



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



2024

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 6 年 2 月末現在、約 210 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

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。



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。

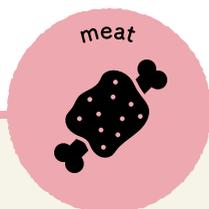


Harmony with Ecology

地域環境との調和

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。

いろいろあります、東京のイイシナ！



[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』『東京しゃも』『東京うこっけい』。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。



[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。



[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。



[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。



[酒]

緑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。



[その他]

東京産の明日葉を使った加工品、東京で採れたはちみつ、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がございます。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6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。ドイツ式の直火式燻煙で仕上げます。ベーコンは、丸2日間の乾燥スモークで造る、香りの良い一品です。

認定食品名

- TOKYO-X ・あらびきウインナー
- ロースハム
- ベーコン
- ウインナー



株式会社 大多摩ハム小林商会

福生市福生 785 tel. 042-551-1321
<https://www.otama.co.jp/>

【商品取扱店】大多摩ハム直営レストラン・直売店「シュトゥーベン・オータマ」
 福生市福生 785 (<https://www.otama.co.jp/stuben.html>) / 大多摩ハムネットショップ (<https://www.otama-netshop.com/>)
 ギフトセットは大多摩ハムのネットショップで常時購入・発送可能

肉

meat

しっかり赤身のコク、ふわり脂の旨味。

東京都内でわずか二人の養鶏家しか扱っていない希少価値の高いブランド鶏・東京しゃも。しゃも料理は、武士、侍だけでなく、町民も楽しんだ江戸時代を象徴する味の一つでした。時を経て昭和に復活した東京しゃもは、現代に至るまで多くの著名人、料理人を虜にしています。

認定食品名

- 東京しゃも



東京しゃも生産組合

あきる野市菅生 347 tel. 042-558-7439
<https://asano-poultry.com/>

【商品取扱店】自社 Web サイト参照

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ツ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。

認定食品名

- 国産豚ロース味噌漬け 江戸甘味噌使用



JA 全農ミートフーズ株式会社

埼玉県戸田市早瀬 1-12-7
 tel. 048-421-4128
<https://www.jazmf.co.jp/>

【商品取扱店】スーパー / 百貨店など

肉

meat

希少価値の高いブランド和牛「東京ビーフ」

東京育ちの和牛「東京ビーフ」を使用した加工品。生ハムは厳選したモモ肉を最適な鮮度を保ったまま丁寧に塩漬。豚肉の生ハムとはひと味違った旨味を味わえます。スモークビーフはバラ肉の香りを包み込むように長時間燻製した高級感のある味わいです。

認証食品名

- 東京ビーフ
- 生ハム スライス
- スモークビーフ スライス



株式会社 大山

江戸川区平井 3-7-11 tel. 03-3638-5553

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

【商品取扱店】JA タウン、自社 web サイト、デパート・百貨店催事など

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

- 江戸前生のおもろこし
- 江戸前生のり佃煮
- 江戸前こんぶ佃煮
- 江戸前茎わかめ佃煮
- 東京産ゆず胡椒
- あおやぎの佃煮
- あさくさのり
- しおぶき貝
- 地あさり
- 本美乃洲貝

遠忠食品株式会社

中央区日本橋蛸殻町 1-30-10 tel. 03-3666-3012
<https://enchu-food.com/>



【商品取扱店】
遠忠商店本店 自社店舗（中央区日本橋蛸殻町 1-30-10）

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

株式会社 筑定

江東区永代 1-11-2 tel. 03-3641-5628
<https://www.chikusada.co.jp/>



【商品取扱店】
深川不動尊参道内自社店舗（門前仲町駅下車）

焼く臭いは強烈ですが味は絶品の干物です

江戸の粋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

<https://www.niijimakusaya.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、食べやすくなりました。

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

くさや嫌いの人も食べられてご贈答に人気

味に自信あり！くさや嫌いの人も食べられてご贈答に人気です。新鮮な青むろあじ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しおり入りです。

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



【商品取扱店】Yahoo!ショッピング「八丈島のおいしいくさや屋 マルタ」

マルタ水産加工場

八丈島八丈町三根 871 tel. 04996-2-0348

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/maruta/>

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38秒。鮮度の良さが当店の自慢！に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

<https://kusayaya.com/>

【商品取扱店】 自社 EC サイト「くさや屋ドットコム」

食べてみて 東京のイシナ

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180km。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、茶漬げ、サラダ等、意外性に富み、大好評です。少量でもお送り致します。御賞味下さい。

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



神津島よっちゃんれセンター

神津島神津島村 37-2 tel.04992-8-1342

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

豊富に獲れるキンメダイ(神津島ブランド)

神津島漁協市場に1本釣漁法により水揚げされた金目鯛の中でも体長約23cmの金目鯛を使用し、市場近くにある加工室で1枚1枚手作業で加工しています。

認証
食品
名

- キンメダイの干物



神津島漁業協同組合女性部

神津島村 37-2 tel.04992-8-1342

乳

milk

しぼ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、自家牧場のしぼ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

- アイスミルク (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



乳

milk

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-gyunyu.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酏酒「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・ドーム (Fromage d'Omé)



乳

milk

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) / 楽天市場

乳
milk

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を使用した、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。精選された米麴をたっぷり使い、塩分は通常の辛口みその約半分のため、特有のしっ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。

認定食品名

- あぶまた江戸甘味噌



株式会社 あぶまた味噌

中野区本町 3-32-19 tel. 03-3372-5211

<https://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、大豆の香味と糴の甘味が渾然と調和し、「とろり」とした独特な風味を醸し出している江戸特産の味噌です。この独特な風味は、特別な原料配合と製造方法によって造られます。江戸甘味噌フリーズドライ味噌汁も好評発売中。

認定食品名

- 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



【商品取扱店】 自社 EC サイト「日本味噌オンラインショップ」

日本味噌株式会社

千代田区神田多町 2-9 tel. 03-5256-8221

<https://www.nihonmiso.com>

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、米麴をたっぷり使った風味豊かな米味噌です。1961年発売金紋みそピーは、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。

認定食品名

- 金紋江戸甘味噌(漉)
- 金紋みそピー
- 江戸甘味噌



株式会社 日出味噌醸造元

港区海岸 3-2-9 tel. 03-3451-9331

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

【商品取扱店】 自社 WEB サイト／東京江戸味噌広尾本店／ギフトショップ「ザ・台場」(ダイバーシティ東京プラザ 2F)

調味
seasoning

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。

認証食品名

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



【商品取扱店】自然食品店 / こだわりスーパー / 百貨店など

海の精株式会社

新宿区西新宿 7-22-9 tel. 03-3227-5601

<https://www.uminosei.com>

調味
seasoning

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。

認証食品名

- ・ Flower Of Ocean ・ シホ
- ・ Full Moon Ocean ・ シホ (満月)



【商品取扱店】自社 Web サイト / 自然食品店など

OHSHIMA OCEAN SALT 有限会社

大島町元町字小清水 267-4 tel. 04992-2-2815

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

調味
seasoning

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」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”に是非お試しください。

認証食品名

- ・ 深層海塩ハマネ



【商品取扱店】東京愛らんど (本カタログ P25 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.shinsoukaaien.com/>

調味
seasoning

火山の地熱でじっくり結晶させた自然海水塩

火山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。ひんぎゃの水塩は海水を濃縮したものであるため、海水にもともと含まれているミネラル分もそのまま含有しています。揚げ物にシュツ、焼き野菜にシュツ、レモン杯などにもシュツとやると更においしくなります。

食
品
証
名

- ひんぎゃの塩
- ひんぎゃの味わい水塩



株式会社 青ヶ島製塩事業所

青ヶ島村無番地 tel. 04996-9-0241

<https://hingyanoshio.com/>

【商品取扱店】 物品取扱店・東京愛らんど（本カタログP 25 参照）/
TOKYO GIFTS 62/ 今田新聞店 / 株式会社ミトク

調味
seasoning

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「生ソース」です。

認
証
食
品
名

- 生ソース
- 東京ソース 生ウスター
- 東京ソース 生中濃



水牛食品株式会社

大田区池上 8-20-15 tel. 03-3759-9771

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

調味
seasoning

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】 本社直売所及び自動販売機、志木工場自動販売機、志木駅前自動販売機、朝霞台自動販売機

東京生まれのキッコーゴ丸大豆醤油

創業明治41年、東京の醤油蔵。
国産の大豆と小麦で麴をつくり、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。

認証食品名

- キッコーゴ丸大豆醤油



【商品取扱店】近藤醸造内売店

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/>

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」、素材本来の味を引き立てる旨みの強い三杯酢風味の「赤酢のすのもの酢」。逸品の数々をお楽しみください。

食品認証名

- 江戸前 熟赤酢
- ふりかけ酢
- きんしょう米の酢
- 赤酢のすのもの酢
- 江戸前すし酢



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



【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

株式会社 岡直三郎商店

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

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。

認証
食品
名

- 食用つばき油



利島農業協同組合

利島村 13 tel. 04992-9-0026

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

【商品取扱店】 自社店舗 / 東京愛らんど（本カタログP25参照）

酒

liquor

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。

認証
食品
名

- 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」



【商品取扱店】石川酒造内売店「酒世羅」/ 自社 Web サイト

石川酒造株式会社

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

酒

liquor

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。

認証
食品
名

- 澤乃井(大吟醸鳳、大吟醸、純米大吟醸、純米本地酒、特別純米、純米大辛口、ぎんから、元禄酒、しぼりたて、本醸造大辛口、本醸造生酒、生貯蔵酒)



【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

小澤酒造株式会社

青梅市沢井2-770 tel. 0428-78-8210
<https://www.sawanoi-sake.com/>

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。特別本醸造まぼろしの酒は、旨味があり、冷やでもお燗でも美味しく召し上がれます。

認証
食品
名

- 嘉泉特別本醸造幻の酒



田村酒造場

福生市福生626 tel. 042-551-0003
<https://www.seishu-kasen.com/>

酒
liquor

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。まろ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。

認
証
食
品
名

- ブルーベリーワイン「ベリーのささやき」



ベリーコテージ

青梅市新町 2-11-5 tel. 0428-31-3810
<https://www.berry-cottage.com/>

酒
liquor

武蔵野市(吉祥寺・関前・境)で獲れた生ホップを使用したクラフトビール
乾燥処理がされていない東京都武蔵野市産の大変貴重な生ホップを使用したエールビールです。かくし味に宮崎県産のへべす果汁を使用し、クラフトビールが初めての方でも楽しんでいただける味わいをめざしました。生ホップならではのフレッシュな香りをご賞味下さい。

認
証
食
品
名

- みんなのむさしのレールエール



26Kブルワリー(株式会社スイベルアンドノット)
武蔵野市境南町 3-2-13 ond 内 tel. 0422-38-5175

【商品取扱店】オンド武蔵境、カフェサカイ、はちまるステーション、武蔵野市内酒販店、ECサイトほか

他

others

今年は「明日葉」という野菜を食べませんか？

八丈島は最近、多数のメディアが取材にきます。わたしたちは、その東京都の島「八丈島」で40年弱、明日葉の加工事業を行っています。当社の商品は「まろやかな」味わい。今年は明日葉という野菜を食べてみてください。

認証食品名

- 明日葉ふわふわ削り節
- まろやかな味わい明日葉粉末
- 明日葉匠粒



【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 P25 参照)

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
<https://ashitaba-hachijo.com/>

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



【商品取扱店】東京愛らんど (本カタログ P25 参照)

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/>

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



【商品取扱店】自社店舗

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/>

他

others

東京納豆菌で発酵させた「納豆」 東京生まれの「テンペ」

【納豆】東京納豆菌を使用し、こだわりの「薫煙炭火造り」製法で無塩発酵した逸品をお召し上がりください。

【テンペ】国産のテンペ菌で無塩発酵させた大豆発酵食品で、そのままでも、さまざまな料理の素材としても美味しくいただけます。

認証食品名

【納豆】

- ・遊作
- ・ひきわり納豆
- ・多磨納豆
- ・黒豆納豆
- ・武蔵府中納豆 けやき

【テンペ】

- ・生てんぺ(受注生産)
- ・黒生てんぺ(受注生産)
- ・丸大豆テンペ
- ・黒大豆テンペ



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

株式会社 登喜和食品

府中市西原町 1-10-1 tel. 042-361-3171

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

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、徳川家献上の歴史がある足立区産小松菜（あだち菜）を福祉施設でパウダーに加工し、麺に練り込みました。製造は宮内庁御用達 & 東京唯一の乾麺製麺所伝統製法。パッケージには足立所縁の「助六と揚巻」をあしらった江戸の粋と小松菜の風味を表しました。

認証食品名

- ・あだち菜うどん
- ・あだち菜パスタ



【商品取扱店】足立区観光交流協会「北千住街の駅・ギャラクシティ」、J A 直売所「あだち菜の郷」、スーパー「イオン西新井店」、飲食店「足立市場たけうち、らーめん えの木」、「足立区役所展望レストラン」等で取扱中。学校や福祉施設の給食にも採用。詳細はWebサイトにて。

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

<https://adachina.tokyo/>

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



【商品取扱店】自社 Web サイト / 自社店舗

玉川食品株式会社

北区豊島 7-5-12 tel. 03-3913-5705

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

他

others

江戸川区産小松菜と鶴岡市大山稲庭うどん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にお楽しみいただけます。

認証食品名

- 将軍小松菜うどん



【商品取扱店】まていマーケット / JA 東京「えどちゃんショップ」
JA 東京「あだち菜の郷」

株式会社島村商店

江戸川区西小松川町 22-4 tel. 03-5879-3891
<https://madei-market.com>

他

others

ホッとする甘さと辛さ・明日葉の味が絶妙なカレー。優しい味がたのしみもおいしくいただけます。
スパイスブレンド 27 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。
食品添加物を使わずに仕上げたやさしい味は、ホッとさせ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
遺伝子組換えでない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 スパイス
エキストラバージンオリーブオイルと明日葉 野菜、豆、鶏肉で作ったカレー



【商品取扱店】自社ホームページ、文化堂、大野屋(武蔵小杉店)、大阪(大近)、八丈島あしたば加工工場、東京愛らんど(本カタログ P25 参照)

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/>

他

others

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・微生物飼料などを鶏に与え、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

- かとうさんのぷりん
- カスタード
- なめらか
- ジャージ



【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 ぼっほ町田 1 階)

有限会社 カトウファーム

町田市相原町 4420 tel. 042-783-0158
<https://ultraran.ocnk.net/>

他
others

平飼卵と国産レモンを絞ったフルーティな美味しさ

「にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ大会 2021-2022」スイーツ部門で審査員特別賞を受賞しました！三鷹産の平飼卵と国産（佐賀・広島産他）の減農薬レモン、北海道産の小麦粉を使いレモン果汁を生地に混ぜ込みアイシングをかけて1本1本丁寧に作っています。レモンの酸味と卵の風味(コク)が程よく調和して人気の商品になりました。一度食べたら忘れられない味です。

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
<https://www.roseandm.com>

【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 / ナショナル田園 / クイーンズ伊勢丹（お取り扱いには各店舗にお問い合わせください。）

他
others

テンペストと柳久保小麦を使った植物性パン・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ています。もちりとした食感のパン、香ばしい香りのクッキーです。老若男女、様々な国の方に食べていただきたく、植物性原料 100%で仕上げました。

認
証
食
品
名

- 柳久保 発酵大豆玄米パン もちり穂香
- 柳久保 発酵クッキー 穂のポーノ



株式会社 テンペストフーズ

練馬区西大泉 2-14-4 tel. 050-5873-3909
<http://www.tempestfoods.com/>

【商品取扱店】Corazione Vario（神田）
オンラインサイト「Soilist」
<https://soilist.stores.jp/>

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」を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 6-34-17 T & Aビル
tel. 0120-55-4282
<https://www.colombin.co.jp/>

2024年1月現在
【商品取扱店】原宿はちみつ
季節・数量限定販売
取り扱いについてはお問い合わせください
【商品取扱店】原宿はちみつプリン
公式オンラインショップ、東京駅 グランスタ店、羽田空港 SMILE TOKYO 店、池袋東武店、コロンバン原宿、京王新宿サロン

他
others

様々な花からの優雅でふくよかな香りとおみ

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。ふくよかな香りとお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。味わいにコクがです。

認証食品名

- 東京はちみつ



株式会社 ラベイユ

港区南青山 2-24-11 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/麻布台ヒルズ店/東武百貨店池袋店/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://shop.labeille.jp>

他
others

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「東京多摩のはちみつ」。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。

認証食品名

- 東京多摩のはちみつ
- はちみつミルクゼラート



有限会社 健康自然工房 (東京みつばちファーム)

あきる野市上ノ台 37-3 tel. 042-519-9327
<https://88838.net/>

【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.net/>) / 秋川溪谷瀬音の湯直売所「朝霧」(あきる野市乙津 565)

他
others

八丈島の完熟レモンが生んだ風味豊かな逸品

八丈島の特産品「八丈フルーツレモン」を原料とした加工品シリーズ。ハウス栽培で樹上完熟させたレモンで、皮の苦みが少なく穏やかな酸味が特徴です。素材のよさを存分に活かし、ペクチンも手作りにこだわりました。添加物を使用しない丁寧な製法が自慢の品々です。

認証食品名

- 八丈フルーツレモンジャム
- 八丈フルーツレモンマーマレード
- 八丈フルーツレモン塩レモン
- れもんピール



JA 八丈島女性部 加工部会

八丈島八丈町三根 4594-5 tel. 04996-8-0027
<http://www.jahachijoshimajoseibu.tokyo/home/>

【商品取扱店】(八丈島内) 八丈島空港内 / 島内小売店・スーパーマーケット・土産店【都内】東京愛ランド(本カタログ P 25 参照)【通販】JA タウン

他

others

あんこばあばの手作り明日葉かりんとう

伊豆大島の明日葉を練り込んだかりんとうは珍しく、明日葉本来の風味が損なわれないように工夫をした、大人からお子様まで楽しめるサクサクとした口当たりのお菓子です。



認
証
食
品
名

- 明日葉かりんとう

ゆい工房

大島町泉津字木積場 151 tel.04992-2-9117

【商品取扱店】大島マリンサービス・げんろく

江戸の粹 東京名物 人形焼 ほか

主原料は国産100%。(小麦粉・砂糖・鶏卵・小豆・バター等) さらに、東京産にこだわりの小麦粉(柳久保小麦・東久留米市) 鶏卵(あきる野市・立川市産のブランド鶏卵) 他、伝統野菜の江戸東京野菜(都内各地)、東京緑茶(瑞穂町)、塩(伊豆大島町)などを使用しています。人形焼の植物油脂は利島産の椿油を使用しています。

認
証
食
品
名

- 東京名物 人形焼
- 東京サブレ
- 江戸花橘 どんら焼(粒あん)
- 東京サブレ 東京緑茶
- 江戸東京野菜ケーキ
- UTokyoピーカンナッツサブレ
- 江戸東京野菜ケーキ
(内藤とうがらし)



他

others

株式会社 橋点心庵

中野区本町 4-31-5 tel. 03-3382-6021

<https://tachibana-tenshinan.co.jp>

【販売取扱店】(一財)国民公園協会 皇居外苑 / (株) JALUX / ホテル椿山荘東京 / ホテル雅叙園東京 / ホテルグランドニッコー東京台場 / 靖国神社外苑 (株) えびや / 株式会社ノムラメディアス 東京都庁南展望台売店都 SEEN / 東京 BIGSIGHT / 株式会社サカガミ ホテルニューオオタニバ赤坂店 / 株式会社光洋商事日本武道館売店 / 株式会社トウポリクリエイティブ 国会議事堂衆議院売店 / (一財) 防衛弘済会 全国自衛隊売店 / 株式会社成城石井本店他 / (UTokyo ピーカンナッツサブレ) 東京大学のみ

カワイイが止まらない! じぞちゃん × ハローキティせんべい

東京産コシヒカリを使って作った、キティちゃんのおせんべいです。形はキティちゃんの顔とリボンの2種類。一度見たら手に取らないと気が済まないほどの可愛さ。お土産やちょっとしたギフトに最適です。

認
証
食
品
名

- じぞちゃん × ハローキティ 煎餅



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

他

others

神楽坂地藏屋 (和の合株式会社)

新宿区袋町 11-5 tel. 03-3235-0211

<https://kagurazakasenbei.com>

他

others

狭山茶職人がお届けする国産の「東京紅茶」

東京は江戸時代から続くお茶の生産地、多摩北部で栽培から製造まで行う製茶工場で、茶の製造方法を变えて職人が丹精込めて国産紅茶を復刻させました。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に、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。

認証
食品
名

- 東京紅茶
ブレンド「リーフ」 べにふうき
ブレンド「ティーバッグ」 香 駿
東京紅茶ギフト缶 ティーセレクション



木下園製茶工場

東大和市清水 5-1089-1 tel. 042-565-1627

<https://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 / 田無駅まちテナ SHOP / 拜島駅前多摩特産品「たまてばこ」

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

<https://knishimura.com>

【商品取扱店】西村園直売店 / 西村園ネットショップ

甘い人参果肉がたっぷり、とろっとした飲みごち

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

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

【商品取扱店】農園ネットショップ / 農園自販機(夏季を除く)
ふるさとチョイス(青梅市ふるさと納税返礼品)

東京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 〒151-0053 東京都渋谷区代々木 2-10-12

JA 東京南新宿ビル1F

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 東京アグリパーク共同運営会議

<https://agripark.tokyo/>

JA 東京アグリパーク

検索

※一部商品のみお取り扱い

東京愛らんど



所在地 〒105-0022 東京都港区海岸 1-12-2

竹芝客船ターミナル内

電話番号 03-5472-6559

営業日 年中無休

営業時間 10:00～18:00

※時期や状況により、営業時間に変更となる場合がございます。

その場合には、東京愛らんどホームページ、各種公式 SNS 等
お知らせいたします。

公益財団法人 東京都島しょ振興公社

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

東京愛らんど

検索

※一部商品のみお取り扱い（島しょ地域に関するもののみ）

認証までの流れ

事前相談・申請 〈事業者〉

事前に東京都へ相談の上、申請書を提出します。

確認 〈東京都〉

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。

審査 〈認証審査委員会〉

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。

認証

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 3 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 3 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。

肉製品

株式会社 大多摩ハム小林商会	P. 3
東京しゃも生産組合	P. 3
JA 全農ミートフーズ株式会社	P. 3
株式会社 大山	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 池太商店	P. 5
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. 6
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
神津島よっちゃんれセンター	P. 7
神津島漁業協同組合女性部	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	14
株式会社 岡直三郎商店	14
利島農業協同組合	15

酒

石川酒造株式会社	P.16
小澤酒造株式会社	P.16
田村酒造場	P.16
ベリーコテージ	P.17
26K プルワリー(株式会社スイベルアンドノット)	P.17

その他の食品

有限会社 あしたば加工工場	P.18
有限会社 大島明日葉研究所	P.18
農事組合法人 大島観光農園	P.18
株式会社 登喜和食品	P.19
NPO 法人 あだち菜うどん学会	P.19
玉川食品株式会社	P.19
株式会社島村商店	P.20
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.21
株式会社 テンベストフーズ	P.21
株式会社 コロンバン	P.21
株式会社 ラベイユ	P.22
有限会社 健康自然工房 (東京みつばちファーム)	P.22
JA 八丈島女性部 加工部会	P.22
ゆい工房	P.23
株式会社 橘点心庵	P.23
神楽坂地藏屋 (和の合株式会社)	P.23
木下園製茶工場	P.24
東京の茶工房 西村園	P.24
みずむら農園	P.24

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 商工部 経営支援課

 03-5320-4778



東京 イイシナ

検索

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



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6年3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
石油系溶剤を含まないインキを使用しています。

登録番号 (5) 69