

★

生チョコマカロン

★



人気のマカロンは常時17種類以上の圧倒的な品揃えで、全て店内で生地から仕込んで、スイスの高級チョコレートを使って仕上げたオリジナル商品です。きっとあなたにとって世界で一番好きなマカロンに出会えます。

生チョコマカロン 580円～(税込)

ウェブサイト <http://panyvino.sakura.ne.jp/> 【営業時間】 11:00～19:00
洋菓子工房 パンエヴィーノ 【定休日】 水曜日・木曜日
 催事等の時期は、不定休になります
 〒206-0802 稲城市東長沼 3106-3 オークプラザ 1A TEL/FAX: 042-377-1910

★

いいえ いなぎです

★



稲城市の地図の形をした絵のシリーズ。
 楽しく稲城を広める、市内在住のイラストレーター YOSSAN が描いた商品。
 いなぎ発信基地ペアテラスを中心に販売中。

バッチ600円(税込)
 ポストカード150円(税込)

ウェブサイト <https://yossan43.com>
イラストレーター YOSSAN

 【メール】 yossan@yossan43.com

★

どんぐり土偶クッキー 稲城の女神

★



200円(税込)

稲城市で発掘された土偶「多摩ニュータウンのヴィーナス」を雛型にして作ったクッキーです。縄文時代にちなんで「どんぐり粉」を使用しております。パッケージのデザインは3種類、どれにあたるかはお楽しみです。

★

梨パウンドケーキ

★



(小) 200円(税込)
 (大) 1,500円(税込)

稲城の梨をドライ梨にして使っています。乾燥することで甘みと旨味を凝縮し、さらに使用する際にはヨーグルトで戻しさわやかな味に仕上げています。ご要望に合わせた商品の詰め合わせも承りますのでご相談ください。

ウェブサイト <https://inagishakyo.org>
(福) 稲城市社会福祉協議会 エイトピア工房

 〒206-0823 稲城市平尾 1-9-1 複合施設ふれんど平尾内 TEL/FAX: 042-350-1891
 【販売場所】 いなぎ発信基地ペアテラス・エイトピア工房・喫茶陽だまり・稲城市福祉センター
 【メール】 eightpia@inagishakyo.org

★

INAGI SUMI

★



1,320円(税込)

剪定枝を原料にした脱臭・空気浄化・調湿に優れたセラミック炭です。靴やバック、クローゼットなど臭いや湿気の気になるところに置いただけです。使用後は袋から出してご家庭のプランターの土に混ぜ、土壌改良剤として利用していただけます。ボックス入りなのでギフトにも最適です。

ウェブサイト <https://www.shibaken-inc.co.jp/> 【営業時間】 9:00～17:00
(株)芝堅 【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

ご注意 商品のお値段は令和7年10月1日現在のものです。

★

稲城ダイヤモンド

★



230円(税込)

オンラインでもお取り寄せできます

★

ダクワース稲城

★



210円(税込)

稲城の梨で作った自家製ジャムを発酵バターとアーモンドたっぷりのカステラ「アマンディーズ」に詰めました。稲城市の形を女の子に見立てたデザインにも注目してください。

【営業時間】 9:00～18:00
 【定休日】 火曜日・水曜日

P 1台 〒206-0823 稲城市平尾 1-52-18 TEL: 042-331-5283
 フェイスブック、Instagramで営業のお知らせや新商品の御案内をしています。

★

なしのすけとらやき高尾ぶどう飴

★



130円(税込)

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

★

なしのすけとらやき(梨飴)

★



130円(税込)

知る人ぞ知る梨の里「稲城」。その一瞬の実りの季節の為に生産者のみなさんが精魂込めて作り上げた大切な「梨」をどら焼きにしました。愛称は「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。

【営業時間】 8:00～18:00
 【定休日】 不定休

P 3台 〒206-0812 稲城市矢野口弁天通り 1722 TEL/FAX: 042-377-7627

★

稲城焼

★



1,650円(税込)～

稲城市内で陶器に適した土を探し出し、その土100%で焼き上げた器です。独特の光沢と温もりある質感が特徴。

★

多摩のヴィーナス

★



キーホルダー・箸置き550円(税込)
 置き物660円(税込)

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・箸置き・置き物です。

ウェブサイト <https://hama-touki.jimdofree.com> 【営業時間】 13:00～17:00
濱陶器 【定休日】 木曜日・金曜日

 P 2台 〒206-0822 稲城市坂浜 3216 TEL/FAX: 042-350-3197

★

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)及び新鮮魚介を、ふんだんに使ったサラダ仕立てのカルパッチョです。当店が一番人気!来店された方は、ほぼオーダーされます!自家製ドレッシングは絶品!

【営業時間】 17:00～22:00 ラストオーダー 21:30
 【定休日】 月曜日

P 1台 〒206-0802 稲城市東長沼 3114-3 1F TEL/FAX: 042-401-5442

令和7年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。

稲城の太鼓判とは??

認証マークについて
 このマークは
 令和7年度認証の商品です。

「稲城の太鼓判」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。

令和7年 認証

梨蜜バーベキューソース

令和7年 認証



680円(税込)

砂糖の代わりに梨蜜を使用、コクと旨みが広がるBBQソース。

令和7年 認証

梨チャツネ

令和7年 認証



680円(税込)

梨を皮ごと煮込んだスパイシー調味料。肉にもカレーにも相性抜群!

令和7年 認証

梨バター

令和7年 認証



800円(税込)

まるでスイーツ!梨と卵のコクが広がる、とろける梨バター。

令和7年 認証

梨蜜

令和7年 認証



680円(税込)

梨を3日間煮詰め、作った、やさしい甘さの万能調味料。

令和7年 認証

梨蜜ジンジャーエール

令和7年 認証



680円(税込)

梨の甘さとジンジャーの刺激がクセになる爽快ドリンク。

★

稲城野菜のピクルス (PICKLES PUNCH®)

★



680円(税込)

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、ビンに詰めました。梨の時期には梨のピクルスも入れています。季節によって野菜が変わり、少しずつ味わいも変わるのを楽しめます。特許取得済。

★

てづくりアイス&シャーベット

★



2種盛り合わせ ¥580(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上げています。

★

パスタドレッシング

★



880円～(税込)

サラダやパスタ、お肉やお魚料理にも合う、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

★



1,480円(税込)

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想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できます。

ウェブサイト <https://ortolana.kitchen/> 【営業時間】 11:30～14:30 (13:30ラストオーダー)
ORTOLANA オルトラーナ 17:30～21:30 (20:30ラストオーダー)
 【定休日】 月曜日・火曜日(ほか不定休あり)
 P 2台 〒206-0801 稲城市大丸 965-1 TEL/FAX: 042-407-5659

令和7年 認証

稲城の太鼓判

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