

**るるる**  
特別編集

農業! 林業! 水産業! **MADE IN TOKYO**の魅力をこの一冊に!

# 東京の農林水産業

# 23区

- 千代田区
- 中央区
- 港区
- 新宿区
- 文京区
- 台東区
- 墨田区
- 江東区
- 品川区
- 目黒区
- 大田区
- 世田谷区
- 渋谷区
- 中野区
- 杉並区
- 豊島区
- 北区
- 荒川区
- 板橋区
- 練馬区
- 足立区
- 葛飾区
- 江戸川区



東京産食材が味わえる  
こだわりの店



旬の野菜から手作り加工品まで  
新鮮食材買うならココ!



買えたらラッキー♪  
レア物大集合

23区生まれ! 23区育ち!

# 大地の恵み 大集合



都心で農林水産業を体感!  
祭り&イベントで遊ぼ!



フルーツ狩りから  
体験農園まで  
おいしく遊ぼ!

東京の農業をもっと元気にしたいと思ひ、ワイナリーを始めました(東京ワイナリー・越後屋美和さん)



東京産のブドウで造るこだわりのワイナリー

## 東京のワイナリー

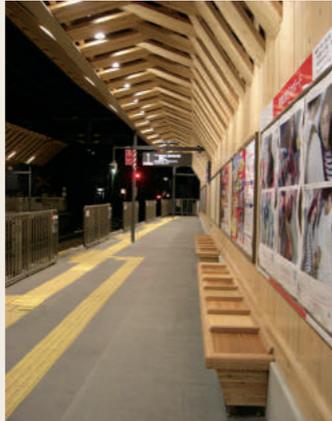
東京に酒蔵があることはご存知と思うが、実はワイナリーもある。東京初の小さな醸造所、その名も「東京ワイナリー」。2014年に果実酒醸造免許を取得、小さな醸造所で東京産のブドウを使ったワインを丁寧に醸造している。他県のブドウを使ったワインなども販売。(東京ワイナリー→P15)



手作業で丁寧に仕込まれる

## 東急池上線戸越銀座駅

●とうきゅういけがみせんとごしぎんざえき  
☎03-3781-0817(旗の台駅)  
①品川区平塚2-16-1 ②東急戸越銀座駅  
③5~翌1時 ④無休 ⑤なし



## 多摩産材

東京都は多摩地区の森林を守るため、多摩産材の活用を奨励している。練馬区のレストランLa毛利 table paysanne(→P7)は外装や内装に多摩産材を使用。また、都内では稀な木造駅舎として知られる東急池上線戸越銀座駅は、創業約90年の建て替えに際し、屋根や内装に多摩産材を使い、より温もりのある駅舎に生まれ変わった。



こんなところに東京産の木が!

平成27年度「東京都森林・林業再生基盤づくり交付金事業」によるもので、都内で初めての取り組み。2015年9月に着工、2016年12月に竣工した

- ①多摩産材が使われた店内からは農園が眺められる
- ②木のぬくもりを感じるLa毛利 table paysanne

## フルーツ狩り

世田谷区や練馬区には、ブルーベリーやブドウ、カキなどのフルーツ狩りを楽しめる農園がある。摘み取った完熟フルーツのおいしさは感動もの! 郊外に向かう電車に乗れば、あっという間に到着。旬のフルーツを味わいに出かけよう。

旬のブルーベリー、ブドウ、カキを楽しまよう



練馬区大泉にある荘埜園(→P7)

東京で育成されたカキも栽培しています(荘埜園・荘埜晃一さん)

## 農家レストラン

素材の鮮度にこだわるなら、農園が営むレストランへ。野菜本来の味を知り尽くした農家が提供する料理をぜひ味わってみよう。農園直送の野菜にこだわったレストランもたくさんある。

### みやもとファーム 麦ノ家

●みやもとふあーむむぎのいえ  
☎03-3970-5590  
①練馬区高松2-15-22 ②都営地下鉄練馬春日町駅から徒歩10分 ③11~15時、17~21時(土・日曜、祝日のみ) ④不定休 ⑤30台



農園直結の新鮮野菜を味わう

- ①自家農園で採れる野菜がたっぷり
- ②厳選した小麦粉を使用した太めの麺は小麦粉そのものの味が楽しめる
- ③自慢の新鮮野菜

## CONTENTS

都心で農林水産業を体感! 祭り&イベントで遊ぼう!..... P4

フルーツ狩りから体験農園までおいしく遊ぼう!..... P6

東京産食材が味わえるこだわりの店~レストラン編~..... P8

東京産食材が味わえるこだわりの店~カフェ編&スイーツ編~..... P10

旬の野菜から手作り加工品まで新鮮食材買うならココ!..... P12

買えたらラッキー♪レア物大集合..... P14

# 見る! 食べる! 買う! 体験する! ようこそ! 23区へ

23区のうち11区で今も農業が営まれ、特産のコマツナやキャベツをはじめ、シクラメンなどの鉢花や花壇苗、切り花のほかブドウなどの果物も生産されている。



## コマツナ

江戸時代、江戸川近くの小松川周辺に鷹狩りに訪れた将軍が、餅の澄まし汁に入っていた青菜を「ここは小松川だから小松菜とよべ」と命名したことが名前の由来といわれている。今ではハウスなどで4~8作栽培されており、一年中食べられるが、本来は冬の野菜。



収穫量は都内で二位



季節に合った栽培をしているので、みずみずしく甘味たっぷり、シャキシャキです(門倉農園・門倉周史さん)



- ①栽培期間が短いため、年間4~8作される
- ②名前が示すように江戸川区発祥の野菜

## キャベツ

練馬区内の畑の半分近くを占めるキャベツ畑。今や希少品となった練馬ダイコンをしのいで、練馬を代表する野菜となっている。練馬のキャベツを使った餃子は、ご当地グルメとしてすっかり浸透。地産地消にも一役買ってあり、地域の活性化に大きく貢献している。



- ①住宅街にキャベツ畑が広がる
- ②練馬区のキャベツの旬は6・7月、11・12月



練馬といえれば練馬ダイコンではなく...

## 大蔵ダイコン

昭和40年代まで世田谷の至るところで栽培されていた大蔵ダイコン。病気に強く栽培しやすい青首ダイコンの普及に伴い、白首系の大蔵ダイコンは次第に姿を消していった。地元ゆかりの野菜を見直そうと栽培が再開。今では地場野菜の一つとして親しまれている。



太さ均一、肉質緻密が特徴です

11月中旬~12月下旬にかけてJAの共同直売所や農家の庭先などで販売される



- ①首から尻までの太さがほぼ均一
- ②平成9年に栽培が再開した

肉質が詰まっているから、煮崩れしにくく、おでんや煮物に向いていますよ(大塚農園・大塚信美さん)

台東区  
**入谷朝顔まつり**  
●いりやあさがおまつり

☎03-3841-1800 (入谷鬼子母神内)  
(入谷朝顔実行委員会)  
毎年7月6～8日に開催される日本最大級の朝顔市。入谷鬼子母神(真源寺)を中心に、言問通りに約60軒の朝顔業者と約80軒の露店が並び、約12万鉢もの朝顔が道沿を彩る。都市化が進むとともに大正2年(1913)に途絶えたが、戦後の昭和23年、世の中を少しでも明るくしようと地元有志により復活した。

- 開催日程 7月6～8日
- 開催場所 台東区入谷鬼子母神周辺



下町の夏の風物詩

江戸川区  
**小岩あさがお市**  
●こいわあさがおいち

☎03-5662-0539  
(江戸川区産業振興課農産係)  
「入谷朝顔まつり」に並ぶアサガオの約6～7割が江戸川区産といわれるように、江戸川区は国内有数のアサガオの生産地。「小岩あさがお市」は、あさがお市の雰囲気を楽しんでもらおうと、平成2年から始まった。規模は「入谷朝顔まつり」には及ばないが、区内生産者が丹精込めて育てた約1000鉢ものアサガオが並ぶ。

- 開催日程 7月中旬
- 開催場所 JR小岩駅南口：フラワーロード、昭和通り、中央通り、サンロードの各商店街



江戸川区は都内ナンパワンの朝顔の産地

豊島区  
**関東東海花の展覧会**  
●かんとどうかいのはなのてらんかい

☎03-5320-4832  
(東京都産業労働局農林水産部農業振興課)  
花に対する理解を深め、その消費拡大を目的に行われる日本最大規模の花の展覧会。関東東海地域の1都11県の生産者が育てた花々約2000点が出品され、その品質と商品性を競い合う「花の品評会」が行われる。花と緑のプロが装飾展示によって会場を鮮やかに演出。生産者による花の販売や、フラワーアレンジメント教室なども行われる。

- 開催日程 2月上旬ごろ
- 開催場所 サンシャインシティ文化会館



会場は華やかな色や香りに包まれる



練馬区  
**練馬大根引っこ抜き競技大会**  
●ねりまいだいこんひっこめききょうぎたいかい

☎03-5910-3066  
(J A東京あおば 地域振興部内大根引っこ抜き競技大会係)  
中太で長く、普通の青首大根に比べ引き抜くのに3～5倍の力が必要とされる練馬大根を引き抜くイベント。時間内に引き抜いたダイコンの本数を競う「選手権の部」と、引き抜いたダイコンの中で最も長いダイコンを競い合う「グループ参加の部」がある。大会で収穫したダイコンは練馬区立の全小中学校の給食で使用される。

- 開催日程 12月上旬
- 開催場所 練馬区内のダイコン畑



制限時間内で何本引き抜けるかな?



制限時間内で何本引き抜けるかな?



江戸川区  
**江戸川区特産金魚まつり**  
●えどがわくとくさんきんぎょまつり

☎03-5662-0539  
(江戸川区産業振興課農産係)  
金魚の養殖が盛んな江戸川区で行われる金魚の祭典。リュウキンやランチュウ、キャリコリュウキンといった人気の20種類以上の展示・即売をはじめ、金魚関連グッズや区の特産品などの販売も行う。オランダシギラヤアズマニシキなどの高級品種を扱う「高級金魚すくい」(有料)や、中学生以下は無料で参加できる「金魚すくい」も実施する。

- 開催日程 7月下旬
- 開催場所 江戸川区行船公園



暑い夏を金魚で涼しく!



東京の農業にふれてみよう

江東区  
**木場の角乗**  
●きばのかくのり

☎03-3647-9819  
(江東区役所地域振興部文化観光課文化財係)  
江戸時代、木場で働く川並(筏師)が、川に浮かべた材木を鳶口ひとつで乗りこなし、筏に組む仕事の余技から誕生。これに数々の技術が加わり芸能として発達した。毎年10月に行われる「江東区民まつり」で、地乗りや相乗り、梯子乗り、三宝乗りなどの妙技が、木場角乗保存会によって披露される。

- 開催日程 10月中旬
- 開催場所 江東区民まつりイベント池(都立木場公園)



水に浮かぶ角材を自在に操る伝統の技

資料提供：江東区広報広聴課

渋谷区  
**東京都農業祭**  
●とうきょうとのうぎょうさい

☎042-528-1371  
(JA東京中央会営農政担当)  
東京都の農業を広く都民に紹介するPRイベント。都内産農産物の品評会、野菜や花を積んだ軽トラ(花デコ軽トラ)のパレードなどが行われる。パレード後には「花デコ軽トラ」に積まれていた、野菜や花を無料配布する。野菜で作られた宝船の展示や品評会に出品された農産物の即売のほか、ステージでは郷土芸能も披露される。

- 開催日程 11月2・3日
- 開催場所 明治神宮宝物殿前広場



千代田区  
**東京味わいフェスタ**  
●とうきょうあじわいふえすた

東京味わいフェスタ公式サイトへ  
野菜や魚介類など、東京産の食材を使った料理や、東京で受け継がれてきた伝統工芸品、観光スポットなどを紹介するイベント。有名シェフプロデュースの料理を提供するキッチンカーや、東京の農産物の加工品を販売するブースなどが丸の内・有楽町・日比谷に登場するほか、ステージイベントなども開催される。

- 開催日程 10月上旬
- 開催場所 丸の内：丸の内仲通り、行幸通り  
有楽町：東京国際フォーラム地上広場  
日比谷：日比谷公園草地広場



「食の魅力」が集結する



都心で農林水産業を体感!  
**祭り&イベントで遊ぼう!**

農林水産業には緑のなせそうな23区。実は農林水産業に関係する祭りやイベントがいっぱいある。スケジュールを確認して出かけよう!



渋谷区  
**東京都食育フェア**  
●とうきょうとしよくいくふえあ

☎03-5320-4882  
(東京都産業労働局農林水産部食料安全課)  
「食」を楽しみながら食育への関心を深めてもらうPRイベント。テントブースでは、さまざまな食育活動に取り組む団体や学校などによる食育のワークショップや情報の展示、都内産農産物、加工食品の試食・販売が行われるほか、特設ステージでは、出展団体等による食育に関係した各種アトラクションなども実施される。

- 開催日程 11月中旬
- 開催場所 代々木公園ケヤキ並木通り(予定)



開園初日は  
1000人もの客が  
訪れる人気のブドウ園

### 世田谷区 木村ぶどう園

●きむらぶどうえん

URL [www.budougar.com/](http://www.budougar.com/)

昭和60年(1985)に発足した世田谷ブドウ研究会の会長でもある園主が丹精込めて育てた「藤稜」、「ハニービーナス」、「シャインマスカット」など、人気の高い6種類のブドウのもぎ取りができる。開園日は同園のホームページでチェックしよう。

③世田谷区野毛2-20-16 ④東急上野毛駅から徒歩12分 ⑤1kg1800円〜(品種により異なる) ⑥8月中旬〜10月上旬の9〜16時 ⑦無休 ⑧なし

- 主な体験メニュー**
- ブドウもぎ取り



①良質なブドウのもぎ取りを区内でも体験できる②シャインマスカットは毎年大人気③エビ色のほり旗が目印



練馬方式体験農園が  
誕生した地で  
野菜作りに挑戦!

①年間約30種類の野菜作りが体験できる②この日の収穫はネギ&ニンジン!だんだんうまく作れるようになるのもうれしい③いつでも気軽に立ち寄って自分の畑の野菜を収穫

### 新しい農業経営のかたち「練馬方式」とは?

従来の市民農園のように自治体が農地を区画貸しするのではなく、農家が開設し、管理・運営を行うのが、農業体験農園。練馬区が平成8年に全国で初めて開設した。以来、「練馬方式」とよばれ、現在は区内に17園、全国で約140園が開設されている。利用者は、農園主の指導を受けながら農作業を体験できる。



農家の指導を受けながら野菜作りを体験

### 練馬区 荘埜園

●そうのえん

☎03-3923-7700

見晴らしのよい高台にある農園で次郎や富有などのカキのもぎ取りができる。園内では季節の野菜や東京特産のカキ「東京御所」や「東京紅」、品評会で東京都知事賞を受賞したこともある「太秋」の販売も。ほかではなかなか入手できないカキをぜひご賞味あれ。

③練馬区大泉町1-50 ④都営光が丘駅からみどりバス保谷駅南口行きで13分、大泉町一丁目下車、徒歩4分 ⑤1kg500円〜 ⑥11月1日〜12月上旬の12時〜日没頃まで ⑦雨天時 ⑧なし

- 主な体験メニュー**
- カキもぎ取り

①自分の好きな硬さのカキをもぎ取ろう ②通常、もぎ取りは11月1日から。人気なので早めに訪れよう



稀少な東京特産のカキが  
ゲットできるチャンス!



### 練馬区 白石農園 大泉風のがっこう

●しらいしのうえんおおいずみかぜのがっこう

☎080-6510-6022

練馬区大泉で300年続く篤農家の手ほだきを受けながら、野菜作りが楽しめる体験農園。園主・白石さんが種まき・苗の植え付けから収穫まで指導してくれる。肥料や農具もすべて農園が用意してくれるので、手ぶらでOK。ただし、暑さ&寒さ対策はしっかりと。

③練馬区大泉町1-54 ④西武大泉学園駅北口から西武バス和光市駅南口行きで20分、もみじ山下車、徒歩3分 ⑤練馬区に住民票がある場合3万8000円、それ以外5万円 ⑥3月中旬〜翌1月末 ⑦なし

- 主な体験メニュー**
- 野菜の収穫
  - ブルーベリー摘み取り



①白石農園の朝採り野菜でその日のメニューが決まる ②窓の外には白石農園の畑が広がる ③オーナーシェフの毛利彰伸さん(左)と園主の白石好孝さん

### 練馬区 La 毛利 table paysanne

●らもうりたーふるべいざんぬ

☎03-6750-7001

白石農園のすぐそばにあるレストラン。「農園で採れた野菜でレストランをやりたい」という園主の白石さんに賛同したオーナーシェフの毛利さんがオープンした。使用する野菜の鮮度は抜群。大きな窓から農園を見ながら、野菜本来の味が生きた南欧料理を味わおう。

③練馬区大泉町1-54-11 ④西武大泉学園駅から西武バス和光市駅南口行きで15分、北大泉下車、徒歩3分 ⑤11時30分〜14時、17時30分〜21時(要予約・月曜は11時30分〜14時のみ) ⑥火曜 ⑦10台



①白石農園の朝採り野菜でその日のメニューが決まる ②窓の外には白石農園の畑が広がる ③オーナーシェフの毛利彰伸さん(左)と園主の白石好孝さん

### 練馬区 高橋ベリー ガーデン

●たかはしベリーがーでん

☎03-3924-3205

極早生のハイブッシュ品種を含む13種類のブルーベリー約1200本を栽培。品種により収穫時期が異なるため、長い期間摘み取りを楽しめる。園内ではブルーベリージュースやジャムの販売もある。

③練馬区南大泉3-25-6 ④西武保谷駅から徒歩3分 ⑤ブルーベリー摘み取り100g200円 ⑥6月下旬〜8月中旬の8時30分〜11時、15〜17時 ⑦火〜金曜 ⑧10台



①シーズン中にさまざまなブルーベリーの味を楽しめる ②ブルーベリーのほかに野菜の収穫体験もできる

### 世田谷区 榎本農園

●えのもとうえん

☎03-3815-7088

世田谷区岡本の高台にある農園。小ぢんまりとした農園だが、シーズンにはリピーターが大勢訪れる。ブルーベリーのほかに、エダマメやサツマイモ、ジャガイモ掘りも体験できる。開催時期は世田谷区の区報またはホームページで。

③世田谷区岡本1-19 ④東急二子玉川駅から東急バス成育医療研究センター行きで20分、六の橋下車、徒歩5分 ⑤100g250円 ⑥7月中旬〜8月上旬の水・土曜9時30分〜11時30分※1日20組程度 ⑦月・火・木・金・日曜 ⑧なし

- 主な体験メニュー**
- ブルーベリー摘み取り
  - 野菜の収穫

①ブルーベリーの摘み取りは、お早目に訪れたい!! (園主・榎本一夫さん)



### 世田谷区 西山農園

●にしやまのうえん

☎03-3815-7088

次大夫堀公園からほど近い、周囲を住宅に囲まれたブルーベリー園。シーズン中は毎週日曜にブルーベリーの摘み取りを実施。ほかにジャガイモ掘りなども楽しめる。開催時期は世田谷区の区報またはホームページで。

③世田谷区喜多見4-4 ④東急二子玉川駅から東急バス成城学園前駅南口行きで20分、次大夫堀公園前下車、徒歩10分 ⑤100g250円 ⑥7月中旬〜8月中旬の日曜8〜10時 ⑦月〜土曜 ⑧なし

### 世田谷区 西山農園

●にしやまのうえん

☎03-3815-7088

次大夫堀公園からほど近い、周囲を住宅に囲まれたブルーベリー園。シーズン中は毎週日曜にブルーベリーの摘み取りを実施。ほかにジャガイモ掘りなども楽しめる。開催時期は世田谷区の区報またはホームページで。

③世田谷区喜多見4-4 ④東急二子玉川駅から東急バス成城学園前駅南口行きで20分、次大夫堀公園前下車、徒歩10分 ⑤100g250円 ⑥7月中旬〜8月中旬の日曜8〜10時 ⑦月〜土曜 ⑧なし



①ブルーベリーの摘み取りは、お早目に訪れたい!! (園主・西山嘉一さん)

### 世田谷区 西山農園

●にしやまのうえん

☎03-3815-7088

次大夫堀公園からほど近い、周囲を住宅に囲まれたブルーベリー園。シーズン中は毎週日曜にブルーベリーの摘み取りを実施。ほかにジャガイモ掘りなども楽しめる。開催時期は世田谷区の区報またはホームページで。

③世田谷区喜多見4-4 ④東急二子玉川駅から東急バス成城学園前駅南口行きで20分、次大夫堀公園前下車、徒歩10分 ⑤100g250円 ⑥7月中旬〜8月中旬の日曜8〜10時 ⑦月〜土曜 ⑧なし

- 主な体験メニュー**
- ブルーベリー摘み取り
  - 野菜の収穫

①ブルーベリーの摘み取りは、お早目に訪れたい!! (園主・西山嘉一さん)



①ブルーベリーの摘み取りは、お早目に訪れたい!! (園主・西山嘉一さん)



ブルーベリーの  
味の違いを楽しめる

フルーツ狩りから  
体験農園まで  
遊ぼう!  
おいしく

23区内のうち、11区に農地がある。季節によって野菜や果物の収穫体験ができる農園があったり、農家指導のもと野菜作りができたりと、子どもから大人まで楽しめる。

### 一年中金魚すくい& 金魚釣りができる?!

金魚・錦鯉の卸問屋として350年以上続く店「金魚坂」。およそ50種類1万匹以上の金魚や錦鯉を取り扱うほか、金魚釣りも楽しめる。竿とエサを借りたら、イキのいい金魚が何匹釣れるか、さっそくチャレンジ!最後はちゃんとリリースしよう。金魚すくいができるのは、土・日曜、祝日だが、夏休み期間中は平日も開催している。店内では、金魚を眺めながらランチやデザート、夜には懐石料理が味わえる。

☎03-3815-7088 ④文京区本郷5-3-15 ⑤東京メトロ・都営地下鉄本郷三丁目駅から徒歩5分 ⑥釣り堀30分700円、金魚すくい1回200円 ⑦11時30分〜18時(レストランは平日〜21時LO、土・日曜、祝日〜19時30分LO) ⑧月・第3火曜(祝日の場合は翌日)

①吊るしている金魚が目印 ②美しい金魚が気持ちよさそうに泳ぐ ③コーヒークップも金魚!





こんな食材使ってます  
都内産の野菜・米  
果物・キノコ・卵・牛乳  
魚介類

老舗の味を守りつつ  
東京産食材の新しいメニューも

中央区  
日本橋ゆかり  
●にほんぼしゆかり  
☎03-3271-3436

日本橋に店を構える、老舗日本料理店。料理には安全で安心な国産食材を使用している。なかでも東京産にはこだわりをもち、東京の食材を使った江戸っ米ぶりん540円や、東京の米粉の地ビール江戸っ米ビール756円などを考案し商品化している。和食の基本コースが気軽に楽しめるランチのゆかり御膳3500円(税別)、旬のおまかせコース全9品1万円(税別)がおすすめ。

①旬の素材を使った目にも鮮やかな料理 ②昭和10年創業の老舗日本料理店 ③東京産の米、牛乳、卵を使用した江戸っ米ぶりん  
●中央区日本橋3-2-14  
●JR東京駅から徒歩5分または東京メトロ日本橋駅から徒歩5分 ④11時30分～14時、17時30分～22時 ⑤日曜、祝日 ⑥なし

### 亀戸ダイコンに特化した日本料理店

江戸東京野菜とは、現在の東京周辺で栽培されていた在来品種の野菜。そのなかのひとつ亀戸ダイコンは文久年間(1890～64)から昭和初期まで、亀戸地区で盛んに栽培されていた。



亀戸ダイコンのステーキ付が付いた亀戸大根あさりせいろめし

江東区  
亀戸升本 本店  
●かめいどますもとほんてん  
☎03-3637-1533

江戸東京野菜の亀戸ダイコンを使った料理が楽しめる名店。亀戸ダイコンは、ニンジンほどの小ぶりなサイズで、現在では限られた農家が生産するのみ。そんな貴重な亀戸ダイコンは、味噌仕立ての「亀戸大根あさり鍋」で味わうのがおすすめ。アサリと相性がよく、そのおいしさがよくわかるのだとか。ランチの「亀戸大根あさりせいろめし」1480円(平日)。



●江東区亀戸4-18-9 ●JR亀戸駅から徒歩7分 ④11時30分～14時LO(土・日曜、祝日は11時～)、17～21時LO(土・日曜、祝日は～20時LO) ⑤2～7月、9～11月の第3月曜(祝日の場合は翌日) ⑥なし

文京区  
東京軍鶏専門店  
根津鶏はな  
●とうきょうしゃもせんもんてんねづとりはな  
☎03-5834-8079

炭火焼鶏や軍鶏鍋、軍鶏すきなどが味わえる東京しゃもの専門店。奥久慈玉子など3種類の玉子を用意しており、丼ごとに使い分けるといったこだわりの親子丼が人気。ランチは東京軍鶏親子丼1490円が一番人気。串焼きとともに東京の地酒も楽しめる。あきる野市の生みたて卵を使った、濃厚なプリンもおすすめだ。

①ランチで人気の親子丼は 1080円～  
②全24席の小ちんまりとした店 ③東京玉子の輝きプリン 380円はテイクアウトOK



●文京区根津1-27-1第2高野ビル2階 ●東京メトロ根津駅から徒歩7分。または東京メトロ千駄木駅から徒歩7分 ④12～14時(13時30分LO)、17時30分～22時30分(21時30分LO)、日曜、祝日は～21時30分(20時30分LO) ⑤月曜(祝日の場合は翌日) ⑥なし

伝統の味を伝える専門店  
東京しゃもの旨さに脱帽

こんな食材使ってます  
都内産の野菜・果物・キノコ・牛乳・卵、TOKYO X、秋川牛、江戸東京野菜、島しょ産の魚介類

東京の地産地消を考えた「東京料理」のレストラン



①東京しゃも オールスターグリル1580円(税別) ②あだち菜うどん【白】クラムチャウダー980円には東京産の牛乳を使用 ③レトロな感じの店内は大正浪漫がコンセプト

足立区  
東京料理  
糸の木れすとらん  
●とうきょうりょうりえのきれすとらん  
☎03-5831-2431

東京の地産地消にこだわり、店のジャンルは「東京料理」と語るオーナーシェフは、フランス料理出身。地元足立区の野菜をはじめ、東京しゃもや秋川牛、あきる野市の新鮮卵などを使ったモダンな料理が人気だ。地域振興にも積極的で、あだち菜(足立区産のコマツナ)を麺に練りこんだ、あだち菜うどんを考案し、普及にも取り組んでいる。

●足立区西加平2-7-15Lynx六町1F ●つくばエクスプレス六町駅から徒歩5分。または東京メトロ北綾瀬駅から徒歩15分、東武五反田駅から徒歩25分 ④12時～14時30分(土・日曜のみ)、17時～22時30分 ⑤水曜 ⑥3台

江戸川区  
旬野菜 和料理  
いし井  
●しゅんやさいわりょうりいし井  
☎03-5234-3010

駅から徒歩7分ほどの住宅街にある、小ちんまりした和食の店。格子戸を開けると、木目調の落ち着いた雰囲気だ。刺身や天ぷらといった和食の定番料理のほかに、自家農園直送の旬のコマツナを使った料理が評判。緑が美しくちょっぴりほろ苦い小松菜豆腐756円やシャキシャキの小松菜シーザーサラダ756円がおすすめだ。

●江戸川区上篠崎2-10-14 ●都営地下鉄篠崎駅から徒歩7分 ④17時30分～23時(22時LO) ⑤月曜(祝日の場合は翌日) ⑥3台



①温泉卵と一緒に食べる小松菜シーザーサラダ ②気軽に入れる店構え

自家農園の「コマツナ」  
料理が評判



こんな食材使ってます  
都内産の野菜・果物・キノコ・卵・牛乳・秋川牛、島しょ産のアシタバ、魚介類

①都内産野菜がおいしい!と実感できるナチュラルフレンチ ②コースの一例。写真はウド ③ディナータイムにはガラリと雰囲気も変わる

東京の地産地消の先駆的存在  
江戸東京野菜のメニューも

千代田区  
mikuni  
MARUNOUCHI  
●みくにまるのうち  
☎03-5220-3921

コンセプトは、新鮮な食材を使ったナチュラルフレンチ。地産地消に力を入れており、野菜は毎日都内の畑から直送される。また、注目の江戸東京野菜も積極的にメニューに取り入れ、月替わりで提供。旬の野菜が主役というランチ「東京野菜たっぷりな、うま味ヘルシーワンプレート」2500円(平日限定)。ディナーのコースは6300円～。

●千代田区丸の内2-6-1丸の内ブリックスクエアアネックス2階 ●JR東京駅丸の内南口から徒歩4分。または東京メトロ二重橋前駅1番出口から徒歩2分 ④11時～15時30分(14時30分LO)、17時30分～23時(21時LO) ⑤無休 ⑥なし



大人数の宴会にも対応できる

## 東京産食材が味わえる こだわりの店

グルメ大国・日本。なかでも東京23区には、最高レベルのグルメスポットが集結する。そんな東京で見つけた!東京産の食材が楽しめる店。フレンチやイタリアン、和食にスイーツ。やっぱり東京はおいしい!

こんな食材使ってます  
都内産の野菜・果物・キノコ・牛乳・卵・TOKYO X・秋川牛、江戸東京野菜、島しょ産の魚介類

墨田区  
押上よしかつ  
●おしあけよしかつ  
☎03-3829-6468

何から何まで東京産!野菜や魚はもちろん、調味料から日本酒やワインまで、徹底的に東京産の食材にこだわっている。オーダーの仕方もユニークで、最初に東京産食材を堪能できるセットメニュー1490円～を注文するシステムで、もんじゃ焼なども追加注文できる。新島ガラスなど、食器類にも東京産を使用するコースが登場予定。



●墨田区業平5-10-2 ●東京メトロ・都営地下鉄押上駅B1出口から徒歩4分 ④17～24時(入店は～22時30分。日曜、祝日は11時30分～14時、夜は予約がある場合のみ営業) ⑤不定休 ⑥なし

左からさくら玉子焼き、東京軍鶏スモークトマト煮、東京豆腐のあんかけ(セットメニューの一部)  
●もんじゃの素材もすべて東京産!

東京はおいしい!を実感できる  
下町の名店

## レストラン 編

本格日本料理でランチも充実

丁寧に作る会席料理はハレの席にぴったり  
江戸川区  
日本料理 銀扇  
●にほんりょうりぎんせん  
☎03-5636-8055

瑞江にある隠れ家的な本格日本料理店。店内は改装したばかりで、1階テーブル席はモダンな和の雰囲気にも生まれ変わった。座敷や個室もあるので、さまざまなシーンで利用できる。旬の素材を生かした会席料理が評判で、手軽なランチ御膳も人気が高い。江戸川区産のコマツナを使った小松菜ベーコンサラダ1190円も美味。



テーブル席は利用しやすいモダンな雰囲気

●江戸川区南篠崎町3-2-11 ●都営地下鉄瑞江駅下車、徒歩5分 ④11時30分～14時、17時30分～22時 ⑤水曜 ⑥13台



1 四季を感じる庭園で、ロハスなときを

**こんな食材使ってます**  
江戸東京野菜



作りたての小松菜ジュースは目にも鮮やか

**こんな食材使ってます**  
江戸川区産のコマツナ

町の伝統工芸品が飾られ、おしゃれな雰囲気のカフェ

**江戸川区 伝統工芸カフェ・アルティザン**

●でんとうこうけいかふえ・あるていざん  
☎03-3676-9083

駅に直結する、しのざき文化プラザにあるカフェ。朝採りの江戸川区産コマツナをその都度ジュースにする小松菜ジュース360円が名物だ。くせもなく飲みやすい小松菜ジュースは、手軽に栄養が摂れると人気の一品。新たに登場した、30品目の果実の入る小松菜フルーツジュースもおすすめだ。やわらかめに作られたベーグルもおいしい。



駅直結で向かいには図書館もあり、地域の人たちが気軽に立ち寄る

●江戸川区篠崎町7-20-19プロシード篠崎タワー3階 ●都営地下鉄篠崎駅下車、西口へ直結 ●9時～21時30分(フードは20時30分LO、ドリンクは21時LO) ●無休(12月31日～1月2日は休業) ●なし

**世田谷区 ケーキ工房 七つの水仙**

●けーきこうぼうななつのすいせん  
☎03-3427-0414

商店街に立つ小さなスイーツショップ。地元世田谷産の野菜を使ったケーキが評判だ。人気は旬の野菜をふんだんに使った世田谷スフレ1400円。野菜と生クリームが見事にマッチした思いもよらないおいしさだ。そのほか、ジャガイモを使ったホワイトモンブランや、カボチャのタルト、ベジタブルショートブレッドなど、店内にはベジスイーツが勢揃い。

●世田谷区経堂2-10-10 ●小田急経堂駅北口から徒歩5分 ●10時30分～18時30分、(日曜は11～17時) ●月・火曜 ●なし



1 世田谷スフレ。甘さ控えめの生クリームと新鮮野菜が見事にマッチ！季節によって使う野菜は異なる 2 ホワイトモンブラン360円はジャガイモのケーキ。上に載っているのはオクラ 3 この看板が目印 4 ショールウインドウには各種ベジスイーツが並んでいる

組み合わせの意外さにビックリ！おいしさに2度ビックリ！



**こんな食材使ってます**  
都内産の野菜



**新宿区 カフェ はなのき**

●かふえはなのき  
☎03-3341-1461

四季折々の風景を眺めながらゆっくりとくつろげる、新宿御苑新宿門にあるカフェテリア。江戸東京野菜の内藤トウガラシを使ったカレーやホットドッグなど食事も楽しめるが、デザートもおすすめ。内藤カボチャのパウンドケーキや長ネギと唐辛子のケーキなど、オリジナリティあふれるスイーツにぜひトライしてみたい。



散策途中の休憩に気軽に立ち寄れる

1 甘くてスパイシーなアイスクリーム390円 2 チョコレートムースとパパイアのソルベ飲み物付き650円

●新宿区内藤町11新宿御苑インフォメーションセンター内 ●東京メトロ新宿御苑前駅から徒歩5分 ●9～16時LO ●月曜(祝日の場合は翌平日) ●200台(3時間500円～)

**東京産食材が味わえる こだわりの店**

**カフェ編**

**スイーツ編**



**江戸川区 ドーナツあんど ドーナツ**

●どーなつあんどどーなつ  
☎03-3656-1142

安全で安心できる材料を使って手作りするドーナツが人気の店。子どもからお年寄りまで、その優しい味で愛されている。甘さを抑えたプレーンやオールドファッションといった定番のほか、油で揚げない焼きドーナツもある。コマツナを練り込み、味噌味がアクセントの焼きドーナツは、コマツナの産地、江戸川区ならではの、軽いランチにもよさそう。

ホワイトチョコをコーティングした焼きドーナツ、ドナドナくん1個 194円

●江戸川区松島2-39-18ニコーパークハイム1階 ●JR新小岩駅南口から徒歩20分、または都営バス・京成タウンバス西葛西行きで6分、江戸川区役所前下車、徒歩2分 ●10～18時 ●日曜、祝日 ●なし



ふらっと立ち寄りしたい、カジュアルなドーナツ専門店



みそ味が新鮮！コマツナ入りの焼きドーナツ

**こんな食材使ってます**  
品川カブ



北品川商店街で発見！江戸東京野菜のスイーツ



品川カブレ1枚130円。品川カブの葉をクッキー生地練り込みサクッと焼き上げた

「蕪」430円は季節限定スイーツ

**品川区 品川薬匠 孝庵**

●しながわかししょうきょうあん  
☎03-3471-6395

一見すると和菓子店のようなのだが、ショーケースには目にも鮮やかなケーキがズラリ。シュー生地で巻いたロールケーキ「宿場ロール」が話題の洋菓子店で、11～3月ごろには、江戸東京野菜の品川カブをミルク煮し、ホワイトチョコのムースで包んだ「蕪」が登場。スポンジにも乾燥させた葉を練り込んである。

●品川区北品川2-30-27澤田ビル1階 ●京急新馬場駅から徒歩5分 ●9時30分～20時 ●火曜 ●なし



看板商品の宿場ロールは旧東海道品川宿の北品川商店街にちなんで作られた

**こんな食材使ってます**  
江戸川区産のコマツナ

**こんなところに多摩産材が！ 23区で東京の森と出会う**



**台東区 上野の森 PARK SIDE CAFE**

●うえのもりばーくさいどかふえ  
☎03-5815-8251

旬の野菜をたっぷり使ったメニューが豊富に揃い、季節のフルーツを使ったデザートも好評だ。上野恩賜公園の噴水前広場に面して立ち、多摩産材を使用した木の温もりと、周辺の緑に癒やされる。

●台東区上野公園8番4号 ●JR上野駅から徒歩3分 ●10～21時(日曜、祝日は9時～) ●無休 ●なし



**新宿区 Soup Stok Tokyo ルミネ新宿店**

●すーぷすとくとうきょうるみねしんじゅくてん  
☎03-3342-6066

具だくさんで、素材の旨みたっぷりのスープが手軽に味わえる専門店。どの店舗も木が効果的に使われており、2012年にリニューアルしたルミネ新宿店では、多摩産材のそがが使われている。

1 新宿駅にあるルミネ新宿店 2 テーブルやイスはすべて多摩産材使用

●新宿区新宿3-38-2ルミネ2-1階 ●JR新宿駅ルミネ改札口、または小田急新宿駅連絡口から徒歩2分 ●10～23時 ●ルミネ新宿に準ずる ●なし

Cafe & Sweets



安全・安心の新鮮野菜を  
召し上がれ!!

新鮮な野菜・果物はもちろん  
素材の特徴を生かした加工品も勢揃い!

旬の野菜から手作り加工品まで  
**新鮮食材**  
買うならココ!

東京23区内にある農家は、  
少量多品種で生産することが多い。  
限られた農地で工夫を凝らして育てた、  
自慢の野菜や果物を味わおう。

Market



**フリーズドライ小松菜味噌汁**  
1袋 100円  
JA東京スマイル管内のコマツナをふんだんに使ったフリーズドライのみそ汁。長期保存がきくので非常食にもOK

**練馬金子 ゴールデンビール**  
330ml 580円  
国産初のビール麦で作られたビール。苦味をおさえたほんのり甘みのある味わいで、シャンパンのようなキメの細やかな泡と、リンゴのような香りが特徴

**練馬大根ドレッシング**  
190ml 390円  
**練馬大根 ゆずぼん酢しょうゆ**  
190ml 520円  
江戸東京野菜の練馬大根のすりおろしがたっぷり入ったドレッシング&ゆずぼん酢醤油。餃子やサラダ、しゃぶしゃぶ、焼き肉など幅広く使える

**練馬野菜カレー**  
1袋入り350円  
大泉学園周辺の12農家が生産した野菜をふんだんに入れた、ちょっとピリ辛の味わい深いレトルトカレー

**金子ゴールデンビール 麦茶**  
10g×20袋入り 280円  
練馬区で復活した国産初のビール麦「金子ゴールデン」を使用した麦茶。甘味があり香りもよく飲みやすい。夏は冷やして、冬はホットで

**練馬野菜ぎょうざ**  
12個入り 390円  
練馬のキャベツと国産野菜で作った安心・安全な餃子。練馬大根ドレッシングとの相性もピッタリ

**KMファクトリー いちじくジャム**  
140g 600円  
新鮮な素材を使い、すべて無添加のジャムは、かりんやゆず、マンゴーなど20種類ほど。パンやヨーグルト、チーズなどに合わせてもおいしい

**加藤農園のハチミツ**  
180g 1615円  
四季それぞれの野菜や花の花粉から作られた天然ハチミツ。季節ごとに滑らかさや濃さの違いを楽しめる

**A 葛飾区 JA東京スマイル 葛飾元気野菜直売所**  
●かつしかげんきやさいちよくほいじょ  
☎03-3708-1187

**杉並区 JA東京中央 ファーマーズショップ あぐり〜ん**  
●ふあーむしよつぷあぐりーん  
☎03-5349-8791

**世田谷区 JA東京中央 ファーマーズ・マーケット 二子玉川**  
●ふあーまーず・まーけっとふたこたまがわ  
☎03-3708-1187

**世田谷区 JA東京中央 ファーマーズ・マーケット 千歳烏山**  
●ふあーまーず・まーけっとちとせからすやま  
☎03-5313-7711

**A 練馬区 JA東京あおば ファーマーズショップ こぐれ村**  
●ふあーまーずしよつぷこぐれむら  
☎03-3925-3113

**B 練馬区 JA東京あおば とれたて村石神井**  
●とれたてむらしゃくじい  
☎03-3995-3132

**C 練馬区 JA東京あおば 総合園芸センター ふれあいの里**  
●そうごうえんげいせんたーふれあいのさと  
☎03-3991-8711

**D 板橋区 JA東京あおば ファーマーズショップ にりん草**  
●ふあーまーずしよつぷにりんそう  
☎03-3975-2189

**JA東京スマイルの共同の直売所**  
1999年にオープンして以来、「とれたてイキイキ葛飾元気野菜」をモットーに掲げ、できるかぎり農業を減らして栽培した特産のコマツナをはじめ、ハウレンソウ、キャベツ、ネギなど安全で新鮮な野菜を販売している。  
①葛飾区柴又4-28-2 ②京成柴又駅から徒歩6分 ③10時30分～16時 ④木・日曜、祝日 ⑤なし  
駅からも近くて便利

**整理券を発行する人気の直売所**  
杉並グリーンセンターの敷地内にある直売所。杉並区産・中野区産の新鮮野菜や花などを販売している。開店と同時にほぼ売り切れてしまうほどの人気ぶり、朝は多くの人々が並ぶため整理券を発行している。  
①杉並区阿佐谷南3-13-2 ②JR荻窪駅から徒歩10分 ③10～12時 ④火・木・土曜 ⑤なし  
近隣の買い物客で賑わう

**生産農家から毎朝届く採れたて野菜が人気**  
地元の農家が丹精込めて栽培した、世田谷産の安心・安全・新鮮な野菜や園芸品を販売。普段見かけない珍しい野菜も入手できるかも。また加工品も豊富に揃う。  
①世田谷区鎌田3-18-8 ②東急二子玉川駅から15分 ③9時～16時30分 ④月曜 ⑤12台  
世田谷らしいオシャレな外観

**駅から徒歩3分の好立地**  
烏山駅前通り商店街にあり、世田谷産の新鮮な野菜や花のほか、南魚沼産コシヒカリやあきたこまちなどの玄米を、注文を受けてからその場で精米、販売している。  
①世田谷区南烏山6-28-1 ②京王千歳烏山駅から徒歩3分 ③10～18時 ④木曜 ⑤なし  
近隣の買い物客で賑わう

**練馬区で最初の共同直売所**  
地元で収穫された安全・安心な農産物のほか、漬物や練馬野菜ぎょうざ、練馬野菜カレーなどの加工品、野菜の苗など多数取り揃えている。即売会や収穫祭などのイベントも開催。  
①練馬区大泉学園町2-12-17 ②西武大泉学園駅から徒歩15分 ③10～17時 ④水曜 ⑤15台  
人気商品はすぐ売り切れるので午前中に訪れよう

**即売会やセールで賑わう**  
2013年12月にリニューアルオープン。地場産の野菜や果物、花のほか、練馬野菜ぎょうざやロールキャベツなどJA東京あおばオリジナルブランド商品や全国各地の特産品も販売している。  
①練馬区石神井町5-11-7 ②西武石神井公園駅から西武バス荻窪行きで5分、JA東京あおば下車、徒歩1分 ③9時～16時30分 ④祝日 ⑤36台  
石神井公園にもほど近い

**ガーデニングの相談ならココ**  
練馬区で収穫された農産物・花・植木の直売所。温室には世界各地の観葉植物や熱帯植物が並び、胡蝶蘭などの鉢花も豊富に取り揃えている。  
①練馬区桜台3-35-18 ②東京メトロ氷川台駅から徒歩5分 ③10～17時 ④火曜 ⑤39台  
イベントも随時開催している

**開店前に行列ができる人気店**  
板橋区と練馬区の農家が朝採りの野菜を出荷している。値札には産地と生産者名が書いてあるので、安心して購入できる。江戸東京野菜「志村みの早生大根」も販売。  
①板橋区高島平3-12-20 ②地下鉄高島平駅西口から徒歩5分 ③10～17時 ④日曜、祝日 ⑤5台  
板橋や練馬の朝採り野菜がリーズナブル



### 東京ワイナリーのワイン

東京都が育成した「高尾」ブドウを使ったロゼや練馬産ナイアガラを早摘みした白など東京産のブドウを使い、丁寧に手作り。ワインは火入れや濾過をしていない生タイプで、ネリマルシェなど各種催事等で出店販売。

ココで買える!

#### 東京ワイナリー

●とうきょうわいなりー  
☎03-3867-5525  
練馬区大泉学園町2-8-7  
西武大泉学園駅から徒歩10分  
⑩10～17時  
不定休 ●なし



### JA東京スマイル 葛飾直売部会の 小松菜肉まん・小松菜シュウマイ

JA東京スマイル葛飾直売部会の宇田川悦夫さん手作りの、コマツナを使った肉まんやシュウマイがおいしいと評判。たくさんは作れないので、見つけたら即買い! 小松菜肉まん5個入り600円、小松菜シュウマイ8個入り500円。⇒P13JA東京スマイル葛飾元気野菜直売所

加工食品



### NPO法人あだち菜うどん学会の あだち菜うどん&あだち菜パスタ

足立区の農・商・工・福祉が連携して作った干しうどんとパスタ。伝統湯捏ね製法で通常の4倍の長期熟成乾燥で仕上げている。乾麺100g中に生換算50g以上のあだち菜を使用。あだち菜とは足立区産のコマツナのこと。

ココで買える!

#### TOKYO地域特産品売店

●とうきょうちいき とくさんひんばいん  
☎03-5320-7547

①新宿区西新宿2-8-1都庁第1庁舎1階北側東京観光情報センター内  
②JR・東京メトロ・都営地下鉄・小田急・京王新宿駅から徒歩8分  
⑩10～18時(月末は～13時)  
無休 ●なし



### ファーム渡戸の 尾島早生うどん

練馬で栽培された伝統小麦「尾島早生小麦」、使用する水は明治から続く酒造会社、小山酒造の「仕込み水」、塩は青ヶ島の「ひんぎゃの塩」、加工は「江戸玉川屋」と原材料から加工まで東京にこだわったうどん。1袋500円。⇒P12 JA東京あおば総合園芸センターふれあいの里

ココで買える!

#### ファーム渡戸

●ふあーむわたど  
☎03-3933-4078  
練馬区平和台3-27  
西武平和台駅から徒歩5分  
⑨9～売切れまで  
不定休(天候・都合による) ●なし

### こんなところにも直売所?! 農家の売店&野菜の自動販売機

農家の畑の片隅に“小さな直売所”があるのをご存じだろうか。それは無人だったり、“もう畑仕事はできないが、店番はできる”と、農業を現役引退したおばあちゃんがちょこんと座っていたりする庭先販売。対面で会話を楽しみながら、野菜が買えるのもうれしい。

また、透明のコインロッカーのようなBOXに、野菜や果物、卵などが入っている自動販売機は、一つずつ値段が付いていて、欲しい農産物のボタンを押すと扉が開いて取れる仕組み。あれこれ迷いながらもたくさん買ってしまいそう! 持ち帰り用の袋をお忘れなく。



見つけたらのぞいてみよう  
人気の野菜や果物はすぐに売り切れしてしまうことも

# 買えたらラッキー♪ レア物大集合

少量生産、数量限定、期間限定の「買えたらラッキー」なものが多い23区の農産物や加工品。見つけたら即、ゲット。

### 五十嵐農園の 寒締めホウレンソウ

12月中旬から2月上旬の冬期限定のホウレンソウ。ちぢみホウレンソウともいわれる。ハウスで栽培される普通のホウレンソウと違い露地栽培。寒さに耐えるために葉は厚く、色は濃く、糖度が増して甘味、旨味たっぷりに。⇒P12 JA東京あおば総合園芸センターふれあいの里、ファーマーズショップにりん草

ココで買える!

#### 五十嵐農園

●いがらしのうえん  
☎090-5439-1450  
練馬区土支田1-35-17  
都営地下鉄光が丘駅から徒歩15分、土支田八幡下車、徒歩3分  
⑨9時～売切れまで  
不定休(天候・都合による) ●なし

### 木村農園の 亀戸ダイコン

江戸東京野菜のひとつ。根の部分が30cm程度と短く白く、葉が大きいダイコンで、先がクサビ状にとがっているのが特徴。水分は少なめでキメが細かく柔らか。たくさん採れたときのみ販売。

ココで買える!

#### 木村農園 ●きむらのうえん

qq4m4hmd@water.ocn.ne.jp  
①江戸川区鹿骨1-28-20  
②都営地下鉄篠崎駅から徒歩10分、鹿骨下車すぐ  
③冬季(10～12月)9時～売切れまで  
※夏季は他の野菜を販売  
④不定休(天候・都合による) ●なし



### 農産物



### 五十嵐農園の 生ラッカセイおまさり

平成21年に誕生した新品種「おまさり」。従来のラッカセイの2倍くらいの大きさが特徴で、甘みがありとても柔らか。8月末～10月にしか味わえない逸品。250g 200円。

ココで買える!

#### 五十嵐農園 ●いがらしのうえん

☎03-3922-8057  
練馬区土支田1-33-3  
東武成増駅南口から国際興業・西武バス石神井公園行きで10分、土支田一丁目下車すぐ  
⑩10時～17時(売り切れまで)  
日曜(悪天候の場合は休み) ●3台

### 花き・植木

### 篠崎園芸の シクラメン

東京都を代表する鉢花、シクラメン。ハウスで栽培されており、100種類のシクラメンの中から気に入ったものを購入できる。

ココで買える!

#### 篠崎園芸 ●しのぎきえんがい

☎03-3922-6020  
練馬区大泉町2-21-29  
西武石神井公園駅から徒歩15分、大泉町二丁目下車、徒歩5分  
⑩11月20日～12月31日の9～17時  
無休 ●7台



### 真利子農園の 春の七草かごと桜草

春の七草(セリ、ナズナ、スズナ、スズシロ、ホトケノザ、ゴギョウ、ハコベラ)を1つの鉢に植え込んだ正月の縁起物。七草かごは12月中旬から年内、早春を彩る可憐な桜草は1～2月に販売。

ココで買える!

#### フラワーガーデン マリコ

●ふらわーがーでんまりこ  
☎03-5879-8265

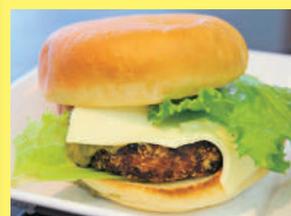
①江戸川区鹿骨6-3-16  
②都営篠崎駅から徒歩12分、農業試験場下車すぐ  
③9～17時  
水曜(12月は無休) ●4台

### 伊豆諸島・小笠原諸島のアンテナショップ&カフェレストラン 「東京愛らんど」に行ってみよう!

伊豆諸島と小笠原諸島への玄関口、竹芝客船ターミナル。そこには、各島の特産品が並ぶアンテナショップと、島の食材を使ったメニューが充実のレストランがある。ショップでは、人気の塩辛やくさや、海塩、アシタバ製品など、島イチオシの品々がずらり。観光サービスカウンターもあるので、旅に出る前に必ず立ち寄ろう。スタッフが特産品の紹介や島の魅力を教えてくれる。また、カフェでは島唐辛子を使ったホットドッグや、八丈島ムロアジバーガーなどのファストフードから、アシタバを使ったおひたしやカレーなどのメニューも。島焼酎も各種取り揃えている。乗船までの待ち時間ももちろん、平日のランチにも活躍しよう。



竹芝客船ターミナル内にあるショップ



八丈島ムロアジバーガー500円はぜひ試してみてください



各島へ出かける際にも立ち寄り情報収集を

# アンケートに答えて プレゼントをもらおう!

「るるぶ特別編集 東京の農林水産業 23区」はお楽しみいただけましたでしょうか?

今後の東京の農林水産業の情報発信をより充実させるため、みなさまのご意見・ご感想をお寄せください。  
応募者から抽選で合計14名様に、るるぶが選ぶ「東京レアもの商品」をプレゼントします。ご応募お待ちしております。

※「東京レアもの商品」は東京都産の農林水産物から作る商品です。  
農林水産物の生育状況により、事前の予告なしに商品を変更させていただく場合がございますので、ご了承ください。  
※当選者へのプレゼント発送は農林水産物の生産時期に応じて行いますので、早めにご応募ください。  
※未成年者の飲酒は法律で禁じられています。未成年者の酒類プレゼント応募はできません。

## 「23区」プレゼント商品



**A**  
東京ワイン  
「東京高尾ロゼ」(練馬区)  
2名様  
P15



**B**  
練馬野菜カレー(練馬区)  
5箱セットを2名様  
P12



**C**  
練馬大根ドレッシング(練馬区)  
2本セットを2名様  
P12



**D**  
あだち菜うどん  
あだち菜パスタ(足立区)  
3袋ずつ6袋セットを2名様  
P15



**E**  
フリーズドライ  
小松菜味噌汁(江戸川区)  
10袋セットを4名様  
P13



**F**  
東京愛らんどるるぶ厳選島セット  
ペペロンオイル(新島)  
青唐辛子しょうゆ(大島)  
あしたばふりかけ(神津島)  
3本セットを2名様  
P15

## 応募方法

URL または QR コードからアクセス!  
アンケートに答えてご応募ください。  
(スマートフォン対応)

## 応募締切

2017年4月1日(土)~12月31日(日)

## 発表

当選者の発表は商品の発送をもって  
かえさせていただきます。

**ご応募はコチラから!**

● QR コードから  
アクセスの場合



● URL からアクセスの場合

<http://www.rurubu.com/ad/enquete/1272.aspx>

■個人情報の取扱いについて  
当社はみなさまからお預かりした個人情報をプレゼントの抽選及び発送のために利用します。また、性別・年齢等のデータ及びアンケートの回答は個人を特定しないマーケティングデータとして集計し、誌面改善のために利用いたします。当社は、みなさまからお預かりした個人情報をご本人の同意なく第三者に提供いたしません。

■当社が保管する個人情報に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。株式会社JTBパブリッシング 総務部長  
TEL:03-6888-7831 月~金(祝日・年末年始を除く)の10:30~18:00 ※当社の個人情報の取り扱いについての詳細<http://www.rurubu.com/jtb-pub/privacy/privacy3.html> をご確認ください。

「るるぶ特別編集 東京の農林水産業」5誌は  
TOKYO GROWN サイト内  
「東京の農業・林業・水産業ライブラリー」で閲覧できます。  
<http://tokyogrown.jp/learning/library/index.php> へアクセス!



東京の農林水産業に関する最新情報は

「とうきょうの恵み TOKYO GROWN」で検索!

とうきょうの恵み TOKYO GROWN は東京の新鮮で安全・安心な農林水産物や東京で営まれている農林水産業の魅力を広く国内外に発信するウェブサイトです。

<http://tokyogrown.jp>

特別編集

東京の農林水産業 23区

発行/公益財団法人 東京都農林水産振興財団  
企画・編集・制作/株式会社JTBパブリッシング  
©2017 JTB Publishing, inc. All Rights Reserved.

※本誌掲載のデータは2017年2月末のもので、発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承くださいませようお願いします。  
※本誌掲載の入園料などは大人料金を掲載しています。  
※原則として消費税込みの料金を掲載しています。

※休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。

※利用時間は特記以外原則として開店(館)~閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常開店(館)の30分~1時間前ですのでご注意ください。  
※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。