

★ まめたまとうふ ★



だから美味しい！大豆を浸ける水から、磨り潰した大豆を煮る釜の水まで【稲城の天然水】を使っています。
絶対オススメ！甘くてとろける一番人気のまめたまとうふは、年間65万個も食べられています。

1袋6個入り 380円(税込)

とうふ処 利兵衛庵

【営業時間】 24時間営業
【定休日】 年中無休

P 3台 〒206-0812 稲城市矢野口796 TEL: 042-377-6997

★ 梨そば ★



稲城産のとれたての梨を使用した手打ちそばを梨の果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)

1,400円(税込)

手打ち蕎麦 あかりや弧仙

【営業時間】 11:30～13:40 17:30～20:30
【定休日】 月曜日・火曜日

P 1台 (又は近隣コインパーキング利用で定額負担)
〒206-0812 稲城市矢野口 310-10 TEL/FAX: 042-379-9225

★ 稲城の苦いコーヒー ★



苦みがありつつも、渋みは少なくすっきりとした味です。
大河原邦男作品の世界観から生まれたコーヒーです。
ペーパーワークにもコメントを見ながら飲んで頂きたい
コーヒーです。豆もペーパーラステに販売中。

テイクアウト 412円(税込)
 イートイン 420円(税込)

(一社) 稲城市観光協会

【営業時間】 10:00～19:00
【定休日】 12月29日～1月3日

【販売場所】 〒206-0802稲城市東長沼516-2(いなぎ発信基地ペアテラス)
TEL: 042-401-5786

★ 稲城の里山タルト ★



「いなぎのクローバーはちみつ」が入ったレモン風味の生地になったりのナッツを乗せて焼き上げたタルトです。

259円(税込)

★ いなぎのクローバーはちみつシリーズ ★

稲城産の「純粋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 232円(税込)
 はちみつ フロランタン 232円(税込)
 はちみつ フィナンシェ 232円(税込)

★ 稲城の梨ワインケーキ ★



1本箱入り 2160円(税込)
カット1ヶ 165円(税込)

稲城の「梨ワイン」を使ったシロップをふわふわのパウンドケーキにたっぷりとしみ込ませた、シンプルな焼菓子です。

216円(税込)

★ 若葉台のまごころスイートポテト ★

地元、若葉台産の無農薬さつまいもを使って手作りのスイートポテトです。

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 稲城市若葉台 1-43-1 TEL/FAX: 042-331-2906

★ 梨のコンフィチュール ★



稲城産の梨を使用したコンフィチュール。ジャムよりもさらさらしており、果肉もしっかりしているため、梨の素材感を楽しむことができます。

400円(税込)

★ バーエンドミラー ★



ロードバイクのハンドルに装着し、走行時の視野を広げるためのミラーです。

1,000円(税込)

★ 梨皮八味唐辛子 ★



七味唐辛子に梨の皮を加えた唐辛子です。

250円(税込)

★ 梨みつあまから醤油ラスク ★



稲城産の梨の成分(梨みつ)、醤油、唐辛子で味つけたラスクです。

50円(税込)

★ 梨みつ醤油ラスク ★



稲城産の梨の成分(梨みつ)と醤油で味つけたラスクです。

50円(税込)

(一社) Seedling リーフなえぎ

【営業時間】 9:30～16:00
【定休日】 土曜日・日曜日

〒206-0802 稲城市東長沼2109-7マンションオリザ102 TEL/FAX: 042-401-7857

★ 稲城の里 ★



生蕎麦・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。蕎麦は北海道産蕎麦粉を使用して製麺しております。汁は本鰹で取った芳醇な出し汁を使用し、麺との相性も考え、丁寧に仕上げております。ぜひ御賞味ください。

1箱(5人前) 3,650円(税込)

ウェブサイト www.fukujyuan.jp

【営業時間】 11:00～20:30 (宴会は21:00まで)
【定休日】 火曜日 (祝日の場合は水曜日)

P 30台 〒206-0812 稲城市矢野口 1109 TEL: 042-377-4611

★ 名物流し梨かんてん ★



稲城産の梨を使用しています。2種類の食感を楽しんでもらうため、粗く切った梨とすりおろした梨を国産の寒天と混ぜ煮詰めて甘みを出して冷やします。稲城の梨のやさしい甘みと、なめらかな食感をおたのしみください。
※おいしい梨が入荷時のみ販売

260円(税込)

ウェブサイト <http://www.monozukuri-tokyo.co.jp/onigiri-tenchinomegumi>

【営業時間】 11:00～13:30(平日)
8:30～14:00(土日祝日)

天地の恵み おにぎり弥平四郎 【定休日】 不定休

〒206-0823 稲城市平尾2-2-20 TEL: 042-201-0100

★ 稲城膳 ★



おもてなし幕の内弁当
白米バージョン

各2,160円(税込)

★ 小田良コロッケ ★



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。

150円(税込)

ウェブサイト <https://soup-shisyoyu.jimdofree.com/>

走る！洋食屋さん♪ いなぎsatoyamaキッチン

【店営業時間】 日・月・金・土 11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)、
17:00～21:30 (ラストオーダー20:30)
火・木・土 キッチンカー各所で販売
【定休日】 水曜日
*ロケ弁&イベントの場合はお休みになります。

P 商店街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平尾住宅商店街内 TEL: 042-331-3318

★ 野菜のプリン ★



稲城市内の野菜(じゃがいも・人参・カボチャ・ホウレン草など)をピューレ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。

324円(税込)

ウェブサイト <https://soup-shisyoyu.jimdofree.com/>

走る！洋食屋さん♪ いなぎsatoyamaキッチン

【店営業時間】 日・月・金・土 11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)、
17:00～21:30 (ラストオーダー20:30)
火・木・土 キッチンカー各所で販売
【定休日】 水曜日
*ロケ弁&イベントの場合はお休みになります。

P 商店街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平尾住宅商店街内 TEL: 042-331-3318

★ ウェブサイト <https://soup-shisyoyu.jimdofree.com/> ★

走る！洋食屋さん♪ いなぎsatoyamaキッチン

【店営業時間】 日・月・金・土 11:30～15:00 (ラストオーダー14:30)、
17:00～21:30 (ラストオーダー20:30)
火・木・土 キッチンカー各所で販売
【定休日】 水曜日
*ロケ弁&イベントの場合はお休みになります。

P 商店街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平尾住宅商店街内 TEL: 042-331-3318

★ 高尾ぶどうシャーベット ★



とても甘くてジューシーな稲城市の特産の「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。

340円(税込)

★ 稲城の梨シャーベット ★



稲城市の特産の梨「稲城」「新高」という品種を使っています。みずみずしさで程よい甘さが絶品です。ジューシーでシャキシャキした梨の食感を味わってみてください。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。
※稲城の梨のシャーベットの販売は8月中旬～11月上旬頃まで

340円(税込)

ウェブサイト <https://www.el-cielo.jp>

手づくりアイスクリーム 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

ウェブサイト <https://www.el-cielo.jp>

手づくりアイスクリーム 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

★ 稲城めぐり(梨) ★



180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ています。

290円(税込)

ウェブサイト <https://www.el-cielo.jp>

手づくりアイスクリーム エル・シエロ

【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

★ 梨けーき ★



稲城の特産品の梨で干し梨を作り、食感が戻る程度の水分で戻して発酵バターをたっぷりつけたケーキの中に入れて焼き上げました。
くわしい梨のはなしはこちら→

各350円(税込)

★ 高尾ぶどうけーき ★



稲城の特産品の高尾ぶどうで干しぶどうを作り、ラムレーズンにしてチョコケーキの中に入れて焼き上げました。
くわしい高尾ぶどうのはなしはこちら→

各350円(税込)

★ 稲城の干しぶどう ★



低温でじっくりと時間をかけて干し、干し具合を一粒一粒確認しながらムラの無いように、手間をかけた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さをギュッと詰め込んだ干しぶどうができました。

324円(税込)

★ 梨スコーン ★



発酵バターとホイップクリームでしっとりふわふわに焼き上げた「稲城の恵み」梨入りスコーン。凝縮した干し梨をたっぷり入れて、噛むほどに広がる優しい甘さが、リッチな生地と調和し、稲城らしさを満喫できる仕上がりになりました。

低温でじっくりと時間をかけて干し、干し具合を一粒一粒確認しながらムラの無いように、手間をかけた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さをギュッと詰め込んだ干しぶどうができました。

★ 稲城の干し梨 ★



稲城の特産物である梨を、年間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。

324円(税込)

★ 稲城で生まれた梨ジュース ★



「稲城スキスキ製法」という必要最低限の調整で作った稲城の梨100%の梨ジュースです。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・・・?
1リットルの大瓶と180mlの小瓶がご用意です。

★ 稲城散策 ★



※販売価格は店舗までお問合せください

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(祝祭日は翌日振替)

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

★ 稲城の梨ワイン ★



幻の梨、「稲城」から誕生したワイン。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～)

1本 1,890円(税込)

稲城酒販組合

■原田商店 TEL: 042-377-6018 ■筑屋 TEL: 042-377-6043
■セブンイレブン 矢野口中央店 TEL: 042-377-5091
■いなぎ発信基地ペアテラス TEL: 042-401-5786
■福島屋 TEL: 042-331-3710 ■清水屋 TEL: 042-377-7624
■(有)研屋酒店 TEL: 042-331-1479
■ファミリーマート 稲城長沼店 TEL: 042-370-5278
■東京南農業協同組合シンフォニー TEL: 042-377-6002