

稲城めぐり(梨)



1個 150円(税込)

稲城産梨で自家製ドライ梨を作りマドレーヌに加えました。和菓子にも使われる和三盆糖蜜をドライ梨にからめて加えることで香りよく仕上げられています。



お菓子の工房 だいちとくるみ

【営業時間】10:00~19:00
【定休日】火曜日

P 2台
〒206-0812
稲城市矢野口786-1
TEL:042-379-8406



稲城梨の実



1個 145円(税込)

稲城の特産である梨をモチーフに型取り、特性餡を作りカットした梨を煮て中に入れ、別生地ですべて丁寧に包み込みじっくり焼き上げております。

梨ゼリー



1個 130円(税込)

梨の食感をできるだけ残すため、生の梨を使用して低温殺菌により品質保持しています。



菓匠 高おか

【営業時間】9:00~19:00
【定休日】火曜日

P 2台
〒206-0812
稲城市矢野口437
TEL/FAX:042-377-2179
HPアドレス
<http://www.kasho-takaoka.com>



ご注意 商品のお値段は平成28年10月現在のものです。

平成28年度
認証

稲城の華

菓匠 高おか



1個 145円(税込)

稲城市を連想できる梨の花を木型でデザインした焼き饅頭です。体に良くない合成添加物は使用していません。

平成28年度
認証

いなぎポテト

菓匠 高おか

稲城産のさつまいもを使用した焼菓子です。稲城のお芋を使用してお芋の形にし、シナモンをつけつくらない上品に焼き上げています。



1個 145円(税込)

平成28年度
認証

稲城の梨パウンドケーキ

お菓子の工房 だいちとくるみ



1個 190円(税込)

稲城梨をドライ加工し、無農薬の瀬戸内レモンで作った塩レモンペーストとともにパウンドケーキにしました。

平成28年度
認証

梨スコーン

ケーキファクトリー ホイップ

弊社で作っている干し梨を、梨ジュースでもどしてから入れることで、ここでしか手に入れることができないスコーンをお作りいたしました。



1個 248円(税込)

平成28年度
認証

干し梨

ケーキファクトリー ホイップ



1個 (大)691円(小)367円(それぞれ税込)

稲城の特産物である梨を、年間を通して食べられるように干し梨として加工したもので、そのまま食べても十分おいしく稲城の梨をいつでも楽しめるように、年間を通して販売しております。

平成28年度10月 発行



稲城の太鼓判

稲城市商工会地域認証ブランド



稲城の太鼓判とは??

稲城市は都心に近く、三沢川や大丸用水・親水公園など緑豊かな自然が残る住みやすい街です。また、「梨」「ぶどう」が特産品として有名であり、歴史的な社寺や伝統行事なども今に残ります。稲城市商工会では、こうした稲城の地域資源を活用して稲城らしさを表現した商品を地域認証ブランド「稲城の太鼓判」として認証して稲城市内外にPRすることで市内の活性化を推進しております。

ロゴマークについて
稲城市の特産である梨柄で、さらに稲城市の地形を表現しています。



稲城市商工会
稲城市商工会地域認証ブランド創出事業委員会
東京都稲城市東長沼2112-1 稲城市地域振興プラザ2F
TEL:042-377-1696 FAX:042-377-3717

稲城で生まれた梨ジュース



稲城で丹精込めて作られた梨を果汁100%の梨ジュースにしました。ここでしか手に入らない「これが梨ジュースなの!?!♡」飲んでびっくりのそのままの味とは…?

大1ℓ 1,404円(税込み)
小200ml 378円(税込み)

梨けーき

稲城で採れた梨を干して、味と香りを高めた「干し梨」を作り、それをさらにオリジナルの梨ジュースに漬け込むことで、梨の食感であるしゃきしゃき感を残して焼き菓子にすることが出来ました。味と香りを強くしたことでバターの香と良く合った梨のバターケーキです。



1個 237円(税込)

稲城散策

箱の中に入っている『稲城散策マップ』と見比べながら一つ一つのお菓子を手に取ると、何?何?と楽しくなるパッケージで、稲城をお散歩している様な気分になれるお菓子の詰め合わせを目指しています。稲城で採れた梨や高尾ぶどうを使ったお菓子は大人気です。



1箱(大)4,030円(中)2,488円(小)1,487円(すべて税込)



ケーキファクトリー ホイップ

【営業時間】10:30~18:30 年中無休

P 6台
〒206-0804
稲城市百村1464-12
TEL:0120-512-154
FAX:042-379-1154

