

平成28年度

お お た の お み や げ

大田のお土産100選

贈る幸せともらう幸せを世界に向けて

平成28年度は、伝統・匠の個性やアイデアきらめく

大田区発の製品・商品を

「食品」、「ものづくり(雑貨を含む)」の

2つの分野から26点選びました。



「優秀賞」
エッグセレントタルト



「最優秀賞」
茶巾寿司と穴子の
箱寿司の詰合せ



「奨励賞」
純米吟醸 生原酒 新田浪漫



「奨励賞」
パピヨン2



「奨励賞」
もう一度食べたいなる
ティラミス

主催：大田区（公財）大田区産業振興協会

詳しくは「大田のお土産100選」Webサイトでチェック！

<http://www.pio-ota.jp/pr/miyage.html>

大田のお土産100選

検索

区長挨拶

本年度、大田区は「これぞ大田のお土産!」と銘打つ製品・商品(事業者)を選定する表彰事業「大田のお土産100選」をスタートしました。来る2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催を目的に、観光客を中心とした来訪者の目に留まる大田区ならではのお土産を食品分野とものづくり分野の2分野で、今後、数年間で100点程度選定します。

大田区には、昔ながらのお土産として、大森の海苔や池上のくず餅など、地域の皆様や来訪者の方々の手土産として普及しているものもあります。今回は、商い・ものづくりなど様々な事業者の皆様からのご応募をいただき、選定をするものです。この「大田のお土産」を区内外へ広くPRすることで国内外からの観光客の誘客を図り、また、地域の皆様から愛される製品・商品を輩出することで、地域経済の活性化と賑わいの創出につなげてまいります。

第1回目となる本年度は、厳正な調査・審査の結果、食品部門から18点、ものづくり部門から8点、合計26点の製品・商品を選定いたしました。いずれの製品・商品も「大田のお土産」にふさわしく、区民の皆様にも喜んでいただけるものと思います。受賞事業者の皆様が、この受賞を励みに大田区を活性化する牽引役として、今後ますますご活躍されることを期待しております。

大田区長 松原 忠義

審査委員長挨拶

私は、大田区生まれの大田区育ちですが、大田区は住宅地や工場集積地、商業集積地、羽田空港など多様性に富み、様々なおいしい食品や、ものづくり技術を生かした土産候補があるものの、明確なアピールをされていないのではと思っていました。

しかし、今回の最終審査に残った製品・商品は、どれも食べてみたい、購入してみたいという興味をそそられ、甲乙つけがたい魅力的なものばかりでした。

2020年の東京オリンピック・パラリンピック開催に向け、インバウンド消費の増加を考えると、今回の趣旨は実にいいタイミングであり、この事業を通して大田区は注目されるでしょう。お土産を作った人、手にする人、受け取る人、皆様に喜んでもらう製品・商品を選ぶということを考えると非常に責任が重く大変難しい中、厳正なる調査・審査の結果、26点の製品・商品(事業者)を選定いたしました。

熱意と大田区らしさにあふれた製品・商品を作り上げていただいた事業者の皆様へ、あらためて敬意を表します。

東京商工会議所 大田支部 会長 浅野 健

大田のお土産100選とは

本事業は、大田のお土産にふさわしい製品・商品を選定し、区内外へ広くPRすることで区内への誘客を図り、ひいては地域経済の活性化と賑わいの創出に繋げることを目的としています。



平成28年度「大田のお土産100選」表彰事業者一覧

※3賞5点以外は五十音順としております。

No.	賞	事業者名	製品・商品名 金額	分類
001	最優秀賞	御鮓所 醍醐(有限会社醍醐)	茶巾寿司と穴子の箱寿司の詰合せ ¥1,242	食品
002	優秀賞	株式会社エッグセレント	エッグセレントタルト ¥200	食品
003	奨励賞	世界で一つのプレゼント 北嶋屋	純米吟醸 生原酒 新田浪漫 ¥1,900(四合瓶)	食品
004	奨励賞	トキ・コーポレーション株式会社	パピヨン2 ¥3,240	ものづくり
005	奨励賞	株式会社 都MIYAKO	もう一度食べたくなるティラミス ¥1,700	食品
006		浅野屋本舗	あんみつ袋セット3人前 ¥690	食品
007		大田区伝統工芸発展の会	伊勢型紙図案ノート(初回限定 自分で仕上げる竹ペン付) ¥1,500	ものづくり
008		株式会社大谷政吉商店	羽田大谷の若炊あさり 180g ¥783	食品
009		有限会社カシワミルボーラ	下町ボブスレーキーホルダー ¥2,160	ものづくり
010		株式会社桂川精螺製作所	アイディアメタルグッズ ¥300~¥3,000	ものづくり
011		有限会社金海堂製菓	大田大森 町散歩 ¥1,000	食品
012		ぐるぐるペーぐる	kamata和み(なごみ)ベーグル (通称:十勝あんクリームチーズ入りよもぎベーグル) ¥270	食品
013		VANNI-ヴァンニ-(有限会社互葉食品)	池上カステラ ¥1,300	食品
014		相模屋	くず餅 ¥460(2人前)~¥2,160(12人前)	食品
015		下町ボブスレー合同会社	下町ボブスレーチョコQ ¥1,080	ものづくり
016		太洋塗料株式会社	マスキングカラー Sサイズ ¥1,620/本~ Lサイズ ¥4,104/本~	ものづくり
017		株式会社タシロイーエル	精密独楽 ¥3,500~	ものづくり
018		有限会社谷口商店	丹波黒大豆甘納豆 ¥540	食品
019		パティスリーナオヒラ(株式会社ナオヒラ)	蒲田カステラ ¥210	食品
020		株式会社西村製作所	Brass Bookmarker ¥972	ものづくり
021		有限会社プティエデン	大森貝塚マドレーヌ ¥216	食品
022		有限会社フラマリオン	エスカルゴ ¥190	食品
023		株式会社守半海苔店	やきのり食べきり5枚入10パック・巾着袋入り ¥864	食品
024		株式会社ラ・ヴェール	東京あげパン ¥162	食品
025		株式会社レピドール	ポルボローネス(mix)12袋入り ¥1,100	食品
026		株式会社 wagashi asobi	ドライフルーツの羊羹 ¥2,160	食品

※金額は全て税込み表示になります。



住所
〒145-0071 大田区田園調布3-1-4
TEL
03-3721-3490
FAX
03-3721-9364
営業時間
本店:11:00~21:00
売店: 8:30~20:00
定休日
本店:火曜日(祝日の場合、翌日に振り替えます)
売店:不定休

江戸前茶巾寿司と
羽田沖産穴子の箱寿司。
東西の様式を
同時に楽しめるのが
醍醐流。



【最優秀賞】

御鮓所 醍醐(有限会社醍醐)

茶巾寿司と穴子の箱寿司の詰合せ ¥1,242

大田のお土産100選

001

「大田のお土産100選」の最優秀賞には、昭和11年から田園調布に店を構える「御鮓所 醍醐」の「茶巾寿司と穴子の箱寿司の詰合せ」が選ばれました。東京を代表する江戸前茶巾の草分けともいえる茶巾寿司と江戸前穴子の箱寿司を詰め合わせた醍醐を代表する味です。素材は、全国から最上のもを取り寄せており、米は富山産コシヒカリ、椎茸は大分竹田産、かんぴょうは栃木壬生産、海苔は大田区大森の海苔、穴子は大田区羽田沖の新鮮な穴子を使っております。もちろん、すべての食材は醍醐の厨房で伝統の手法で調理されています。

INTERVIEW ▶ 醍醐の創業は江戸末期です。深川で帆掛寿司という名で屋台を始め、その後日本橋に店舗を構え、銀座に移転し、昭和11年4月、先代が田園調布に御鮓所醍醐を開業しました。昭和30年代からは関西寿司を始めましたが、独自の味を追求しており、田園調布で育った醍醐流の関西寿司としてお客さまから親しまれています。安心安全で心のこもった寿司を提供したいと日々願って精進しています。今回選ばれました「茶巾寿司と穴子の箱寿司の詰合せ」が、大田区の味として多くの皆さんに召し上がっていただければ幸いです。



たまご料理専門店だから
作ることができた、
こだわりの
本格エッグタルト。



【優秀賞】

株式会社エッグセレント

エッグセレントタルト ¥200

エッグセレントのエッグタルトは、山梨県黒富士農場から毎朝直送される新鮮な卵の濃厚な卵黄だけを使って焼き上げたこだわりのエッグタルト。本場ポルトガルのエッグタルトを研究して作り上げたパイ生地とともに焼き上げた、ふわっと口さくとした味わいと食感のエッグセレントタルトだけのものです。

INTERVIEW

朝のクイックブレイクファストとして、お昼時のおやつに、夜の癒しのひとときに、大切な時間や大切な人に送りたい幸せのかけらが私たちの「エッグセレントタルト」です。大田区で作って大田区で育てているこのエッグタルトが、「大田のお土産100選」の優秀賞として認めていただいたことを、たいへん光栄に思っています。



住所
〒107-0061
大田区羽田空港3-4-2
第2旅客ターミナルB1F
TEL
03-6428-9089
FAX
03-6428-9189
営業時間
7:30~21:30
定休日
年中無休

大田のお土産100選

002

蔵でしか味わえなかった、
生まれたままの
日本酒の芳醇な香りを。



【奨励賞】

世界で一つのプレゼント 北嶋屋

純米吟醸 生原酒 新田浪漫 ¥1,900 (四合瓶)

北嶋屋は、日本酒の蔵元から酒を醸造・貯蔵するためのサーマルトンクを取り寄せて、生原酒の量り売りを行っています。「大田のお土産100選」に選ばれた「純米吟醸 生原酒 新田浪漫」は、純米酒ならではの無骨さがありながら、非常に丁寧に造られたことが感じられる北嶋屋の一押しの日本酒。生原酒特有の香りをお楽しみいただけます。

INTERVIEW

“世界で一つのプレゼント”をコンセプトに、他では飲むことのできない厳選されたお酒を量り売りで提供しています。店内でオリジナルラベルを作ることもできますから、お買い上げいただいたお酒を世界で一つだけのプレゼントにすることができます。ギフトに特化した当店の商品を「大田のお土産100選」に選んでいただいたことにとても感謝しています。



住所
〒146-0093
大田区矢口1-21-18
TEL
03-3759-4210
FAX
03-3759-6285
営業時間
10:00~20:00
定休日
木曜日

大田のお土産100選

003

周囲の音や振動に反応して、
音もなく
優雅に羽ばたく
蝶形ロボット



【奨励賞】

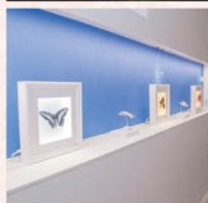
トキ・コーポレーション株式会社

パピヨン2 ¥3,240

バイオメタル・ファイバーをアクチュエータに用いた、蝶型ロボットです。周囲の音や振動に反応して、音もなく優雅に羽ばたきます。羽と胴を動かしているのは人工筋肉BMF100。モーターを使っていないので驚くほど静かです。大田区のブルートライアングルプロジェクトの象徴であるアオスジアゲハがデザインされています。

INTERVIEW

海外の新素材・新技術を紹介する技術商社としてスタートし、1981年から装飾照明器具の開発・販売を開始、1985年からは形状記憶合金アクチュエータ「バイオメタル」の開発と事業化に着手しました。パピヨンの原型は、バイオメタル技術を広く知っていただく10年以上前に開発されました。弊社のバイオメタルが大田区発の技術として役に立てば嬉しいと思います。



住所
大森南事業所
〒143-0013
大田区大森南4-6-15
テックフロント森ヶ崎102号室
(店頭販売は行っていません)
お問い合わせ先
「お問い合わせフォーム」を
ご利用ください。
<http://www.toki.co.jp/biometal/>
営業時間
9:00~17:30
定休日
土曜日、日曜日、祝日

大田のお土産100選



004

シェフの
オリジナルレシピで
作り出された
ティラミス、
贅沢に家庭で味合う。



【奨励賞】

株式会社 都MIYAKO

もう一度食べたくなるティラミス ¥1,700

ローマの名店で本場イタリア料理を学んだシェフが、さまざまなお店のティラミスを食べ歩きながら研究を重ねて完成させた「もう一度食べたくなるティラミス」。チーズは本場イタリアから空輸したガルバーニ社のフレッシュチーズを100%使用。添加物は一切使っていないので、子どもからお年寄りまで安心してお召しあがりいただけます。

INTERVIEW

20代の頃にイタリアへ渡ってローマの名店「アガタ エ ロメオ」で修行しました。帰国後はさまざまなレストランで料理長を経て、2015年1月にティラミス専門店MIYAKOをオープンしました。大田区で生まれ育った私にとって、今回の受賞は特別なものがあります。オープンしてまだ日が浅いのですが、より多くの方に私のティラミスを味わっていただきたいと思います。



住所
〒144-0043
大田区羽田3-17-6
TEL
03-3741-1275
FAX
03-3741-1275
営業時間
10:00~18:00
定休日
月曜日



大田のお土産100選

005

自然素材に
こだわった
寒天の味が格別な、
正統派のあんみつ。



浅野屋本舗

あんみつ袋セット3人前 ¥690

伊豆七島産・西伊豆産の厳選された天草を赤銅の大型羽釜でじっくり煮詰めて作った浅野屋の寒天は、弾力とコシが違います。その寒天をふんだんに使った「あんみつ袋セット3人前」は、フルーツの酸味と黒蜜の甘みの相性が抜群。あんみつ作り60年の歴史ある老舗の味を、手軽に味わうことができます。

INTERVIEW

浅野屋本舗は宝暦2(1752)年に創業したくず餅と寒天の専門店です。先々代が夏場にお出しするものとして寒天の製造を始め、あんみつを扱うようになりました。今回の受賞を励みとし、先祖から伝えられてきた伝統の味と技にさらに磨きをかけて、これからも皆さま方に喜んでいただけるように努めてまいります。



住所
〒148-0082
大田区池上4-32-7
TEL
03-3753-7539
FAX
03-3753-7539
営業時間
売店 9:30~19:00
喫茶 10:00~17:30
定休日
不定休



大田のお土産100選

006

伝統ある
和の手仕事と
最先端技術が融合した
ステーションナリ！。



大田区伝統工芸発展の会

伊勢型紙図案ノート

(初回限定 自分で仕上げる竹ペン付) ¥1,500

伝統的な伊勢型紙の図案や素材を生かしたオリジナルのノートと、竹ペンをセットにしました。表紙の図案には、大田区と密接な関係のある梅や菖蒲、さらには下町ボブスレーなどの図案をレーザー加工で切り抜き、竹ペンは和竿を作るときに出る端材を利用しています。伝統工芸と最新の加工技術を組み合わせた大田区ならではのステーションナリです。



INTERVIEW

未来へとバトンタッチできる伝統工芸を目指し、「和の手仕事」の継承に取り組む大田区伝統工芸発展の会が、デザイナーを支援するNPO法人と大田区の町工場の協力を得て完成させた「伊勢型紙図案ノート」です。今回、ありそうでなかった伝統工芸と最新技術をマッチングさせることができ、また「大田のお土産100選」にも選んでいただけて光栄に思っています。

住所
〒144-0035
大田区南蒲田3-15-7
TEL
03-3742-1884
FAX
03-6423-9018



大田のお土産100選

007

モンドセレクション
8年連続金賞に輝く、
からだ思いの
やさしい佃煮。



株式会社大谷政吉商店

羽田大谷の若炊あさり 180g ¥783

大粒のあさを、素材の持つ旨味をいかしながらうす味でやわらかく炊き上げた「羽田大谷の若炊あさり」。その味は、モンドセレクション8年連続金賞受賞、経済産業省選定The Wonder 500認定という折り紙付きです。そのまま召し上がっても、またアイデア次第でいろいろな楽しみ方ができる、からだにやさしい佃煮です。

INTERVIEW

大谷政吉商店がこの地で佃煮を作り始めて約1世紀。心も体も豊かになれる佃煮づくりを目指して取り組んできました。佃煮は、蛋白質、ヨードなどがたっぷりふくまれている、長寿や脳の活性化にもとてもよい健康食品です。「大田のお土産100選」に選ばれたことで、多くのお客さまに大田の佃煮を味わっていただければ幸いです。



住所
〒144-0044
大田区本羽田3-24-11
TEL
03-3741-6375
FAX
03-3741-6399
営業時間
9:00~17:00
定休日
日曜日

大田のお土産100選

008

下町ボブスレーに
注いだ技術を、
一枚のキーホルダーに刻む。



有限会社カシワミルボーラ

下町ボブスレーキーホルダー ¥2,160

下町ボブスレープロジェクトにブレーキ部品を提供するカシワミルボーラが、実際に部品を製作する時に稼働させているマシニングセンタを使用して、1品1品加工を施した「下町ボブスレーキーホルダー」。材料も下町ボブスレーのブレーキ部品に使われているものと同じです。その精巧精緻なできばえは、大田区の町工場の製造技術の高さを十分にアピールするものです。

INTERVIEW

カシワミルボーラは、個性豊かな立形マシニングセンタを用いて「確かなもの、間違いのないものをつくる」ことをポリシーに、ステンレス、アルミの量産加工品、試作品、高速穴明け加工、高速3D加工、意匠面のある金型部品加工を得意としております。受賞商品が下町ボブスレーと大田の町工場の宣伝につながるお土産になればいいと思っています。



住所
〒144-0033
大田区東糀谷5-8-2
TEL
03-3744-1504
FAX
03-3744-3686
営業時間
9:00~18:00
定休日
不定休

大田のお土産100選

009

工場見学で
ねじ造りを
体験した人がもらえる、
オリジナルのストラップ。



株式会社桂川精螺製作所

アイディアメタルグッズ ¥300～¥3,000

工場見学でねじ造りを体験した見学者に記念として差し上げていたねじのストラップが、「アイディアメタルグッズ」として再登場です。自分で造ったオリジナルグッズですから、ついつい友だちに自慢したくなります。ドラマ「下町ロケット」のロケ地にもなった工場で、大田のものづくりを体験してください。

INTERVIEW

桂川精螺製作所は1938年の創業以来、一貫して塑性加工技術による多彩な用途の部品を、自動車関係を中心に、家具、家電、建築関係向けに提供しています。お土産というと食べ物や伝統工芸品というイメージがありますが、このようなものづくりをお土産として認めていただき100選に加えられたことを、とても荣誉あることと感じています。



住所
〒146-8522
大田区矢口3-24-1
TEL
03-3759-1111
FAX
03-3759-1199
営業時間
8:00～17:00
定休日
土曜日、日曜日他



大田のお土産100選

010

歴史の町
大田区大森にちなんだ
お菓子を食べて
町散歩を楽しむ。



有限会社金海堂製菓

大田大森 町散歩 ¥1,000

「大田大森 町散歩」は、金海堂製菓で人気のある大田区大森にちなんだお菓子を5品選んで詰め合わせました。「栗衣」は大田の逸品にも選ばれた人気の商品。「麦畑」は、麦わら細工が名産だった大森に想いを馳せて名づけたお菓子で、大田区の花である梅の実の甘露煮にして入れた大福をパイ皮で包み焼き上げました。

INTERVIEW

和菓子は「餡が命」をモットーとする当店は、30年以上前からすべての商品に自家製の餡を使っています。こしあん、粒餡、小倉餡、白餡、煉切餡などの、製餡所で作る餡とは違う金海堂オリジナルの香り、風味豊かな餡をお楽しみください。今回の受賞によって、地元をアピールしながら和菓子のおいしさを伝えていけたらいいと思います。



住所
〒143-0023
大田区山王3-1-3
TEL
03-3775-0373
FAX
03-3775-0621
営業時間
9:30～19:30
定休日
火曜日



大田のお土産100選

011

和と洋のテイストを
おいしく融合した、
不思議な味わいの
ベーグル。



ぐるぐるベーグル

kamata和み(なごみ)ベーグル

(通称: 十勝あんクリームチーズ入りよもぎベーグル) ¥270

米麹だねと北海道産秋蒔きの小麦だねの天然酵母をブレンドすることで生み出されたモチモチした食感、ぐるぐるベーグルだけのものです。よもぎ生地、に、十勝小豆の粒あんクリームチーズをフィリングとして入れた「kamata和みベーグル」は、和と洋を融合した国際都市おたにふさわしいお土産です。



住所
〒144-0051
大田区西蒲田5-13-32
TEL
03-5711-0581
FAX
03-5711-0581
営業時間
11:00~20:00
定休日
日曜日、月曜日
第4・5の土曜日
他不定休



大田のお土産100選

012

洋菓子のような
きめの細さが身上の、
池上で生まれた
カステラ。



VANNI-ヴァンニ-(有限会社互葉食品)

池上カステラ ¥1,300

VANNIの「池上カステラ」のいちばんの特長は、洋菓子のようなきめの細かいしっとりとした食感にあります。そこには、卵を泡立てるときに卵黄と卵白を別たするなど、手間と暇を惜しまない職人の技術が生きています。「池上カステラ」という文字と、寺町池上を象徴するお寺マークが焼き印されており、大田のお土産にぴったりです。



INTERVIEW

VANNIのお菓子は、1つ1つに心を込めた手作りのお菓子です。お子様やお年寄りの方でも安心して召し上がりいただけるように心がけています。池上カステラは、お店で提供して10年とまだ日が浅いのですが、研究を重ねて作り上げた味が今回の受賞によって認められたのだと嬉しく思っています。

住所
〒146-0082
大田区池上3-40-8
山下第2ビル1F
TEL
03-3751-1716
FAX
03-3751-1716
営業時間
10:00~18:00
定休日
月曜日、第3木曜日
他不定休



大田のお土産100選

013

本門寺とともに
歩んできた
老舗がつくる、
正統派のくず餅の味。



相模屋

くず餅 ¥460(2人前)〜¥2,160(12人前)

「くず餅」は小麦のでん粉を一年じつくりと乳酸発酵させて作られる江戸の伝統の味です。黒蜜は独自の黒糖を原料に伝統の方法で煮込み、きな粉は北海道の厳選された大豆を深煎りしました。この黒蜜ときな粉はお土産にもセットになっていますので、相模屋の伝統の味を自宅でも手軽に楽しむことができます。

INTERVIEW

相模屋は元禄9(1696)年に初代店主・山本彦兵衛が池上本門寺門前の小さな茶店・団子屋として創業いたしました。私で十二代目になります。くず餅は小麦粉のでん粉、蜜の黒砂糖、きな粉の大豆と、とても栄養価の高い健康食品です。今回の受賞によって、くず餅の良さを多くの方に知っていただけたらいいと思っています。



住所
〒146-0082
大田区池上4-25-7
TEL
03-3752-4757
FAX
03-3752-4757
営業時間
9:30~18:30
(但し売切れ次第閉店)
定休日
年中無休



大田のお土産100選

014

大田区から世界に、
勢いよく滑走する
下町ボブスレーチョコQ。



下町ボブスレー 合同会社

下町ボブスレーチョコQ ¥1,080

「下町ボブスレーチョコQ」は、下町ボブスレーをスポンサードしているひかりTVとのコラボで、1号機をモデルとして製作されました。マットブラックのボディにくっきりとロゴマークをプリントし、2匹のひかりカエサルもかわいく再現。大田区から世界に飛び出す下町ボブスレーのように、「下町ボブスレーチョコQ」も勢いよく滑走します。



INTERVIEW

大田区の加工技術の高さをアピールしようと立ち上げた下町ボブスレーをプロデュースしているのが下町ボブスレー合同会社です。今回、大田区で「大田のお土産100選」という企画を立てられ、その最初の年に受賞できたことを光栄に思っています。このチョコQを通して、さらに下町ボブスレーを盛り上げていきたいと思っています。

住所
〒144-0045
大田区南六郷3-22-11
TEL
03-3733-3914
FAX
03-3733-3819
営業時間
8:00~17:30
定休日
土曜日、日曜日



大田のお土産100選

015

自由に描いて
きれいにはがせる。
使い方も
自由に広がる
塗料です。



太洋塗料株式会社

マスキングカラー

Sサイズ ¥1,620/本〜 Lサイズ ¥4,104/本〜

従来の塗料の概念を逆転させた、はがすことができる水性塗料「マスキングカラー」。好きなところに塗ったり描いたりでき、あとからはがして描き直す、別の所に貼り直すことも簡単にできます。窓や壁などへのデコレーションだけでなく、お子さまが落書きしてもはがせるというメリットもあるなど、使い方が自由に広がる塗料です。

INTERVIEW

太洋塗料株式会社は1951年の創業より、建築・工業・路面標示の各分野で特殊塗料の開発・製造を行ってまいりました。今回「大田のお土産100選」に選ばれた「マスキングカラー」は、塗料の水性化を推進する取り組みの中で誕生した商品です。多くの人に手に取っていただき、新しい使い方の発見をしていただければと思っています。



住所
〒144-0033
大田区東糀谷6-4-18
TEL
03-3745-0111
FAX
03-3743-9161
営業時間
8:30〜17:10
定休日
土曜日、日曜日、祝日

大田のお土産100選

016

ロケットの部品を作ってきた
技術が可能にした、
手回しで最高10分間
回り続ける独楽。



株式会社タシロイーエル

精密独楽 ¥3,500〜

HIIロケットなど航空宇宙関連の部品を製造している職人が、長時間安定して回転させることができる独楽に挑んだ「精密独楽」。最適な遠心力を得るために直径は100mmに、外側を重くするために中央部をくりぬいたほか、首ふりを生じさせないよう、芯のずれを0.05mm以下に抑えました。大田区の町工場の技術力を結集した精密独楽です。

INTERVIEW

タシロイーエルの創業は昭和38年です。現在はNC旋盤・MC技術をいかして、ロケット・航空部品や、半導体製造装備部品、レーダー・センサー部品などを製造しています。この精密独楽が「大田のお土産100選」に選ばれたことで、大田区のものづくりに興味を持っていただければ幸いです。



住所
〒144-0045
大田区南六郷1-6-3
TEL
03-3734-7225
FAX
03-3734-0208
営業時間
8:30〜17:40
定休日
土曜日、日曜日

大田のお土産100選

017

甘みよりも
豆の香りと
旨みが広がる、
これぞ甘納豆の奥深さ。



有限会社谷口商店

丹波黒大豆甘納豆 ￥540

岡山県東北部作州を産地とする最高級の特大丹波黒大豆を使用した「丹波黒大豆甘納豆」。食べると甘みよりも豆の旨みと香りが口いっぱいに広がります。水分が多いべたべたした「泣く」甘納豆や、水分をとばしたかさかさした絞豆とはまったく異なる、甘納豆一筋の職人が手間ひまかけて作り上げた、最上の甘納豆です。

INTERVIEW

愛情込めてつくった手作りの商品を、出来立ての状態でできるだけ安く届けたいということをモットーにしています。新しい商品が次々と出てくる中で、あえて祖父、父が残してきた伝統の味を何としても守っていきたくと家族3人で頑張っています。そうした努力が公に認められたのだと、今回の受賞をとて嬉しく名誉なことだと思っています。



住所
〒144-0052
大田区蒲田3-17-16
TEL
03-3735-0123
FAX
03-3735-0694
営業時間
9:30~18:30
定休日
日曜日、他不定休

大田のお土産100選

018

和三宝糖を
精製する時にできる
コクのある糖蜜が味の決め手。



パティスリーナオヒラ (株式会社ナオヒラ)

蒲田カステラ ￥210

讃岐の名産である和三宝糖を精製する前にできる、芳ばしく、甘さにコクと深みがある和三宝糖蜜を使った和風テイストのカステラです。ザラメ糖を入れ込んで、食べやすいドーナツ型に焼き上げたことも「蒲田カステラ」の特長。ふんわり・しっとりした生地に、ザラメ糖のザクとした食感を楽しむことができます。

INTERVIEW

地域の方に愛される、あまり堅苦しくないお店を目指して、小さいお子さまからお年寄りまでが楽しんでいただけるお菓子を提供してきました。開店して6年目になりますが、今回の受賞はとても励みになりました。これを機に、味のバリエーションを広げるなど、よりお客さまに楽しんでいただける商品作りに務めていきたいと思っています。



住所
〒144-0052
大田区蒲田2-18-22
TACビル1F
TEL
03-6424-5033
FAX
03-6424-5033
営業時間
10:00~20:00
定休日
不定休

大田のお土産100選

019

金属加工70年の
町工場が
ていねいに作り上げた
ブックマーカー。



株式会社西村製作所

Brass Bookmarker ¥972

シンプルの中にさりげない気品を感じさせる真鍮製のしおり「Brass Bookmarker」。手間がかかるからと最近あまり行われることのない平押し工法で加工した側面は、まったくバリのない滑らかさです。大田の町工場の技術の高さを感じさせます。真鍮の経年変化を楽しめるよう、磨きやメッキ加工はしていません。

INTERVIEW

「Brass Bookmarker」は、大田区で70年近く金属加工に携わってきた私たちが、受注部品ではなく西村発のオリジナル商品を開発したい、直接お客様が持つ商品を扱いたいと、3〜4年前から取り組んできた商品です。今回、「大田のお土産100選」に選ばれたことで、新しい活路を開くことができたことを嬉しく思っています。



住所
〒146-0081
大田区仲池上2-15-5
TEL
03-3755-5511
FAX
03-3753-1079
営業時間
8:30~17:00
定休日
土曜日、日曜日、祝日



大田のお土産100選

020

和の食材にこだわった、
大森貝塚の
貝のかたちをした
マドレーヌ。



有限会社プティエデン

大森貝塚マドレーヌ ¥216

かぼちゃ、黒ごま、抹茶、黒糖、はちみつという5種類の和の食材を使った「大森貝塚マドレーヌ」。エドワード・S・モース博士が発見した大森貝塚の名を冠した人気の焼き菓子です。フランス菓子のマドレーヌはバサッとした食感ですが、日本人の好みに合わせてしっとり焼き上げているのが特長です。

INTERVIEW

プティエデンが開店したのは2002年ですが、2005年から「大森貝塚マドレーヌ」を販売し、地元のお客さまから喜んでいただいています。安心安全にはとくに気をつけており、東京都の安全性に関する認証も受けています。今回の受賞を機に、季節の国産食材を使った新たな商品のラインアップに取り組みたいと思っています。



住所
〒143-0016
大田区大森北2-3-15
第15下川ビル1F
TEL
03-5471-6030
FAX
03-5471-6030
営業時間
10:30~19:30
定休日
水曜日



大田のお土産100選

021

ふくよかに
ラム酒の香りが漂う、
40年以上
愛されてきた味。



有限会社フラマリオン

エスカルゴ ¥190

受賞商品の「エスカルゴ」は、アーモンドクリームを渦巻き状にサンドして焼き上げたデニッシュ生地に、ラム酒のシロップをたっぷり染み込ませた、フラマリオンのオリジナル洋菓子です。ゆったりと口に広がるラム酒の香りは最高です。発売以来40数年間、久が原からのお土産として地元の皆さまに愛され続けています。

INTERVIEW

フラマリオンは創業した1959年(昭和34年)以来、大田区久が原でおいしく安心してお召し上がりいただける洋菓子をお届けしてきました。当店から巣立ったパティシエも多く、フラマリオンのレシピや商品は全国に広がっています。今回、「大田のお土産100選」に選ばれたことで、もっともっとたくさんの人に「エスカルゴ」を知っていただきたいと思います。



住所
〒146-0085
大田区久が原3-37-7
TEL
03-3754-8800
FAX
03-3754-8860
営業時間
9:00~19:00
定休日
年中無休

大田のお土産100選

022

明治34年に創業した
海苔専門店の、
最上級のやきのりを
手軽に味わう。



株式会社守半海苔店

やきのり食べきり

5枚入10パック・巾着袋入り ¥864

大田区でやきのりの草分けといわれる守半海苔店の最上級のやきのりを、5枚づつ個別包装にした「やきのり食べきり5枚入10パック」。可愛い巾着袋に入れました。ギフト用として、またお弁当といっしょにピクニックなどに持っていくのにも最適です。個別包装にしたことで、賞味期限が伸びたことも魅力です。

INTERVIEW

守半海苔店のやきのりは、すべて当店地下にある作業場で、職人が昔ながらの技法を大切に1枚1枚丹精をこめて焼き上げています。お客さまに心から満足いただける品質の高い海苔を、できるだけお求め安い価格でお届けしたい。それが創業から続く守半の思いです。今回の受賞を機に、老舗のやきのりの味を多くの方に知っていただきたいと思います。



住所
〒143-0016
大田区大森北1-29-3
TEL
03-3761-4077
FAX
03-3761-4099
営業時間
9:00~19:00(月~金)
9:00~18:00(土)
10:00~17:00(祝日)
定休日
日曜日

大田のお土産100選

023

あげパン発祥の地
鵜の木で、
おいしく進化した
東京あげパン。



株式会社ラ・ヴェール

東京あげパン ¥162

鵜の木が発祥とされるあげパンは、鵜の木の嶺町小学校の給食メニューとして登場すると、たちまち全国の給食メニューとして広がりました。そんなあげパンを大田区のご当地グルメとして全国に発信しているのがラ・ヴェールの「東京あげパン」です。揚げたてはもちろんですが、時間がたってもサクッと美味しくいただけるのも特長です。

INTERVIEW

鵜の木にパン屋「ラ・ヴェール」をオープンして12年。お客様はご近所の方が多く、週に何回も通ってくださる方もいます。ラ・ヴェールのパンで、皆さまのお家の食卓で会話が弾み、笑顔がこぼれることが私たちの喜びです。「東京あげパン」は全国へき立てを発送しております。今回の受賞によって、私たちの「東京あげパン」をもっと多くの方に知っていただき、笑顔がもっと広がればいいと思います。



住所
〒146-0092
大田区下丸子4-6-19
TEL
03-5732-3568
FAX
03-5732-3569
営業時間
10:00~17:30
定休日
月曜日



大田のお土産100選

024

スペインの伝統菓子を
レピドール風に
アレンジした、
自慢の一品。



株式会社レピドール

ポルボローネス(mix) 12袋入り ¥1,100

「ポルボローネス」は、スペインアンダルシア地方で作られている「ポルボロン」を原型として、日本人の味覚に合うよう独自に工夫を重ねて作り上げた、レピドール自慢のお菓子です。「ポルボロン」の基本の味とされる「シナモン」、日本茶によく合う「ごま」、そして日本の風味「抹茶」の3種類の味が用意されています。

INTERVIEW

緑の多い田園調布の一角にある南欧風の佇まいのレピドールは、40年以上にわたり、地元のお客さまに愛され続けてきました。当店の「ポルボローネス」が、第1回目の「大田のお土産100選」に選ばれたことを光栄に思っています。これからも皆さまに安心して召し上がりいただけるよう、材料を吟味して、いねいなお菓子作りに務めていきます。



住所
〒145-0071
大田区田園調布
3-24-14
TEL
03-3722-0141
FAX
03-3722-2205
営業時間
9:00~19:00
定休日
水曜日



大田のお土産100選

025

3人の和菓子職人が
上池台のアトリエで作る、
アートのような羊羹。



株式会社 wagashi asobi

ドライフルーツの羊羹 ¥2,160

「一瞬一粒(ひとつひとつ)に想いを込めて
つくる。」を理念として活動する3人の和菓子
職人によるwagashi asobiが作りあげた
自信作「ドライフルーツの羊羹」。北海道産小豆
の上質な餡と沖縄県西表産の黒糖とラム酒
で炊き上げた香り高くあっさりした甘さの
羊羹に、ドライフルーツの苺と無花果、胡桃
のゴロゴロとした食感をお楽しみください。

INTERVIEW

私たちは、大田区上池台にアトリエを構え
6年目を迎えました。商品を「ドライフルーツ
の羊羹」と「ハーブのらくがん」の2種類に
絞りこむことで、心を込めて商品の管理と
品質向上に取り組んでいます。皆さまに可
愛がっていただける商店街の小さな和菓子
屋を目指しているwagashi asobiにとって、
今回の受賞はとても励みになります。



住所
〒145-0064
大田区上池台
1-31-1-101
TEL
03-3748-3539
FAX
03-3748-3539
営業時間
10:00~17:00
定休日
不定休



大田のお土産100選

026

◆平成29年度「大田のお土産100選」 事業スケジュール(予定)

応募手続き
4月1日~5月末日

第1次選考(書類選考)
6月上旬

第2次選考(実地調査)
6月上旬~7月中旬

審査会
7月下旬

表彰製品・商品(事業者)の決定
8月上旬

表彰式の開催
10月14日

関連ホームページ

ふるさと名物応援宣言(大田区)

大田区には様々な地域資源があります。
今般、大森本場乾海苔問屋協同組合が「大
森海苔」のブランド化プロジェクトをスタート
することに合わせ、大田区は「大森海苔」を
ふるさと名物とし、応援宣言をします。

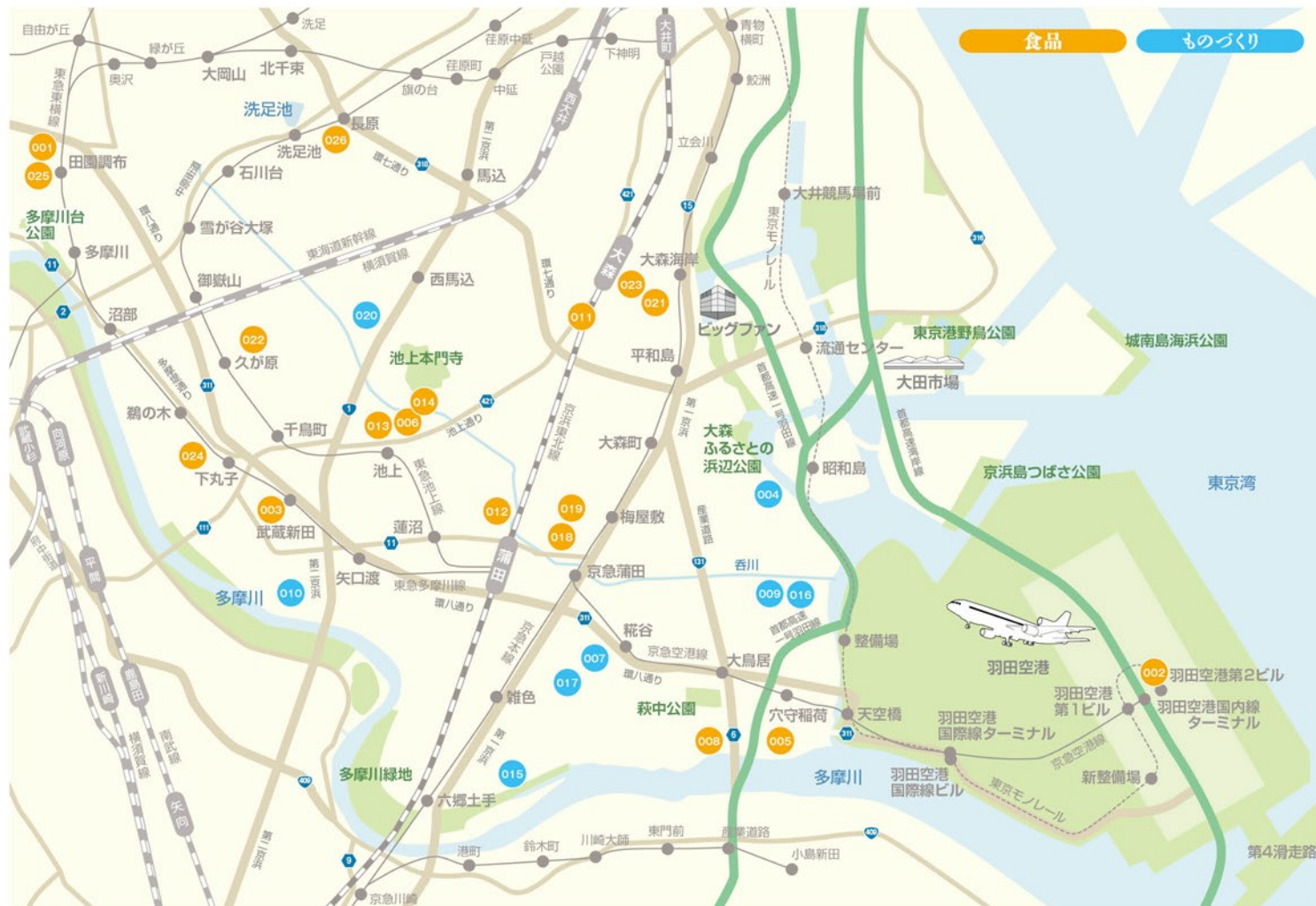


おおたの逸品(大田区商店街連合会)

大田区が誇る、またとない逸品を紹介し
ています。

※来年、ホームページをリニューアルする予定
です。リニューアル後はURLが変更となります
ことをご了承願います。





平成28年度「大田のお土産100選」表彰事業者一覧

※3賞5点以外は五十音順としております。

No.	賞	事業者名	住 所	No.	事業者名	住 所
001	最優秀賞	御鮓所 醍醐(有限会社醍醐)	〒145-0071 大田区田園調布3-1-4	015	下町ボブスレー合同会社	〒144-0045 大田区南六郷3-22-11
002	優秀賞	株式会社エッグセレント	〒107-0061 大田区羽田空港3-4-2 第2旅客ターミナルB1F	016	大洋塗料株式会社	〒144-0033 大田区東糎谷6-4-18
003	奨励賞	世界で一つのプレゼント 北嶋屋	〒146-0093 大田区矢口1-21-18	017	株式会社タシロイーエル	〒144-0045 大田区南六郷1-6-3
004	奨励賞	トキ・コーポレーション株式会社	〒143-0013 大田区大森南4-6-15 テクノフロント森ヶ崎102号室	018	有限会社谷口商店	〒144-0052 大田区蒲田3-17-16
005	奨励賞	株式会社 都MIYAKO	〒144-0043 大田区羽田3-17-6	019	パティスリーナオヒラ (株式会社ナオヒラ)	〒144-0052 大田区蒲田2-18-22
006		浅野屋本舗	〒148-0082 大田区池上4-32-7	020	株式会社西村製作所	〒146-0081 大田区仲池上2-15-5
007		大田区伝統工芸発展の会	〒144-0035 大田区南蒲田3-15-7	021	有限会社プティエデン	〒143-0016 大田区大森北2-3-15 第15下川ビル1F
008		株式会社大谷政吉商店	〒144-0044 大田区本羽田3-24-11	022	有限会社フラマリオン	〒146-0085 大田区久が原3-37-7
009		有限会社カシワミルボーラ	〒144-0033 大田区東糎谷5-8-2	023	株式会社守半海苔店	〒143-0016 大田区大森北1-29-3
010		株式会社桂川精螺製作所	〒146-8522 大田区矢口3-24-1	024	株式会社ラ・ヴェール	〒146-0092 大田区下丸子4-6-19
011		有限会社金海堂製菓	〒143-0023 大田区山王3-1-3	025	株式会社レピドール	〒145-0071 大田区田園調布3-24-14
012		ぐるぐるベーぐる	〒144-0051 大田区西蒲田5-13-32	026	株式会社wagashi asobi	〒145-0064 大田区上池台1-31-1-101
013		VANNI-ヴァニー (有限会社互葉食品)	〒146-0082 大田区池上3-40-8 山下第2ビル1F			
014		相模屋	〒146-0082 大田区池上4-25-7			



その時、必要な情報を。 東急線アプリ

新機能追加で、もっと便利に！

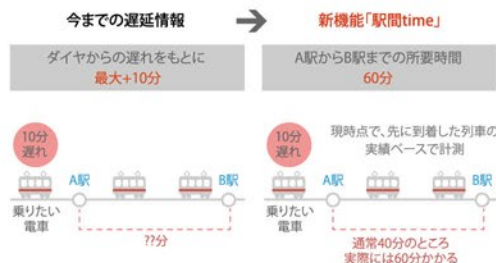
業界初！
駅間time



駅間time とは

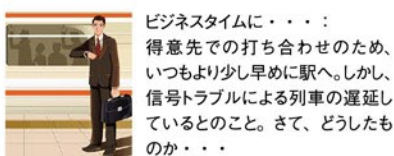
遅延時の駅間にかかる「実際の所要時間」をお知らせ！業界初の新システム

悪天候やトラブルなどによる、列車の運行遅延時に、目的地までの「実際の所要時間」がわかるようになりました。先に目的地に到着した列車の実績から所要時間を提示するため、これからの行動に選択肢ができた、判断がしやすくなります。「いつ着くの？」「このまま乗っていた方がいい？」といった疑問や不安を払拭する、業界初の新システムです。



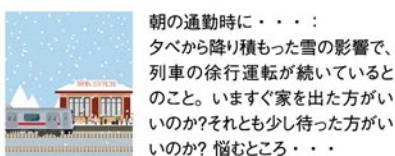
例えばこんな風に活用できます。

EX 信号トラブルによる列車の遅延発生時に…



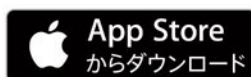
- [1] まずは「駅間time」で目的地までの所要時間を調べます。
- [2] 次の列車で、時間通りに辿り着くようであれば、そのまま待つこともできます。
- [3] また「迂回ルート検索」から別ルートを探して、目的地へ向かうこともできます。

EX 台風や大雪などによる列車の遅延時に…



- [1] まずは「駅間time」で目的地までの所要時間を調べます。
- [2] 時間がわかれば、正確な時間を会社に連絡することができます。
- [3] さらに「駅視-vision」を活用すると、最寄りの駅改札がどうなっているか一目瞭然。家を出た方がいいが、改札にすれ入れない状況を、未然に防ぐことができます。
- [4] しばらく自宅で様子を見つつ、タイミングを見て家を出ることも可能です。

iPhone からアクセス



Android からアクセス



各スマートフォンのOSバージョンの対応情報はリンク先のページにてご確認ください。

東急線運行情報メール

どこにいても最新情報が届きます。
<http://tokyu.jp/train/>



東急電鉄



〒144-0035

東京都大田区南蒲田1-20-20 大田区産業プラザ(PiO)3F

TEL. 03-3733-6476 FAX. 03-3733-6459

<http://www.pio-ota.jp/>



公益財団法人
大田区産業振興協会
Ota City Industrial Promotion Organization