

お お た の お み や げ

大田のお土産 100選

世界に誇れる大田のお土産をお届けします

平成29年度は、大田区ならではの美味しい食品と
卓越した技術力を堪能できる製品・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。



「奨励賞」鮭焼き



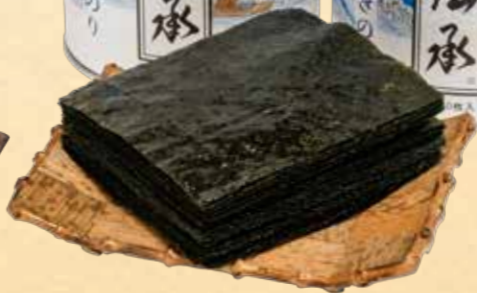
「最優秀賞」老舗伝承



「奨励賞」
ステンレス製
蠟燭立て



「奨励賞」
池上すいとぽてと



主催：大田区 (公財) 大田区産業振興協会



「優秀賞」
ポータブルお茶ミル
「Sururu」

大田のお土産 100選

〒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/>



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

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に愛されている手土産があります。また、ものづくりの集積地として、技術力を生かした一般消費者向けのアイデア製品なども登場してきています。

「大田のお土産100選」は、こういった「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として昨年度からスタートしました。来る東京2020オリンピック・パラリンピックの開催を目的に、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分野で合計100点程度選定します。

第2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19点、ものづくり部門から7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。

受賞製品・商品は、2年間で52点となりました。区民の皆様へ地元のお土産を手にする楽しさを感じていただくとともに、受賞事業者の皆様が大田区経済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

昨年度、「大田のお土産100選」は、おかげさまで多くの皆様からご好評の声をいただき、好スタートを切ることができました。反響が大きくなるにつれ、製品・商品を選定する審査員の責任が重くなってきているのを感じております。

さて、来る東京2020オリンピック・パラリンピックに向け、私たちは改めて大田区の魅力を区内外にPRし、地域の活性化を図る必要があります。そのためにも、産産を個別にPRする従来の方法ではなく、大田区という地域全体をPRする「シティプロモーション」へシフトしていくことが大切です。しかし、地域全体をPRする以前に、私たちは大田区の魅力について再認識する必要があります。大田区の様々な魅力が詰まった「大田のお土産100選」は、正に魅力の再認識につながる事業ではないでしょうか。

本年度も魅力あふれる26点の製品・商品(事業者)を選定いたしました。どれも事業者の皆様の熱意が大田区らしさが詰まった一品となっておりますので、ぜひお手に取っていただければと思います。

最後に、魅力的な製品・商品を作っていただいた事業者の皆様へ感謝申し上げます。

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29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	株式会社 守半總本舗	老舗伝承 ¥1,188	食品
002	優秀賞	株式会社 東京商工社	ポータブルお茶ミル「Sururu」 ¥5,400	ものづくり
003	奨励賞	VANNI-ヴァンニー(有限会社 互業食品)	池上すいーとぼてと ¥180	食品
004	奨励賞	株式会社 酒井ステンレス	ステンレス製 蝋燭立て ¥13,000	ものづくり
005	奨励賞	有限会社 大黒堂	鮎焼き ¥110	食品
006		有限会社 アイエヌビー	Z06 MAZE-メイズー ¥3,500	ものづくり
007		有限会社 あらいや	にがり本絹、にがりもめん 各 ¥270	食品
008		磯部園	抹茶入り玄米茶 鷺 80g入 ¥500	食品
009		ヴェール エ ブラン	カヌレアイス・プレミアム 1個 ¥350	食品
010		うなぎ 藍の家亭(株式会社 AJX)	国産うなぎ蒲焼き 一人前 ¥2,480	食品
011		株式会社 エクスプランテ	花、風、月、雪 各巻 ¥1,296	ものづくり
012		株式会社 大谷政吉商店	羽田大谷の浅炊たらこ昆布 ¥783	食品
013		米はな	大田区糶谷の梅こうじ「こめはな」 小¥500 大¥650	食品
014		株式会社 三輝	詰め替えそのまま ¥1,234	ものづくり
015		株式会社 三陽機械製作所	グリーンフォーク ¥6,000	ものづくり
016		御菓子処 大黒屋(有限会社 大黒屋)	大森名物 のり大福 ¥140	食品
017		御鮓所 醍醐(有限会社 醍醐)	京風ちらし寿司 ¥1,480	食品
018		穂寿庵(有限会社 高橋総合食品本舗)	江戸あげ餅 六郷 こがね ¥432	食品
019		有限会社 谷口商店	甘納豆5種類セット ¥1,500	食品
020		堤工業 株式会社	小梅つつみ ¥2,230	ものづくり
021		T.sweets.Labo	極醸ふろまーじゅ ¥1,620	食品
022		ビーエルジャパン 株式会社	パールエール ¥540	食品
023		プーランジェリーミモレット	蒲田 UME あんぱん ¥210	食品
024		plate lunch Nanary	秘伝のイケだれ ¥540	食品
025		株式会社 マザーズ	「特選漬け」シリーズ 深雪もち豚コース 西京漬 ¥518	食品
026		株式会社 レピドール	マドレーヌ&フィナンシェ 詰め合わせ 10個入 ¥2,110	食品

※金額は全て税込み表示になります。

こだわりのぬいた老舗の味。
海苔本来の深い味わいを引き出した、「パリっとした歯切れ」と、「ふわっとした口どけ」が特長の伝統の焼きのり。

「大田のお土産100選」の最優秀賞には、「守半總本舗」の缶入り焼きのり「老舗伝承」にせでんしょうが選ばれました。本場有明より直接買付けられた海苔は、熟練の職人の手によって丁寧に焼き上げられます。さくっと軽い歯切れ、ふわっとした口どけを両立させるこだわりのとろ火製法が、海苔本来の旨味と甘みを最大限に引き出しています。裁断サイズも一般的な缶入り海苔に多い8分の1や12分の1サイズではなく、4分の1サイズにすることで、おにぎりや手巻き寿司など食卓での用途も広い一品です。

INTERVIEW

東京大田区蒲田の地に大森 守半本店の代表 守屋半助氏からのおれん分けを受けて90年。贈られて贈りたくなる「守半の海苔」をモットーに、地元の皆様へ愛される海苔店を目指して歩んできました。大田区には海苔に関わっている会社が数多くありますが、その中で「大田のお土産100選」に選んでいただいたことをとても光栄に思っています。受賞した商品「老舗伝承」の蓋の上には、大田区内の観光名所をPRするオリジナルのトレーディングカードを封入しました。「老舗伝承」を通じて大田区をアピールするお手伝いができればと考えています。



株式会社 守半總本舗
老舗伝承 ¥1,188

住所 〒144-0052 大田区蒲田5丁目46-8
TEL 03-3731-3633 FAX 03-3730-3428
営業時間 10:00~17:00 定休日 土曜日、日曜日、祝日



いつでもどこでも、挽きたての、挽きたての栄養価の高い茶葉を楽しめる。

いつでもどこでも、挽きたてのお茶を楽しむことができます。これまでになかった大きさを使いやすさのポータブルお茶ミルです。茶葉を粉にすることで、美容や健康に良い茶葉の栄養をまるごと摂取することができます。手軽に持ち歩いて挽き方も簡単。自宅、オフィス、学校で、挽きたて茶葉のお茶をお楽しみいただけます。

INTERVIEW

発売からわずか半年、しかも初めて自社開発したこの商品が大田のお土産100選に選んでいただいたことに感謝しています。卸売業としての経験を生かした独自のものがづくりが認められたものと嬉しく思っています。海外では抹茶ブームと言われております。このブームも追い風にして積極的に展開していきたいと考えています。



株式会社 東京商工社
ポータブルお茶ミル「Sururu」 ¥5,400

住所 〒144-0035 大田区南蒲田2-27-1
TEL 03-3739-8080 FAX 03-3739-8860
営業時間 8:50~17:30 定休日 土曜日、日曜日、祝日
販売店情報 <http://www.sururu.jp/>
専門店・百貨店・インターネットで販売しております。詳しくはお問い合わせください。



独自のなレシピでつくりあげた、洋菓子なのに白餡が決め手のスイーツポテト。

さつまいもは水分のバランスに優れた千葉県産の紅あづまを、餡は宮内庁にも納める老舗製菓店の白餡を。さらに甘みと香りづけには麦芽水あめとマイヤーズラムをという、ワンランク上の素材を使用して、独自のレシピでつくりあげたスイーツポテトです。ヴァンニのパティシエのアイデアから生まれた新しい味わいの洋菓子です。

INTERVIEW

頭の中でイメージしてつくってきたものが、お客様に認められ、また「大田のお土産100選」に選んでいただいたことで、さらなるチャレンジ心が湧いてきました。今回、白餡を提供してくれた会社の社長は私の小学校の後輩で、二人で白餡を使用した洋菓子をつくらうと意気投合したので、きっかけです。まだまだ、新しいお菓子づくりの挑戦が続きます。

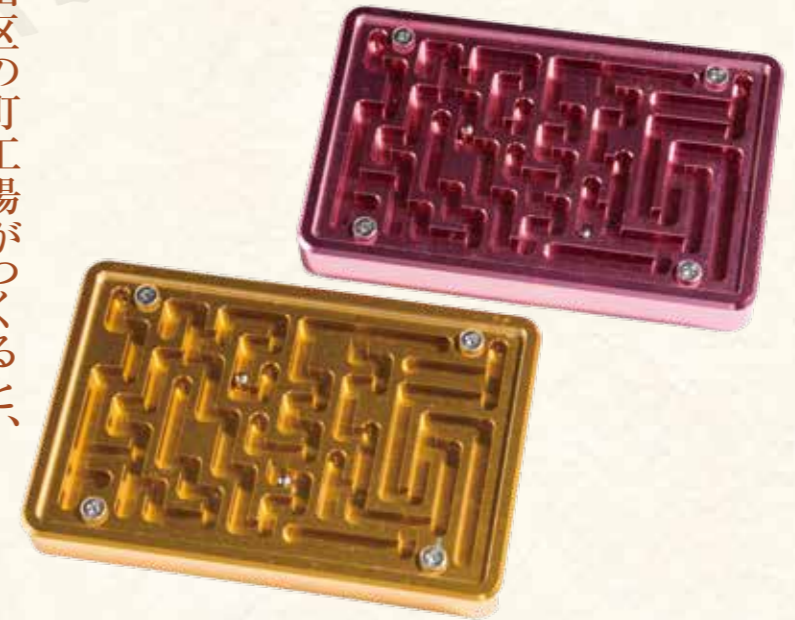


VANNI-ヴァンニー (有限会社 互葉食品)
池上すいとぽてと ¥180

住所 〒146-0082 大田区池上3-40-8 山下第2ビル1階
TEL 03-3751-1716 FAX 03-3751-1716
営業時間 10:00~17:00 定休日 月曜日(不定休)



大田区の町工場がつくると、迷路ゲームはこんなかたちになる。



型抜きではなく、航空機や船舶などの精密な部品を製作する特殊な工作機械を使用して、アルミの塊から手間と時間をかけて削り出して製作した「迷路ゲーム」です。メッキやアクリルカバーは大田区内の町工場が協力しています。大田区の最先端をいくものづくり技術を身近に感じることができます。

受賞にびっくりしているというのが正直な気持ちです。イベントなどで手に取ってくださる方々の評判が良いので、思い切った応募しました。しかし、私たち町工場が製作している部品を皆様が目にする機会はまだ多くありません。今回の受賞をきっかけに、より多くの方々にもものづくり製品の魅力を知っていただけることを期待しています。

INTERVIEW

有限会社 アイエヌビー Z06 MAZE-メイズ- ¥3,500

住所 〒146-0094 大田区東矢口2-15-17
TEL 03-3756-2008 FAX 03-3756-2082
営業時間 8:00~16:00 定休日 毎週日曜日、第1土曜日



【奨励賞】

大田区のものづくりの精度を感じさせるステンレス製蝋燭立てとオリジナル蝋燭。



パイプ状のステンレスを曲げて溶接して研磨するという基本的な工程に、大田区のものづくりの精度の高さを実感できるステンレス製蝋燭立てです。この蝋燭立てのフォルムに合わせて、蝋燭作家がデザインしたオリジナル蝋燭をセットにしました。誕生日や結婚記念日、クリスマスなど特別な日に灯していただきたいステンレス製蝋燭立てです。

INTERVIEW

大田区でステンレスを手がけて約70年。中でも1980年代から1990年代にかけては、大型のモノUMENTを日本全国に設置してきました。「大田のお土産100選」に選ばれた蝋燭立ては決して大きくありませんが、ものづくりの高い技術が結集されています。この蝋燭立てを若い人が見て、ものづくりに興味を持っていただければ幸いです。



株式会社 酒井ステンレス ステンレス製蝋燭立て ¥13,000

住所 〒143-0003 大田区京浜島2-21-1
TEL 03-3790-0333 FAX 03-3790-0335
営業時間 8:00~16:50
定休日 隔週土曜日、日曜日、祝日



上質な国産大豆ならではの甘みと旨みが口いっぱい広がる。



昭和3年の創業以来、高品質で美味しい豆腐づくりを心掛け、1丁1丹精進めて豆腐づくりをしています。上質な国産大豆をたっぷり使用して、伝統のにがりで手づくりした豆腐は、大豆本来の甘み・旨みがあり、さらに食感はふんわり・しっとり、としており秀逸です。

INTERVIEW

お客様に安心・安全、高品質で美味しいお豆腐をおとけしよと、長きにわたり、いわば本物の豆腐づくりを続けてまいりました。それが今回の受賞につながったものと嬉しく思っています。今後も、さらなる美味しさを求め、豆腐づくりに励んでいきます。

有限会社 あらいや にがり本絹、にがりもめん 各 ¥270

住所 〒145-0066 大田区南雪谷2-11-19
TEL 03-3729-1742 FAX 03-3729-1742
営業時間 製造完了次第~19:00 ※製造完了は11:00頃
定休日 日曜日、祝日(不定休)



【奨励賞】

先人が鮎に託した思いを受け継いで、一つひとつ心を込めて焼き上げる。



多摩川で鮎がたくさん獲れた名残から生まれた和菓子の鮎焼きを昔ながらの手法でつくり続けています。卵をふんだんに使用した生地に、甘さを控えた自家製のこし餡を頭から尻尾までたっぷり入れました。カステラ生地はサクツ、中のあんこはホクホク。絶妙な食感と味わいの伝統和菓子です。

INTERVIEW

開業以来、「美味しく、丁寧に、お手頃な価格で」をモットーに、商品づくりに励んできました。大田区には美味しい和菓子の土産がたくさんあります。その中から今回、「大田のお土産100選」に選んでいただき、これまで地道に一生懸命やってきたことが報われる気持ちです。今後も受賞に恥じないよう決意も新たに取組んでいきます。

有限会社 大黒堂 鮎焼き ¥110

住所 〒145-0071 大田区田園調布1-55-5
TEL 03-3721-2789 FAX 03-3721-1121
営業時間 10:00~17:30 定休日 火曜日





蒲田で創業した三代続く
老舗うなぎ専門店の味をご家庭で。

脂のりが良いとされる大ききの国産鰻を120年継ぎ足してきた秘伝のタレで一枚一枚手焼きしました。竹串が抜け落ちるぎりぎりまで蒸しあげるため、ふっくらとした食感を楽しめます。藍色の地に金字でロゴが刻印されている高級感のある化粧箱入りなので、ご贈答用にもご利用いただけます。

藍の家のモットーは「美味しい鰻と真心のおもてなしで喜びと感動を」。お店に来てくださる方はもちろん、もっと多くの方に鰻を通じて笑顔を広げたいと、お土産の販売を始めました。今回「大田のお土産100選」に選ばれたことで、蒲田を代表する鰻屋になれるよう、日々精進して参ります。

INTERVIEW

うなぎ 藍の家亭 (株式会社 AJX)
国産うなぎ蒲焼き一人前 ¥2,480

住所 〒144-0051 大田区西蒲田7-27-5
TEL 03-3735-3603 FAX 03-3735-3604
営業時間 11:30~14:00(L.O.) 17:10~20:30(L.O.)
定休日 月曜日 ※月曜日が祝日の場合は火曜日



厳選した材料を独自の配合と製法で、
手づくりにごこだわって仕上げた玄米茶。

抹茶は京都宇治産、荳茶は静岡掛川産、玄米は国産もち玄米を使用し、独自の配合、独自の製法で仕上げました。美しい色合いと奥深い味わい、そして香ばしい香りを急須で手軽に味わえます。大田区の花と鳥である、梅と鶯(つぐいす)をパッケージデザインと商品名に使用した、大田区のお土産にふさわしい玄米茶です。

INTERVIEW

「抹茶入り玄米茶 鶯」は、数十年前に池上の梅園に本店したこと、地元の皆様から注目されるようになりました。現在では、地元の皆様だけでなく国内外のお土産として幅広く利用されています。ホットでもアイスでも、また和菓子にも洋菓子にもよく合いますので、自分流にお楽しみいただけます。

磯部園
抹茶入り玄米茶 鶯 80g入 ¥500

住所 〒143-0024 大田区中央4-27-9
TEL 03-3774-0850 FAX 03-3771-3286
営業時間 10:00~18:00 定休日 日曜日



折って切って広げる。
楽しみながら家紋をつくることで、
日本のかたちを深く知る。

紙を折って型紙の通りに切って開く。すると、手の中に美しい「日本のかたち」が舞い降ります。これが江戸時代に始まった「紋きりあそび」。カードブックと型紙、美しい和紙折紙100枚がセットになって誰でも簡単に楽しめます。季節ごとの文様を集めて花、風、月、雪の巻に。葉書やほち袋などに貼ってご使用いただけます。贈り物としても最適です。

INTERVIEW

「紋きり」でつくるかたちは家紋。家紋は家のしるしであるばかりではなく、日本人の美意識や自然観、暮らしぶりなどを色濃く映し、「一つひとつに物語がこぼれ落ちたかたちです。かつてはこのような文様を言葉のように使って、暮らしの中で楽しむ文化がありました。」「紋きりを通じて、私たちもそれを受け継いで未来に繋いでいきたいです。子どもから若者、年配の方、外国の方とも一緒に楽しめます。」

株式会社 エクスプランテ
花、風、月、雪 各巻 ¥1,296

住所 〒145-0073 大田区北嶺町27-19
TEL 03-3720-1620 FAX 050-3737-4379
営業時間 10:00~17:00 定休日 土曜日、日曜日、祝日
書店、ミュージアムショップ、インターネットで購入できます。



伝統菓子カヌレを
アイスクリームに混ぜ込んだ
ヴェールエブランのオリジナル。

カヌレはフランスポルドー地方の伝統菓子。表面は焦げたような茶褐色の香ばしいキャラメル風味、中の生地はカスタード風味のもっちりとした弾力のある食感が特徴です。そして、このカヌレをアイスクリームに混ぜ込んだのがヴェールエブランオリジナルの「カヌレアイスクリーム」です。芳醇なアイスクリームとカヌレの絶妙なバランスを味わうことができます。

INTERVIEW

「気軽に居心地のいいアットホームなピストロ」をコンセプトに、池上本門寺通り商店街に2009年にOPENしました。自然派のワインと、市場で仕入れる新鮮な魚介類、旬の野菜やフルーツによる「身体に優しいピストロ料理」を提供しています。今回の「大田のお土産100選」の受賞により、カヌレを混ぜ込んだアイスクリームの知名度が上がると嬉しいです。

ヴェール エブラン
カヌレアイス・プレミアム 1個 ¥350

住所 〒146-0082 大田区池上4-28-10
TEL 03-3753-3439
営業時間 11:30~14:00(L.O.) 18:00~22:00(L.O.)
定休日 火曜日





最後の一滴まで使い切ることができる、
注目のアイデアお風呂グッズ。

流体継ぎ手の開発・製造に取り組んできた同社が、逆止弁の技術を応用して開発した、最後の一滴まで使い切ることができる「詰め替えそのまま」。付け替えパック内に空気が入らないので、シャンプーなどの液体が変質することがなく、香りも長続きします。衛生的なお風呂グッズとしてマスコミでも評判です。

「詰め替えそのまま」は、メイドイン町工場の商品として、毎年大田区の多くのイベントに出展しています。今回「大田のお土産100選」に選んでいただいたことで、町工場の技術と商品がお土産としても認められたことを嬉しく思っています。これを機に、次のアイデアを具現化できるよう頑張りたいと思います。

INTERVIEW

株式会社 三輝
詰め替えそのまま ¥1,234

住所 〒144-0032 大田区北糀谷1-20-8
TEL 03-3742-2345 FAX 03-3745-2359
営業時間 10:00~18:00 定休日 土曜日、日曜日、祝日



ゴルフを愛する町工場の女性技術者が設計・開発した、高級な質感と精巧な加工が光るグリーンフォークです。他の町工場の協力も得て二つひとつ丁寧に手づくりで仕上げました。確かな質感、そしてフォークが出るときの滑らかさから大田区の町工場の高い技術を実感できる商品です。

INTERVIEW

私たちのような部品加工メーカーの商品を「大田のお土産100選」に選んでいただけただけに感謝しています。女性にも持ちやすいデザインなので、この商品を通じて女性ゴルフファンが増えることを期待しています。ゴルフは東京2020オリンピックパラリンピックの正式競技にも採用されているので、積極的にアピールしていきたいと考えています。

高精度なものづくり技術から生まれる
確かな質感と使いやすさへのこだわり。



株式会社 三陽機械製作所
グリーンフォーク ¥6,000

住所 〒146-0083 大田区千鳥2-37-17
TEL 03-3758-0560 FAX 03-3758-0580
営業時間 8:00~16:45 定休日 土曜日、日曜日、祝日



大ぶりのたらこのつぶつぶした食感と、細切りにした北海道産高産昆布の味わいが絶妙です。健康のことを考えて薄味に炊き上げたので、素材の持つ旨味をより一層楽しむことができます。そのまま佃煮として食べても、お茶漬けやおにぎりの具としてもよく合います。タラモサラダなどの洋風メニューにも、アイデア次第で美味しさが広がります。

INTERVIEW

佃煮が食卓に並ぶことが少なくなっている昨今、「大田のお土産100選」に選んでいただいたことで、佃煮に注目が集まるようになればと期待しています。私たちがつくっている佃煮はかたくてしょっぱいこれまでの佃煮ではありません。これからは現在の食生活にマッチした、身体にやさしい佃煮の開発に努めていきます。

株式会社 大谷政吉商店
羽田大谷の浅炊たらこ昆布 ¥783

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



大田区糀谷の梅こうじ「こめはな」は、自家製の甘酒と梅干をベースに、本鰹節、海苔、生姜、麻の実、麻炭といった厳選素材7種を混合した万能発酵健康調味料です。麻炭はデトックス効果があると注目の素材です。各食材が持つ優れた効能に加えて、発酵食品の持つ酵素が各栄養素の吸収率をアップしてくれます。

INTERVIEW

大田区を代表するような、身体に良い食材づくりを追求してきたことを認めていただいて感謝しています。「こめはな」は、健康食品としてそのまま食べても美味しいですが、ご飯のお供にも、ソースやドレッシングなどの調味料としても使用できます。パスタと混ぜる、惣菜と和えるなどご自分の好みに合わせて毎日の「発酵生活」をお楽しみください。

全国から選りすぐり、
天然素材7種を混合して誕生した、
万能発酵健康調味料。



米はな
大田区糀谷の梅こうじ「こめはな」
小¥500 大¥650

住所 〒144-0034 大田区西糀谷4-13-13
TEL 03-3745-0061 FAX 03-3745-0061
営業時間 10:00~18:00 定休日 年中無休





昔ながらの手法でつくりあげた、シンプルでありながら奥深い味わいのあげ餅。

杵でついた餅を時間をかけて天日で干し、毎日新しく差し替えられた新鮮な米油でカラッと揚げました。天日で干すことで、お米の香り、甘さが生まれ、さらに米油で揚げることでお米本来の味が引き立ちます。化学調味料は一切使用せず、有機醤油のみで昔ながらの手法で仕上げたシンプルでありながら贅沢なあげ餅です。

INTERVIEW 本のお餅、あげ餅の美味しさをこの大田区六郷の地で追求し続けて40年。「大田のお土産100選」に選ばれたことで、職人として真面目にコツコツと努力し目指してきたことが、間違っていないかという証になりました。「江戸あげ餅六郷かがね」が大田区の名産品となるよう、さらなる努力をしていきたいと思っています。

穂寿庵 (有限会社 高橋総合食品本舗) 江戸あげ餅 六郷 かがね ¥432

住所 〒144-0045 大田区南六郷2-19-4
TEL 03-3739-4520 FAX 03-3737-0036
営業時間 10:00~18:00 (穂寿庵) 定休日 日曜日



北海道産の豆を中心に厳選した「大納言小豆」「白花豆」「大正金時豆」「お多福豆」「うぐいす豆」をそれぞれの豆に合わせて伝統の手法で手づくりした甘納豆です。保存料等を使用せず、自然の色で豆の素材を大切に、豆本来の旨味と香りを生かしてつくりあげています。機械では出せない手づくりのぬくもり感をぜひ味わってください。

INTERVIEW 創業90年。今年で大田区は区制70周年を迎えたので、それ以前から甘納豆づくりに励んでいたことになりました。この大田区蒲田で、三代続く伝統の味を守ってきたことが認められたことにとっても感謝しています。豆のそれぞれの良さを引き出せるよう、餡子になる寸前まで見極めて煮詰めた本物の甘納豆の味をお楽しみください。

代々受け継ぐ伝統の手法を頑なに守ってつくりあげたこだわりの甘納豆。



有限会社 谷口商店 甘納豆5種類セット ¥1,500

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



餅の旨みと青海苔の食感が絶妙。海苔の町大森の記憶を受け継ぐ大福。

餅粉を使用せずに臼でついた餅は、「コシ」とねばりがありながらもとてもやわらか。そこに四万十から取り寄せた青海苔をつき込みました。中に包む自家製のこし餡は、前に出過ぎず甘さ控えめ。青海苔の香りが溶け込んだ餅の風味をやさしい甘さで引き立てています。餅の旨みと青海苔の芳しい香りをお楽しみいただけます。

INTERVIEW 大森の旧東海道沿いで四代にわたって店を守ってきました。大森は古くから海苔の町として知られてきましたが、そんな土地の記憶を忘れて欲しくないと先代が30年ほど前につくったのがこの「大森名物のり大福」です。今回、「大田のお土産100選」として選んでいただきとても嬉しく思っています。

御菓子処 大黒屋 (有限会社 大黒屋) 大森名物のり大福 ¥140

住所 〒143-0011 大田区大森本町2-31-9
TEL 03-3761-6108 FAX 03-3761-6189
営業時間 9:00~18:30 定休日 水曜日



錦糸卵、煮いたけ、おぼろ、焼穴子など、全国から最高の食材を取り寄せて伝統の手法でつくった醍醐を代表する味です。具にふんだんに使用されている焼穴子は、大田区羽田沖で獲れた新鮮な穴子を使用しています。飾り包丁の細工が美しい海老が、細やかな職人の心配りを感じさせる、醍醐流の「京風ちらし寿司」です。

INTERVIEW 昭和30年代から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様から親しまれています。昨年引き続き「大田のお土産100選」に加えていただくことができました。今回選ばれた「京風ちらし寿司」が、大田区のお土産として多くの皆様に召し上がっていただければ幸いです。

最上の食材を取り寄せてつくった、田園調布醍醐流のちらし寿司。



御鮓所 醍醐 (有限会社 醍醐) 京風ちらし寿司 ¥1,480

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





大田区で唯一のブルワリーから誕生したクラフトビール。

大田区で唯一のブルワリーが羽田空港をイメージしたラベルのクラフトビールを製造しました。今回受賞した「パールエール」は、初めての方も美味しくクラフトビールを味わっていただけるよう、苦みを抑えたマイルドな優しい味わいとなっています。同社では「パールエール」の他にもホップの強い「IPA」、小麦を使用した甘みのある「ヴァイツェン」も製造しています。お料理に合わせてお好みの味をお選びください。

INTERVIEW

羽田ブルワリーは、2014年12月に蒲田で開業しました。ピン入りタイプの販売を開始したのは昨年12月からですが、今回「大田のお土産100選」に選ばれたことで、より多くの方に知っていただけること期待しています。今後は大田区内の企業や商店街と連携して、オリジナルクラフトビールの開発に取り組みたいと考えています。



ビーエルジャパン 株式会社 パールエール ¥540

住所 〒146-0095 大田区多摩川1-23-12 石井ビル1階
TEL 03-6410-2653 FAX 03-6740-2288
営業時間 9:00~17:00 定休日 土曜日、日曜日
旭屋で購入できます。詳しくはお問い合わせください。



区の花と鳥、梅とうぐいすをデザインしたピアスを お洒落なケースに入れてディスプレイ。

プラスチックの切削加工技術を生かし、大田区の素晴らしいアピールしたいと開発した「小梅つつみ」。大田区の花である梅と、大田区の鳥であるうぐいすをデザインしたピアスを専用のケースにディスプレイしました。部材のほとんどがプラスチックなので金属アレルギーの方でも安心して身に着けることができます。

INTERVIEW

下町ボスレープロジェクトの仲間や、地域でのイベントを通じて交流が生まれた大手メーカーの技術者やデザイナーなどが、自分たちの強みを持ち寄って生まれたのが「小梅つつみ」です。「大田のお土産100選」に選ばれたことで、人と人との繋がりを生かした製品づくりが大田区で広がることを期待します。

堤工業 株式会社 小梅つつみ ¥2,230

住所 〒144-0056 大田区西六郷3-20-12
TEL 03-6428-7877 FAX 03-6428-7876
営業時間 8:00~17:00 定休日 土曜日、日曜日、祝日



大田区の花である梅を生かしたあんぱんです。はちみつに漬けた甘酸っぱい梅干しを和菓子で使用する柔らかめのこし餡の中に入れ、外側をパン生地で包みました。生地には抹茶を入れて大田区の花であるうぐいすの色を表現しています。海外のお客様にも召し上がっていただきたくらいと思い、世界で通じる「UM E」をネーミングに入れました。

INTERVIEW

大田区らしさにこだわって開発した商品なので、「大田のお土産100選」に選んでいただき、とても光栄に感じています。私たちは、材料に余計なものを使用せず、手づくりでこだわり、「誠実に」ということを第一に頑張ってきました。これからも仕事や子育てで忙しいお母さんの代わりに、安心できるパンをつくっていきたくと考えています。

餡の中の梅干しが味のアクセントになった、大田区らしさを追い求めたあんぱん。



ブルーランジェリーミモレット 蒲田 UME あんぱん ¥210

住所 〒144-0035 大田区南蒲田2-8-11
TEL 03-3735-0850 FAX 03-3735-0850
営業時間 7:30~19:00 定休日 日曜日、月曜日



麴とチーズ、ふたつの発酵食材の味を贅沢に楽しめる、極上のスイーツ。

白砂糖の代わりに麴甘酒で甘さを出した、2種類の発酵食材による芳醇な味わいを楽しむことができるチーズケーキです。自家製の塩麴を使用することで甘みを際立たせるとともに、味わいにより奥深さを与えています。ペイクドチーズの部分には小麦粉の代わりに米粉を使用したグルテンフリーの身体にやさしいスイーツです。

INTERVIEW

T.sweets.Laboは、小麦粉や白砂糖を一切使用せず、米粉や麴といった日本に古くからある食材を使用することで、身体にやさしいスイーツづくりに取り組んできました。「極醸ふるまーじゅ」が「大田のお土産100選」に選ばれたことで、安全で美味しいスイーツに対する関心がさらに高まっていくことを期待しています。



T.sweets.Labo 極醸ふるまーじゅ ¥1,620

住所 〒145-0064 大田区上池台1-21-3 グラン北澤1F
TEL 03-6425-8767 FAX 03-6425-8767
営業時間 毎週日曜日12時から(品切れになり次第閉店)
定休日 日曜日以外





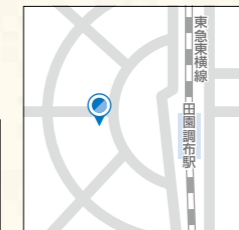
マドレーヌとフィナンシエ。
伝統的な2つの洋菓子を
焼きたてのままの美味しさで。

レモン風味のマドレーヌにはカ
ルピス社の良質な発酵バターを
使用。また、フィナンシエには独
特な風味のインド産黒蜂蜜を使
用したことで味の特徴を出して
います。焼きたての美味しさを
味わっていただきたいので添加
物、保存料は入れていません。マ
ドレーヌとフィナンシエ、それぞ
れの美味しさをお楽しみいた
けます。

マドレーヌとフィナンシエはど
この洋菓子屋さんでもつくっ
ている商品です。今回、大田のお
土産100選に選んでいただいた
ことにより、味へのこだわり、材
料へのこだわりが認められたも
のと、大変嬉しく思っています。
今回の受賞によって、洋菓子は
できたてを召し上がっていただ
きたいという私たちの思いが伝
わればと思っています。

株式会社 レピドール
マドレーヌ&フィナンシエ 詰め合わせ
10個入 ¥2,110

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



お客様の声を
とことん聞いてつくり上げた、
どんな料理にもイケるタレ。

「秘伝のイケだれ」は、色々なイ
ベントに出展し、直接お客様の
反応を見聞きしながら研究、改
良を重ね完成した醤油ベースの
タレです。増粘剤や保存料など
余分なものを一切使用せず、二つ
ひとつの素材の味をバランスよ
く調合しました。焼肉やサラダ
の他、多様な食材に合うのが
「秘伝のイケだれ」の特長です。

発売して間もない中で、商品を
評価していただき「大田のお土
産100選」に加えていただいたこ
とをととても感謝しています。こ
れからも地元元のイベントなど
積極的に参加し、Nanaryの健
康へのこだわりが詰まった商品
として、アピールしていきたい
と思います。

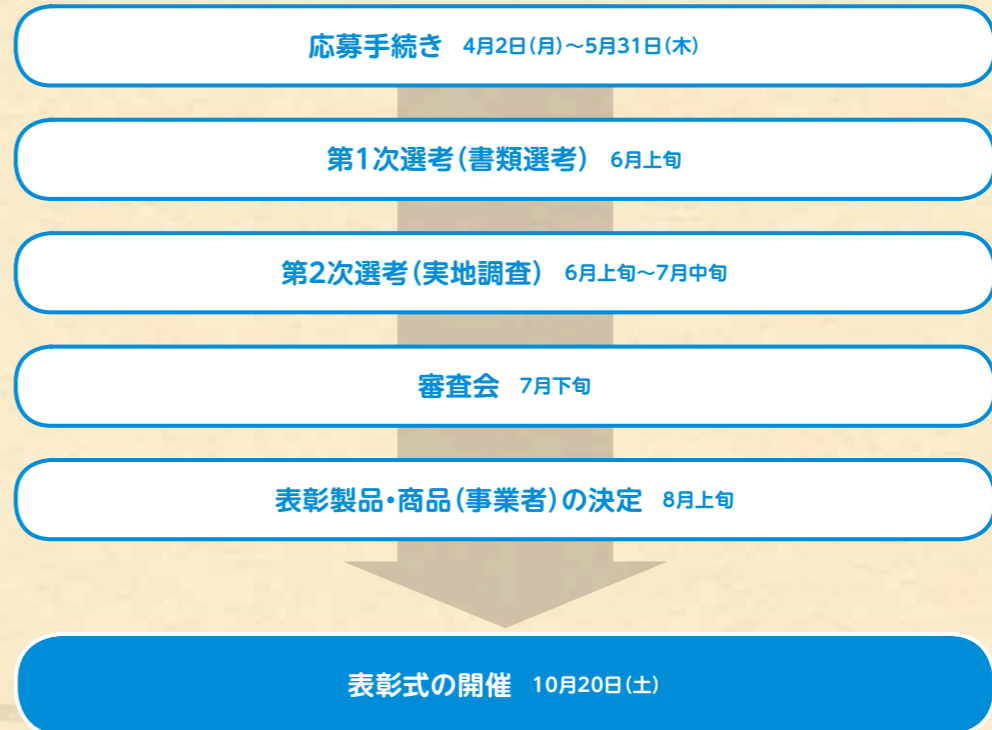


plate lunch Nanary
秘伝のイケだれ ¥540

住所 〒146-0082 大田区池上4-32-2
TEL 03-6410-3985
営業時間 11:00~19:00 定休日 月曜日



◆平成30年度「大田のお土産100選」
事業スケジュール(予定)



素材とタレを厳選したマザーズ
オリジナル「特選漬け」シリーズ
として、最初に開発されたのが
「深雪もち豚ロース西京漬け」
です。豊かな自然に恵まれた新
潟県魚沼地区で育てられている
希少ブランド豚「深雪もち豚」
は、肉質も旨みも抜群です。西
京風味噌をベースにした奥深い
味わいのタレが豚肉の理想の美
味しさを引き出します。

久が原の地で愛されて60年。地
域に根差して皆様の食を支え続
けてきました。今回「大田のお土
産100選」として選んでいただい
たことを大変光栄に思っています。
現在、大田区内のお肉屋さん
「特選漬け」シリーズを置いてい
ただいていますが、今回の受賞に
よりさらに取り扱い店舗が増え、
多くの方に美味しさを知って
いただけることを期待しています。

ブランド豚「深雪もち豚」の
奥深い旨みを手間をかけずに
家庭で味わうことができる。



株式会社 マザーズ
「特選漬け」シリーズ
深雪もち豚ロース 西京漬け ¥518

住所 〒146-0085 大田区久が原3-39-24
TEL 03-3751-4053 FAX 03-3751-4057
営業時間 10:00~19:00 定休日 1/1~1/4のみ





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	列車走行位置	駅視 -vision	駅情報	迂回ルート検索
遅延証明書	乗換案内	時刻表	バスナビ	定期券予約

平成29年度「大田のお土産100選」表彰事業者一覧

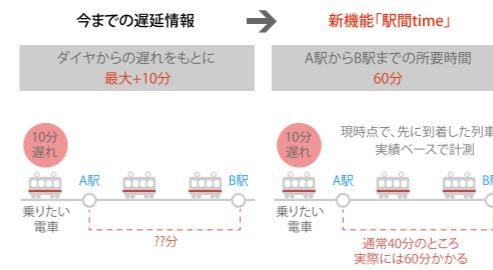
No.	賞	事業者名	住所	No.	事業者名	住所
001	最優秀賞	株式会社 守半總本舗	〒144-0052 大田区蒲田5丁目46-8	015	株式会社 三陽機械製作所	〒146-0083 大田区千鳥2-37-17
002	優秀賞	株式会社 東京商工社	〒144-0035 大田区南蒲田2-27-1	016	御菓子処 大黒屋 (有限会社 大黒屋)	〒143-0011 大田区大森本町2-31-9
003	奨励賞	VANNI-ヴァンニー (有限会社 互業食品)	〒146-0082 大田区池上3-40-8 山下第2ビル1階	017	御鮓所 麗蘭 (有限会社 麗蘭)	〒145-0071 大田区田園調布3-1-4
004	奨励賞	株式会社 酒井ステンレス	〒143-0003 大田区京浜島2-21-1	018	穂寿庵 (有限会社 高橋総合食品本舗)	〒144-0045 大田区南六郷2-19-4
005	奨励賞	有限会社 大黒堂	〒145-0071 大田区田園調布1-55-5	019	有限会社 谷口商店	〒144-0052 大田区蒲田3-17-16
006		有限会社 アイエヌビー	〒146-0094 大田区東矢口2-15-17	020	堤工業 株式会社	〒144-0056 大田区西六郷3-20-12
007		有限会社 あらいや	〒145-0066 大田区南雪谷2-11-19	021	T.sweets.Labo	〒145-0064 大田区上池台1-21-3 グラン北澤1F
008		磯部園	〒143-0024 大田区中央4-27-9	022	ピーエルジャパン 株式会社	〒146-0095 大田区多摩川11-23-12 石井ビル1階
009		ヴェール エ ブラン	〒146-0082 大田区池上4-28-10	023	ブーランジェリーミモレット	〒144-0035 大田区南蒲田2-8-11
010		うなぎ 藍の家亭 (株式会社 AJX)	〒144-0051 大田区西蒲田7-27-5	024	plate lunch Nanary	〒146-0082 大田区池上4-32-2
011		株式会社 エクスプランテ	〒145-0073 大田区北嶺町27-19	025	株式会社 マザーズ	〒146-0085 大田区久が原3-39-24
012		株式会社 大谷政吉商店	〒144-0044 大田区本羽田3-24-11	026	株式会社 レビドール	〒145-0071 大田区田園調布3-24-14
013		米はな	〒144-0034 大田区西糀谷4-13-13			
014		株式会社 三輝	〒144-0032 大田区北糀谷1-20-8			

※3賞5点以外は五十音順としております。

駅間time とは

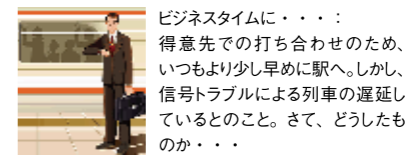
遅延時の駅間にかかる「実際の所要時間」をお知らせ! 業界初の新システム

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?” “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。



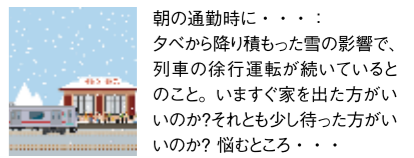
例えばこんな風に活用できます。

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」で目的値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」で目的値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、改札にすら入れない状況を、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/>

