



多摩東京移管120周年

多摩の魅力発信プロジェクト



東京の多摩・島

うまいもの ガイド

商工会・商工会議所オススメ！
「多摩フェスティバル」出店の
至極の逸品が大集合！！





ページ	品名	出店名
03	赤いか焼きそば あきる野色旨汁カレーパン	新島・式根島名物ご当地グルメ(新島村商工会) パンの家 あ・ら・もーど
04	揚げぎょうざ うずまきちゃん	ぎょうざや へいはち 成城・城田工房
05	青梅生まれ トウキョウX肉うどん 小笠原メカジキカレーライス	東京都麺類協同組合 西多摩支部 小笠原メカジキカレー(小笠原村商工会)
06	お好み焼き お宝盛	六甲山(ろっこうさん) 独逸屋(どいつや)
07	清瀬ニンニンヌードル 玄米サラダピザ	(有)ヤマヨ食品 アースガーデン
08	こくぶんじベリｰホットドッグ 五鉄焼きそば	国分寺市商工会女性部 (株)寿美屋
09	彩雅の東村山黒焼きそば 里芋コロッケ	彩雅(さいか) 肉の丸愛
10	スワールペーパーコン串 たこ焼き	府中アーバンホテル別館 へんくつや
11	立川うど焼きそば チャーパイ	浅見酒店 レストラン シマトネリコ
12	ツイストポテト 田楽みそこんにゃく	お好み焼き 成 (有)井上靴店
13	天狗ドッグ 『No1 ブラックまぜそば』×『西東京産夏ベジ』コラボ	高尾山キッチンむささび ラーメン・つけ麺 丸め
14	根っ辛うどん 濃厚ブラックカレー焼きそば	奥多摩総合開発(株)・四季の家 らーめん いつ樹
15	羽〜杜ヴィッツ ひがしやまと茶うどん	和 DAINING 東風縁 東大和市商工会
16	日の出印 ササミ唐揚げ ひのめぐみ焼きカレーパン	仕出しお弁当 ミヤタ 豊田駅北口ショップ「わーく・わーく」
17	福生ドッグ ベジ・トルティーヤ(カレー味、トマト味セット)	ブレットガーデン カフェ自然館
18	ベトナム風 ガバオ ほうれん草とチーズの焼きソーセージ	Cam on! 黒べこ屋(ケーニツヒ)
19	武蔵野地粉焼きうどん やみつぎ!! 海老辛油そば	武蔵野商工会議所 ラーメン大山家 昭島店



- 住所：新島村本村 5-1-15 (新島村商工会)
- TEL：04992-5-1167
- 営業時間：8:30～17:00
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日
- URL：<http://www.nijima.or.jp/shokokai/>



●赤いか焼きそば

新島・式根島の夏を感じる 焼きそばはイカが～！？

イベント
限定

新島・式根島特産“いかの王様”赤いかの肉厚で柔らかい食感と香りが引き立つ逸品。“島の主婦達のレシピ”を元に作ったタレは、ちよっぴりニンニクとゴマ油が効いていて、もちもち太麺と赤いかによく合います。新島村商工会と武蔵村山市の比留間製麺が共同開発した島でしか食べられない味を、この機会にどうぞ！



- 住所：あきる野市秋川 1-1-16 和田秋川ビル 1-A
- TEL：042-550-6505
- 営業時間：7:30～19:30
- 定休日：日曜日

●あきる野色旨汁カレーパン

カリッ、モチッ、トロ～ 口の中に広がる幸せの三重奏！

金・土のみ
限定販売

秋川牛をブイヨンで一晩かけてじっくりと煮込み、地元産夏野菜を加えた本格カレーを、天然酵母の熟成パン生地にギュッと詰め込みました。グルメイベントでも上位入賞、あきる野の人気ベーカリー店が贈る暑い夏にピッタリのカレーパンです。揚げたてをそのままご賞味ください。



- 住所：東久留米市幸町 3-13-1
- TEL：042-471-6715
- 営業時間：8:00～21:00
- 定休日：不定休
- URL：http://www.giyouzayaheihachi.com/



●揚げぎょうざ

サクッ、ふぁ、ジュワ～の ぎょうざ、箸が止まらない！

創業から 48 年、地元で“餃子”といえば“へいはち”といわれる人気店。皮から全て手作りのこだわり餃子。餡は肉と野菜のバランスが絶妙で、口に入れた瞬間に踊り出します。今回はクセがなく食べやすいスタンダードタイプの揚げ餃子を用意しました。いつ食べるか？ “今” でしょっ！



- 住所：狛江市東野川 4-5-8
- TEL：03-3489-8611
- 営業時間：9:00～19:00
- 定休日：月曜日
- URL：http://www.komaeria.com/seijyoshirota/



●うずまきちゃん

お肉そのもののジューシーさに 思わずホッペにもウズマキ

「ソーセージの味は豚肉で決まる」。そんな当たり前のことに今さら気づきます。ケチャップや辛子はあえて付けません。群馬県吾妻郡片桐農場で丁寧に飼育された安心安全な豚肉を、炭火で焼く贅沢さと共にそのままお楽しみ下さい。噛りつきやすい大きさで口の周りも汚れにくいです。



●青梅生まれ トウキョウX肉うどん

大多摩B級グルメ初代
ゴールドグランプリ!!

西多摩地区
20店舗で
販売

東京都青梅畜産センターで開発されたブランド豚「トウキョウX」を使った肉うどん。上品な香りとさっぱりとした脂肪、ほどよい柔らかさ、口当たりが良くジューシーな食感がさらに美味しさを引き立てます。旨みがたっぷり出た醤油ベースのおつゆと共に、美味しさをご堪能ください。

- 住所：青梅市新町 5-45-2
- TEL：0428-32-1230
- 営業時間：11:00～20:30
- 定休日：第1および第3水曜日
- URL：<http://www1.odn.ne.jp/~tsukumo/>



●小笠原メカジキカレーライス

地元漁師が体を張って
獲った「メカジキ」を使用

小笠原といえばメカジキです。世界自然遺産のきれいな海。その海で獲れた新鮮で脂の乗ったメカジキは、他産地のものよりも「おいしい」と評判です。島では、ソテー、バーガー、マリネなど様々な料理で召し上がっていただけますが、今回はスパイシーなカレーとしてご用意しました。

- 住所：小笠原村父島字東町
(小笠原村商工会)
- TEL：04998-2-2666
- 営業時間：8:00～17:15
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日
- URL：<http://ogasawara-sci.jp/>





- 住所：小金井市緑町 1-6-62
- TEL：042-406-4188
- 営業時間：17:00～23:00
- 定休日：不定休
- URL：<http://tabelog.com/tokyo/A1325/A132501/13054788/>



●お好み焼き

旨みを完全に閉じ込めた味 蒸し焼きならではの味

外はカリッ、中はふわっふわ。じっくり15分かけて、こんがりきつね色に包み込むように焼き込みます。ソースとマヨネーズは自家製オリジナルです。イカ、タコ、エビ等新鮮な魚介類を使用し、卵・野菜は全て地元産。良い材料と手間を惜しまず、真面目に美味しさを追求したお好み焼きです。



- 住所：町田市成瀬台 2-2-8
- TEL：042-721-7401
- 営業時間：10:00～19:00
- 定休日：火曜日
- URL：<http://www.doituya.com/>



●お宝盛

お祭り限定！自慢のハム、 ソーセージの盛り合わせ

増量剤や保存料を加えないドイツ製法。厳選したお肉の旨みを引き出すことに25年間こだわってきました。大葉（青紫蘇）と麴味噌を練り込んだ香り豊かな「匠ソーセージ」、昔ながらの直火式でスモークした深い味わいのハムなど、10種類以上を同時に楽しめて、お得感が一杯です。

イベント
限定



- 住所：清瀬市松山 2-15-10
- TEL：042-491-0255
- 営業時間：10:00～20:00
- 定休日：日曜日
- URL：<http://www.yamayomenkoubou.net/>



●清瀬ニンニンヌードル

麺と野菜の彩りとハーブ ソルトの香りが食欲をそそる！

イベント
限定

清瀬市特産のニンジンを練り込んだ色鮮やかな麺に地元野菜をたっぷり加えた栄養満点のあっさり塩味焼うどんです。創業90年を迎える老舗製麺所のこだわりの粉と製法による麺はもちもちしこしこ！ニンジンの甘みと麺の食感がマッチしたパスタ感覚の焼うどんをぜひご賞味ください。



- 住所：西多摩郡奥多摩町白丸 361-1
- TEL：0428-85-5101
- 営業時間：11:00～16:00
- 定休日：木曜日
(祝日・8月・11月は無休)
- URL：<http://www.okutama-earthgarden.com/>



●玄米サラダピザ

新食感!! フレッシュ野菜 たっぷり玄米ピザ

炊いた玄米をそのまま生地にしたピザです。芳しい、サクサクした焼おにぎりの食感を楽しんでください。澤乃井の酒粕をブレンドしたサルサソースのピリ辛味と、フレッシュ野菜とごぼうの素揚げで、至福の味に仕上げました。ヘルシーをワイルドに食べよう！



●こくぶんじベリーホットドッグ

イベント
限定

爽やかで味わい深い
ホットドッグはいかがですか！

ブルーベリードレッシング（国分寺ブランド認定）であえた刻みタマネギのトッピングがパン・ソーセージと相性抜群です。飽きのこない爽やか系ホットドッグはまさにクセになる美味しさ。いくつでも食べられます。ブルーベリードレッシングのサイダー割りと一緒に是非どうぞ。

- 住所：国分寺市本多 2-3-3
（国分寺市商工会）
- TEL：042-323-1011
- 営業時間：8:30～17:00
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日
- URL：<http://kokubunji.shop-info.com/sci/>



●五鉄焼きそば

イベント
限定

「のらぼう菜」入り具だく
さん！老舗が作る懐かしい味

豚肉に大切りキャベツ、ビタミンC豊富な地元あきる野産「のらぼう菜」など、具が主役の焼きそば。独自にブレンドしたさっぱり味のソースに、ちょっぴりほろ苦い「のらぼう菜」がマッチします。清流秋川の自然に囲まれた創業150年の老舗が贈る、中太縮れ麺が懐かしい本格屋台の味です。

- 住所：あきる野市五日市 64
- TEL：042-596-0018
- 営業時間：9:00～19:00（5月～9月）
9:00～18:30（10月～4月）
- 定休日：年始（1/1～1/3）のみ
- URL：<http://www.sumiya-men.com/>





- 住所：東村山市栄町 2-39-18
- TEL：042-392-5505
- 営業時間：11:00～15:00 (L.O. 14:30)
17:00～22:30 (L.O. 22:00)
- 定休日：火曜日
- URL：<http://saika-dining.jimdo.com/>



●彩雅の東村山黒焼きそば

これぞ名物、 「彩雅の東村山黒焼きそば」

雑誌、テレビでも話題のご当地グルメ「東村山 黒焼きそば」。市内 100 以上の提供店があるなか、「東村山どんこい祭り」で 3 年連続グルメグランプリを受賞しました。地元メーカーの黒ソースと当店秘伝のタレで、シコシコ麺と 11 種類の具材を調理。「名物にうまいものあり」、是非ともご賞味下さい。



- 住所：国分寺市東元町 3-13-10 あさひストア
- TEL：042-321-5995
- 営業時間：10:00～18:30
- 定休日：日曜日

●里芋コロッケ

ホックホクでもっちり。 これぞコロッケの新しい旨味！

里芋を使った旨味と新食感で『ぶらり途中下車の旅 (NTV 系)』にも紹介された肉屋こだわり (和牛と豚のひき肉もタップリ) のコロッケです。揚げたては勿論、コロッケのつなぎにもなった里芋のおかげで冷めても絶品な美味しさなんです。ビールのお供に、お弁当におかずにも是非どうぞ。



●スワールベーコン串

イベント
限定

見て楽しい・食べておいしい
・うずまきベーコン

「スワール」とは英語で「渦巻き」の意味。その名の通り渦巻き模様が美しいベーコンを豪快に厚くスライス。じっくり焼くと桜のチップが香ります。食べた瞬間、肉の旨みが口中に広がります。外はカリッ、中は楽に噛み切れるほど柔らかくジューシー。府中「くらやみ祭」でも大人気。

- 住所：府中市宮西町 1-11-1
- TEL：042-367-7777
- 営業時間：24 時間営業
- 定休日：年中無休
- URL：http://www.tokyowest-hotel.co.jp/



●たこ焼き

江戸東京たてもの園の
“名物たこ焼き” 参上！

「外はカリッと、中はやわらか、たこジューシー！」ごま油の香りに、ふわっと乗ってるカツオ節もたまりません！ハフハフしながら食べて下さい。具材と秘密の隠し味の旨さは、忘れることが出来なんでしょう！小金井公園・江戸東京たてもの園で土日・祭日限定で販売しています。

- 住所：小金井市真井北町 3-5-7
- TEL：042-385-1418
- 営業時間：11:30～13:30、
17:00～23:00 (L.O. 23:00)
- 定休日：不定休
- URL：http://www.hiroshima-navi.or.jp/gourmet/tokyo_okonomi/t_05.html





- 住所：立川市富士見町 1-2-7
- TEL：042-522-2823
- 営業時間：10:00～20:00
- 定休日：日曜日、祝日
- URL：<http://t-catering.com/>



●立川うどん焼きそば

各種イベント会場で大好評！
立川発、新・焼きそば！

イベント
限定

シャキシャキ食感と鰹の香りのさっぱり醤油味。全国有数の生産量を誇る新鮮な「立川うどん」と、老舗石坂商店さんの「もとだれ」にこだわりました。うどんの風味を生かすため、あえて肉はいれません。疲労回復効果が評判のアスパラギン酸もたっぷり。暑い夏こそ、ぜひお試しください！



- 住所：府中市宮西町 1-11-1
- TEL：042-367-7777
- 営業時間：11:00～22:00
- 定休日：不定休
- URL：<http://www.tokyowest-hotel.co.jp/fuchu-annex/>



●チャーパイ

府中産しいたけ入り
「テリヤキ味のジャンボおやき」

イベント
限定

新感覚のオリジナルおやき。肉汁たっぷりの豚挽肉と甘いタマネギ、府中産しいたけ等を細かく刻んだテリヤキ味の極上の餡を、もっちりとした生地で丁寧に包んで、平たく焼き上げました。一度食べたならヤミツキになること間違いなし。屋台には欠かせない味。できたてを是非お試しください。



- 住所：羽村市緑ヶ丘 5-10-28
- TEL：042-554-9583
- 営業時間：18:00～22:00
- 定休日：日曜日

●ツイストポテト

リピーター続出！中高生にも大人気のフライドポテト

姿よし、味よし、値段よし。どのイベントでも大人気のフライドポテトです。注文がきてから、ジャガイモを丸ごと一つ、その場でスライスして作ります。だから、新鮮。だから、アツアツ。今回は、「めんたいマヨ」「カレー」「塩」の、3種類の味をご用意しています。



- 住所：町田市小山町 2483-2
(販売所 町田小山店)
- TEL：070-5547-5370
- 営業時間：10:30～18:00
- 定休日：年末年始
- URL：<http://www.komemiso.com/>



●田楽みそこんにやく

本当の味を次世代に伝えたい！

こんにちは、5代目店主のちえです。創業1875年、当店の味噌は手間暇かけた昔ながらの製法にこだわり、添加物を一切加えていません。原材料は全て国産を使用し、心をこめて手作りしています。今回はイベント用に田楽みそをご用意しました。求めていた味にきっと出会えます。

イベント
限定



- 住所：八王子市高尾町 2205
- TEL：042-665-9943
- 営業時間：9:00～17:00
- 定休日：なし（年に何回か不定休あり）
- URL：<http://www.urban-inc.co.jp/>



●天狗ドッグ

長さ30センチの 天狗の鼻にカブリつこう!!

いつもは山上でしか食べられない逸品が、今回特別に山を下りてきました！霊峰高尾山の天狗の鼻を思わせる長～いあらびきソーセージを新鮮なパンに挟んだホットドッグです。歯ごたえよく、ジューシーなソーセージは迫力のボリューム感！是非、この機会にお試しください。

販売期間
10月中旬～
6月上旬



- 住所：西東京市西原町 4-2-9
田無ファミリーランド施設内
- TEL：042-469-5026
- 営業時間：11:00～21:00
- 定休日：年中無休

●『NO1 ブラックませそば』× 『西東京産夏ベジ』コラボ

秘伝のタレと極太麺の ハーモニーをお楽しみください

背脂煮干しラーメンの名店が自信を持ってお勧めするこだわりのませそばです。一口食べると、背脂の甘みと濃厚な煮干し醤油ダレの芳醇な旨味が口いっぱい広がります。コシの強い極太麺と秘伝の醤油ダレ、そして西東京市産の野菜が織り成す饗宴をこの機会に是非お楽しみください！

イベント
限定



●根っ辛うどん

奥多摩の清流で育った
奥多摩わさび丸ごとうどん。

新鮮な「わさびを丸ごと」使い、甘めのだし汁に、わさびをすりおろした根、きざんだ葉と茎を和えて食べるうどん。辛みと甘みが絶妙なハーモニーを醸し出し、のどごし最高、一口食べたらやめられない、あとを引く美味しさです。奥多摩らしい素朴な味を召し上がってください。

- 住所：西多摩郡奥多摩町氷川 702
- TEL：0428-83-3338
- 営業時間：11:00～16:00
- 定休日：月曜日
- URL：<http://www.okutamas.co.jp/>



●濃厚ブラックカレー焼きそば

大多摩B級グルメ
今年度ゴールドグランプリ獲得!!

イベント
限定

青梅産三元豚のチャーシューと青梅産キャベツ・玉ねぎ・人参を使っています。味の決め手は、チャーシューダレをベースにした絶妙な旨さの濃厚なブラックソースです。自家製の麺を使い、こしのある強靱な食感を出しています。ここでしか食べられない限定焼きそばをご賞味ください。

- 住所：青梅市新町 5-3-7
- TEL：0428-34-9144
- 営業時間：11:00～15:00/17:00～21:00
(土日祝日) 11:00～21:00
- 定休日：月曜日



- 住所：羽村市小作台 1-23-5
- TEL：042-579-0747
- 営業時間：17:00～27:00（金曜日
・土曜日は 28:00 まで）
- 定休日：第 1 月曜日
- URL：<http://r.gnavi.co.jp/e676900/>



●羽～杜ヴィッツ

熱い♥(羽～杜・は～と) を召し上がれ

羽村市と北杜市の「羽～杜（は～と）プロジェクト」から誕生。羽村の「ハム」と北杜の「梨北米の米粉」のタッグによる、一口アメリカンドッグです。ジューシーなハムを柔らかく包む衣は、米粉によりパリパリ感がアップ！ソースは、地場のブランドトマトを、贅沢に使用しています。



- 住所：東大和市中央 3-922-14
（東大和市商工会）
- TEL：042-562-1131
- 営業時間：9:00～17:30
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日
- URL：<http://www.e-yamato.or.jp/>



●ひがしやまと茶うどん

お茶の優しい香りが のどを通る心地よさ！

お茶の風味が新鮮で、つるつると食べやすいうどんです。郷土食「うどん」に名産品「狭山茶」をブレンドした当地最強の特産品で、おみやげ品としても歓迎されるヘルシーな食品です。今回限定ミニサイズをご用意しました！この機会に、お茶香るうどんをゆっくりと味わって下さい。

市内
33 店舗で
取扱中



- 住所：西多摩郡日の出町大字平井
2636-6-10
- TEL：042-597-7265
- 営業時間：9:00～19:00
- 定休日：不定休
- URL：http://shidashimiyata.la.coocan.jp/



●日の出印 ササミ唐揚げ

ヘルシー・ジューシー・
やわらか・おいしい唐揚げ!!

イベント
限定

地元のイベントで20年以上愛され続けている逸品です。一口頬張れば、外はパリッ、中はジューシー、おいしさが口いっぱいに広がります。しかも鶏のササミを使用しているのでとってもヘルシー。しょうが醤油のほのかな香りが食欲をそそります。ヤミツキになること間違いなし。



- 住所：日野市多摩平 2-1-1
- TEL：042-514-8484
- 営業時間：10:00～16:00
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日

●ひののめぐみ焼きカレーパン

トマトと柿とカレーの
絶妙な組み合わせ!

第1回日野B級グルメコンテストで準グランプリを受賞した逸品です。日野産トマトと柿を使用したフルーティーでコクのあるカレーフィリングをサクとしたオリジナル生地で包んだ、油で揚げないヘルシーな焼きカレーパンです。真心込めた手作りの安心無添加の逸品をお試しください。



- 住所：福生市福生 1046 NTビル 1F
- TEL：042-553-7234
- 営業時間：9:00～20:00
- 定休日：日曜日、祝日

●福生ドッグ

**かぶりついてお召し上がり
ください！違いがわかります！**

さくさくした食感のあるパン、地元福生ハムのソーセージに絡みつくオリジナルサルサソースとチーズクリーム、みじん切り玉ねぎが醸し出す絶妙な味わいをご賞味ください。店長自慢の手作りパン！外側はカリカリッとなかはジューシーな美味しさを楽しめます。



- 住所：小金井市本町 1-15-18
- TEL：042-387-7076
- 営業時間：11:00～17:00
- 定休日：日曜日
- URL：<https://ja-jp.facebook.com/KafeSiZeNkan>



●ベジ・トルティーヤ (カレー味、トマト味セット)

**野菜の甘さと小麦の香り。
やさしい味を召し上げれ。**

「体にやさしくて美味しい料理が作りたい。」家族が体調を崩した時の想いがスタートです。新メニュー、ベジ・トルティーヤ。小金井産の旬の野菜を水を加えず煮込み、北海道産小麦の香りが残る素朴な生地で包みこむ。化学調味料は使わない。トマト味とカレー味、2種類お試しください。



- 住所：小平市学園東町 3-6-46
- TEL：080-1177-1373
- 営業時間：11:00～14:00
- 定休日：なし
- URL：<http://ameblo.jp/life6108>



●ベトナム風 ガパオ

OLに大人気！

野菜たっぷりヘルシーガパオ

辛くない、臭くない、女性に大人気な甘辛い味付けのベトナム風ガパオ。辛くないからお子様でも食べられて野菜がたっぷり入ってとってもヘルシー。五反田や神宮前など都内各地でランチを提供しています。移動販売の場所は毎朝ブログやfacebook(千年博士)で公開中。



- 住所：小金井市本町 1-18-15
- TEL：042-385-8929
- 営業時間：12:00～15:00
17:00～22:00 (L.O.)
- 定休日：火曜日
- URL：<http://www9.plala.or.jp/KOENIG/>



●ほうれん草とチーズの 焼きソーセージ

食してほしいのは

ソーセージではない。ドイツ文化だ。

黄金井うまいもん選手権グランプリの人気メニューを一年中お届けするために、旬の小金井産ほうれん草を自店で冷凍し、味を再現しました。「肉の味を味わえるものでないと自分達を作る意味がない」という想いで、焼いたときに最もおいしくなるような原料の組み合わせにしました。



- 住所：武蔵野市吉祥寺本町 1-10-7
(武蔵野商工会議所)
- TEL：0422-22-3631
- 営業時間：9:00～17:00
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日
- URL：http://www.musashino-cci.or.jp/



●武蔵野地粉焼きうどん

武蔵野の味と香りが
凝縮されたうどんです

武蔵野台地産小麦粉「彩奥義（さいおうぎ）」に武蔵野市内産の地粉を配合しました。小麦粉と塩と水だけで作った完全無添加の麺なので、安全・安心です。小麦の旨みに加えて、コシの強さと歯ごたえにもこだわりました。市内の小売店等でも、冷凍麺を汁とセットで販売しています。

イベント
限定



- 住所：昭島市昭和町 2-7-6
ハイムグランデール 101
- TEL：042-519-1620
- 営業時間：11:00～24:00 (平日・土曜日)
11:00～22:00 (日曜日・祝日)
- 定休日：年中無休 ●URL：http://www.oyamaya.com/



●やみつき!! 海老辛油そば

旨みと辛みがやみつき!
ワシワシ混ぜて食べてね

数種類の唐辛子に干し海老、ニンニク、ネギ等で作った旨辛調味料が決め手です。特注の平打ちちぢれ麺にチャーシュー、キャベツ、野菜、卵等のトッピングをよーく混ぜて味わってください。ビールのつまみにも、ご飯のおかずにもなる! 昭島市のフードグランプリで準優勝の逸品です。

9月から
期間限定
販売予定



- 住所：稲城市平尾 1-54-15-101
- TEL：042-331-5115
- 営業時間：10:00～20:00
- 定休日：火曜日
- URL：http://www.el-cielo.jp/



●稲城の梨シャーベット

フレッシュな自然の恵みを シャーベットでいかがですか

甘みが強くジューシーな稲城市特産の幻の梨「稲城」を使用したシャーベットです。着色料や香料は一切使用せず、自然の旨味を極限まで引き出した自信作で、みずみずしさと程よい甘みが絶品です。ジューシーでシャキシャキした食感が最高！この機会に是非お試しください。



- 住所：西多摩郡日の出町大久野 6700
- TEL：042-597-7411
- 営業時間：10:00～17:00
(夏期のみ 10:00～18:00)
- 定休日：月曜日
- URL：http://www.miyabi2000.co.jp/



●かき氷

(日の出産ブルーベリー味・ゆず味)

イベント
限定

大地の恵み

“日の出産 かき氷”

日の出の自然に育まれたブルーベリーやゆずをおいしさそのままに地元で加工したジャムをシロップとして使用。それをかき氷にたっぷりかければ、見ているだけでまさに“避暑地気分”。食べた瞬間、その冷たさと上品な甘みに暫し暑さも忘れてしまいます。今が旬の梅味もあります。



- 住所：三鷹市井の頭 2-26-4 2F
- TEL：090-7723-9101
- 営業時間：10:30～18:00
- 定休日：不定休
- URL：http://hanacafe.han-be.com/



●クレープ
(三鷹産のキウイ、ブルーベリー)

イベント
限定

心も体も癒される
やさしい味のスイーツをどうぞ！

三鷹市特産の爽やかな甘さの完熟キウイと植物性のあっさり生クリームを薄く焼いたもちりクレープで包みました。さらにキウイジャムをトッピングしておしゃれなデザートに仕上がっています。地元産ブルーベリージャムのクレープもぜひお試しください。



- 住所：武蔵村山市残堀 1-114-3
(比留間製麺内)
- TEL：042-560-0202
- 定休日：不定休

●立川産 ハニードーナツ

イベント
限定

ハチミツの自然の甘みを
味わってください

立川市産の希少なハチミツを贅沢に使った全長 30cm の棒ドーナツを冷やしてどうぞ。ハチミツ本来の旨味を引き出したあっさりとした味わいで、暑い夏にぴったり！ソフトな口当たりが、病みつきになる美味しさです。ご当地ドーナツの名店が自信を持ってお勧めする逸品をお楽しみ下さい！



●天然氷 (ブルーベリー・いちごみるく)

まるで新雪 ふわふわの氷と
自家製シロップの自然な味

冬の寒さだけを利用して天然氷を製造販売している製氷所は全国で5軒。そんな貴重な氷を日光から取り寄せて作ったかき氷はまるでふわふわの新雪。小平産のブルーベリーとつぶつぶいちごみるくの自家製の無添加シロップで、優しい自然な味をお楽しみください。

- 住所：小平市鈴木町 1-466-16
- TEL：042-321-6999
- 営業時間：11:00～18:00 (夏季 19：00)
- 定休日：年中無休
- URL：http://www.egg.jp/



●ドーナツ
(リング3個セット、ベビー10個セット)

美味しさと安心と栄養の
ハーモニー 豆腐ドーナツ

おやつにぴったりのヘルシードーナツです。原料に豆腐を43%使用し、栄養満点、低カロリーに仕上げました。こだわりの揚げ油は、ピュアひまわり油100%使用で安心です。ほんのり甘く後味の良いやさしい味とふんわり、もちもちの食感をお楽しみ下さい。

- 住所：国立市富士見台 1-13-11
- TEL：042-572-8020
- 営業時間：10:00～19:30
- 定休日：年中無休
- URL：http://td-yuyu.com/





- 住所：東村山市富士見町 3-13-18
- TEL：042-394-3602
- 営業時間：9:00～20:00
- 定休日：火曜日

●東村山アイスクリーム

絶品！ 舌にとろける東村山の味

東村山の新鮮な果物・野菜、地酒を材料に、無着色、無香料で作った「変わり種絶品アイスクリーム」。「自分が食べたくないものは作らない」「天然自然素材の美味しい健康食品」がモットー。「こだわり頑固親父」が開発した自慢のアイスクリームであなたの舌をとろけさせて下さい。



- 住所：日野市高幡 1-1
- TEL：042-591-0317
- 営業時間：8:30～19:00
- 定休日：年中無休
- URL：<http://www.syoseido.co.jp/>



●土方歳三だんご

柔肌のもち、薫る醤油、 品格の餡が奏でるハーモニー

高幡不動の駅前にある工場から作りたてのお団子をお届けします。だからとても柔らかく、北海道産の小豆で作った餡がよくなじみます。醤油は今回特別に地元のキッコゴ醤油を取り寄せて使います。煙と共に立ち上る香ばしさと焼き立ての食感をお楽しみください。



- 住所：国立市中 1-17-26 振興ビル 1F
(大学通り店)
- TEL：042-572-3690
- 営業時間：10:00～20:00
(10月～2月は11:00～19:00)
- 定休日：年中無休
- URL：<http://www.milktop.jp/>



●ヘルシーアイスクリーム

おしゃれな街「国立」で 育てた店主のこだわりアイス

北海道の厳選新鮮生乳と100%結晶果糖を使用。添加物を使用せずカロリー控えめの安全なヘルシーアイスです。「生きた素材の持ち味そのまま、大切なお客様に安心して美味しくお召し上がりいただく」それがミルクトッポのこだわりです。ぜひご賞味下さい。



- 住所：東久留米市下里 3-17-11
- TEL：042-477-1008
- 営業時間：9:00～19:00
- 定休日：年中無休
- URL：<http://www.1a.biglobe.ne.jp/baigetu/>



●焼き団子(さつま、みたらし、あんこ)

“ほのかな味わい” ながら、 食べ応え十分の団子です

イベント
限定

イベント限定の商品です。当店では、もちもち食感の団子はもちろん、みたらしのタレ、あんこも全てが手作り。当店オリジナルの「さつま団子」は、さつまいもを丹念にこして作り上げました。綾小路きみまろが絶賛する銘菓「雅趣」を創作した和菓子屋の団子は是非ご賞味ください。



- 住所：八丈島八丈町大賀郷 7488-6
- TEL：04996-2-3181
- 営業時間：8:00～17:00
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日、お盆休み、年末年始
- URL：<http://ashitaba3181.shop-pro.jp/>



●明日葉グリーンジュース

亜熱帯の太陽と黒潮が育てた 美味しい健康ジュース

「今日摘んでも、明日には芽を出す」と言われるほど生命力の強い明日葉（あしたば）。植物と自然の宝庫、八丈島の特産品で、ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含みます。厳選された素材で作った粉末は、ジュースだけでなく、料理やお菓子にも使えます。



- 住所：清瀬市松山 2-6-23 (清瀬商工会)
- TEL：042-491-6648
- 営業時間：9:00～17:30
- 定休日：土曜日、日曜日、祝日
- URL：<http://www.kiyose.or.jp/>



●清瀬完熟にんじんジュース

暑さに負けそうになったら この一杯で元気回復！

カロテン豊富、にんじん臭さの少ない“ベータキャロット”100%で栄養満点！あっさり甘さとすっきり喉ごしは、食欲のない夏に是非おすすめ。地元農家のこだわりにんじんを愛情野菜専門農家ヤマヨシ（こでら農園）が独自製法で丁寧に絞りました。市内コンビニ、酒店等で販売しています。



- 住所：福生市熊川1 酒造敷地内
売店 酒世羅
- TEL：042-553-0100 (本店)
042-530-5792 (売店)
- 営業時間：10:00～18:00
- 定休日：お正月のみ (1月1日から1月4日ごろ)
- URL：<http://www.tamajiman.co.jp/>



●多摩の恵 ペールエール

もう一杯！職人が丁寧に 醸す自然派志向の生ビール！

イギリススタイルの明るい銅色をした本来に「おいしい」地ビールです。当酒造敷地内の地下150mより汲み上げた地下天然水で仕込んだ濾過も加熱処理もしていない酵母が活着しているビールです。フルーティーな香り、苦みと甘みのグッドバランスを是非お楽しみください。

東京都 食の地域資源(多摩・島しょ地域)

名称	地域産業資源に係る地域
キウイフルーツ	三鷹市
キウイワイン	三鷹市
にんじん	清瀬市
柳久保小麦	東久留米市
ブルーベリー	小平市
六地蔵のめぐみ黄金の水	小金井市
江戸東京野菜	小金井市
ルバーブ	小金井市
高尾(ぶどう)	日野市、稲城市
稲城の梨	稲城市
東京うどん	立川市、国分寺市
村山かてうどん	武蔵村山市
東京狭山茶	東大和市、武蔵村山市、瑞穂町
東京地酒(清酒)	八王子市、立川市、青梅市、福生市、武蔵村山市、府中市、あきる野市、東村山市、狛江市
東京しゃも	八王子市、あきる野市、青梅市、立川市
TOKYO X	八王子市、町田市、青梅市、福生市、瑞穂町
昭島の水	昭島市
のらぼう菜	あきる野市
東京都産秋川牛	あきる野市
うめ	青梅市

名称	地域産業資源に係る地域
奥多摩わさび	青梅市、奥多摩町
奥多摩やまめ	奥多摩町、青梅市、八王子市、あきる野市
あしたば	大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈町、青ヶ島村
アカイカ	大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈町、青ヶ島村
てんぐさ	大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈町、青ヶ島村
東京のくさや	大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈町、青ヶ島村
島酒（焼酎）	大島町、利島村、新島村、神津島村、三宅村、御蔵島村、八丈町、青ヶ島村
大島牛乳	大島町
塩	大島町
さざえ	大島町、利島村
椿	大島町、利島村
たかべ	大島町、新島村、神津島村
新島・式根島産魚のたたき（すり身）	新島村
アメリカ芋・むらさき芋	新島村
パッションフルーツ	三宅村、小笠原村
島寿司	八丈町
八丈島産春トビ	八丈町
八丈島産樽カツオ	八丈町
島唐辛子	八丈町
島レモン	小笠原村

アジな鶏肉「東京しゃも」



「おいしい鶏肉を食べてみたい」という多くの人の声に応えて、畜産試験場（現（公財）東京都農林水産振興財団青梅畜産センター）で開発されたのが東京しゃもです。軍鶏は、闘鶏用の鶏として有名ですが、胸などの筋肉が発達し、味がよく、昔から鍋料理などにも利用されてきました。軍鶏の闘争性を減らし、これに他の肉用品種と交配して作られました。味にこだわった「東京しゃも」は、都内で毎年約2万羽が生産されています。

● 特徴

「東京しゃも」は、日本の伝統的な鶏肉の味を最大限に生かした新しい鶏肉です。肉は他の鶏肉と比べると赤色が濃く、良くしまっており、脂肪が少なく、「うまみ」「こく」があります。また、じっくり育て上げた鶏ですので、歯ごたえがあり、肉の熟度が増し「うまさ」に差が出ます。「東京しゃも」は、東京しゃも生産組合が生産し、専門店との契約生産を行っています。

TOKYO X



TOKYO Xは、生産効率中心の外国系の豚に対抗し、美味しい東京の特産豚肉を作るため、東京都畜産試験場（現（公財）東京都農林水産振興財団青梅畜産センター）により改良されました。「北京黒豚の良質な脂肪」「パークシャーの肉のキメ細かさ」「デュロックの脂肪交雑、成長の良さ」の3品種を用い、交配を5世代繰り返してTOKYO Xは完成されました。期間は、平成2年4月～平成9年3月と7年間かかりました。

● 特徴

平成9年7月に日本種豚登録協会（現（一社）日本養豚協会）より、系統名として「トウキョウX」と命名されました。肉は舌触りがなめらかで、風味、味わいに優れ、脂肪の質がよいものとなりました。豚の毛色は、黒、茶、黒と茶の混じったものになります。

東京都では、都内産農林水産物を積極的に使用している飲食店等を「とうきょう特産食材使用店」として登録し、PRすることにより、飲食店等における地産地消の取組拡大や消費者の都内産農林水産物への理解促進を図り、消費及び生産の拡大を目指しています。

「とうきょう特産食材使用店」店舗一覧は、以下のように検索してご確認ください。「東京しゃも」「TOKYO X」を使用しているお店も見つかりますよ。

とうきょう特産食材使用店

検索



<http://www.sangyo-rodo.metro.tokyo.jp/norin/syoku/ouenten/shop.html>



平成25年8月発行

東京の多摩・島 うまいものガイド

企画・発行 東京都商工会連合会 地域振興課
〒196-0033 東京都昭島市東町3-6-1 産業サポートスクエア・TAMA
TEL 042 (500) 3885 FAX 042 (500) 1421

執筆・監修 一般社団法人 東京都中小企業診断士協会 三多摩支部

編集・製作 (有)ZeRO

