海道産-東京産　砂糖:北海道産 バター:北海道産　食塩:東京産
賞味期限／消費期限	買50日
1ケースあたり入数	22箱
保存温度帯	常温
JANコード	4942718054103

ターゲット	国産にこだわる方、東京みやげの購買者
利用シーン	東京みやげとして、インバウンド商品として

小麦粉、卵、バター、砂糖など主原料は国産100%東京緑茶のバターリッチな手焼きサブレ

東京の食材を使い、東京で製造する東京サブレ 東京緑茶。東久留米産の香り高いまぼろしの柳久保小麦に東京西多摩、瑞穂町の貴重な緑茶を練りこんだ、こだわりのサブレです。また環境にやさしく商品保護のためのフィルム以外、紙で包装しております。

お問合せ先 吉崎 徹
TEL 03-3382-6021　FAX 03-3384-6061
mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

アーモンド・チョコ入ごかぼーる

卸 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 OEM 催事 産直

足立区 株式会社ワタトー



希望小売価格（税込）	498円
最もおいしい時期	通年（特に秋から春）
原材料	準チョコレート（植物油脂、砂糖、全粉乳、ココア、乳糖、カカオマス）（国内製造）、きな粉（東京都製造）、水飴、砂糖、アーモンド、カカオ豆、バターミルクパウダー、ぶどう糖、食塩/乳化剤、香料、（一部に大豆、アーモンド、乳成分を含む）
主原料産地	日本
内容量	8個
賞味期限／消費期限	賞120日
1ケースあたり入数	12P
保存温度帯	常温
JANコード	4961351502734
最低ケース納品単位	無し
発注リードタイム	数量限定
販売エリアの制限	無し

ターゲット	40代のご家庭
利用シーン	いつも忙しく働いている、パパママ、保育園に行っている子供たちが、ひと呼吸に一口食べる。

東京の大豆を使ったお菓子
伝統菓子五家宝とチョコレート

弊社既存商品「五家宝」の伝統の蜜を利用し、チョコを包んだ商品です。和菓子と洋菓子のコラボ商品で五家宝の文化継承をしながら、希少価値の高い東京産大豆で作ったきな粉を使用しています。

お問合せ先 渡辺 将結
TEL 03-3883-3209 FAX 03-3883-3206
mail info@watato.net
URL https://watato.net/

じぞちゃん×ハローキティ煎餅

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 OEM 産直

新宿区 和の合株式会社

東京産うるち米を使った
キティちゃんとリボンの煎餅

煎餅に一番合う「コシヒカリ」を厳選し、地元農家から直接供給しています。



© 2022 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L625558



© 2022 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L625558

じぞちゃん×ハローキティ贈答箱20

パッケージはじぞちゃんとキティちゃんが仲良く並んでハイポーズ!

希望小売価格（税込）	1,576円
内容量	20枚
1ケースあたり入数	12箱入り
JANコード	4589985582054
最低ケース納品単位	4ケース（混載可）

じぞちゃん×ハローキティプチ赤／プチ熨斗／プチ和／プチピンク

パッケージはじぞちゃんとキティちゃんのコラボが4種類。

希望小売価格（税込）	464円
内容量	5枚
1ケースあたり入数	24
JANコード	4589985581972/4589985581989/4589985581996/4589985582009
最低ケース納品単位	4ケース以上（混載可）

共通項目

最もおいしい時期	通年
原材料	うるち米（国産）、醤油、砂糖、でん粉/調味料（アミノ酸）
主原料産地	東京都
賞味期限／消費期限	賞120日
保存温度帯	常温
発注リードタイム	14日
ケースサイズ（重量）	27×38×29（3.7kg）

ターゲット	30代までの女性
利用シーン	友人への手土産

お問合せ先 半谷 馨
TEL 03-3235-0211 FAX 03-3235-0211
mail info@kagurazakasenbei.com
URL http://kagurazakasenbei.com

柳久保　発酵クッキー　穂のボーノ

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

練馬区 株式会社テンペストフーズ



希望小売価格（税込）	1,220円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉（小麦（東京都東久留米市産、北海道産））、大豆発酵食品、てんさい糖、米油、豆乳、発芽玄米、食塩/膨張剤
主原材料産地	東京都東久留米市
内容量	32個（8個×4袋）
賞味期限／消費期限	賞1ヶ月
保存温度帯	常温
ケースサイズ重量	約1.6kg

ターゲット	老若男女全てのお客様に、健康志向の方に
利用シーン	食べたい時に、おやつとして

テンペストの美味しさを東京産柳久保小麦で引き出した植物性クッキー

東京都東久留米市産の柳久保小麦と、大豆発酵食品「テンペスト」をナッツ替わりに使用した香ばしい香りのクッキーです。 世界のあらゆるお客様に食べていただけるよう、100%植物性原料で仕上げました。

お問合せ先 入海　健
TEL 080-5120-8161
mail knyukai@tempestfoods.com
URL http://www.tempestfoods.com/

柳久保　発酵大豆玄米パン　もっちり穂香

百貨店 その他小売 レジャー

練馬区 株式会社テンペストフーズ



希望小売価格（税込）	693円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉（小麦（東京都東久留米市産、北海道産））、玄米（国産）、大豆発酵食品、豆乳、てんさい糖、ホワイトチョコレート、米油、パン酵母、発芽玄米、食塩
主原材料産地	東京都東久留米市
内容量	4個
賞味期限／消費期限	賞4日間
保存温度帯	常温

ターゲット	老若男女全てのお客様に、健康志向の方に
利用シーン	食べたい時に、おやつとして

テンペストの美味しさを東京産柳久保小麦で引き出した植物性パン

大豆発酵食品「テンペスト」をナッツ替わりに使用。東京都東久留米市産柳久保小麦の特徴を活かしたもっちりとした食感のパンです。 世界のあらゆるお客様に食べていただけるよう、100%植物性原料で仕上げました。

お問合せ先 入海　健
TEL 080-5120-8161
mail knyukai@tempestfoods.com
URL http://www.tempestfoods.com/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

東京多摩のはちみつ

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



希望小売価格（税込）	2,084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	賞製造後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が感じられます。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。

東京都で最大の養蜂場
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しまいますが、品質を第一に生産しています。

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 株式会社コロンバン



希望小売価格（税込）	2,700円（2023年１月現在）
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

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

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、コロンバン通販サイトにて、季節限定（５月上旬～中旬）での販売となっています。

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

原宿はちみつプリン

百貨店 ギフト

渋谷区 株式会社コロンバン





希望小売価格（税込）	1,029円（2023年１月現在）
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	消冷蔵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

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、平飼い卵、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。

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 https://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



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	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

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%使用し手造りしました。
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。

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



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	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

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。

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



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	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

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。

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/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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



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（武蔵村山市産）、生クリーム、砂糖、卵黄（卵脂肪分1.5%）、脱脂粉乳、ぶどう糖／安定剤（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

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。

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

アイスミルク（ミルク）

その他 ギフト

武蔵村山市 アイス工房ヴェルデ



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（武蔵村山市産）、生クリーム、砂糖、脱脂粉乳、ぶどう糖／安定剤（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

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。

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

カネコミルク、カネコミルクスペシャルソフトクリーム

その他

八王子市 ミルクアイスMO-MO



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580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/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

八丈フルーツレモンジャム

外食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 産直

八丈島 JA八丈島女性部　加工部会



そのままパンやヨーグルトに。お酒や料理にもご利用下さい。

希望小売価格（税込）	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	レモン、砂糖
主原料産地	東京都八丈島産
内容量	125g
賞味期限／消費期限	常温　6か月
1ケースあたり入数	48本
ケースサイズ	26cm×31cm×18cm
保存温度帯	常温

ターゲット	子供から大人まで、お酒好きな男性にも
利用シーン	朝食のトーストに。ヨーグルト・アイスにも入れて。料理の甘味料にも使える

レモンと砂糖だけの無添加ジャム
レモンの香りが口いっぱいに広がる。

八丈島特産の「八丈フルーツレモン」は、ハウスで樹上完熟させた特別なレモンです。このレモンの果肉だけを丁寧に取り出し、砂糖と煮詰めただけのジャムは、ゼリーのような食感が人気です。ペクチンも、添加物を一切使用せずに、皮の綿と薄皮のみを利用して仕上げました。

お問合せ先 村山 眞理子　TEL 04996-8-0027
FAX 04996-8-0027　mail mari_island@apost.plala.or.jp
URL http//www.jahachijoshimajoseibu.tokyo/home/

八丈フルーツレモンマーマレード

外食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 産直

八丈島 JA八丈島女性部　加工部会



そのままパンやヨーグルトに。紅茶や料理にもご利用下さい。

希望小売価格（税込）	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	レモン、砂糖
主原料産地	東京都八丈島産
内容量	125g
賞味期限／消費期限	常温　6か月
1ケースあたり入数	48本
ケースサイズ	26cm×31cm×18cm
保存温度帯	常温

ターゲット	子供から大人まで、料理好きな主婦にも。
利用シーン	朝食のトーストに。ヨーグルト・アイスにも入れて。スクランブルエッグに入れてふわふわに。お肉を漬け込めば柔らかな焼き上がりで絶品。

レモンと砂糖だけの無添加マーマレード
レモンの皮と果汁で豊かな味わいの仕上がり。

八丈島特産の「八丈フルーツレモン」は、ハウスで樹上完熟させた特別なレモンです。このレモンの果皮と果汁と果肉のすべてをぎゅっと詰め込んだ贅沢な逸品です。ペクチンも、添加物を一切使用せずに、皮の綿と薄皮のみを利用して仕上げました。

お問合せ先 村山 眞理子　TEL 04996-8-0027
FAX 04996-8-0027　mail mari_island@apost.plala.or.jp
URL http//www.jahachijoshimajoseibu.tokyo/home/

八丈フルーツレモン塩レモン

外食 卸 スーパー 百貨店 その他小売 レジャー 業務用 産直

八丈島 JA八丈島女性部　加工部会



肉、魚、野菜のソースやディップとしてご利用ください。

希望小売価格（税込）	700円
最もおいしい時期	通年
原材料	レモン、荒塩
主原料産地	東京都八丈島産
内容量	125g
賞味期限／消費期限	常温　1年
1ケースあたり入数	48本
ケースサイズ	26cm×31cm×18cm
保存温度帯	常温

ターゲット	お料理好きな主婦や若い女性
利用シーン	レモン風味が味わえる万能な調味料です。肉、魚、野菜料理、どの食材をも引き立ててくれます。肉の下味付け、白身魚のカルパッチョソース、生野菜のディップに大活躍します。

八丈フルーツレモンと塩だけで製造
レモンのすべてが詰まった万能調味料

八丈島特産の「八丈フルーツレモン」は、ハウスで樹上完熟させた特別なレモンです。このレモンを丸ごと使用して、塩と混ぜ込んで熟成させた塩レモンは、苦みと酸味の少ない八丈フルーツレモンの特徴を存分に活かした、まろやかで贅沢な万能調味料です。

お問合せ先 村山 眞理子　TEL 04996-8-0027
FAX 04996-8-0027　mail mari_island@apost.plala.or.jp
URL http//www.jahachijoshimajoseibu.tokyo/home/

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



国産レモン100%使用



ギフトにも喜ばれています。



にっぽんの宝物
JAPANグランプリ2021-2022
スイーツ部門 審査員特別賞受賞

希望小売価格（税込）	2,600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	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お召し上がりください。

卵は三鷹市の平飼い卵を使用し、北海道産小麦と国産レモンを手絞りしたレモン果汁を使用しています。

おかげ様で数々の賞を受賞しました。
厳選した国産の材料を使ってレモンケーキを作りました。
一口食べると違いがわかる記憶に残る味です。
卵のコクとレモンの酸味が程よく調和して人気のレモンケーキになりました。

お問合せ先 江口 拓生
TEL 042-306-5328　FAX 042-306-5328
mail sv5tegc@gmail.com
URL http://roseandm.com

みんなのむさしのレールエール

外食 卸 百貨店 レジャー 業務用 ギフト OEM 催事 産直

武蔵野市 26Kブルワリー（株式会社スイベルアンドノット）





ラベルデザインは、吉祥寺を代表するイラストレーター
キンシオタニさん書下ろし。

希望小売価格（税込）	825円
最もおいしい時期	通年
原材料	麦芽(イギリス製造)、ホップ、へべす果汁、コリアンダー/炭酸ガス
主原料産地	イギリス
内容量	330ml
賞味期限／消費期限	製造より約2か月
1ケースあたり入数	35本
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	在庫があれば約1週間
販売エリアの制限	なし
商品サイズ	60×60×215mm
ケースサイズ（重量）	34×46×22cm

ターゲット	クラフトビールに興味のある30代女性
利用シーン	日曜日の午後に、晴れた日の公園や屋外でお昼に召し上がって戴きたい晴れやかなビール

武蔵野市産生ホップ使用！爽やかな苦みが特徴のゴールデンエール

毎年7-9月にかけて収穫される武蔵野市産生ホップを使用。収穫した生ホップは真空冷凍を行い、限定商品として製造を行っております。国産へべす果汁の香りと生ホップのほろ苦さ広がる、ライトなエールビールです。

お問合せ先 株式会社スイベルアンドノット
TEL 0422-38-5175　FAX 0422-38-5176
mail info@swivel.co.jp
URL http://swivel.co.jp/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

TOKYO　BLUES　セッションエール、多摩の恵「明治復刻地ビール」、多満自慢　純米大

福生市 石川酒造株式会社



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）	506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	賞常温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	賞常温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

山田錦100%の贅沢な逸品

3 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）	5,830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



フルーティな吟醸香と、味に幅のある芸術酒

4 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）	3,630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	賞常温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

5 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らぬる燗まで楽しめる味わい。



希望小売価格（税込）	1,925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	賞常温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

6 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）	2,640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	賞常温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

7 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）	1,485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	賞冷蔵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㈱
TEL 042-553-0100　FAX 042-553-2017
mail info@tamajiman.co.jp

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

澤乃井　大吟醸　凰、澤乃井　純米大吟醸、澤乃井　大吟醸、澤乃井　ぎんから、澤乃井

青梅市 小澤酒造株式会社



気品ある優雅な風味

1 澤乃井　大吟醸　凰

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）	6,050円
JANコード	4981563110329

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）	2,970円
JANコード	4981563110633

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）	3,630円
JANコード	4981563146342

ほどよい辛さと適度な香り

4 澤乃井　ぎんから

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）	2,860円
JANコード	4981563154118

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）	1,430円
JANコード	4981563131317



江戸時代の造りを伝える

6 澤乃井　元禄酒

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が感じられます。味は濃醇甘口。

希望小売価格（税込）	1,540円
JANコード	4981563133311



きれのよい本格的な辛口酒

7 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）	1,320円
JANコード	4981563144317



軽快な大辛口

8 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、きっちりしまった飲み口。（他に1800ml、300mlあり）

希望小売価格（税込）	1,100円
JANコード	4981563132314



風土感ある純米酒

9 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）	1,265円
JANコード	4981563116314



新酒のみずみずしい味と香り

10 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）	1,320円
JANコード	4981563135339



若く透き通った味わい

11 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）	1,100円
JANコード	4981563136855



みずみずしく滑らかな口当たり

12 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）	484円
JANコード	4981563143518



共通項目

最もおいしい時期	1〜 9・11〜 12 通年 10 11月〜1月
原材料	2・5〜 7・9 米（国産）・米麹（国産米） 1・3・4・8・10〜 12 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〜 11 720ml 4 1800ml　12 300ml
賞味期限／消費期限	1〜 10・12 賞1年　11 賞6カ月
1ケースあたり入数	1〜 11 6本　12 12本
保存温度帯	1〜 10・12 常温　11 冷蔵
最低ケース納品単位	要相談
ケースサイズ（重量）	5〜 11 18×26×32cm（7kg）

ターゲット	成人
利用シーン	4〜 5・7〜 9・11・12夕食のお供に 1〜 3 お祝いの席に 7 会社帰りにお店で一杯、夕食のお供に 6 食前酒におすすめ　10 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/

表記されている価格は 2023 年 1 月 1 日時点、消費税込みの価格となります。※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

嘉泉　特別本醸造　幻の酒

スーパー 百貨店 その他小売 業務用

福生市 田村酒造場





希望小売価格（税込）	1,155円
最もおいしい時期	10月～3月
原材料	米（国産）、米麹（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	買12カ月／消開封後早目に
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）

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。

お問合せ先 田村酒造場
TEL 042-551-0003　FAX 042-553-6021
mail kasen@ninus.ocn.ne.jp

東京ワイン 高尾ロゼ、東京ワイン 東京スペシャル

外食 中食 百貨店

練馬区 株式会社　HORIGO



東京のブランドぶどう「高尾」を100%使用したワインです



1　東京ワイン　高尾ロゼ

東京産「高尾」を使用したロゼワインです。「高尾」はぶどうの品種名で東京都農業試験場が育種した生粋の東京っ子、贈答用の高級食用ぶどうとして地元のみで販売されています。イチゴやアセロラのような甘酸っぱい香りとぶどう本来のほのかな甘みが感じられ、食事を邪魔しないややドライでスッキリとした味わいです。

希望小売価格（税込）	3,500円

東京産のぶどうをブレンドして造ったライトボディの赤ワインです



2　東京ワイン　東京スペシャル

メインは高尾とヤマブドウ、その他ピオーネやアリカントなど東京で作られたぶどうを数種類ブレンドしたワインです。高尾の優しい香りとヤマブドウの酸味でスッキリとしたライトボディの赤ワインです。

希望小売価格（税込）	3,000円

共通項目

最もおいしい時期	通年
原材料	ぶどう
主原料産地	東京
内容量	720ml
賞味期限／消費期限	買なし
1ケースあたり入数	1本からご注文できます（送る場合は送料が別途かかります）
保存温度帯	冷蔵
最低ケース納品単位	1ケース

お問合せ先 越後屋 美和
TEL 03-3867-5525　FAX 03-3867-5525
mail echigon@mac.com
URL https://www.wine.tokyo.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いたします。

※このガイドブックへの掲載を希望した27区市町村の情報を掲載しています。










台東区

http://taito-miyage.tokyo

台東区厳選のおみやげ品 ここを選べば間違いなし！

台東区観光みやげ品協会は、台東区を訪れたみなさまにより良いおみやげ品を提供することを目指し、1961(昭和36)年に設立しました。
現在は、34店舗が加盟しており、和菓子や洋菓子、和食、飲料、人形、和装小物等の多種多様な商品を取りそろえて、みなさまのお越しをお待ちしております。

クーポン付きのお得なパンフレット絶賛配布中！

台東区役所(9階 観光課)や台東区立浅草文化観光センターを始め、区内外で広く配布しております。
クーポン付きでとてもお得にお買い物できるパンフレットを是非、お手に取って上野・浅草を始めとした、台東区内の観光にお役立てください。

見やすく便利な公式ホームページもご活用ください！



台東区観光みやげ品協会（台東区観光課内）
電話 03-5246-1447
メール info@taito-miyage.tokyo

墨田区

https://sumida-brand.jp/about/products/

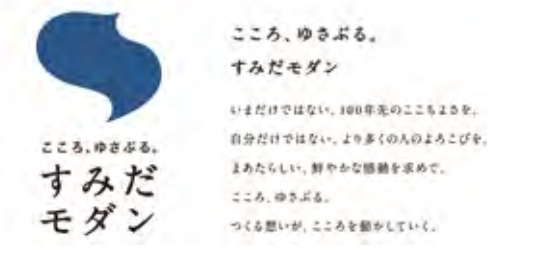
「こころ、ゆさぶる。」すみだモダン











“ものづくりのまち すみだ”では、江戸時代から愛され続けている和菓子をはじめ、工夫を凝らしたお惣菜やブレンド米、和モダンなスイーツなど、職人の魂が宿るこだわりの商品が生み出され続けています。「こころ、ゆさぶる。」すみだモダンにぜひご注目ください。※写真は商品の一部です。詳細はホームページをご覧ください。

すみだ地域ブランド推進協議会（墨田区産業振興課内）
電話 03-5608-6188
メール BRAND@city.sumida.lg.jp

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20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」



王将堅焼（ミニサイズ）


品川宿ブレンド


素焚糖 卵黄ボーロ



龍馬さん 潮の彩り

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、せんべいや和洋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ご当地グッズまで、約100の様々な商品が認定されています（2022年10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

※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

世田谷区

https://www.kanko-setagaya.jp/

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、世田谷ゆかりの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2023年で18年目を迎えることができました。指定商品は、和菓子や洋菓子、パン、クラフトビールなどの食品をはじめ、雑貨・衣料、さらには工芸品などバラエティに富んだラインナップとなっています。
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くなる、素敵な贈り物をみなさまにお届けします。



〈「世田谷みやげ2023」主な掲載内容〉

新たに仲間入りした９商品を含めた「世田谷みやげ2023」指定商品を、カテゴリー別に紹介

「体験する・作る・学ぶ　世田谷みやげをもっと身近に!!」体験教室やワークショップの紹介

各交流自治体の自慢の特産品の紹介

世田谷区へのふるさと納税のご案内

指定商品の一部は、世田谷区へ寄附いただいた方へお贈りしています（制度上、区外にお住まいの方が対象です。）

ふるさと納税について詳しくはこちら

世田谷みやげについて詳しくはこちら

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

練馬区

https://www.nerimakanko.jp/

「ねりコレ2022」ねりまのオススメ商品コレクション










料理研究家の浜内千波さんをはじめとした各分野の専門家による審査や区民の皆さまの投票などにより、全85商品を「ねりコレ2022」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、ねりコレ冊子や上記URLで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

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。

産業経済部産業経済課都市農業係
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、現在は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

※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

立川市

http://www.city.tachikawa.lg.jp/sangyoshinko/sangyo/nogyo/tokusanhin/tachikawaudo.html

地下の室（ムロ）で育った江戸東京野菜：東京うど







『うど室』
光の入らない室（むろ）と呼ばれる地下3メートルの深さに作った横に広がる穴ぐらで育てることで、白色に育ちます。
12月中旬から4月までが旬の時期で、利尿作用や血行促進、便秘改善などの効能があります。



『うどドレッシング』
うどの香りをしっかり残しながら、サラダだけでなく、肉・魚・煮込み料理にも良く合います。



『うどパイ』
立川産のうどを甘露煮にして白みそ餡で包み、パイ生地で仕上げました。



『笹らき』
旬の魚を使用し、立川の特産品であるうどと佃煮を挟み笹の葉で包んだ一口サイズのお寿司です。



『うどまんじゅう』
ショリショリした立川産のうどが入った餡はとってもまろやかです。

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。六次産業化として、ドレッシングなどが商品化され立川観光コンベンション協会推奨認定品となっています。また、持ち運びしやすく贈答用としても便利で価格を抑えた、従来サイズよりも短い「立川こまち」も販売しています。是非ご賞味ください。

産業文化スポーツ部　産業振興課農業振興係
電話 042-528-4318
メール sangyou-t@city.tachikawa.lg.jp

三鷹市

http://www.city.mitaka.lg.jp/

三鷹ブランドの贈り物



「風の散歩道 レモンケーキ」
Rose&M



「土星のわっか 地中海レモン」
うーおの森



「極上末廣どら焼き 井の頭どら焼き」
井の頭和菓子処 末廣屋喜一郎



「デリBOX(お弁当) トリュフソース」
Ioiura kitchen

三鷹には、オリジナリティーに溢れた魅力的な商品や市民の皆さまに知られていない逸品がたくさんあります。三鷹では今ある地域資源を基に、市内事業者の持つ技術・商品・サービスなどを三鷹ブランドとして展開しています。今回紹介する三鷹ブランドも、美味しく楽しめる「イイシナ」となっています。ちょっとしたお礼や記念日、お誕生日など…ぜひご堪能ください！

生活環境部生活経済課
電話 0422-29-9615
メール keizai@city.mitaka.lg.jp

青梅市

https ://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2341）
メール div2050@city.ome.lg.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。

府中の大地が育んだブルーベリーのアイスと地酒

「TOKYO府中アイス」は府中産の代表的な農産物であるブルーベリーと、ジャージー牛乳を使い開発しました。爽やかなブルーベリーの甘みを感じられる高級感たっぷりのアイスミルクです。
武蔵府中の地酒「国府鶴」は冷でも燗でも楽しめるお酒で、おだやかな香味とすっきりした喉ごしが絶品です。

香り高い府中産の生椎茸

府中市内の農家が生産する肉厚で香り高い椎茸。
秋から冬にかけては、貴重な原木栽培の椎茸をお楽しみいただけます。また、それ以外の季節は菌床栽培により一年中変わらないおいしさをお届けしています。
さっとあぶって香りのよさを味わうのがおすすめです。







生活環境部観光プロモーション課
電話 042-335-4095
メール kankou@city.fuchu.tokyo.jp

※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

昭島市

江戸東京野菜に認定された「拝島ねぎ」をご賞味ください。

昭和の初期より昭島市の拝島と言う地域で栽培されてきた拝島ねぎですが、強い風や雨で倒れてしまうなど、栽培が難しく収穫量が少ないため、外部に出ることがほとんどありませんでした。現在は、拝島ねぎ保存会として市内8件の農家で絶えることの無いように大切に栽培しています。

大切に育てられた柔らかい拝島ねぎをご賞味ください

特徴としては、とても柔らかく、生で食すと辛みが強い反面、熱を加えると甘味が強くなるネギです。柔らかいので葉の緑の部分まで食べられます。生では、そば・うどんの薬味や白髪ねぎとして辛みを味わえます。また、味噌お浸し、焼きネギ、鍋や焼き鳥などの加熱調理では柔らかさと甘みを味わえます。

拝島ねぎを使用した加工品の拝島ねぎみそ

拝島ねぎみそは、甘味を持つ拝島ねぎと濃厚な国産味噌にその他の調味料をブレンドさせ、いろいろな用途に使用できる加工品に仕上げてあります。炊き立ての白米にかけて食べるのがおすすめですが、サラダにつけたり、パンに塗って焼いたりと調味料としても利用していただけます。






市民部産業活性課都市農業担当
電話 042-544-4135
メール toshinogyotanto@city.akishima.lg.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40事業者の71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

福生市

https//www.city.fussa.tokyo.jp

和と洋の文化や食事を楽しめるまち「福生」



福生市には、良質な水を使って日本酒を製造している石川酒造、田村酒造場の2つの酒蔵があり、おいしい日本酒が楽しめたり、歴史的建造物も点在していて、見所満載です。横田基地の横を走る国道16号沿いの商店街では、日本にいながら、外国の文化を感じたり、多国籍な料理を楽しむことができます。ぜひ、福生市にお越しください。

生活環境部シティセールス推進課
電話 042-551-1740
メール f-sinkou@city.fussa.lg.jp

東大和市

https://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、武蔵村山市に次いで第4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。



市民環境部 産業振興課 観光係
電話 042-563-2111（内線1075）
メール sangyoushinko@city.higashiyamato.lg.jp

※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

東久留米市

https://www.city.higashikurume.lg.jp/

門外不出の「柳久保小麦」と特産農産物







東久留米市内でのみ栽培を許されている「柳久保小麦」は、粘りが強く、香りや風味に優れていることから、うどんや焼き菓子など、市内外を問わず、多くの飲食店で使われています。また、近年では加工品の製造も盛んになっており、ジャムやハチミツ、ピクルスなど、地場産農産物を使用した市内農産物の加工品が、ふるさと納税の返礼品に登録されています。

市民部産業政策課
電話 042-470-7743
メール sangyoseisaku@city.higashikurume.lg.jp

武蔵村山市

https://www.city.musashimurayama.lg.jp/kankou/tokusanbutsu/1001609.html

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。

協働推進部産業観光課
電話 042-565-1111（内線227）
メール sangyo@city.musashimurayama.lg.jp

多摩市

http://www.city.tama.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「原峰のいずみ」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薦めです。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

https://www.city.inagi.tokyo.jp/kanko/kanko_tokusyoku/taikoban.html

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！

産業文化スポーツ部経済課商工係
電話 042-378-2111（内線674）
メール keizai@city.inagi.lg.jp

※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

羽村市

www.city.hamura.tokyo.jp

市内唯一の水田で収穫された「羽村米」









酒はむら
多摩川最上流にある市内唯一の水田「根がらみ前水田」で収穫し、精米具合60%まで磨いたコシヒカリと、清冽な地下水を汲み上げた羽村の水で醸造した日本酒。ほんのり甘口でフルーティー、羽村の水そのままにすっきりした飲み口が楽しめます。

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380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『秋川渓谷物語』

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









「秋川渓谷物語」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。「秋川渓谷物語」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。」をいろど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くて、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。

協働推進部産業経済課商工係
電話 042-557-7633
メール sangyo@town.mizuho.tokyo.jp

利島村

300年の歴史が育んだ島の恵みを召し上がれ

島の面積の80%に椿が生育している利島は、椿油の生産量が全国有数の産地です。椿油が本格的に作られるようになったのは、江戸時代中期と言われ、年貢として納められていた歴史があります。現在では、東京都エコ農産物認証制度である「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しています。

江戸時代には天ぷら油として愛された椿油

原料の収穫から搾油、充てん、梱包までの全てを島内で行っています。ヘアケア・スキンケアとしての認知度が高い椿油ですが、江戸時代には庶民の食べ物だった天ぷらも、椿油で揚げると衣が黄金色でカラッと挙がることから「金ぷら」と呼ばれる高級料理とされていたそうです。

約86%のオレイン酸を含むオーガニックオイル

利島産の椿油は、完熟した種だけを使用した100%植物由来のオーガニックオイルです。オレイン酸を約86%含み、体内でも過酸化脂質を作りにくい脂肪酸が多く含まれています。オレイン酸の含有量が高い油として有名なオリーブオイルでも約75%であり、椿油は、エキストラバージンオイル以上といえます。





産業観光課
電話 04992-9-0046
メール hptoiawase@toshimamura.org

※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

新島村

http://niijima-noukyo.or.jp/

ご存じですか?新島野菜のこと。








あめりか芋、明日葉、玉ねぎ、島らっきょう、島唐辛子等、
太陽と潮風の恵みを受けた新島の野菜をぜひお楽しみください。
農協よりお電話・FAX・メールにて地方発送致しております。

産業観光課農林係／新島村農業協同組合
電話 04992-5-0284/04992-5-0046
メール nousei@niijima.com ／ info@niijima-noukyo.or.jp

神津島村

https://vill.kouzushima.tokyo.jp/

神津島近海の鮫を手作りでジャーキーに仕上げました





神津島近海で神津島船籍の漁師が釣り上げた鮫を、特製自家製醤油ベースのタレを使用し、七味唐辛子をまぶしたジャーキーです。観光客からも評判が高くリピーターが多い商品となります。子供も大人も納得の味となっております。

神津島村産業観光課
電話 04992−8−0011
メール kankou@vill.kouzushima.tokyo.jp

小笠原村

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

「東京の亜熱帯」で採れた南国の味をお楽しみください

東京から約1000km南に位置する小笠原村は、東京都でありながら亜熱帯性気候に属しています。世界自然遺産に登録された大自然の中で、南国の果物が年間を通し数多く生産されています。また小笠原諸島の独自の歴史を背景に誕生した「小笠原ラム酒とリキュール」は、亜熱帯の味に加えて文化にも触れることができます。

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。特に5～6月に収穫の最盛期を迎える小笠原の「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。8～11月にかけては皮が青いのが特徴で程よい甘さの「島レモン」が収穫されます。その他島バナナやパパイヤ、マンゴー、ブンタンなど、小笠原では南国の果物を数多く楽しむことができます。

独自の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には、サトウキビ製糖とともにあった「蜜酒」が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、そして新たに母島の海に一年間沈め熟成させた「海底熟成ラム酒～Mother」を加えた小笠原の地酒は、亜熱帯そのものの味わいとなっています。











産業観光課

電話 04998-2-3114

メール sankan@vill.ogasawara.tokyo.jp

※本文掲載の記事・写真・図表の無断転載を禁じます。

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 …… 54
- 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 …… 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 …… 27
- 池太商店 …… 14
- 石川酒造株式会社 …… 58・59
- 海の精株式会社 …… 29・30・31・32
- 遠忠食品株式会社 …… 10・11・43
- OHSHIMA OCEAN SALT有限会社 …… 33
- 農事組合法人大島観光農園 …… 47
- 株式会社大多摩ハム小林商会 …… 7・8
- 株式会社大山 …… 6
- 株式会社岡直三郎商店 …… 37
- 小澤酒造株式会社 …… 60・61

か

- 有限会社カトウファーム …… 53
- 木下園製茶工場 …… 46
- 協同乳業株式会社 …… 21
- 有限会社健康自然工房 …… 52
- 株式会社コロンバン …… 52
- 近藤醸造株式会社 …… 36

さ

- 株式会社山雄（ヤマノベ旅館） …… 20
- JA全農ミートフーズ株式会社 …… 5
- JA八丈島女性部　加工部会 …… 56
- 株式会社島村商店 …… 43
- 株式会社食品企画 …… 40
- 深層海塩株式会社 …… 33
- 水牛食品株式会社 …… 39
- セブンライツ株式会社 …… 57

た

- 株式会社橘点心庵 …… 47・48・49
- 玉川食品株式会社 …… 42
- 田村酒造場 …… 62
- 株式会社筑定 …… 12・13
- 株式会社佃宝 …… 9
- 株式会社テンペストフーズ …… 51
- 東京しゃも生産組合 …… 5
- 東京の茶工房 西村園 …… 45
- トキハソース株式会社 …… 38
- 株式会社登喜和食品 …… 22・23
- 利島農業協同組合 …… 36

な

- 新島水産加工業協同組合 …… 15・16
- 日本味噌株式会社 …… 28
- 26Kブルワリー（株式会社スイベルアンドノット） …… 57

は

- 株式会社日出味噌醸造元 …… 26・27
- フロマージュ・デュ・テロワール …… 21
- 株式会社保谷納豆 …… 24・25
- 株式会社HORIGO …… 62

ま

- 丸五商店 …… 17
- マルタ水産加工場 …… 18・19
- みずむら農園 …… 45
- 三宅島漁業協同組合（三宅島漁業集落） …… 15
- ミルクアイスMO-MO …… 55

や

- ヤマサ水産　長田商店 …… 20
- 横井醸造工業株式会社 …… 35
- よっちゃーれセンター …… 8

わ

- 株式会社ワタトー …… 50
- 和の合株式会社 …… 50

区市町村お問合せ先INDEX

台東区	台東区観光みやげ品協会（台東区観光課内）	03-5246-1447	64
墨田区	すみだ地域ブランド推進協議会（墨田区産業振興課内）	03-5608-6188	64
江東区	一般社団法人江東区観光協会	03-6458-7400	65
品川区	一般社団法人しながわ観光協会	03-5743-7642	65
世田谷区	公益財団法人世田谷区産業振興公社	03-3411-6715	66
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	66
江戸川区	産業経済部産業振興課農産係	03-5662-0539	67
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	67
立川市	産業文化スポーツ部産業振興課農業振興係	042-528-4318	68
三鷹市	生活環境部生活経済課	0422-29-9615	68
青梅市	経済スポーツ部商工観光課	0428-22-1111（内線 2341）	69
府中市	生活環境部観光プロモーション課	042-335-4095	69
昭島市	市民部産業活性課都市農業担当	042-544-4135	70
町田市	経済観光部観光まちづくり課	042-724-2128	70
福生市	生活環境部シティセールス推進課	042-551-1740	71
東大和市	市民環境部産業振興課観光係	042-563-2111（内線 1075）	71
東久留米市	市民部産業政策課	042-470-7743	72
武蔵村山市	協働推進部産業観光課	042-565-1111（内線 227）	72
多摩市	市民経済部経済観光課	042-338-6848	73
稲城市	産業文化スポーツ部経済課商工係	042-378-2111（内線 674）	73
羽村市	産業環境部産業振興課	042-555-1111	74
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	74
瑞穂町	協働推進部産業経済課商工係	042-557-7633	75
利島村	産業観光課	04992-9-0046	75
新島村	産業観光課農林係／新島村農業協同組合	04992-5-0284 ／ 04992-5-0046	76
神津島村	神津島村産業観光課	04992-8-0011	76
小笠原村	産業観光課	04998-2-3114	77

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

東京都産業労働局商工部
経営支援課事業促進担当

MAIL▶S0000481@section.metro.tokyo.jp
TEL▶03-5320-4778
FAX▶03-5388-1465

東京　イイシナ　検索

https://www.e-mark-iishina.metro.tokyo.lg.jp/

2023年1月発行 東京都産業労働局商工部経営支援課
〒163-8001 東京都新宿区西新宿2-8-1 都庁第一本庁舎20階北側
登録番号（4）166

VEGETABLE OIL INK
R70 古紙パルプ配合率70％再生紙を使用
リサイクル適性Ⓐ この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。