

「狛江スイーツ」 わくわく元気！「狛江スイーツ逸品」コンテスト（平成20年度入賞）

TOKYO 狛江ぷりんせす

最優秀作品



新鮮な卵黄だけを使って作ったプリン。上に塩キャラメルを流し、クリームにナッペ粉糖をかけてプリンセスのイメージで仕上げました。

販売価格：378円
販売期間：通年

店 ポンポニエール
住 狛江市西野川 1-16-5 Map D-2
電 03-3480-1122
営 11:30 ~ 20:30
休 月曜日（祝日の場合は翌日）

天使のミルティーユ

優秀作品

とみなが農園のフレッシュな朝摘みブルーベリーを使い、天使の羽根のようにふんわりやわらかな食感に仕上げたレアチーズケーキです。中には、ブルーベリーのコンフィチュールをのばせました。甘く優しい香りとおほのかな酸味が絶妙です。

販売価格：443円
販売期間：7月～9月頃

店 夢菓子工房 セ・ジュール
住 狛江市和泉本町 1-2-8
ウスタリア狛江ビル 1階 Map 狛江駅周辺図
電 0120-886-200
営 10:00 ~ 19:00
休 火曜日・第3月曜日
（祝日の場合は翌日）



白い油そば

優秀作品



ステーキチャーシューは、注文を受けてから焼き上げており、凝縮された旨みと香ばしさが堪能できます。年配の方や、「油」という名前で敬遠されていた方にも、コンテストをきっかけにお召し上がりいただいています。
販売価格：550円
販売期間：通年

店 ぼっけもんラーメン
住 狛江市東和泉 1-21-9
ロータス狛江 1階
電 03-3430-6143 Map 狛江駅周辺図
営 11:00 ~ 15:00
18:00 ~ 24:00
（祝日は22:00まで）
休 日曜日

和泉・ア・ラ・キャロット

優秀作品



ピューレにした人参をベースに、マンゴー、パッションフルーツ、オレンジ、ライムなどベータカロテンとビタミンCがたっぷりのレシピで、特に女性の方に召し上がっていただきたいケーキです。

販売価格：420円
販売期間：6月～10月頃

店 キャラウェイ
住 狛江市中和泉 2-11-1 Map B-3
電 03-3430-1696
営 10:00 ~ 20:00
休 水曜日

「狛江ラーメン」 わくわく元気！「狛江ラーメン逸品」コンテスト（平成22年度入賞）

黒味噌たんたん麺

優秀作品



黒いスープは、4種類の味噌をブレンドした信州味噌と、北海道の黒豆で造った黒味噌をさらにブレンドしています。また、健康志向に合わせて竹炭油や胡麻を使い、独特な酸味と甘み、辛みに仕上げました。
販売価格：950円
販売期間：10月～4月頃

店 麺屋黒船 狛江店
住 狛江市和泉本町 1-2-6 Map 狛江駅周辺図
電 03-3489-9622
営 (月～金曜日) 11:30 ~ 15:00
18:00 ~ 翌1:30
(土曜日・祝日) 11:30 ~ 翌1:30
(日曜日) 11:30 ~ 24:00
休 水曜日

食べる

狛江市には、
美味しいものがいっぱい。
飲んで、食べて、贈って、
皆で舌鼓。

「狛江ランチ」 わくわく元気！「狛江ランチ逸品」コンテスト（平成24年度入賞）

お楽しみオムライス・セット

最優秀作品



ケチャップライスではなく、サフランバターライスを使ったオムライス。そこに、海老のソースとフォンポソースの2種類を添えました。狛江産野菜をたっぷり使い、シーフードとともにバランスよく仕上げました。
販売価格：1,080円 販売期間：通年

店 レストラン プティ・クー
住 狛江市猪方 1-15-4 Map E-6
電 03-3488-0078
営 11:30～14:30 (LO 14:00)
17:30～21:00 (LO 20:30)
休 水曜日

狛菜おうぎ膳

優秀作品



季節の狛江産野菜を活かすため、野菜の食感を残し、韓国風の甘味のタレと、マリネに仕立てた八丈島直送の鯛を和風テイストに仕上げました。狛江産野菜を使った、季節限定メニューです。
販売価格：980円
販売期間：7月～8月頃

店 日本料理 扇屋
住 狛江市東和泉 1-19-1 Map 狛江駅周辺
電 03-3480-0111
営 11:30～14:00 17:00～22:30
休 日曜日・祝日

こま玉丼

優秀作品



狛江産野菜で作った精進揚げを玉子でとじたどんぶりです。たくさんの精進揚げをさらに玉子とじにする、手間暇かけた逸品です。現在は、海老、魚を加えて、バージョンアップしたこま玉丼を提供しています。
販売価格：1,300円
販売期間：通年

店 つきじ天六
住 狛江市元和泉 1-8-12 泉の森会館 1階 Map 狛江駅周辺
電 03-3430-6800
営 11:30～14:00 17:30～21:00
休 水曜日 ※月曜日が祝日の場合
火曜日水曜日連休

狛江野菜と塩麴の Pasta

優秀作品



10種類の狛江産野菜を塩こうじで味付けしたパスタにポーク肩ロースを塩こうじでマリネし、グリエしたものを添えました。
販売価格：1,080円
販売期間：不定期

店 ポンポニエール
住 狛江市西野川 1-16-5 Map D-2
電 03-3480-1122
営 11:30～20:30
休 月曜日（祝日の場合は翌日）

銀ダラの塩こうじ焼きと ほたての炊き込みご飯

優秀作品



塩こうじに酒粕と無添加の調味料を加えた床に、脂ののった銀ダラを一晚漬け込み、旨味を引き出して炭火で焼き上げます。醤油を塗り、下焼したホタテを昆布出汁のきいたごはんに合わせています。
販売価格：1,150円
販売期間：8月～9月頃

店 彩りごはん
住 狛江市東和泉 1-30-13 Map 狛江駅周辺
電 03-3489-1730
営 月～金曜日 11:00～14:30
16:00～20:00
土曜日 11:00～14:30
休 日曜日・祝日・月1回土曜日

「こま井」 わくわく元気！「こま井逸品」コンテスト（平成26年度入賞）

レトロ KOMA-DON

最優秀作品 & 隠れた名店特別賞



ハッシュドビーフをイメージした洋風どんぶり。ライスには狛江産野菜の他、小海老、ホタテ、ジャガイモに海老のソースを添えました。お子様からお年寄りまでお召し上がりいただけるマイルドな逸品です。
販売価格：1,080円 販売期間：12月～4月頃

店 レストラン プティ・クー
住 狛江市猪方 1-15-4 Map E-6
電 03-3488-0078
営 11:30～14:30 (LO 14:00)
17:30～21:00 (LO 20:30)
休 水曜日

健康美人こま井冷製パスタ

優秀作品



2ヶ月間、狛江産野菜だけを使った丼にしようという想いで創作しました。野菜の確保や下ごしらえの調整等、試行錯誤して完成させました。
販売価格：810円
販売期間：6月～8月頃

店 イタリア食堂 VINO UNO
住 狛江市元和泉 1-8-12 泉の森会館 1階 Map 狛江駅周辺
電 03-3430-4884
営 12:00～14:30 (LO 14:00)
18:00～21:30 (LO 21:00)
休 月曜日（祝日の場合は翌日 ※月1回連休有り）

梅でさっぱり！！アジのこま井 ～狛江産の薬味野菜添え～

優秀作品



紀州の南紅梅の高級梅干を使った梅にんにく醤油ダレと、狛江産の新鮮な薬味野菜がポイントです。手間をかけた上品に仕上げたお魚のこま井です。
販売価格：880円
販売期間：不定期

店 彩りごはん
住 狛江市東和泉 1-30-13 Map 狛江駅周辺
電 03-3489-1730
営 月～金曜日 11:00～14:30
16:00～20:00
土曜日 11:00～14:30
休 日曜日・祝日・月1回土曜日

Bonbo のこま井

優秀作品



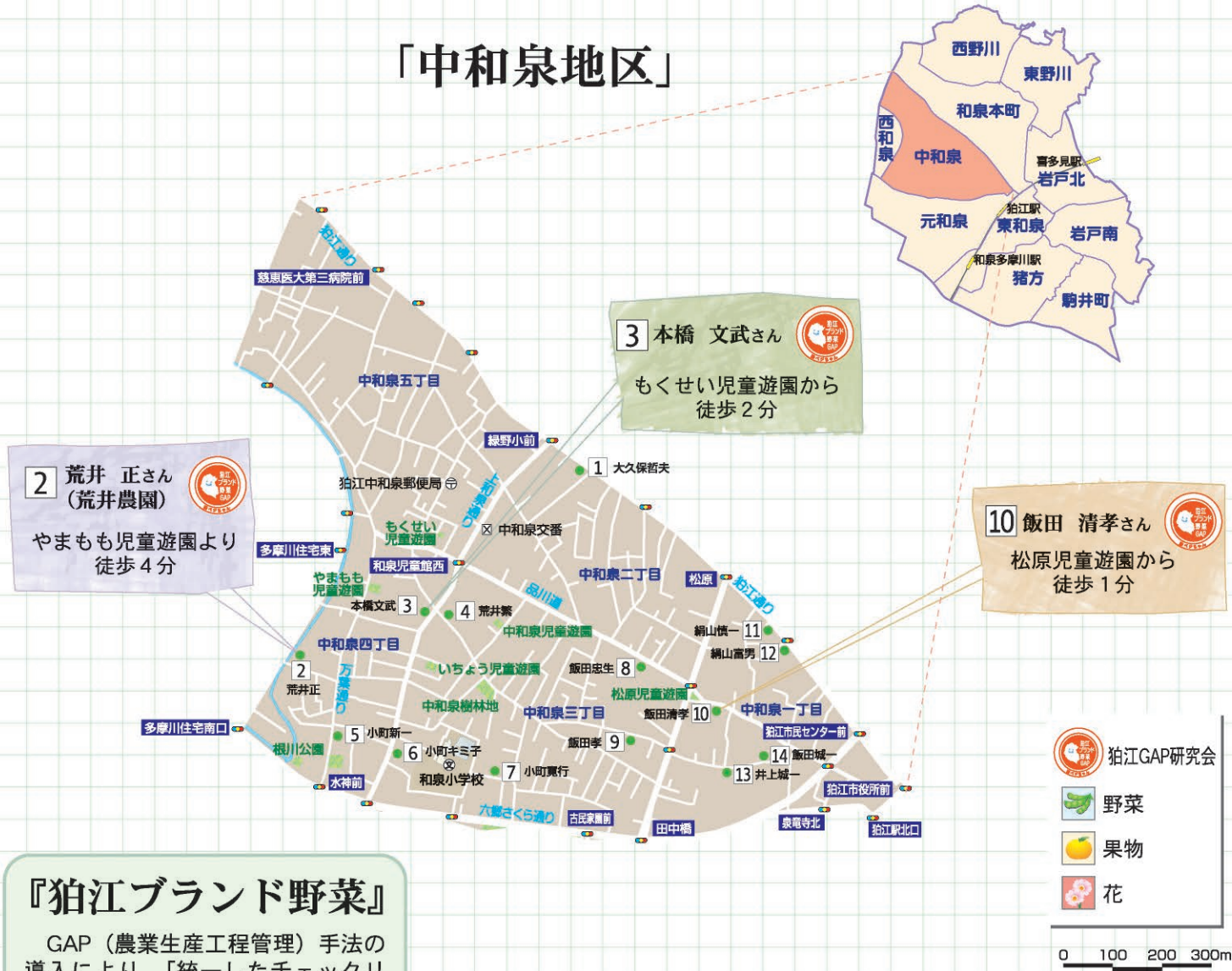
バジル風味のライスに狛江産野菜をのせてアンチョビソースをかけました。豚肩ロースはベニエにし、バルサミコソースで仕上げました。
販売価格：1,080円
販売期間：不定期

店 ポンポニエール
住 狛江市西野川 1-16-5 Map D-2
電 03-3480-1122
営 11:30～20:30
休 月曜日（祝日の場合は翌日）

狛江の野菜

狛江市内には、新鮮な野菜等が並ぶ直売所が点在。多くの種類の農産物があるので、色んなところを見てみよう。

「中和泉地区」



『狛江ブランド野菜』

GAP（農業生産工程管理）手法の導入により、「統一したチェックリスト」を使い、各生産工程において項目を一つ一つしっかりと確認・管理をしているため、安心・安全でおいしいことが特徴です。「狛江GAP研究会」が生産しており、市内直売所やマインズショップ狛江店などで手に入ります。シールと結束テープが目印です。

狛江ブランド野菜GAP
新鮮・安心・安全



狛江ブランド野菜は、都内初のGAPへの取組み「狛江ブランド野菜」でフード・アクション・ニッポンアワード2015食文化・普及啓発部門に入賞しました。



自分が美味しいと思う野菜作りを目指しています。



1 大久保 哲夫さん

住 狛江市中和泉2-16-2 Map B-3
電 03-3489-1416
営 9:30~12:00
期 通年
休 不定休 (主に月、水、金)



多摩川に近く、早朝から犬連れの散歩客が立ち寄り、話に花が咲き、憩いの場所になっています。



2 荒井 正さん(荒井農園)

住 狛江市中和泉4-22-17 Map A-4
電 03-3480-2029
営 夏 6:00~完売まで 冬 6:30~完売まで
期 通年
休 毎週木曜日



1才ゆずは、ゆずこしょう作りにも人気があります。



3 本橋 文武さん

住 狛江市中和泉4-3-11 Map B-4
電 03-3489-8002
営 12:00~18:00
期 通年
休 不定休



枝豆、茹でたたけのこ、スイカ、落花生がオススメです。



4 荒井 繁・蛭名 能久男さん

住 狛江市中和泉3-15-18 Map B-4
電 03-3480-2851
営 10:00~18:00
期 通年
休 不定休



狛江育ちのシクラメンがオススメです。宅配便の受け付けも行ってます。



5 小町 新一・友一さん(小町園芸)

住 狛江市中和泉4-14 Map A-4
電 03-3489-1478
営 9:00~16:00
期 2月・8月は販売致しません
休 不定休



フランス風のメニューボードが目印です。



6 小町 キミ子・芳嵩さん

住 狛江市中和泉3-35-7 Map A-4
営 9:00~13:00
期 月・水・金
休 火、木、土、日(不定休)



少量多品目で頑張っています。販売が夕方なので、夕食に利用出来ます。



7 小町 寛行・喜代さん(ファーム小町)

住 狛江市中和泉3-22 Map B-4
電 03-3489-4689
営 15:00~17:00
期 6月~8月、10月~12月
休 火、木、土、日、祝日



いろいろな種類の野菜を取り揃えています。自宅直売です。



8 飯田 忠生・喜一・紋子さん

住 狛江市中和泉3-2-24 Map B-4
電 03-3489-2543
営 13:00~20:00
期 通年
休 不定休



露地栽培のトマトと枝豆がオススメです。



9 飯田 孝さん

住 狛江市中和泉3-3-22 Map B-4
電 080-1347-7922
営 8:00~12:00
期 通年
休 不定休



特に夏野菜(トマト、きゅうり、なす、枝豆等)がオススメです。



10 飯田 清孝さん

住 狛江市中和泉1-18-15 Map C-4
電 03-3489-2621
営 8:30~完売まで
期 通年
休 不定休



昔からの野菜を作っています。



11 絹山 慎一・直美・キヨコさん

住 狛江市中和泉1-14-15 Map C-4
電 03-3489-8695
営 10:00~完売まで
期 通年
休 不定休



ハウス栽培の無消毒イチゴ(紅ほっぺ)がオススメです。もぎとりも出来ます。(12月~翌年3月)



12 絹山 富男・悦子さん(キヌヤマ農園)

住 狛江市中和泉1-8-3 Map C-4
電 090-8490-5016
営 9:30~12:00
期 通年 火曜日・日曜日は販売
休 不定休



農薬を少なく、馬ふん、牛ふんを主体とした肥料を使用しており、自宅直売が中心です。



13 井上 城一・正芳さん

住 狛江市中和泉1-24-5 Map C-4
電 03-3489-7249
営 15:00~完売まで
期 通年
休 不定休



有機肥料を使って、体にやさしい野菜を作っています。



14 飯田 城一・昌弘さん(飯田農園)

住 狛江市中和泉1-20-24 Map C-4
電 03-3480-0268
営 8:00~19:00
期 通年
休 年末・年始(不定休)

「岩戸北・東和泉・岩戸南・猪方・駒井町地区」



16 三角 武久さん
さわら児童遊園から
徒歩3分

18 谷田部 英雄
恵美子さん
つつじ児童遊園から
徒歩3分

20 小川 保さん
清水川公園から
徒歩4分

21 小川 芳文さん
多摩川自由ひろばから
徒歩4分

25 高橋 晟
勇・庸之さん
駒井・上村中
ひだまり公園から
徒歩4分

マインズショップ 狛江店
住 狛江市東和泉 1-2-19 Map D-5
(JA マインズ 狛江支店となり)
電 03-3488-3428
営 年中無休 9:00~18:00
※日曜日・祝日 9:00~17:00
期 通年 (駐車場あり)
休 12月31日~1月3日は休業

狛江えだまめ紀行
狛江の名産品である枝豆を使ったアイス。子どもも大人も楽しめる夏期限定の逸品です。
120ml 257円
6月末~9月中旬頃販売

15 三角 正弘さん
朝採りで新鮮です。地場野菜の購入をお願いします。

住 狛江市岩戸北 3-1-20 Map D-4
電 03-3489-6588
営 10:00~17:00
期 通年
休 不定休

16 三角 武久さん
朝採り即売が中心です。

住 狛江市岩戸北 3-3-2 Map D-4
電 080-5378-3698
営 9:00~12:00
期 通年
休 不定休

17 季節ものの野菜を、常時30種類以上置いています。

住 狛江市東和泉 1-33-9 Map C-5
電 03-3489-7245
営 10:30~12:30
14:00~17:00 (11~2月は16:30まで)
期 通年
休 年末・年始(不定休)

18 新鮮で安価で安全な野菜を提供しています。

住 狛江市東和泉 2-9-4 Map D-5
電 03-3480-0805
営 8:00~完売まで
期 5月25日~12月20日
休 不定休

19 かぶ、トマトがオススメです。

住 狛江市東和泉 2-10 Map D-6
電 03-3489-0875
営 10:00~12:00
期 6月~12月
休 不定休(火、木、土、日)

20 愛情を注ぎながら、野菜作りに励んでいます。

住 狛江市猪方 1-1-9 Map D-6
電 03-3489-0876
営 10:00~17:00
期 12月27日~29日のみ
休 12月27日~29日を除く全て

21 油かす配合の有機質の土壌にこだわっています。

住 狛江市猪方 3-3-5 Map C-6
電 03-3489-1317
営 8:00~13:00
期 通年
休 不定休(年末・年始)

22 無人のところで信頼販売をしています。

住 狛江市猪方 3-26-3 Map C-7
電 03-3489-4490
営 10:00~完売まで
期 通年
休 不定休

23 季節の定番野菜を中心に生産販売をしています。

住 狛江市岩戸南 2-8-25 Map E-6
電 10:00~完売まで
期 通年
休 不定休

24 夏は枝豆、きゅうり、秋冬は白菜、白菜の漬物がオススメです。

住 狛江市駒井町 2-17-1 Map E-7
電 03-3489-7375
営 8:00~完売まで
期 通年
休 不定休(年末・年始)

25 朝採り野菜がオススメです。目新しい野菜にチャレンジしています。

住 狛江市駒井町 1-41-18 Map E-7
電 03-3480-8326
営 9:00~17:00
期 通年
休 不定休(年末・年始)

26 味がいいのが自慢、有機肥を使用しています。

住 狛江市駒井町 3-15-1 Map E-7
電 03-3480-8027
営 未定
期 通年
休 不定休

27 40年前から馬事公苑の馬ふん、牛ふん、有機野菜くずを肥料として使っています。

住 狛江市駒井町 3-16-1 Map E-7
電 03-3480-8935
営 9:00~17:00
期 通年
休 不定休

「西野川・東野川・和泉本町地区」



28 富永 和身
和人さん
(狛江園芸)
本村児童遊園から
徒歩3分

32 富永 茂和さん
(菜々や)
前原公園から
徒歩6分

35 高木 盛美さん
アベリア児童遊園から
徒歩2分


ブルーベリー農園

毎年7月中旬から9月中旬頃までブルーベリーを摘み取ることが出来ます。ブルーベリーは目に優しいアントシアニン(ポリフェノール)と食物繊維が豊富で、自分で摘み取ったブルーベリーの味は、あまく格別です。
開園日、開園時間等の詳細につきましては、以下の連絡先にお問い合わせ下さい。
※とみなが農園産のハチミツも扱っています。



問い合わせ先
とみなが農園 Map C-2
狛江市西野川3-5-8
電話090-3579-3408

28




4月末～5月上旬は朝堀りのたけのこのがオススメです。
春の野菜苗は多品種あります。

富永 和身・和人さん(狛江園芸)

住 狛江市西野川2-34-11 Map C-1
電 090-2208-1288
営 8:00～17:00
期 通年
休 無し

29



朝堀りのたけのこのがオススメです。

栗山 浩明さん

住 狛江市東野川3-4-10 Map D-2
電 03-3489-4160
営 9:00～完売まで
期 通年
休 不定休

30



朝もぎたてで、新鮮です。ぜひ一度見に来てください。

栗山 義一さん

住 狛江市東野川3-2-4 Map D-2
電 03-3489-3385
営 10:00～完売まで
期 通年
休 不定休

31



朝採りで新鮮です。ハーブを虫よけに利用しています。

栗山 修一・幸子さん

住 狛江市東野川13-13 Map D-2
電 03-3489-1074
営 9:30～完売まで
期 通年
休 不定休

32



種類をそろえ、同一品種も品目を多くする努力をし、なるべく長い間出せるようにしています。

富永 茂和さん(菜々や)

住 狛江市西野川2-25-1 Map C-2
電 090-3084-6864
営 9:00～17:00
期 通年
休 不定休

33



葉ものが多く、ほうれん草、小松菜はいつもあります。

富永 房利・勝子・明雄さん

住 狛江市西野川3-1-23 Map C-2
電 03-3489-5970
営 9:00～完売まで
期 通年
休 不定休

34




花のアレンジメントが人気(注文受けます)。小梅の自家製梅干しも人気！

松本 利子・葉子さん

住 狛江市和泉本町3-24-14 Map B-3
電 03-3489-7920
営 9:00～12:00
期 通年
休 不定休

35



ブルーベリーのつみとりを実施しています。配達も致します。

高木 盛美さん

住 狛江市東野川1-33-15 Map D-3
電 090-1453-7709
営 16:00～18:00
期 通年(金、土)
休 不定休(月～木、日)

36



周年栽培で品数を保つようになっています。

石井 俊弘・智子・茂子・栗原恵子さん

住 狛江市和泉本町2-4-1 Map D-3
電 03-3480-6161
営 10:00～14:00
期 通年
休 不定休(土、日、祝日)

37




採りたての新鮮野菜を売っています。朝採りの野菜が美味しいです。

飯田 美郎さん

住 狛江市和泉本町1-15 Map D-4
電 03-3489-8205
営 8:00～12:00
期 火、木、土
休 日、月、水、金

38



トマト、菜の花、きゅうり、里いも、小松菜が好評です。

飯田 城司・清さん

住 狛江市和泉本町1-7 Map D-4
電 03-3489-7907
営 9:00～完売まで
期 通年(火、木、土)
休 不定休(日、月、水、金)

粕江の野菜

レシピ

ここがポイント!

- ※トマトを器にするので、完熟よりも少し固めのトマトがオススメです。
- ※加熱後はかなり熱くなっているので、取り出す際には十分に注意しましょう。

まるごとトマトの 焼きリゾット

【材料】(2人分)

- ・トマト……………中玉2個
- ・玉ねぎ……………1/4個
- ・ご飯……………50g
- ・ベーコン……………薄切り2枚
- ・塩、こしょう……………少々
- ・バター……………5g
- ・とろけるチーズ……………10g
- ・パン粉……………少々
- ・チャービル……………少々

【作り方】

- ①トマトはヘタを下にして上部を切り、中身をスプーンを使ってくり抜く。くり抜いた果肉はみじん切りにする。
- ②フライパンにバターを熱し、みじん切りにしたベーコン、玉ねぎを炒める。ご飯と①でくり抜いたトマトの中身を入れ、塩・こしょうで味をととのえる。
- ③②の粗熱がとれたら①のトマトに詰め、とろけるチーズとパン粉をのせる。
- ④200℃に予熱したオーブンで約10分。表面に焦げ目がつくまで焼き、チャービルの葉をのせる。

【材料】(2人分)

- ・ブロッコリー……………1/2株
- ・パプリカ(赤・黄)……………各1/2個
- ・塩……………少々
- ・醤油……………大1
- ・ごま油……………大1
- ・白炒りゴマ……………小1
- ・酢……………小1/2
- ・にんにくのすりおろし……………小1/2

【作り方】

- ①ブロッコリーは小房に分け、塩少々(分量外)を加えた熱湯で茹で、水気を充分にきる。
- ②パプリカはさっと熱湯にくぐらせ水気を切り、1cm角に切る。
- ③ボウルにAを混ぜ合わせ、ブロッコリーとパプリカを加えてあえる。

ブロッコリーと パプリカのナムル

ここがポイント!









- ※ブロッコリーは茹ですぎると水っぽくなり食感が悪くなるので、茹ですぎないようにしましょう。
- ※ザルにあげた後も予熱で柔らかくなるので、少し固めに茹でるのがオススメです。
- ※冷蔵庫で2~3日は保存することができます。

粕江産野菜を使った
レシピを紹介します



粕江市在住の
野菜ソムリエ
香月りささん

狛江の主な農産物カレンダー

名称	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
枝豆 												
きゅうり 												
じゃがいも 												
大根 												
トマト 												
なす 												
ねぎ 												
ほうれん草 												

農産物の収穫時期は目安です。気候や品種によって変わる場合がありますので、ご了承ください。

狛江市観光協会 推奨商品

菓匠 志むら

本店 **住** 狛江市東和泉 2-2-2 **休** 火曜日
電 03-3480-2074 **営** 9:00~19:00
 田中橋支店 **住** 狛江市中和泉 3-28-2 **休** 火曜日
電 03-3488-2321 **営** 10:00~18:00

老舗和菓子を楽しんで



えだまめ羊羹 (小) 330円 (大) 750円

枝豆を100%原料とし、甘みをおさえたさっぱりとした味わいが特色です。平成20年度に開催されたわくわく元気!「狛江スイーツ逸品」コンテストに出品し、ご好評いただき、目玉商品になりました。



よもぎかすていら 箱入り 950円 個包装 150円

多摩川や野川の生よもぎをふんだんに使い、きび糖、オリゴ糖をベースに焼いた緑色のかすていらです。食べると春の香りが口いっぱいに広がる人気商品です。



鯖のすがた焼き 1個 540円

菓子で清流を表現しようと鯖の塩焼きをモチーフにしたもので、本物そっくりに再現した職人芸に驚かされます。小豆あんを白煉切で包み、上品な甘さが好評です。

こまえ工房 こもれび Map B-5

住 狛江市元和泉 2-35-1 あいとびあセンター内
電 03-3480-1443
休 土曜日・日曜日・祝日
営 9:00~16:00

カワイイ箱にまごころを詰めて



こまえ縄文クッキー
 1袋4本入り 150円
 箱入り/4袋 600円

古代米を50%使って焼き上げたクッキーです。赤米きなこ、黒米きなこ、赤米コーヒ、緑米抹茶の4種の味のバリエーションが楽しめます。

イタリア食堂 Vino uno

住 狛江市元和泉 1-8-12 泉の森会館1階
電 03-3430-4884 Map 狛江駅周辺図
休 月曜日・月1回火曜日(祝日の場合翌日)
営 12:00~14:30 (LO 14:00)
 18:00~21:30 (LO 21:00)

彩り豊かな四季のパン



Cubo 1個 270円~486円

季節に応じて多くの種類があります。おかずパンはシェフの料理を、甘いパンはお菓子作りの手法を取り入れました。狛江ブランド野菜も使用しています。

成城・城田工房 Map E-2

住 狛江市東野川 4-5-8 **休** 月曜日
電 03-3489-8611 **営** 9:00~19:00

ドイツの技を知る名店



うずまきちゃん 100g 290円

「安心・安全・美味しい」にこだわって最小限の添加物で作った渦巻状の自家製ソーセージ。串に刺して食べ歩きをすることも出来ます。



布巻ハム 100g 540円

2代目ヘルマンさんから製法を伝授された自家製ハム。最小限の添加物で塩分少なめに作っています。スライスも扱っています。

夢菓子工房 セ・ジュール Map 狛江駅周辺図

住 狛江市和泉本町 1-2-8 **休** 火曜日・第3月曜日
電 03-3480-8862 **営** 10:00~19:00

狛江スイーツも受賞した本格派



こまえ縄文マドレーヌ 1個 173円

健康パワーいっぱいの古代米を使ったマドレーヌ。はちみつ、ごま、抹茶3種類それぞれの美味しさ・香り・もちっとした食感をお楽しみください。

狛江風月堂

本店 **住** 狛江市中和泉 4-24-7 **休** 土曜日・日曜日
電 03-3480-3431 **営** 9:00~16:00
 市役所前店 **住** 狛江市中和泉 1-2-10 **休** 日曜日
電 03-3480-3880 **営** 9:30~19:00 Map 狛江駅周辺図

ふんわり香る品のよい味わい



サブレー万頭こまえ 1個 162円

こまえの文字と多摩川の流れをデザインした和洋折衷の焼き菓子です。クルミを使ったあん、しっとりしつつもサクサクした食感のサブレーは、開店以来の人気商品です。



狛江史跡銘菓 万葉最中 1個 162円

狛江の史跡「万葉歌碑」をモチーフにした最中です。上質な大納言を煮込んだあん、香ばしい金沢産の皮の組み合わせが絶妙な食感を演出しています。

籠屋(秋元商店) Map E-7

住 狛江市駒井町 3-34-3 **休** 月曜日
電 03-3480-8931 **営** 9:00~20:00
 日曜日・祝日は10:00から

今日は狛江で「乾杯！」



こまえ〜る 310ml 475円

狛江市の特産品である枝豆を使った発泡酒。地元酒店と市内農家が共同開発しました。「こまえ〜る」という名称は狛江にエールを送ることからつけられました。