

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

東京都地域特産品  
認証食品

148 件掲載

# 食べてみて CERTIFIED BY TOKYO 東京のイイシナ

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



「東京都地域特産品認証マーク」が  
新しくなりました！

2026年1月

 東京都産業労働局

オススメの  
特産品情報も掲載！

23  
区市町村

畜産

水産

日配

Grocery

スイーツ・菓子

酒

とうきょうを  
食べよう!

# 東京産食材の



## TOKYO X

パークシャー、デュロック、北京黒豚の3品種を交配して、平成9年に日本初の系統種として登録された高品質豚です。柔らかな肉と良質な脂肪が特徴で、年間約9,000頭が流通しています。名前には「交雑(クロス)と未知の可能性(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

車鶏(雄)とロードアイランドレッド(雌)を交配し、生まれた雌に車鶏(雄)を交配して生まれる高品質鶏です。車鶏特有の歯ごたえと旨みと香りが豊かな肉質を持っています。車鶏と比べて産卵率が高く、気性が穏やかなので飼いやすいという特徴を有します。都内で年間8,000羽が流通しています。



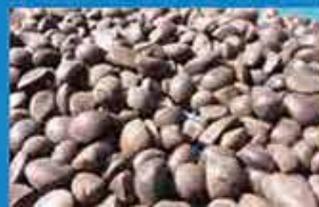
## お茶

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。甘く濃厚なコク味の特徴で、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(としま)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。特に利島には20万本もの椿が植わっています。





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



認証マークが新しくなりました！

## 認証マークについて

TOKYOのTを「ご馳走をのせるお膳」に見立てたデザインです。赤は日本の国旗を、金はプレミア感のある商品であることをイメージし、東京産の「イシナ」（良い品）であることを表現しています。

## 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（認証マーク）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。

### 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、健康増進法等の関係法令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

19ページ～

スイーツ・菓子

44ページ～

水産

9ページ～

グロサリー

23ページ～

酒

54ページ～



**江戸の食文化の味わい、東京しゃも  
東京生産にこだわったブランド鶏です**

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

希望小売価格 (税込)	お問合せください
最もおいしい時期	秋から冬
原材料	鶏肉
主原料産地	あきる野市、青梅市
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1kg)
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1kg)
ターゲット	鶏の風味を味わうお料理
利用シーン	すき焼き、親子丼、スープ、焼き鳥



**お問合せ先** 組合長 浅野 敬貴  
 TEL 042-558-7439 FAX 042-633-0987  
 mail tokyo.shamo@gmail.com  
 URL https://tokyo-shamo.jp/



写真はイメージです

**国産豚のロースを東京江戸甘味噌で  
漬け込んだ柔らかい味噌漬けです**

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

希望小売価格 (税込)	430円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚ロース肉(国産)、味噌だれ(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	160g
賞味期限/消費期限	賞 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 (1.9kg)
ターゲット	料理に時間をかけられない共働き・子育て世代の主婦や年配の方など
利用シーン	家族の晩ごはんのおかずやお弁当・おつまみなど様々なメニューでどうぞ

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

## 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	賞製造日より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。 ご自宅では気軽にの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	賞製造日より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。 ご自宅では気軽にのおつまみなどで。

### 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 桜燻ロースハム

スーパー 百貨店 その他小売 業務用

福生市 株式会社大多摩ハム小林商会



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 30日
1ケースあたり入数	5個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	特許庁より大多摩ハムの登録商標に認定
JANコード	4906242011766
ターゲット	東京ブランドの食品、ギフトをお探しの方
利用シーン	東京土産、オードブルなど

### こだわりぬいたTOKYO X 極上の一品

銘柄豚TOKYO 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 原田秀平 TEL 042-551-1321

FAX 042-551-9409 mail s-harada@otama.co.jp

URL <https://www.otama.co.jp/>

## TOKYO X 桜燻ベーコン

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 40日
1ケースあたり入数	5個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4906242023165
ターゲット	東京ブランドの食品、ギフトをお探しの方
利用シーン	東京土産、オードブルなど

### これぞベーコン。口いっぱい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非加熱ベーコン。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 原田秀平 TEL 042-551-1321

FAX 042-551-9409 mail s-harada@otama.co.jp

URL <https://www.otama.co.jp/>

## TOKYO X 桜燻ウインナー

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)	680円
最もおいしい時期	通年
原材料	豚肉 (国産)、食塩、砂糖、香辛料、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30日
1ケースあたり入数	5個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4906242031825
ターゲット	東京ブランドの食品、ギフトをお探しの方
利用シーン	東京土産、オードブルなど

### 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。

TOKYO 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 原田秀平 TEL 042-551-1321

FAX 042-551-9409 mail s-harada@otama.co.jp

URL <https://www.otama.co.jp/>

## TOKYO X 桜燻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30日
1ケースあたり入数	5個
保存温度帯	冷蔵
JANコード	4906242031795
ターゲット	東京ブランドの食品、ギフトをお探しの方
利用シーン	東京土産、オードブルなど

### 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 原田秀平 TEL 042-551-1321

FAX 042-551-9409 mail s-harada@otama.co.jp

URL <https://www.otama.co.jp/>



### 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	賞冷蔵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	賞冷蔵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

## 焼きくさや

八丈島八丈町 ヤマサ水産 長田商店

その他



## 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勧めです。

希望小売価格(税込)	500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	40g
賞味期限/消費期限	賞冷蔵2ヵ月
1ケースあたり入数	15袋
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース

ターゲット	くさやの焼けないご家庭
利用シーン	家族の晩ご飯に、帰宅後の軽いビールのお供やお茶漬けに

お問合せ先 長田 隆弘

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

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

新島村 丸五商店



**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。

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	賞冷蔵3カ月
1ケースあたり入数	35枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	くさや好きの方
利用シーン	お酒のお供に

お問合せ先 前田 幸男

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

mail nijimamarugo@gmail.com

焼くさや素焼

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	賞180日
1ケースあたり入数	9本入×4箱
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	新島・式根島ブランド認定品、東京都地域特産品認証食品
JANコード	4978914501349
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	5日
ケースサイズ (重量)	50×35×18cm
ターゲット	家では焼けないくさや好きの方
利用シーン	お茶漬けの友に、お酒の友に、旅の友に

**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 nijimamarugo@gmail.com

## くさや (とびうお)

卸 スーパー 百貨店 その他小売

新島村 池太商店



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

水産

### 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。

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



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

### くせになります

くさやの王様はやっぱり青むろあじ。

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/>

## 焼くさやピン詰め

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

焼いてピ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	賞冷蔵6カ月
1ケースあたり入数	40本
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	食通な男性
利用シーン	帰宅後の軽いビールのお供に

お問合せ先 池村 遼太

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

mail ryota0207@gmail.com

URL <http://iketa.com/>

## 青むろあじくさや

卸

新島村 新島水産加工業協同組合



### 室町より悠久の時を経て 伝承された逸品

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

希望小売価格 (税込)	750円
最もおいしい時期	秋～冬
原材料	クサヤモロ(国産)、くさや液、食塩
内容量	約32cm
賞味期限/消費期限	賞冷蔵120日
1ケースあたり入数	40枚
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4937778100112
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2～3日 (天候による)
ケースサイズ (重量)	34×48×15cm
ターゲット	くさや好きの方、発酵食品好きの方、匂いを気にせず自宅で焼ける方
利用シーン	お酒のおつまみ、お茶漬けのお供に

お問合せ先 新島水産加工業協同組合 直販部

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

mail [kumiai@nijimakusaya.com](mailto:kumiai@nijimakusaya.com)

URL <https://www.nijimakusaya.com/>

## 焼くさや 素焼ビン詰

卸

新島村 新島水産加工業協同組合



### 室町より悠久の時を経て 伝承された逸品

焼いたくさ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。

希望小売価格 (税込)	750円
最もおいしい時期	通年
原材料	クサヤモロ(国産)、くさや液、食塩
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞180日
1ケースあたり入数	36個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4937778100020
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	2~3日 (天候による)
ケースサイズ (重量)	34×48×15cm (12kg)

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

お問合せ先 新島水産加工業協同組合 直販部

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

mail kumiai@nijimakusaya.com

URL <https://www.nijimakusaya.com/>

## 焼くさや 味付ビン詰

卸

新島村 新島水産加工業協同組合



### 室町より悠久の時を経て 伝承された逸品

焼いたくさ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。

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

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

お問合せ先 新島水産加工業協同組合 直販部

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

mail kumiai@nijimakusaya.com

URL <https://www.nijimakusaya.com/>

## 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 (千葉県産)、醤油 (大豆・小麦を含む、大豆:遺伝子組換えでない)、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	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

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL https://enchu-food.com/

## 江戸前茎わかめ佃煮

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

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 (神奈川県産)、本醸造醤油 (大豆・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	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

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL https://enchu-food.com/

## 江戸前こんぶ佃煮

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)	480円
最もおいしい時期	通年
原材料	昆布 (神奈川県産)、本醸造醤油 (大豆・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	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

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL https://enchu-food.com/

## 江戸前でい! 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



### 国産素材使用の直火釜で炊き上げた佃煮

東京湾の自生あさがりを持つ特有の旨みが詰まった濃厚な味わい。

希望小売価格 (税込)	1,590円
最もおいしい時期	通年
原材料	あさり (千葉県産)、しょうゆ (大豆: 遺伝子組換えでない、小麦を含む)、水飴、発酵調味料
主原料産地	千葉県船橋市
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞常温 180日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL <https://enchu-food.com/>

## 江戸前生のり佃煮

[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



### 国産材料使用の直火釜で炊いた佃煮

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

希望小売価格 (税込)	630円
最もおいしい時期	通年
原材料	のり (国産)、本醸造醤油 (大豆・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	80g
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

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL <https://enchu-food.com/>

## 江戸前でい! 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



### 国産材料使用の直火釜で炊いた佃煮

ハマグリ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。

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 (千葉県産)、しょうゆ (大豆: 遺伝子組換えでない、小麦を含む)、砂糖、発酵調味料、寒天
主原料産地	千葉県船橋市
内容量	60g
賞味期限/消費期限	賞常温 180日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢を問わず幅広い層に
利用シーン	普段使いからギフトまで

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL <https://enchu-food.com/>



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

**1 三色昆布**

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



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

**2 たらこ佃煮**

北海道・噴火湾産のたらこを使用。やわらかく甘みの佃煮でごはんにぴったり。



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

**3 たらこ昆布**

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



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

**4 かつぶし昆布**

茶切昆布にかつお節、ごまで和えた絶品の味。



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

**5 小女子**

小魚の小女子に甘辛の味が良くしみ込んだ、定番の人気商品。



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

**6 ちりめん小女子**

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



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

**7 あみ**

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



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

**8 白寿**

しらす本来のまろやかな風味を生かした佃煮です。



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

**9 細昆布**

北海道釧路産の昆布の独特の風味をそこなわず、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。三重県木曾岬産うなぎを使用。



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

**11 いかあられ**

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



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

共通項目

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

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

お問合せ先 森田 耕造

TEL 03-3641-5628 FAX 03-3642-1991  
 mail chikusada2972@canvas.ocn.ne.jp  
 URL https://www.chikusada.co.jp/

## サメジャーキー

百貨店 其他小売

神津島村 よっちゃんれセンター 神津島漁業協同組合女性部



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・認定機関の計認可	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

## キンメダイの干物

中食 業務用 ギフト 催事 産直

神津島村 よっちゃんれセンター 神津島漁業協同組合女性部



希望小売価格(税込)	1,800円
最もおいしい時期	通年
原材料	キンメダイ、塩
主原料産地	神津島近海
内容量	1枚
賞味期限/消費期限	賞冷凍保存解凍後10日
1ケースあたり入数	10枚
保存温度帯	冷蔵5℃以下
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	発注確認後1～3日
販売エリアの制限	日本国内
商品サイズ	300×200×50cm
ケースサイズ(重量)	38×27×14.5cm
ターゲット	主婦層
利用シーン	食卓やバーベキュー等の家族団楽

### 神津島の特産品の金目鯛をぜひご賞味ください

島の漁師が1本釣りで丁寧に釣り上げた金目鯛を港近くの加工場で手作業で加工し、おいしく仕上げています。ふっくらと焼きあがる金目鯛をご飯のお供に、お酒のお供としてぜひご利用ください。

お問合せ先 清水 紀子

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

mail kozuyochare@gmail.com

青梅市 フロマージュ・デュ・テロワール



希望小売価格 (税込)	2,376円
最もおいしい時期	10月～5月
原材料	生乳、塩、酒
主原料産地	青梅市
内容量	150g
賞味期限/消費期限	賞 1週間
1ケースあたり入数	1個売り
保存温度帯	冷蔵10℃以下
最低ケース納品単位	1個
発注リードタイム	受注後5日以内に発送、宅急便のチルドを利用
ターゲット	ワインや日本酒を嗜む男女のお客様
利用シーン	ワインや日本酒のおつまみとして

ワインや日本酒に合う、和の風味を持った国産チーズ

青梅と近隣の瑞穂町の生乳を使い、青梅の小澤酒造の生酩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

板橋区 協同乳業株式会社



希望小売価格 (税込)	オープン価格
最もおいしい時期	通年
原材料	生乳
主原料産地	東京都
内容量	1000ml / 500ml / 200ml
賞味期限/消費期限	賞 1000ml・500mlは製造日を含む16日間、200mlは製造日を含む13日間
1ケースあたり入数	1000mlは12本、500ml・200mlは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	1ケース
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ので鮮度が良いのが特徴です。

お問合せ先 協同乳業株式会社 お客様相談室

TEL 0120-369-817

受付時間9:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

mail https://www.meito.co.jp/support/mail.html

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

生てんぺ



納豆



## 2 黒生てんぺ

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



※この商品は、受注生産となります。

希望小売価格 (税込)	507円
JANコード	4974572512017
ターゲット	料理が好きで、ヘルシー志向の方
利用シーン	様々な料理の素材として利用いただけます

## 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)	378円
JANコード	4974572512000
ターゲット	料理が好きで、ヘルシー志向の方
利用シーン	様々な料理の素材として利用いただけます

## 3 丸大豆テンペ

本場インドネシアのテンペは、大豆の皮を取り除いていますが、登喜和食品のテンペは、大豆丸ごと発酵しているため、大豆の本来の旨味があり、非加熱でもおいしく召し上がれます。



希望小売価格 (税込)	378円
JANコード	4974572532022
ターゲット	料理が好きで、ヘルシー志向の方
利用シーン	様々な料理の素材として利用いただけます

共通項目	原材料	1~4 大豆、米酢、米粉、テンペ菌 5~9 大豆、納豆菌	1ケースあたり入数	1~4 15個 5 25個 6~8 37個 9 18個
	主原料産地	1~5・7・8 北海道 6・9 茨城県	保存温度帯	冷蔵 (10℃以下)
	内容量	1~4 100g 5 45g 6~9 80g	発注リードタイム	1~9 7日 (宅急便対応)
	賞味期限/消費期限	1・2 賞11日 3・4 賞30日 5~9 賞9日	販売エリアの制限	1・2 関東 3~9 全国

#### 4 黒大豆テンペ

本場インドネシアのテンペは、大豆の皮を取り除いていますが、登喜和食品のテンペは、大豆丸ごと発酵しているため、大豆の本来の旨味があり、非加熱でもおいしく召し上がれます。



希望小売価格 (税込)	507円
JANコード	4974572532039
ターゲット	料理が好きで、ヘルシー志向の方
利用シーン	様々な料理の素材として利用していただけます

#### 5 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、受注生産となります。

希望小売価格 (税込)	194円
JANコード	4974572116505
ターゲット	個食少量商品、ヘルシー志向の方
利用シーン	ご飯のお供、おつまみ

#### 6 遊作

茨城県の小粒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、着色料は使用していません。



※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)	345円
JANコード	4974572000118
ターゲット	小粒で噛み応えがあり、うまみのある納豆が好きの方
利用シーン	ご飯のお供、おつまみ

#### 7 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、大豆の酸化を防ぎ、爽やかな天然経木の「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、着色料は使用していません。



※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)	345円
JANコード	4974572000712
ターゲット	お子様やお年寄りにお勧めです
利用シーン	ご飯のお供、様々な納豆料理にお勧めです

#### 8 黒豆納豆

黒大豆には黄色大豆に無いアントシアニンが含まれています。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独特な旨味のある黒豆納豆です。



※この商品は、受注生産となります。

希望小売価格 (税込)	464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	黒豆のお好きな方、お酒のおつまみに

#### 9 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、着色料は使用していません。



※この商品は、受注生産となります。

希望小売価格 (税込)	345円
JANコード	4974572115416
ターゲット	こだわり志向の強い、納豆好きの方
利用シーン	ご飯のお供、おつまみ

#### お問合せ先 遊作 誠

TEL 042-361-3171 FAX 042-361-3794 mail 710@tokiwa-syokuhin.co.jp URL https://www.tokiwa-syokuhin.co.jp/

## 東京・伊豆七島産 ところてん（三杯酢）

卸 スーパー 百貨店 その他小売 ギフト OEM 催事 産直

大田区 有限会社樋川商店



希望小売価格(税込)	311円
最もおいしい時期	通年
原材料	ところてん[天草(東京都産)、醸造酢]、たれ[醤油(国内製造)、醸造酢、蛋白加水分解物、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)]、マスタード[からし(カナダ)、醸造酢、食塩、食用なたね油、でん粉/着色料(ウコン)、安定剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、香辛料抽出物]、ふりかけ[アオサ(国産)、白ごま、(一部にごまを含む)]
主原料産地	東京都
内容量	199.2g(ところてん180g、たれ18g、マスタード1g、ふりかけ0.2g)
賞味期限/消費期限	賞常温3カ月
1ケースあたり入数	20個
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	混載2ケース
ケースサイズ(重量)	183×453×180mm(7kg)
ターゲット	健康・美容志向の女性を中心に、あっさり味の副菜やヘルシーデザートを好む20～60代
利用シーン	暑い季節やあっさりした副菜として、ヘルシーメニューに最適。

### 東京・伊豆七島の天草使用 職人仕込みのところてん

国内流通2%以下の「東京・伊豆七島産」の天草を使用したところてんです。三杯酢・マスタード・ふりかけ付き。昔ながらの開放釜にて煮出しました。大釜で静かにじっくりと煮ることにより、風味豊かで弾力のあるところてんに仕上がります。

お問合せ先 樋川 翔祐

TEL 03-3739-3101 FAX 03-3739-3102

mail info@e-hikawa.com

URL https://www.e-hikawa.com/

## 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	115g
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 https://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



### 江戸・東京に伝わる伝統の味噌 米糍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糍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。

希望小売価格 (税込)	950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	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

お問い合わせ先 三上 正己 TEL 03-3451-9331

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

URL <https://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



### 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。

希望小売価格 (税込)	610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

お問い合わせ先 飯田 庄太郎 TEL 03-3372-5211

FAX 03-3372-5215 mail staff@abumata.com

URL <https://abumata.com/>

千代田区 日本味噌株式会社



希望小売価格 (税込)	792円
最もおいしい時期	通年
原材料	国産米、国産大豆（遺伝子組み換えでない）、食塩、酒精
主原料産地	関東地区
内容量	味噌500g
賞味期限／消費期限	常温4カ月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	HACCP、東京都地域特産品認証食品
JANコード	4904035201103
ターゲット	こだわり料理人の方、食品加工業者
利用シーン	お肉や魚の味噌漬け、煮物、ラーメン、お味噌汁など 塩分が少なく米麹が多いためお料理に

**伝統的な製法で作られている江戸特産の味**

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

お問い合わせ先 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

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	14.2g/袋
賞味期限／消費期限	製造日から1年6ヶ月
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)	13.3×10×7.5cm (118.2g)
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%**

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。

お問い合わせ先 永田 一恵 TEL 045-381-7651  
 FAX 045-382-8225 mail uketuke@nihonmiso.com  
 URL https://www.nihonmiso.com

グロサリー

## 海の精 煎り酒 濃厚タイプ

[外食](#)
[中食](#)
[卸](#)
[メーカー](#)
[スーパー](#)
[百貨店](#)
[その他小売](#)
[レジヤ](#)

新宿区 海の精株式会社



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

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

### 海の精のおいしさが詰まった逸品 少量で、料理の美味が一層広がります

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

お問い合わせ先 卸売部門

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

mail info@uminosei.com

URL https://www.uminosei.com

## 海の精 炊き込みごはんの味

[外食](#)
[中食](#)
[卸](#)
[メーカー](#)
[スーパー](#)
[百貨店](#)
[その他小売](#)
[レジヤ](#)

新宿区 海の精株式会社



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

### かんたん！おいしい！からだにいい！ お好みの具材で、旬の炊き込みごはん

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

お問い合わせ先 卸売部門

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

mail info@uminosei.com

URL https://www.uminosei.com



**海水100%天日と平釜による伝統海塩  
普段づかいの“万能”赤ラベル♪**

**1 海の精 あらしお (赤ラベル)**

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



希望小売価格 (税込)	259円 (70g) ~ 6,480円 (3kg)
原材料	海水
内容量	70g / 170g / 240g / 350g / 500g / 760g / 3kg、業務用 1kg / 20kg
賞味期限 / 消費期限	■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

**600度Cで高温焼成、伝統壺焼製法  
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	■なし
1ケースあたり入数	60袋 (替) ~ 12袋 (540g)
認証・認定機関の許認可	ISO、JFS-B規格
利用シーン	さっとひと振りで塩味を加えたい時

**豊かな香りと風味が広がる本格ハーブ塩  
有機ハーブ4種のおいしさ広がる♪**

**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	■2年
1ケースあたり入数	60袋 (替) / 30本 (ビン)
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO、JFS-B規格
利用シーン	ハーブの香り、風味を生かしたいお料理に

**驚きの胡椒の香りと風味が広がる  
ペッパーソルトはこの1本で決まり♪**

**4 海の精 有機ペッパーソルト**

生の粒コショウを直前に煎って挽き、さらさらと使いやすい「海の精 やきしお」とブレンド。香りと味をそのままとじ込みました。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	■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



3

4

**日本ではとても稀少な国産天日海塩  
とっておきの塩料理に“青ラベル”♪**

**5 海の精 ほしお（青ラベル）**

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



希望小売価格(税込)	464円/810円
原材料	海水
内容量	120g/240g
賞味期限/消費期限	図なし
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	図なし
1ケースあたり入数	6袋
認証・認定機関の許認可	ISO、JFS-B規格
JANコード	4931915000730
ケースサイズ(重量)	26.0×34.5×12.5cm (9.5kg)

利用シーン	ぬか漬、梅干し、白菜漬、らっきょう漬などの塩漬や漬魚にも
-------	------------------------------

**ニガリ不足の現代人に、安心一滴  
数滴のニガリが◎おいしさアップ♪**

**7 海の精 濃厚にがり液 海の調べ**

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



希望小売価格(税込)	421円
原材料	海水
内容量	50ml
賞味期限/消費期限	図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 https://www.uminosei.com

新宿区 海の子株式会社



“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 海の子 あらしおドライ

伝統海塩「海の子 あらしお」の成分バランス・おいしさそのままに、“より使いやすい”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	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 海の子 なんでもソルト

伝統壺焼塩「海の子 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	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 海の子 うましお

伝統壺焼塩「海の子 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	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) 31×25×13cm (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 https://www.uminosei.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



### 伊豆大島の自然から生まれた 海・土・火山の恵みの塩

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

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/潜なし
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)	32×30×12cm

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

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/

## 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



### 健康な暮らしの基礎となる塩本来の 深い甘みとまろやかな味わいが特徴です

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

希望小売価格(税込)	50g:324円、200g:648円、1kg:2,808円 Full Moon Ocean・シホ100g:864円、35g:432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、35g
賞味期限/消費期限	賞なし/潜なし
1ケースあたり入数	50g50個、200g25個、1kg10個 Full Moon Ocean・シホ100g30個、35g50個
保存温度帯	直射日光を避けて常温保存
最低ケース納品単位	1ケース

ターゲット	健康に関心の高い方、子育て中の方など
利用シーン	普段のお食事に、外食の際のマイ塩に、ギフト用に、お使い物に



お問合せ先 阪本 鏡子

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

mail o-oceansalt@0-000.net

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

## ふりかけ酢

スーパー 百貨店 その他小売 キブツ

江東区 横井醸造工業株式会社



### 二杯酢風味の旨味のある味わいで 何にでもふりかけて使える万能酢

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

希望小売価格(税込)	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	賞1年
1ケースあたり入数	24本(12本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435415252
ケースサイズ(重量)	24×18×34cm(8.2kg)
ターゲット	男・女・中高年層
利用シーン	手作り料理で味にこだわっている方に使っていただきたい

お問い合わせ先 山岸 大幸

TEL 03-3522-1111 FAX 03-3522-0451

mail h.yamagishi@yokoi-vinegar.co.jp

URL https://yokoi-vinegar.co.jp/

## きんしょう米の酢

スーパー 百貨店 その他小売 キブツ

江東区 横井醸造工業株式会社



### 熟成赤酢と米酢をブレンドした旨味と香りが 絶妙な逸品

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

希望小売価格(税込)	453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	賞2年
1ケースあたり入数	12本(6本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435050026
ケースサイズ(重量)	22×30×21cm(9.2kg)
ターゲット	男・女・中高年層
利用シーン	手作り料理で味にこだわっている方に使っていただきたい

お問い合わせ先 山岸 大幸

TEL 03-3522-1111 FAX 03-3522-0451

mail h.yamagishi@yokoi-vinegar.co.jp

URL https://yokoi-vinegar.co.jp/

## 江戸前すし酢

スーパー 百貨店 その他小売 キブツ

江東区 横井醸造工業株式会社



### 「きんしょう米の酢」をベースに砂糖と食塩を ブレンドした江戸前風味のすし酢

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

希望小売価格(税込)	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	賞1年
1ケースあたり入数	24本(12本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435415191
ケースサイズ(重量)	24×18×34cm(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

お問い合わせ先 山岸 大幸

TEL 03-3522-1111 FAX 03-3522-0451

mail h.yamagishi@yokoi-vinegar.co.jp

URL https://yokoi-vinegar.co.jp/

## 赤酢のすのもの酢

卸 スーパー 百貨店 その他 小売 ギフト OEM 催事 産直

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、しょうゆ (大豆・小麦を含む)、食塩
主原料産地	国内
内容量	150ml
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	24本 (12本入り×2)
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	有機JAS、ISO22000
JANコード	4979435415269
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



### 赤酢仕立ての三杯酢風調味料 素材本来の味をしっかりと引き立てる

長い年月をかけ熟成させた赤酢を多く配合している米酢を主なベースとしており、砂糖、淡口醤油、食塩を絶妙なバランスでブレンドした調味酢です。米酢本来の甘みに加え、赤酢の旨み・コクが加わった素材本来の味をしっかりと引き立てる調味酢となっております。

お問合せ先 山岸 大幸

TEL 03-3522-1111 FAX 03-3522-0451

mail h.yamagishi@yokoi-vinegar.co.jp

URL https://yokoi-vinegar.co.jp/

## 食用つばき油

スーパー 百貨店 レジャー 産直

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	賞製造から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

化学農薬・化学肥料不使用で栽培しています。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 https://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 キット 催事 産直

町田市 株式会社岡直三郎商店



### 東京都(町田市)産トマトと玉ねぎ使用 トマトソースとして様々な料理に

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

希望小売価格(税込)	476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。一家団樂の夕食時

お問合せ先 本間 峰義 TEL 042-722-2024

FAX 042-722-2270 mail honma@nihonichi-shoyu.co.jp

URL https://www.nihonichi-shoyu.co.jp/

## 日本一 ゆずポン酢

スーパー 百貨店 その他小売 キット 催事 産直

町田市 株式会社岡直三郎商店



### 町田産ゆずに国産丸大豆しょうゆを使用 ゆずの香りとまろやかな酸味

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

希望小売価格(税込)	475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

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 キット 催事 産直

町田市 株式会社岡直三郎商店



### 町田産ゆずの香りと爽やかな辛さ 心を落ち着かせる刺激的な味わい

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

希望小売価格(税込)	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)	24×30cm×17cm (6.4kg)

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

お問合せ先 本間 峰義 TEL 042-722-2024

FAX 042-722-2270 mail honma@nihonichi-shoyu.co.jp

URL https://www.nihonichi-shoyu.co.jp/

## 東京ソース生ウスター

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)	604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	12時受注締切 3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 コロツケやメンチ、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 otoiwase@suigyuu.co.jp

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

## 東京ソース生中濃

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)	604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	12時受注締切 3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	コロツケやメンチ、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 otoiwase@suigyuu.co.jp

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

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と八丈島産明日葉、鶏ひき肉のキーマカレー

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)	540円
最もおいしい時期	野菜不足を感じる時
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、カレールウ、しょうゆ、乾燥あしたば、酵母エキス、食塩、(一部に鶏肉・小麦・牛肉・りんご・大豆・乳成分・豚肉を含む)
主原料産地	日本
内容量	180g
賞味期限/消費期限	賞 24カ月
1ケースあたり入数	15個×2合
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4536734005609
最低ケース納品単位	2ケース
発注リードタイム	受注後4日
ケースサイズ (重量)	34.5×18.3×20.6cm (6kg)
ターゲット	肉と野菜をバランス良く摂りたい方
利用シーン	疲れた時に食べたいカレーです。 野菜ペーストにして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%が評価したいいつもの甘口とはちょっと違う味わい。  
(株)ウィズプランニング調べ

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

お問い合わせ先 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、八丈島産明日葉、(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)	540円
最もおいしい時期	胃にやさしい
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	スパイシーでホっとする味わい。 「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。

お問い合わせ先 宇野 公喜

TEL 03-5475-3900 FAX 03-5475-3911  
mail shokuhinkikaku77@gmail.com  
URL www.shokuhin-kikaku.com

## 東京産ゆず胡椒

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 キット

中央区 遠忠食品株式会社



### 東京都産にこだわりぬいた味

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

希望小売価格 (税込)	650円
最もおいしい時期	通年
原材料	ゆず(東京都産)、青唐辛子(東京都産)、食塩(海水(東京都産))
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

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL https://enchu-food.com/

## 東京味噌

その他小売 催事 産直

中央区 遠忠食品株式会社



### 東京産の原料のみを使用。 自然の力でじっくりと熟成させました。

原料は東京都青梅市産の固定種の大豆、青梅市産のキヌヒカリ、伊豆大島産の深層海塩ハマネ、すべて東京都産の原料を使用し、東京練馬の味噌蔵である糺屋三郎右衛門で仕込んだ正真正銘の東京味噌です。

希望小売価格 (税込)	888円
最もおいしい時期	通年
原材料	大豆(東京都産)、米(東京都産)、食塩(海水(東京都産))
主原料産地	東京都
内容量	250g
賞味期限/消費期限	冷蔵 270日
1ケースあたり入数	12
保存温度帯	冷蔵
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	幅広い年齢層の方に
利用シーン	お味噌汁やディップで

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL https://enchu-food.com/

## 東京パンケーキミックス

その他小売 催事 産直

中央区 遠忠食品株式会社



### 東京都の在来小麦を使用 黒糖と香り高い柳久保小麦がベストマッチ

小麦粉は昭和17年頃に一度完全に姿を消した東京都東久留米市周辺の在来種である貴重な東久留米市産の柳久保小麦を100%使用し、江東区宮崎商店の沖縄原料の黒糖と合わせました。  
コクのある黒糖と香り高い柳久保小麦がベストマッチ!!

希望小売価格 (税込)	850円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉(小麦(東京都産))、黒糖(さとうきび(沖縄県産))/ベーキングパウダー
主原料産地	東京都
内容量	200g
賞味期限/消費期限	常温 180日
1ケースあたり入数	20
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	幅広い年齢層の方に
利用シーン	パンケーキとして

お問い合わせ先 宮島 一晃

TEL 03-3666-3012 FAX 03-3669-7047

mail k.miyajima@enchu.net

URL https://enchu-food.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 地域活動団体 TOKYOあだち菜プロジェクト



希望小売価格 (税込)	421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、湿気をさげ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、粋な風味とのお越しを助六絵に表しています。

お問合せ先 松山 卓司 TEL 03-3860-1311 (株式会社享屋)  
 FAX 03-3859-6725 (株式会社享屋)  
 mail t-matsuyama@kyoya-ramen.co.jp  
 URL https://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 地域活動団体 TOKYOあだち菜プロジェクト



希望小売価格 (税込)	421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、湿気をさげ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 https://adachina.tokyo

## 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 キット

江戸川区 株式会社島村商店



希望小売価格(税別)	400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	賞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。

お問い合わせ先 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

## 乾麺 満さくひやむぎ

外食 レジャー

北区 玉川食品株式会社



### コリコリ食感と うっとりする透明感

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

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

お問い合わせ先 関根 康弘 TEL 03-3913-5705

FAX 03-3913-8531 mail info@edo-tamagawaya.jp

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

## 乾麺 満さくうどん

外食 レジャー

北区 玉川食品株式会社



### つるつる食感と うっとりする透明感

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

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

お問い合わせ先 関根 康弘 TEL 03-3913-5705

FAX 03-3913-8531 mail info@edo-tamagawaya.jp

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

## 明日葉そば

その他 小売 業務用 ギフト 催事 産直

三宅島三宅村 西野農園



### 老舗製麺所が独自の 自然乾燥で作った 腰の強い明日葉そばです。

創業80年の老舗製麺所が独自の製法で丁寧に作り上げた逸品です。明日葉の風味と色を引き立てる配合、独自の自然乾燥で4.5日かけて乾燥させ熟成することで、腰の強い茹で伸びの遅い麺に仕上げました。食品添加物を使わない明日葉本来の自然の色と風味をお楽しみください。

希望小売価格(税込)	594円
最もおいしい時期	周年
原材料	小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、明日葉粉末(三宅島・八丈島)
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	50束
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	24cm×40cm×14cm(10.6kg)
ターゲット	全て

お問合せ先 西野 直樹 TEL 04994-2-0947

FAX 04996-2-5673 mail ashitaba@nishino-farm.com

URL https://www.nishino-farm.com

## 明日葉パスタ

その他 小売 業務用 ギフト 催事 産直

三宅島三宅村 西野農園



### 老舗製麺所が独自の 自然乾燥で作った 腰の強い明日葉パスタです。

創業80年の老舗製麺所が独自の製法で丁寧に作り上げた逸品です。明日葉の風味と色を引き立てる配合、独自の自然乾燥で4.5日かけて乾燥させ熟成することで、腰の強い茹で伸びの遅い麺に仕上げました。食品添加物を使わない明日葉本来の自然の色と風味をお楽しみください。

希望小売価格(税込)	594円
最もおいしい時期	周年
原材料	小麦粉(国内製造)、食塩、明日葉粉末(三宅島・八丈島)
内容量	200g
賞味期限/消費期限	賞1年
1ケースあたり入数	50束
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	1ケース
ケースサイズ(重量)	24cm×40cm×14cm(10.6kg)
ターゲット	全て

お問合せ先 西野 直樹 TEL 04994-2-0947

FAX 04996-2-5673 mail ashitaba@nishino-farm.com

URL https://www.nishino-farm.com

## 明日葉ふわふわ削り節

スーパー 小売 その他 レジャー 業務用

八丈島八丈町 有限会社あしたば加工工場



### ご飯にまぶしておにぎりやたこ焼き お好み焼きなどの青のり的なトッピング

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

希望小売価格(税込)	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	常温12カ月
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	常温
JANコード	4981262500216
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢、性別問わずすべての人に
利用シーン	通常の食卓に出る野菜感覚

お問合せ先 有限会社あしたば加工工場

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

mail info@ashitaba-hachijo.com

URL https://www.ashitaba-hachijo.com

## 明日葉茶パウダー

スーパー 百貨店 その他 小売 レジャー 業務用

八丈島八丈町 有限会社あしたば加工工場



### まろやかな飲み心地

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

希望小売価格(税込)	1,404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	常温12カ月
1ケースあたり入数	20袋
保存温度帯	常温(冷蔵冷凍ですとより安心です)
JANコード	4981262400028
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	年齢、性別問わずすべての人に
利用シーン	グリーンジュースやヨーグルトに混ぜて飲む

お問合せ先 有限会社あしたば加工工場

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

mail info@ashitaba-hachijo.com

URL https://www.ashitaba-hachijo.com

## ASHITABA TAKUMI TSUBU

スーパー 小売 その他 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



### 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。

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	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

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 info@ashitaba-hachijo.com

URL https://www.ashitaba-hachijo.com

## 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



希望小売価格 (税込)	648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

### 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。

お問い合わせ先 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



希望小売価格 (税込)	648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

### 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。

お問い合わせ先 西村 一彦 TEL 042-557-0085  
 FAX 042-557-0660 mail kazu@knishimura.com  
 URL https://knishimura.com

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がり下さい。

希望小売価格 (税込)	1,296円 / 648円 / 864円
原材料	東京都産茶葉
主原料産地	東京都
内容量	3g×10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 (コウシュン)

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	40g / 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



グロサリー

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)	1,296円
原材料	東京都産茶葉
主原料産地	東京都
内容量	30g
1ケースあたり入数	1袋
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
最低ケース納品単位	1袋
発注リードタイム	受注後3日以内に発送



共通項目

最もおいしい時期	通年
賞味期限 / 消費期限	賞 1年間
ターゲット	全般、国産品へのこだわりのある方、新しい商品へ興味のある方、ご当地商品開発
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 https://tokyotea.official.ec/

## 東京の緑茶うさぎのやさしさ時間

卸 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

### 中野区 Bunny's Herb



#### 東京都産の香り豊かな緑茶に ハーブを重ねたやさしい一杯

東京都産の香り豊かな緑茶に、グリーンレイボスとレモングラスを重ねた贅沢な一杯。爽やかな飲み口で、朝や昼のリフレッシュや、仕事の合間の気分転換にもおすすめです。

希望小売価格 (税込)	1,620円
最もおいしい時期	通年
原材料	緑茶、レイボスグリーン、レモングラス
主原料産地	東京都産
内容量	10.5g(7包入り)
賞味期限/消費期限	賞製造から10ヶ月
1ケースあたり入数	15袋
保存温度帯	常温
商品サイズ	200×120×約30mm

ターゲット	30～50代女性、健康志向・ナチュラル志向の方、東京みやげ・ギフト需要層。
利用シーン	朝のリフレッシュや仕事の合間に。忙しい日々の中で心を整えたいときにおすすめ。

お問い合わせ先 愛祐子 (榎井愛祐子)

TEL 03-4400-7022

mail info@bunnys-herb.net

URL <https://www.bunnys-herb.com/>

## 東京ほうじ茶うさぎのぬくもり時間

卸 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

### 中野区 Bunny's Herb



#### 香ばしい東京ほうじ茶に やすらぎのハーブを添えて"

香ばしい東京都産のほうじ茶に、レッドレイボスやハニーブッシュを合わせた深みある味わい。まろやかな甘みと深い香ばしさで、夕方や夜に心を落ち着けたいときに最適です。

希望小売価格 (税込)	1,620円
最もおいしい時期	通年
原材料	ほうじ茶、レイボスレッド、ダンディライオン、ハニーブッシュ
主原料産地	東京都産
内容量	10.5g (7包入り)
賞味期限/消費期限	賞製造から10ヶ月
1ケースあたり入数	15袋
保存温度帯	常温
商品サイズ	200×120×約30mm

ターゲット	30～60代男女、癒しや安らぎを求める層、ギフトや来客用としての利用も多い。
利用シーン	夕方や夜のくつろぎ時間に。1日の疲れを癒すリラックスタイムに最適。

お問い合わせ先 愛祐子 (榎井愛祐子)

TEL 03-4400-7022

mail info@bunnys-herb.net

URL <https://www.bunnys-herb.com/>

## 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)	1,350円
最もおいしい時期	通年
原材料	明日葉
主原料産地	東京都大島産
内容量	60g (4g入×15袋)
賞味期限/消費期限	賞味製造から2年
保存温度帯	常温
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
ターゲット	観光客の方々
利用シーン	お茶として

### 大島を訪れた観光客の方々に 明日葉そのものの味をお楽しみください

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

お問合せ先 菊池 清

TEL 04992-2-3991

FAX 04992-2-4177

## 壺焼き芋

卸 スーパー 百貨店 その他小売 業務用 ギフト OEM 催事 産直

墨田区 ファイブリング株式会社



ネットリ甘い焼き芋をぜひご賞味ください!

化粧箱付きで、お歳暮などのギフトに使えます

新島の豊かな農場で栽培時は無農薬で育てられています!

希望小売価格(税込)	3,490円
最もおいしい時期	11~5月
原材料	さつまいも
主原料産地	東京都新島村
内容量	焼き芋 150g/本
賞味期限/消費期限	賞味 1年間
1ケースあたり入数	5本
保存温度帯	冷凍
販売エリアの制限	離島を除く全国発送対応
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	さつまいも好きな老若男女
利用シーン	贈り物(ギフト)

### 炭火で焼き上げた本格派焼き芋 ネットリ食感の天然スイーツ

焼き芋専用の巨大な伝統工芸の壺と、炭火を使用して焼き上げたワンランク上の焼き芋になります。ギフト用に最適な化粧箱付きになります。真空パックのまま電子レンジで3分温めることで、温かい焼き芋としてお召し上がりいただけます。

お問合せ先 土肥 弘幸

TEL 050-3595-8441

mail doi@5-ring.com

URL https://oimo.supersale.jp/

## 切干餅

外食 中食 キット 催事 産直

神津島村 よっちゃんれセンター 神津島漁業協同組合女性部



神津島の懐かしの味

希望小売価格(税込)	800円
最もおいしい時期	冬
原材料	さつまいも・もち米・砂糖・片栗粉
主原材料産地	神津島
内容量	4個入り
賞味期限/消費期限	賞冷凍保存解凍後7日
1ケースあたり入数	10袋
保存温度帯	冷蔵10℃以下
最低ケース納品単位	1ケース
発注リードタイム	発注確認後1~3日
販売エリアの制限	日本国内
商品サイズ	130×80×15mm
ケースサイズ(重量)	240×190×140mm (2.5kg)
ターゲット	郷土料理に興味のある方
利用シーン	イベントのおやつとして

### 神津島のソウルフード さつまいもの素朴な味

神津島に伝わる、島で栽培したサツマイモを使った家庭の味です。島の人々には子どもの頃から馴染みのあるおやつフードで、焼いて食べてもおいしいですが、揚げ餅で食べるのが神津島流でおすすめです。

お問合せ先 清水 紀子

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

mail kozuyochare@gmail.com

## 明日葉羊羹「タバカン」

外食 スーパー 百貨店 その他小売 催事 産直

大島町 えびすや土産店



希望小売価格(税込)	350円
最もおいしい時期	通年
原材料	白生餡、砂糖、麦芽糖、水飴、明日葉パウダー(伊豆大島製造)、寒天
主原料産地	日本
内容量	42g
賞味期限/消費期限	賞1年
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	10個
販売エリアの制限	なし
ターゲット	東京みやげ・伊豆大島みやげ・キョンをデザインしたお菓子を求める方
利用シーン	東京みやげとして・伊豆大島みやげとして

### 伊豆大島産の明日葉を使用 害獣「キョン」をデザインした羊羹

伊豆大島の明日葉を使った羊羹、その名も「タバカン」。パッケージデザインは害獣「キョン」を採用し、味は明日葉の風味がしっかりとあるものの甘さは控えめな仕上がりに。賞味期限も長く、コンパクトサイズのため、アスリートの補給食にもオススメです。

お問合せ先 津崎 蛭

TEL 04992-2-1319 FAX 04992-2-1319

mail since1955ebisuya@gmail.com

URL https://oshima1955.thebase.in/

新宿区 和の合株式会社

東京産うるち米を使った  
キティちゃんトリボンの煎餅

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。

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)	1,728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	1ケース

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)	540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

共通項目

最もおいしい時期	通年
原材料	うるち米 (国産)、白醤油、醗酵調味料、砂糖、でん粉、みりん、昆布エキス/調味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)
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)	27×38×29cm (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



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



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

お問合せ先 半谷 馨

TEL 03-3235-0211 FAX 03-3235-0211  
 mail info@kagurazakasenbei.com  
 URL https://kagurazakasenbei.com

明日葉かりんとう

ゆい工房



明日葉のほのかな香りとサクサク感をお楽しみ下さい

希望小売価格 (税込)	200円
最もおいしい時期	通年
原材料	小麦粉、砂糖、米油、明日葉、塩、膨張剤
主原料産地	アメリカ又は日本
内容量	68g
賞味期限/消費期限	賞常温2カ月
1ケースあたり入数	58袋
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7日以内に発送、運送便利用
販売エリアの制限	無し
商品サイズ	3×10×17cm
ケースサイズ (重量)	33×45×22cm
ターゲット	老若男女 甘いものがお好みの方
利用シーン	おやつに、レジャーのお供に

健康に良いと言われている大島産明日葉を練りこんだかりんとう、ほのかな、明日葉のかをりをお楽しみください。

大島産明日葉を練りこんだ、珍しいかりんとうです。また、米油を使用して、酸化しにくくしています。

お問合せ先 西川 達江

TEL 04992-2-9117 FAX 04992-7-5870  
 mail salon.tomo2013@gmail.com



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 慶祝

希望小売価格 (税込)	1,900円 / 1,500円 / 750円 / 750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	小麦粉(小麦(国産))、砂糖(てん菜(国産))、小豆(国産)、卵(国産)、いんげん豆(国産)、植物油脂(椿油(東京都利島製造))、還元水飴、はちみつ、みりん、醤油、寒天(一部に小麦・卵・大豆を含む) / 乳化剤(大豆由来)、膨張剤
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	賞 150日
1ケースあたり入数	20箱 / 26箱 / 40箱 / 40箱
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)	44×32×22cm (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

Tokyo-Edo style Ningiyoyaki Tachibana (海外輸出用)

希望小売価格 (税込)	20US \$
1ケースあたり入数	12piece
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)、植物油脂(パーム油)、還元水飴、みりん、はちみつ、醤油、寒天(一部に小麦、卵、大豆を含む)
賞味期限 / 消費期限	賞 150日
最低ケース納品単位	24ケース

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の人形焼。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。

お問合せ先 吉崎 徹

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

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

URL https://tachibana-tenshinan.co.jp/

## 江戸東京野菜ケーキ、江戸東京野菜ケーキ(内藤とうがらし)

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50日
1ケースあたり入数	26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

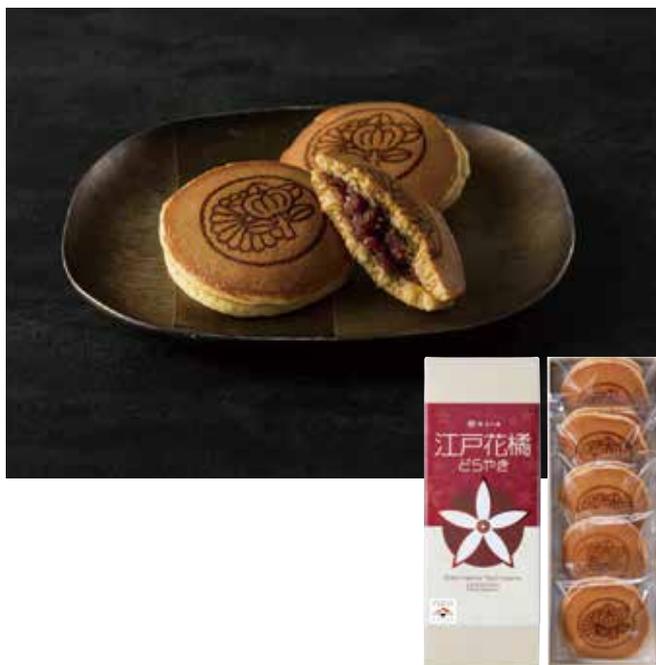
mail tatibana-tenshinan@orchid.plala.or.jp

URL https://tachibana-tenshinan.co.jp/

## 江戸花橘 だらやき

卸 メーカー スーパー 百貨店 その他 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30日
1ケースあたり入数	26箱 / 20箱
保存温度帯	常温(室内27℃以内) / 夏場のみ冷蔵輸送
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、だらやきの傑作

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だらやき。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

URL https://tachibana-tenshinan.co.jp/

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	賞 150日
1ケースあたり入数	26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 (イチヨウ) は、東京の都木。そのイチヨ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。

お問い合わせ先 吉崎 徹

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

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

URL https://tachibana-tenshinan.co.jp/

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	賞 150日
1ケースあたり入数	26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%  
東京産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 東京産緑茶。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。

お問い合わせ先 吉崎 徹

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

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

URL https://tachibana-tenshinan.co.jp/

スイーツ・菓子

杉並区 有限会社小張精米店



**お菓子で玄米生活!  
ぬかの栄養素を手軽に摂取できる。**

東京都産玄米を自家製粉して使用。特定原材料等28品目を持ち込まない工房で製造。ぬかは素材自体が甘く砂糖は少なめ。さっくり軟らかな口当たり。玄米、ぬかの栄養素を、お菓子を食べるだけで手軽に摂取できます。乳・卵・小麦を使用しておりません。

希望小売価格 (税込)	500円
原材料	プレーン：玄米 (東京都産)、米ぬか (米 (国産))、こめ油 (米 (国産))、片栗粉、てんさい糖 (ビート (北海道産)) ココア：玄米 (東京都産)、米ぬか (米 (国産))、こめ油 (米 (国産))、片栗粉、てんさい糖 (ビート (北海道産))、ココアパウダー シナモン：玄米 (東京都産)、米ぬか (米 (国産))、こめ油 (米 (国産))、片栗粉、てんさい糖 (ビート (北海道産))、シナモンパウダー ソルト：玄米 (東京都産)、米ぬか (米 (国産))、こめ油 (米 (国産))、片栗粉、てんさい糖 (ビート (北海道産))、食塩 (海水 (東京都伊豆大島産)) 生姜：玄米 (東京都産)、米ぬか (米 (国産))、こめ油 (米 (国産))、片栗粉、てんさい糖 (ビート (北海道産))、生姜パウダー 黒糖：玄米 (東京都産)、米ぬか (米 (国産))、こめ油 (米 (国産))、片栗粉、黒糖 (さとうきび (沖縄県産))
主原料産地	東京都
内容量	90g
賞味期限/消費期限	製造日から3.5か月
1ケースあたり入数	6ケ
保存温度帯	常温
最低ケース納品単位	6ケース
発注リードタイム	3日~7日
販売エリアの制限	無し
商品サイズ	60×75×72mm
ケースサイズ (重量)	170×230×110mm
利用シーン	東京土産に!

お問い合わせ先 小張 正就

TEL 03-3333-0909 FAX 03-3333-3435

mail kobariseimaiten@fol.hi-ho.ne.jp

URL https://www.cam.hi-ho.ne.jp/kobariseimaiten/

風の散歩道 レモンケーキ

小金井市 セブンライツ株式会社



国産レモン100%使用



にっぽんの宝物  
JAPANグランプリ2021-2022  
ギフトにも喜ばれています。スイーツ部門 審査員特別賞受賞

**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。

希望小売価格 (税込)	2,970円 (ホール)
最もおいしい時期	通年
原材料	砂糖、小麦粉 (北海道産)、バター、卵 (三鷹市産)、レモン (国産)、乳製品、ヨーグルト、リキュール、杏ジャム、ビスタチオ、塩、ベーキングパウダー、ゲル化剤 (ペクチン: オレンジ由来) (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	特に無し。全世代。
利用シーン	一息ついた時や女子会で、お茶や紅茶と一緒に召し上がってください。 手土産や贈り物などのギフトにも喜ばれています。

お問い合わせ先 江口 拓生

TEL 0422-26-8670 FAX 0422-26-8670

mail info@roseandm.com

URL https://www.roseandm.com



**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いますが、品質を第一に生産しています。

希望小売価格(税込)	2,203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	賞味製造後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を感じられます。高級感のある洋菓子など、上品な香りと味を感じられるような料理におすすめです。

お問い合わせ先 犬飼 博 TEL 042-519-9327  
 FAX 042-519-9328 mail info@88838.net  
 URL https://88838.net

原宿はちみつ



**東京のパワースポット・原宿で採蜜した  
希少な自社養蜂ハチミツです**

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

希望小売価格(税込)	2,700円（2025年10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	賞味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

お問い合わせ先 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



**原宿で採蜜したハチミツと一緒に  
食べて頂くカスタードプリンです**

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

希望小売価格(税込)	1,188円（2025年10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	消費冷蔵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

お問い合わせ先 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



### 新鮮卵で手造りしたプリン

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

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

お問合せ先 本蔵

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

mail katoyoukei@yahoo.co.jp

URL https://ultraran.ocnk.net/

## かとうさんのぷりん なめらか

百貨店 その他小売 レジャー ギフト

町田市 有限会社カトウファーム



### 新鮮卵で手造りしたプリン

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

希望小売価格(税込)	400円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳、生クリーム、卵、砂糖
主原料産地	日本
内容量	90g
賞味期限/消費期限	賞冷蔵6日
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷蔵
認証・認定機関の許認可	東京都地域特産品認証食品
JANコード	4580164931397
ターゲット	家族
利用シーン	団らん、ギフト

お問合せ先 本蔵

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

mail katoyoukei@yahoo.co.jp

URL https://ultraran.ocnk.net/

## かとうさんのぷりん ジャージー

百貨店 その他小売 レジャー ギフト

町田市 有限会社カトウファーム



### 新鮮卵で手造りしたプリン

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

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

お問合せ先 本蔵

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

mail katoyoukei@yahoo.co.jp

URL https://ultraran.ocnk.net/

## アイスクリーム (バニラ)

その他 ギフト

武蔵村山市 アイスクリームヴェルデ



希望小売価格 (税込)	350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)、バニラペースト
主原料産地	東京都武蔵村山市
内容量	120ml
賞味期限/消費期限	賞冷凍3カ月/消費冷凍7日
1ケースあたり入数	80個 (個数は応相談)
保存温度帯	冷凍
JANコード	4571215800021
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	性別・年齢はないが、地産地消に関心がある人
利用シーン	ホームパーティなどのデザートとして

### 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。

お問い合わせ先 本木 祐一 TEL 042-560-6651

FAX 042-560-6651 mail motoki@gelat-verde.jp

URL http://gelat-verde.jp

## アイスマルク (ミルク)

その他 ギフト

武蔵村山市 アイスクリームヴェルデ



希望小売価格 (税込)	350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/消費冷凍7日
1ケースあたり入数	80個 (個数は応相談)
保存温度帯	冷凍
JANコード	4571215800021
最低ケース納品単位	1ケース
ターゲット	性別・年齢はないが、地産地消に関心がある人
利用シーン	ホームパーティなどのデザートとして

### 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。アイスクリームヴェルデのスタンダードメニューです。

お問い合わせ先 本木 祐一 TEL 042-560-6651

FAX 042-560-6651 mail motoki@gelat-verde.jp

URL http://gelat-verde.jp

## はちみつミルクジェラート

百貨店 その他 小売 レジャー 催事 産直

あきる野市 有限会社健康自然工房



### 養蜂家がつくった はちみつミルクジェラート

多摩のはちみつと東京の牛乳を主原料としたシンプルなミルクジェラートです。はちみつの甘みはもちろん、香りも楽しんでいただけます。はちみつは多摩のアカシア・さくら・ふじからお選びいただけます。

希望小売価格 (税込)	500円
最もおいしい時期	通年
原材料	牛乳 (東京都製造)、はちみつ (東京都産)、生クリーム、脱脂粉乳/安定剤 (増粘多糖類)、(一部に乳成分を含む)
主原料産地	東京都
内容量	アカシアはちみつミルクジェラート [110ml]、さくらはちみつミルクジェラート [110ml]、ふじはちみつミルクジェラート [110ml]
1ケースあたり入数	10個
保存温度帯	冷凍
最低ケース納品単位	1ケース
販売エリアの制限	沖縄・離島は不可
ターゲット	小さなお子様やお孫さんがいるご家族。はちみつだけの甘さのため健康思考の方。
利用シーン	家族団楽のアイテムとして。こだわりの食のパーティーなどに。大切な方やお世話になった方へのギフトとしてもおすすめです。

お問い合わせ先 犬飼 博 TEL 042-519-9327

FAX 042-519-9328 mail info@88838.net

URL https://88838.net



**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400円/ダブル500円/トリプル630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)	330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 <https://www.michinoeki-hachioji.net/>



### 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)	570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	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)	6,050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	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



### 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)	550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	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





## 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)	3,850円
最もおいしい時期	5月～6月ごろ
原材料	米、米麴、醸造用アルコール
主原料産地	兵庫県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	常温12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温
ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など



## きめ細かで、味に幅のある逸品

## 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爛まで楽しめる味わい。

希望小売価格(税込)	1,980円
最もおいしい時期	1月～5月ごろ
原材料	米、米麴
主原料産地	新潟県
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	常温12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温
ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など



## 清酒本来の醍醐味が味わえる純米酒

## 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)	2,860円
最もおいしい時期	1月～5月ごろ
原材料	米、米麴
内容量	1800ml
賞味期限/消費期限	常温12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	常温
ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など



## 60%精白の純米の生原酒

## 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)	1,650円
最もおいしい時期	11月～3月ごろ
原材料	米、米麴
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	冷蔵12カ月
1ケースあたり入数	6本
保存温度帯	冷蔵
ターゲット	地酒好きな方へ
利用シーン	お祝いの席など



お問合せ先 石川酒造(株)

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

mail info@tamajiman.co.jp

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



### 気品ある優雅な風味

#### 1 澤乃井 大吟醸 鳳

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

希望小売価格 (税込)	6,600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、大寒を待つて精進潔斎、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)	3,300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)	3,960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)	2,970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)	1,540円
JANコード	4981563131317



### きれのよい本格的な辛口酒

#### 6 澤乃井 純米大辛口

きっちりしまった飲み口、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)	1,450円
JANコード	4981563144317



### 軽快な大辛口

#### 7 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)	1,240円
JANコード	4981563132314



### 風土感ある純米酒

#### 8 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)	1,390円
JANコード	4981563116314



### 新酒のみずみずしい味と香り

#### 9 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)	1,430円
JANコード	4981563135339



### 若く透き通った味わい

#### 10 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)	1,320円
JANコード	4981563136855



### みずみずしく滑らかな口当たり

#### 11 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)	520円
JANコード	4981563143518



#### 共通項目

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

福生市 田村酒造場



希望小売価格 (税込)	1,320円
最もおいしい時期	10月～3月
原材料	米 (国産)、米麴 (国産米)、醸造用アルコール
主原料産地	日本
内容量	720ml
賞味期限/消費期限	賞 12カ月 / 開封後早目に
1ケースあたり入数	12本
保存温度帯	常温
JANコード	4983254200760
最低ケース納品単位	1ケース (送料別途700円)
発注リードタイム	受注後3営業日以内に発送、運送便利用
ケースサイズ (重量)	36.5×27.5×32.5cm (16kg)
ターゲット	20歳以上の日本酒好きの方
利用シーン	晩酌、飲食店 (冷から燗まで)

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  
 URL https://www.seishu-kasen.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)	880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	賞製造より約6か月
1ケースあたり入数	24本もしくは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/



都内区市町村

# オススメ 地域特産品情報

都内には、地域の食材を生かした優れた特産品がたくさんあります。

都内区市町村がおすすめする特産品をご紹介します。

※このガイドブックへの掲載を希望した23区市町村の情報を掲載しています。



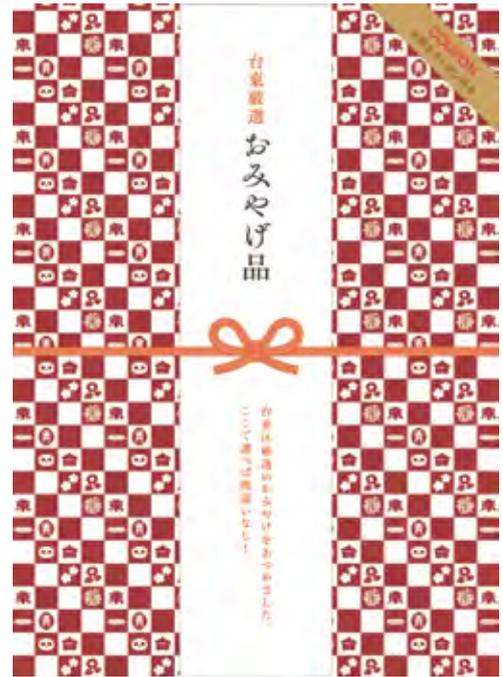
## 台東区厳選のおみやげ品 ここを選べば間違いなし!

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、32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

## 「こころ、ゆさぶる。」すみだモダン



こころ、ゆさぶる。  
すみだ  
モダン

こころ、ゆさぶる。  
すみだモダン

いまだけではない、100年先のこころよさを、  
自分だけではない、より多くの人のよろこびを、  
まあたらしい、鮮やかな感動を求めて、  
こころ、ゆさぶる。  
つくろいたい、こころを創がしていく。



「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

## 江東区観光協会認定！江東のおみやげ



江東区観光土産品は、江東区観光協会が区の魅力を発信するために認定している地域ブランドです。区内で製造・販売され、品質やデザインなどに優れた商品を選定しています。深川めしなどの郷土の味、老舗の銘菓、江戸切子といった伝統工芸品など、江東区らしさを感じられる品々が揃い、旅の思い出や贈り物にも最適です。観光と地域産業をつなぐ「江東区の味」として、多くの方に親しまれています。江東区を訪れた際は、ぜひその魅力を手に取って感じてみてください。

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

## こころをこめた、味と技「しながわみやげ」



coneri品川

©2024 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L654050

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、和洋菓子やお茶、コーヒーといった食品から、キーホルダー、人形といった品川ならではの当地グッズまで、約100の様々な商品が認定されています（2025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、请け合いです。

一般社団法人しながわ観光協会

電話 03-5743-7642

メール info@shinakan.skr.jp

# 世田谷区

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

## 喜ばれる逸品、知らずにいた良いもの・ 良いことが見つかる



世田谷みやげについて  
詳しくはこちら



世田谷とのかかわり（歴史や素材）、オリジナリティやこだわりを感じられる100種類以上の商品たち。  
贈り物やお礼、自分へのご褒美にも喜ばれるよう、審査会にて審査基準をクリアしたモノ・コトを紹介しています。  
老舗の逸品から新規店舗の人気商品、モノづくりの逸品や体験メニューなど、バラエティも豊富です。  
今年度も新たに10商品が加わり、計114商品となりました。  
「世田谷みやげ」は2006年に誕生し、みなさまに支えられて2026年で21年目を迎えます。  
今後も世田谷の魅力が詰まった商品を皆様にお届けしてまいります。

公益財団法人 世田谷区産業振興公社

電話 03-3411-6715

メール kanko@setagaya-icl.or.jp

# 練馬区

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

## 「ねりコレ2024」ねりまのオススメ商品コレクション



◀マルセラ「ミルフィーユ」

練馬区で開店して50数年。その中でも30年以上続く優しい味わいのベストセラーがこちら。子どもはもちろん、大人も大好きなスタードクリームにパイを重ね、イチゴをトッピング。変わらぬボリュームにも大満足！  
※お昼頃から販売



▲飛天「特許しうまい飛天®」

1987年に製造方法で特許を取得した冷凍シュウマイは、発売以来のロングセラー。国産豚肉と厳選した材料の旨味を急速冷凍し、美味しさを閉じ込めました。保存料・着色料は使用していません。



▲その他の  
ねりコレ商品は  
こちらから



◀手打ちうどんか丸（りきまる）  
「吉田のカレーうどん」

富士吉田市のソルフード「吉田のうどん」を提供する専門店。日本一硬い!?と言われる極太麺に信州味噌が隠し味のカレー出汁が絡まり食べ応え十分。富士山をイメージしたてんこ盛りのネギと甘じょっぱい牛肉がおいしいアシスト。ハマる人続出のメニュー。

川原製粉所▶  
「東京麦茶ティーバック」

1940年創業。原料には契約栽培の希少な農薬不使用大麦のみを使用。熟練した職人の技と、手間をかけた昔ながらの砂釜焙煎製法の遠赤外線効果により、通常よりも麦が大きく膨らむため、ふくよかな甘みと香りが最大限楽しめます。



※画像はイメージです。

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97商品を「ねりコレ2024」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に「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。

産業経済部産業振興課農業係

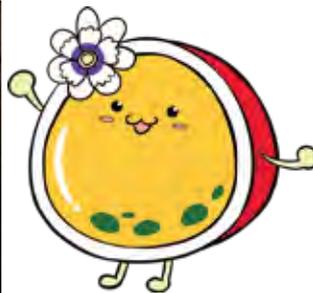
電話 03-5662-0539

# 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17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



## 「立川のたいこぼん」と江戸東京野菜「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くらで育てることで、白く育ちます。12月中旬から4月までが旬の時期です。

立川のたいこぼんは、立川観光コンベンション協会が自信をもっておすすめする立川のお土産品です。和菓子、洋菓子、飲料、ドレッシングなど、おいしい一品をご堪能ください。

都内生産量ナンバーワンの東京うどもおすすめです。価格を抑え、持ち運びにも便利な短い規格の「立川こまち」も販売しています。ぜひご賞味ください。

産業まちづくり部 産業観光課 観光振興係

電話 042-528-4317

メール sangyou-t@city.tachikawa.lg.jp

## 三鷹の恵みが詰まった、爽やかなキウイワイン



無ろ過新酒



ロゼ

白ワイン



スパークリング

1987（昭和62）年の醸造開始以来、多くの方にご愛飲いただいている三鷹の特産品です。三鷹市内の農家が生産したキウイフルーツを原料に醸造したキウイワインは、定番で一番人気の「白ワイン」と、季節限定発売の「無ろ過新酒」（2月頃発売）、「ロゼ」（4月頃発売）、「スパークリング」（6月頃発売）の4種類があります。大切な方へのプレゼントにもおすすめの一品です。

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。



地域経済部シティプロモーション課

電話 0428-22-1111 (内線2307)

メール [div2070@city.ome.lg.jp](mailto:div2070@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マルクです。

武蔵府中の地酒「國府鶴」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。



(特非) 府中観光協会

電話 042-319-1700

メール [contact@kankou-fuchu.com](mailto:contact@kankou-fuchu.com)

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、調味料や工芸品まで、現在32事業者の55商品が認定されており、いずれも町田市の特徴やモチーフを存分に活かした、おいしく楽しめる商品となっております。東京都心に近く、豊かな緑も有する町田市から生まれた、バラエティに富んだ逸品の数々を、ぜひお楽しみください！

経済観光部観光まちづくり課  
電話 042-724-2128

ブルーベリー栽培発祥の地「こだいら」から



ジャムやデザートなどですっかりお馴染みのブルーベリー。今では、日本の各地で栽培が盛んになっていますが、国内で初めて農産物として栽培されたのが小平市というのをご存知でしょうか。「ブルーベリー栽培発祥の地こだいら」のブルーベリーを使用した商品や、小平市の地域ブランド「コダイラブランド」に認定された選りすぐりの商品を通じて、小平市の魅力に触れてみてください。

地域振興部産業振興課  
電話 042-346-9581  
メール sangyoshinko@city.kodaira.lg.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、日本にいなから、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](mailto:f-sinkou@city.fussa.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。



政策経営部 地域活性課 地域ビジネス係

電話 042-563-2111(内線1071)

メール [chiikikassei@city.higashiyamato.lg.jp](mailto:chiikikassei@city.higashiyamato.lg.jp)

## 清瀬市ふるさと納税返礼品に認定された人気商品です

東京都清瀬市は、都心近郊にありながら農業が盛んで、にんじんの出荷量は都内一を誇ります。「赤い魔法<sup>®</sup>」と、COCO TOMATO JUICE、生ジェノベーゼソースは、市内産野菜を原料にした特産品として人気を博しています。また、にんじんジュース、トマトジュース、ジェノベーゼソースは清瀬市ふるさと納税の返礼品に認定され、全国のお客様からも支持を頂いています。

### ヤマヨシの「赤い魔法<sup>®</sup>」にんじんジュース&ジャム

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

### 関ファームのCOCO TOMATO JUICE

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

### 野村ファームの生ジェノベーゼソース

生ジェノベーゼソースは、清瀬産の朝摘みスイートバジルを使用したソースです。保存料や着色料などの添加物は不使用。鮮度の良い朝摘みバジルを使用することで、風味や味がより際立っています。令和5年からふるさと納税返礼品に加わった商品です。



地域振興部産業振興課商工係

電話 042-497-3187

## 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、近年では地場産農産物を使用した加工品の製造も盛んになっており、ジャムやハチミツなど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

## 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

## 市内唯一の水田で収穫された「羽村米」

### 羽村米

はむら花と水のまつりの「チューリップまつり」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。

### 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、精米歩合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。

### 農餃(のうぎょう)

自家農園で採れた規格外のキャベツとネギをふんだんに使うほか、赤味80%の豚肉を使うなど素材にこだわった自家製餃子。「羽村市農産物直売所」で販売をしており、1パック12個入りの餃子は、1日20パック以上売れる日もあり、お客様からも大好評の商品です。(冷凍)

### キャロライナ・リーパー激辛ラー油

2013年に世界一辛い唐辛子と認定されたキャロライナ・リーパーと花山椒のラー油。にんにくが効いて、後ひくやみつきの絶妙な辛さと香りで過去にない特別な味わいに仕上がっています。餃子はもちろん、パスタや、鍋、炒め物、ラーメンにも1滴入れるだけで、香り深い味わいになります。



産業環境部産業振興課

電話 042-555-1111

メール s206000@city.hamura.tokyo.jp

## あきる野市

### あきる野商工会認証『秋川溪谷物語』

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



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

商工観光部商工振興課／あきる野商工会

電話 042-558-1893 / 042-559-4511

メール 040901@akiruno-info.tokyo.jp

## 新島村

<https://www.nijijima.com>

### ご存じですか？新島の美味しい魅力。



あめりか芋、明日葉、玉ねぎ、キンメなどの鮮魚、クサヤ等、太陽と潮風の恵みを受けた新島の野菜やお魚をぜひお楽しみください。お電話・FAX・メールにて地方発送致します。

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@nijijima.com/info@nijijima-noukyo.or.jp

新島水産加工業協同組合／いじま漁業協同組合

電話 04992-5-0641/04992-5-0781

## 「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。

### 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イナップル、マンゴー、ブントウなど、小笠原では南国の果物を数多く楽しむことができます。



産業観光課

電話 04998-2-3114

メール [sankan@vill.ogasawara.tokyo.jp](mailto:sankan@vill.ogasawara.tokyo.jp)

# 東京都地域特産品認証食品 事業者INDEX

## あ

- アイス工房ヴェルデ ..... 52
- 有限会社あしたば加工工場 ..... 39
- 株式会社あぶまた味噌 ..... 23
- 池太商店 ..... 11・12
- 石川酒造株式会社 ..... 54・55
- 海の精株式会社 ..... 25・26・27・28
- えびすや土産店 ..... 44
- 遠忠食品株式会社 ..... 14・15・35
- OHSIMA OCEAN SALT有限会社 ..... 29
- 農事組合法人大島観光農園 ..... 43
- 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 ..... 32
- 小澤酒造株式会社 ..... 56・57

## か

- 有限会社カトウファーム ..... 51
- 木下園製茶工場 ..... 41
- 協同乳業株式会社 ..... 19
- 有限会社健康自然工房 ..... 50・52
- 有限会社小張精米店 ..... 49
- 株式会社コロバン ..... 50

## さ

- 株式会社山雄(ヤマノベ旅館) ..... 9
- JA全農ミートフーズ株式会社 ..... 5
- 株式会社島村商店 ..... 37
- 株式会社食品企画 ..... 34
- 深層海塩株式会社 ..... 29
- 水牛食品株式会社 ..... 33
- セブンライツ株式会社 ..... 49

## た

- 株式会社橘点心庵 ..... 46・47・48
- 玉川食品株式会社 ..... 37
- 田村酒造場 ..... 58
- 株式会社筑定 ..... 16・17
- 地域活動団体TOKYOあだち菜プロジェクト ..... 36
- 東京しゃも生産組合 ..... 5
- 東京の茶工房 西村園 ..... 40
- 株式会社登喜和食品 ..... 20・21
- 利島農業協同組合 ..... 31

## な

- 新島水産加工業協同組合 ..... 12・13
- 西野農園 ..... 38
- 日本味噌株式会社 ..... 24
- 26Kブルワリー(株式会社スイベルアンドノット) ..... 58

## は

- Bunny's Herb ..... 42
- 有限会社樋川商店 ..... 22
- 株式会社日出味噌醸造元 ..... 22・23
- ファイブリング株式会社 ..... 43
- フロマージュ・デュ・テロワール ..... 19

## ま

- 丸五商店 ..... 10
- ミルクアイスMO-MO ..... 53

## や

- ヤマサ水産 長田商店 ..... 9
- ゆい工房 ..... 45
- 横井醸造工業株式会社 ..... 30・31
- よっちゃんれセンター 神津島漁業協同組合女性部 ..... 18・44

## わ

- 和の合株式会社 ..... 45

# 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	60
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	60
江東区	一般社団法人江東区観光協会	03-6458-7400	61
品川区	一般社団法人しながわ観光協会	03-5743-7642	61
世田谷区	公益財団法人世田谷区産業振興公社	03-3411-6715	62
練馬区	一般社団法人練馬区産業振興公社ねりま観光センター	03-4586-1199	62
江戸川区	産業経済部産業振興課農業係	03-5662-0539	63
八王子市	産業振興部農林課／八王子市農業協同組合	042-620-7250 / 042-666-6511	63
立川市	産業まちづくり部 産業観光課 観光振興係	042-528-4317	64
三鷹市	生活環境部生活経済課	0422-29-9615	64
青梅市	地域経済部シティプロモーション課	0428-22-1111（内線 2307）	65
府中市	（特非）府中観光協会	042-319-1700	65
町田市	経済観光部観光まちづくり課	042-724-2128	66
小平市	地域振興部産業振興課	042-346-9581	66
福生市	生活環境部シティセールス推進課	042-551-1740	67
東大和市	政策経営部 地域活性課 地域ビジネス係	042-563-2111（内線 1071）	67
清瀬市	地域振興部産業振興課商工係	042-497-3187	68
東久留米市	市民部産業政策課	042-470-7743	68
稲城市	産業文化スポーツ部経済課商工係	042-378-2111（内線 674）	69
羽村市	産業環境部産業振興課	042-555-1111	69
あきる野市	商工観光部商工振興課／あきる野商工会	042-558-1893 / 042-559-4511	70
新島村	産業観光課農林係／新島村農業協同組合 新島水産加工業協同組合／にいじま漁業協同組合	04992-5-0284 / 04992-5-0046 04992-5-0641 / 04992-5-0781	70
小笠原村	産業観光課	04998-2-3114	71

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/>