

**★いぬぎのクローバーはちみつシリーズ★**  
 稲城産の新鮮クローバーはちみつを、  
 使い、人気の定番商品3品に仕上げました。

はちみつマドレーヌ 1個 199円(税込)  
 はちみつフロランタン 1個 199円(税込)  
 はちみつフィナンシェ 1個 189円(税込)

**★稲城の栗ワインケーキ★**  
 1本 1,674円(税込)  
 カット1切 162円(税込)

**★若菜台のまごころスイーツパテ★**  
 1個 205円(税込)  
 地元、若菜台産の無農薬まごころを使っ  
 て手作りしたスイーツパテです。

稲城の「製ワイン」を使ったシロップを  
 あわわのパンフドケーキにたっぷりとし  
 め込まれた、シンプルな焼き菓子です。

**パティスリー シュエト**  
 【営業時間】9:00～21:00 【定休日】不定期火曜日  
 P 4台 〒206-0824 稲城市若菜台1-43-1 TEL/FAX: 042-331-2906

**★稲城の栗ワイン★**  
 幻の梨、稲城から風生したワイン。梨の風味を活かすた  
 め、アルコール度を6%と低く設定し、どなたにも楽しんで  
 いただけるフルーティーなワインに仕上げられています。贈答  
 品、ホームパーティー、食前酒にお勧めです。  
 (販売時期 10月下旬～)

**★稲城酒販組合★**  
 ■稲城酒販 TEL:042-377-6010 稲城店 TEL:042-377-6043  
 ■セゾンワインズ 稲城店 TEL:042-377-5091  
 ■いなぎ酒造 稲城店 TEL:042-401-5786  
 ■若菜台 TEL:042-331-5710 稲城本店 TEL:042-377-7624  
 ■信州酒造 TEL:042-331-1475  
 ■フジヤ TEL:042-378-5501  
 ■フジヤ TEL:042-370-5278  
 ■東京酒造 稲城店 TEL:042-377-6002

**★稲城野菜のピクルス (PICKLES PUNCH®)★**  
 稲城市の畑から届く採れたての野菜  
 を一口サイズに切ってピクルスにして、  
 ピン詰めにしました。  
 同じ味付けでも、野菜によって、季節  
 によって、少しずつ味が変わります。

680円(税込)

**★てづくりアイス&シャーベット★**  
 2種盛り合わせ ¥450(税込)

**★パスタドレッシング★**  
 880円(税込)

稲城で採れた野菜や果物を丸ごと使  
 って作っています。野菜が苦手な方や  
 小さなお子さまにも食べやすい味に仕  
 上げています。

サラダやパスタ、お肉やお魚料理に  
 合う、お店で手作りしている万能ドレ  
 ッシングです。保存料や化学調味料は  
 使っていません。

**★オルトラーナのナポリタン★**  
 稲城のお野菜をたくさん使ったナポリ  
 タンです。地元の農家さんが作っている  
 お野菜を、一番美味しい時期に食べて頂  
 きたいという思いからできた看板メニ  
 ューです。季節によってお野菜が変わる  
 ので、味わいも少しずつ違い、お料理  
 を通して旬を感じることが出来ます。

1,100円(税込)

**ウェブサイト**  
<http://ortolana.kitchen/>  
**ORTOLANA** オルトラーナ  
 【営業時間】11:00(お昼11:30)～13:30 (ラストオーダー)  
 17:30～20:00 (ラストオーダー)  
 【定休日】月曜日・火曜日 P 2台 〒206-0801 稲城市大丸965-1  
 TEL/FAX: 042-407-5659

ご注文 高早のお値段は令和3年12月現在のものです。

**★令和3年 認定★**  
**小田良コロッケ**  
 150円(税込)  
 稲城市小田良地域のじゃがいもを使用し  
 たコロッケです。

**★野菜のプリン★**  
 324円(税込)  
 稲城市内の野菜(じゃがいも、人参、ゆ  
 ず、ホウレン草など)をミキサーに  
 してプリンの生地に入れておし焼きにし  
 たプリンです。

**★みどりのカレーパン★**  
 いなぎみどりのマーケットから依頼を受け  
 て出来たみどりのカレーパン、焼きと揚げ  
 タイプがあります。生地にホウレン草を入  
 れ揚げ上げた焼きタイプの中にはアトム  
 と、揚げタイプにはうずらの卵が入っていま  
 す。

各350円(税込)

**ウェブサイト** <https://soup-shisyuu.jimdo.com/>  
**走る！洋食屋さん♪**  
**いなぎsatoyamaキッチン**  
 【営業時間】月火水木(11時30分～16時・  
 17時～20時)30分ラストオーダー 21時30分閉店  
 土日祝(11時30分～20時)30分ラストオーダー 21時30分閉店  
 【定休日】毎週水曜日 P 商店前のお客様駐車場をご利用下さい。  
 〒206-0823 稲城市平尾3-1-1-36-104 平尾住宅南商店前 TEL: 042-331-3318

**★梨もなか★**  
 1個 160円(税込)  
 梨あんを使用しております。

**★お手さんつば★**  
 1個 ¥160円(税込)  
 小豆のさんつばの中に栗の白にカットされ  
 たいなぎさつまいもを入れて甘味を馴染  
 美味しく焼きあげました。

**★稲城の菓★**  
 1個 ¥160円(税込)  
 稲城市を遠征できる朝の花と大木でデザ  
 インした焼き菓子です。体に良くない合成  
 加糖は使用していません。

**★梨ワインカステラ★**  
 1個 160円(税込)  
 自慢のカステラに梨ワインを含ませ食べ  
 やすい大きさにカットしてお求めやすい  
 価格にしました。

**★いなぎポテト★**  
 1個 ¥160円(税込)  
 稲城産のさつまいもを使用した焼き菓子です。  
 稲城のお手を使用しお手の形にしたり、シナモン  
 をつけてくっつきやすいように焼き上げています。  
 素生入材及び包装紙等の値上げに依り最小限の値上げをさせて頂きました。

**★いなぎぶどうゼリー★**  
 1個 135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を保持しています。

**ウェブサイト** <http://www.kasho-takaoka.com>  
**菓匠 高おか**  
 【営業時間】9:30～18:30  
 【定休日】火曜日 P 2台  
 〒206-0812 稲城市矢野口437 TEL/FAX: 042-377-2179

令和3年12月 発行

**稲城の太鼓判**

**稲城市商工会地域認証ブランド**

**認定商品 カタログ**

**稲城の太鼓判とは??**  
 稲城市は都心に近く、三ツ川や大丸用水・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。

**ウェブサイト** <http://panyvino.sakura.ne.jp/>  
**洋菓子工房 パンエヴィーノ**  
 【営業時間】10:00～19:00  
 【定休日】木曜日  
 〒206-0802 稲城市東長沼3106-3 オークプラザ1A TEL/FAX: 042-377-1910

**Piece of Precious**  
 天候などの影響で備がつかない星  
 ったり、やむを得ず販売できな  
 った稲城の梨を、子育て中の女性  
 たちがドライフルーツとして生まれ  
 変わらせた。  
 (ミックス)1袋 550円(税込)

**ウェブサイト** <https://store.cocoloco.co.jp/>  
**ココロコ**  
 【営業時間】10:00～16:00  
 【定休日】土曜日・日曜日・祝日  
 〒206-0802 稲城市東長沼2108-21川南102号室 TEL: 080-4205-1865

**INAGI SUMI**  
 脱臭・空気浄化・保湿に優れたセラ  
 ミックです。臭い気になる場所  
 におくだけで、  
 ギフトにも最適!

**ウェブサイト** <http://www.shibaken-inc.co.jp/>  
**綿芝屋**  
 【営業時間】9:00～17:00  
 【定休日】日曜・祝日・年末年始・夏季休業あり  
 P 2台 〒206-0823 稲城市平尾1-41-2 TEL: 042-331-2074 FAX: 042-331-9751

**生チョコマカロン**  
 チョコレートのマカロン330円(税込)  
 チョコレート好きのマカロンファンには  
 スイスの高級チョコレートを使用した生  
 チョコがたっぷり、色鮮やかなパリエーションを  
 10種類以上取り揃えてお待ちしております。

**稲城の輪**  
 焼きドーナツプレーン、180円(税込)  
 油で揚げない最新の風味アップの焼き  
 ドーナツです。

**石焼きピスタチオ**  
 石うすで焼いた粉を使って香ばしい味  
 ピスタチオナッツの味が鮮やかです。  
 1個 270円(税込)

**ウェブサイト** <http://panyvino.sakura.ne.jp/>  
**洋菓子工房 パンエヴィーノ**  
 【営業時間】10:00～19:00  
 【定休日】木曜日  
 〒206-0802 稲城市東長沼3106-3 オークプラザ1A TEL/FAX: 042-377-1910

**まめたまどうふ**  
 大豆を煮る水から磨り濾した大豆を煮る益  
 の水まで全て稲城の天然水を使っています。  
 毎朝に食べられるたまご型の一口サイズ。清  
 らかな大豆の甘味がたっぷりのかわいいお豆  
 腐は市内小中学校の給食にそのまま冷凍とし  
 て使われています。  
 1袋6個入り 370円(税込)

**とうふ処 利兵衛庵**  
 【営業時間】11:00～17:30  
 【定休日】木曜日・日曜日・祝日  
 P 3台 〒206-0812 稲城市矢野口796 TEL: 042-370-2080

**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

令和3年12月 発行



★ **稲城ダイヤモンド** ★



1個 200円(税込)

★ **ダクワース稲城** ★



1個 170円(税込)

アモンドをたっぷり使ったフランスの伝統的なレシピを元に稲城の名産である梨をアクセントに使用し、一口サイズの食べやすいお菓子にしました。稲城の地形を少女の横顔に具立てた、オリジナルデザインがポイントです。

★ **パティスリー ハルキ** ★



【営業時間】 9:00~18:00  
【定休日】 水曜日・第3火曜日  
P 1台

〒206-0823 稲城市平尾 1-52-18 TEL: 042-331-5283

★ **なしのすけ お買物バックセット** ★



4,000円(税込)

稲城市のキャラクター「なしのすけ」と弊社バック自社ブランド「ORCA TOOL BAG」をコラボしたお買物バック。丈夫な生地を使用しています。キャッシュレスに対応してIDケースをセットしております。

★ **稲城の煎茶と中国茶** ★



2,700円(税込)

ドライフルーツ状の稲城産梨の実と中国茶の鳳凰水仙茶を中国茶器「蓋碗」を召し上がりながらお茶を楽しむフリスティスタイルの提案をします。

【ウェブサイト】 <http://www.haomen.jp/>

★ **網ポナカジャパン** ★

【営業時間】 13:00~18:00  
【定休日】 不定休  
P 2台 〒206-0804 稲城市百村 6-1 TEL: 042-378-6560

★ **夏みかんのチョコパウンド** ★



1個 1,450円(税込)

稲城産の無農薬夏みかんを丸ごと使ったチョコパウンドケーキです。稲城のおみやげに、女子会に使っていただけるロングサイズのパウンドケーキです。

★ **稲城めくり(梨)** ★



1個 200円(税込)

稲城産をドライ加工し、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。

★ **稲城のバジルクラッカー** ★



1個 160円(税込)

稲城産のバジルを刻み、オリーブオイルとともにペースト状にして、グラッパと一緒に焼きました。

★ **お菓子の工房 だいちとくるみ** ★



【営業時間】 10:00~18:00  
【定休日】 火曜日  
P 2台 〒206-0812 稲城市矢野口 786-1 TEL/FAX: 042-379-8406

★ **稲城産野菜と魚介のカルパッチョ** ★



1,100円(税込)

稲城産野菜(旬のもの)及び魚介をふんだんに使用したサラダ仕立てのカルパッチョです。

★ **季節料理 和み屋** ★



【営業時間】 17:00~22:00  
【定休日】 月曜日  
P 1台 〒206-0802 稲城市東長原3114-3 1F TEL/FAX: 042-401-5442

★ **稲城の里** ★



1箱(5人前) 3,150円(税込)

生薑葉・汁付き詰め合せ商品「稲城の里」は、保存料・化学調味料は一切使用しておりません。高麗茶は北海道産産物、稲城の天然水を使用し製造しております。汁は稲城の天然水と本産で取った芳醇な出し汁を使用し、雑との相性を考え、丁寧に仕上げております。ぜひ御賞味ください。

【ウェブサイト】 [www.tokujyuan.jp](http://www.tokujyuan.jp)

★ **そば・日本料理 福寿庵** ★



【営業時間】 11:00~20:30(宴会は22:00まで)  
【定休日】 火曜日(祭日の場合は休業)  
P 17台 〒206-0812 稲城市矢野口 1109 TEL: 042-377-4611

★ **製そば** ★



1,200円(税込)

稲城産のとれたての製を使用した手打ちそばを梨の菜肉などの特製つゆとともに提供します。季節限定での提供(8月下旬~10月上旬)

【ウェブサイト】 [www.akariyakosen.com](http://www.akariyakosen.com)

★ **手打ち蕎麦 あかりや孤仙** ★



【営業時間】 11:30~13:40 17:30~20:30  
【定休日】 毎週月曜日と第4火曜日(祝日の場合は休業)  
P 1台 (又は近隣パーキング利用で定数減)  
〒206-0812 稲城市矢野口 310-10 TEL/FAX: 042-379-9225

★ **高尾ぶどうシャーベット** ★



1個 300円(税込)

とて目かくしジュースは稲城市の特産の「高尾ぶどう」を使ったシャーベットです。牛乳・卵・着色料・香料・安定剤も使っていないので無添加で安全安心です。★稲城の製のシャーベットの販売は8月中旬~11月上旬頃まで

★ **稲城の梨シャーベット** ★



1個 300円(税込)

稲城市の特産の梨「稲城」(新高)という品種を使っています。あずみずしと程よい甘さが特徴です。ジュースでシャキシャキとした梨の食感を味わって下さい。また牛乳、卵、着色料、香料、安定剤も使っていないので無添加で安全安心です。★稲城の製のシャーベットの販売は8月中旬~11月上旬頃まで

★ **手づくりアイスcream エル・シエロ** ★



【営業時間】 10:00~20:00  
【定休日】 火曜日  
P なし

〒206-0823 稲城市平尾 1-54-15-101 TEL: 042-331-5115

★ **梨ヶき** ★



1個 323円(税込)

稲城で採れた梨を干して、味と香りを考えた「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、梨の食感であるシャキシャキ感を残して梨を電子レンジで乾燥させ、味と香りを残したことで「梨ヶき」としての香りと食感を残した「梨ヶき」が出来ました。

★ **稲城麻干しぶどう** ★



1個 432円(税込)

低温でじっくりと時間をかけて干し、干し具合を一つ一つ調整しながらまんまんの無いように、手裏をかかて干しぶどうは甘さと香りをしっかり残したまま仕上がります。稲城特産の高尾ぶどうのおいしさをしっかりと残した干しぶどうが出来ました。

★ **稲城で生まれた梨ぶどうヶき** ★



1個 323円(税込)

稲城特産の高尾ぶどうを干しぶどうにしてからラムレーズンをつつじこけーキに入れれば、高尾ぶどうとラムレーズの乾き菓子です。

★ **梨スコーン** ★



1個 259円(税込)

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、ここでしか入らないとできないスコーンをお作りいたしました。

★ **干し梨** ★



1個(大) 691円(税込)

稲城の特産品である梨を、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す。そのままでも十分に美味しく、梨の食感も残すように、自然乾燥して販売しております。

★ **稲城で生まれた梨ジュース** ★



大1175ml(税込) 小200ml(税込)

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の味とは...?

★ **稲城散策** ★



絵の中に入っている「稲城散策マップ」と見比べながら、一つ一つの写真を手に取ると、何?何?と楽しくなる「稲城マップ」が、稲城をお訪ねしている皆様へ送られるお菓子の詰め合わせをご用意しています。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。

★ **ケーキファクトリー ホイップ** ★



【営業時間】 10:30~17:30  
【定休日】 月曜日・木曜日(祝祭日は曜日振替)  
P 6台 〒206-0804 稲城市百村 1464-12 TEL: 0120-512-154 FAX: 042-379-1154

★ **ももらいず(生ハム)** ★



1,300円(税込)

所在地である「百村」を想った名称を使用したカフェ・ロスターの「カフェエ」シリーズ。地元の新鮮野菜を使用したヘルシーかつボリュームのあるミートです。

★ **ももくらテ** ★



百村×The(お茶)×Latte(ミルク)をテーマにしたポップなドリンクを販売中。1杯目はタピオカミルクティーです。テイクアウトも可。イベントキャラクターの「ももら」もよく似合います☆  
Sサイズ450円(税込) Mサイズ500円(税込) ※テイクアウト価格

★ **Café ROSSARD** ★



【営業時間】 11:30~14:30/18:00~22:00  
【定休日】 毎週水曜日、毎週日曜日  
P 1台 〒206-0804 稲城市百村525 TEL: 042-379-9674

★ **なしのすけどらやき高尾ぶどう糖** ★



1個 130円(税込)

稲城産高尾ぶどうを使ったどらやきです。食の安全を考え、合成保存料や鮮度保持剤は使っておりません。

★ **なしのすけどらやき(梨)** ★



1個 130円(税込)

知る人ぞ知る梨の里「稲城」。その一瞬の笑みの季節の為に生産者のみなさんが精進込めて作り上げた大切な「梨」をどら焼きにしました。夏物は「梨どら」です。「稲城なしのすけ」のキャラクターと一緒に旬を迎えています。

★ **ブルーベリー餅** ★



1個 130円(税込)

稲城の水と土と光、そして生産者の愛情に育まれた稲城産ブルーベリーを使用したお菓子です。ブルーベリー粉をお餅の中心に置いたり入れたりする事で、みずみずしいブルーベリーの一粒一粒を表現しました。夏の暑み取りに始まり、冬の収穫まで、当店の手作りで作っている一品です。お天通りの一角で稲城産のブルーベリーも売っています。

★ **御菓子司 三好** ★



【営業時間】 8:00~18:00  
【定休日】 不定休 P 3台  
〒206-0812 稲城市矢野口井天通り 1722 TEL/FAX: 042-377-7627

★ **多摩のヴィーナス** ★



稲城市の若葉台地区で発掘された「多摩ニュータウンのヴィーナス」と名付けられた土偶をモチーフとしたキーホルダー・置きざし・置き物です。  
キーホルダー・置きざし550円(税込)  
置き物660円(税込)

★ **稲城産** ★



1,650円(税込)~

稲城市内で発掘された土偶をモチーフにして、その100%で作ったお菓子です。お餅の光沢と滑りある食感が特徴。お餅の食感にほろろろろキープにもおすすめです。

★ **濱海器** ★



【営業時間】 13:00~17:00  
【定休日】 木曜日・金曜日 P 4台  
〒206-0822 稲城市城沢 3216 TEL/FAX: 042-350-3197

★ **稲城の梨のコンポート パニョアイス添え** ★



イタリアではドライフルーツをコンポートにすることが多いのですが、稲城梨の美味しさ、シャキシャキとした食感を生かすために、新鮮な梨をコンポートにしました。コンポートした梨にパニョアイス添え、キャラメルソースをトッピング。絶妙な味わいとなっております。ぜひ、ご賞味ください。

650円(税込)

★ **carina bambino** ★



イタリア料理店 カリーナバンビノ  
【営業時間】 ランチタイム 11時から14時00分(ラストオーダー13時30分)  
ディナータイム 17時30分から21時(アルコール提供20時)(ラストオーダー21時)  
【定休日】 不定休  
P 1台 (又は近隣パーキング利用で一部定数)  
〒206-0823 稲城市平尾2-19-1 第15Cビル2F TEL: 042-331-0806