

まちだ名産品

MACHIDA MEISANHIN

町田市名産品とは市民の郷土意識を高めることと、
市内商工業の発展への寄与を目的として
町田市名産品等推奨委員会(学識経験者等で構成)
によって認定された商品です。



町田市名産品認定シール

下記のお店でもお買い求めいただけます。

店舗によっては、お取り扱いのない商品もございます。

ミニストップ町田市役所店

📍 東京都町田市森野2-2-22 町田市役所 1F
🕒 24時間 📞 年中無休 ☎ 042-728-3455

まちの案内所 町田ツーリストギャラリー

📍 東京都町田市原町田4-10-20 ぽっぽ町田 1F
🕒 10:00-19:00 📞 年末年始 ☎ 042-850-9311

まちだ名産品の店 心和(ここわ)

📍 東京都町田市原町田6-12-20 小田急町田駅西口タクシー乗り場前
🕒 9:30-17:30 📞 土・日・祝 ☎ 042-723-8130

お問い合わせ先 /

町田市名産品等推奨委員会 事務局 (町田市観光コンベンション協会内)

住所: 町田市原町田4-10-20 ぽっぽ町田 B1F TEL: 042-724-1951

<https://machida-meisanhin.jp>



まちだおかき

2個入 ￥65
1袋 (110g) ￥350
1箱 (2個入15袋) ￥1,170

国産餅米と天然醸造醤油を使用。伝統の風味と、表面はパリッと中はサクサクした歯ごたえ。発売から35年を超えた、町田のロングセラーおかきです。



丸治屋せんべい店

森野 4-7-16
☎ 042-722-9063
🕒 9:00~19:00
📍 日・祝不定休 P有
🌐 maruziya.com

七 国 山

町田の鎌倉井戸がある七国山の名に因んだ和菓子です。白餡と大粒の柔らかい栗を、丸ごと使用してまろやかに仕上げています。



菓匠 華月

成瀬 8-4-13
☎ 042-725-2989
🕒 9:00~18:00
📍 休火 P有
🌐 e-kagetsu.comてんまんもなか
天満最中1個 ￥190
5個入箱 ￥1,000

格調高い丹波大納言小豆を丹念に炊き上げた小倉あんと加賀梅をあしらった種。学問の神様・菅原道真公を祀る町田天満宮ゆかりの名代最中です。



菓舗 中野屋

原町田 4-4-7
☎ 042-722-8484
🕒 9:00~19:00
📍 休水くらかけ
鞍掛の松3個入 ￥551
4個入 ￥734

新田義貞が鎌倉攻めの際、鞍をかけて休んだと伝わる町田の鞍掛の松。その木に見立てた小豆時雨仕上げと、シナモンが薫る刻んだ栗入り白餡の蒸菓子です。



菓匠 華月

成瀬 8-4-13
☎ 042-725-2989
🕒 9:00~18:00
📍 休火 P有
🌐 e-kagetsu.com

原町田 七福神 福ふく

1個 ￥190
5個入箱 ￥1,000

上質の福豆(むらさき花豆)を白あんで包み込み、焼き上げたおめでたいお菓子です。ふくよかな形、しっとりとした食感の優しい味をお楽しみください。



菓舗 中野屋

原町田 4-4-7
☎ 042-722-8484
🕒 10:00~19:00
📍 休水ぜんじまる
禅寺丸の里3個入 ￥615
5個入 ￥1,026

古くから禅寺丸柿の産地として栄えてきた町田。ピーナッツバター入りの生地、中の餡に白餡と柿の果肉を使って、干柿をイメージした焼菓子です。



菓匠 華月

成瀬 8-4-13
☎ 042-725-2989
🕒 9:00~18:00
📍 休火 P有
🌐 e-kagetsu.com

八木重吉詩集 町田の原風景 麦の里

1個 ￥190
5個入箱 ￥1,000

郷土の詩人「八木重吉」は稲畑の広がる町田の風景を詩にしています。この商品は町田の原風景を今に伝える懐かしの麦こがしを現代風にしました。



菓舗 中野屋

原町田 4-4-7
☎ 042-722-8484
🕒 10:00~19:00
📍 休水

とおりゃんせ

1個 ￥180

菅原神社献上銘菓。栗入りのつぶあんがたっぷり入ったどら焼きです。



蛸 八

本町田 3592-5
☎ 042-723-2592
🕒 9:00~17:00
📍 休月 P有
🌐 takohachi.business.site

けやきロール

ミニ ￥340
1本 ￥950

町田市の木「けやき」をイメージして作りしました。マロングラッセ入りのバタークリームをやわらかいスポンジで巻いたロールケーキです。



キャラメリーゼ

小川 1-14-9
☎ 042-788-2566
🕒 10:00~18:30
📍 休水・不定休
🌐 carameli.net

はすの実最中

1個 ￥180

薬師池公園の古代大賀蓮にちなみ、日本で初めてはすの実を丸粒のまま入れた珍しいお菓子です。



蛸 八

本町田 3592-5
☎ 042-723-2592
🕒 9:00~17:00
📍 休月 P有
🌐 takohachi.business.site

とうふかすてら (3種)

1個 ￥180

町田産の桜ハチミツと国産豆腐を使用したヘルシーなかすてらケーキです。べに花油を使用して乳製品を使っていません。お味は3種類あります。



キャラメリーゼ

小川 1-14-9
☎ 042-788-2566
🕒 10:00~18:30
📍 休水・不定休
🌐 carameli.net

学園ぽてと

1個 ￥230

じっくり蒸し焼きにした紅あずまと自家製生亡白あんで作ったスイートポテト。ほくほくした焼芋の甘みとしっとりしたコクをお楽しみください。



玉川虎屋

玉川学園 7-5-1
☎ 042-728-6340
🕒 9:00~20:00 (日・祝~19:00)
📍 休無
🌐 tamagawatoraya.com

東京みるくシューラスク

1袋 ￥270

町田の北島牧場の牛乳を使用して作りしました。うすいシュークリームの皮の中に牛乳とバターとアーモンドの美味しさが口の中に広がります。



キャラメリーゼ

小川 1-14-9
☎ 042-788-2566
🕒 10:00~19:30 (日 9:30~19:00)
📍 休水・不定休
🌐 carameli.net

まちだシルクメロン どら焼パンケーキ

1個 ￥210

シルクメロンカスタードクリーム仕立て。ふわふわのパンケーキ生地ではさみました。シルクメロンの豊かな甘味と香りをお楽しみください。



玉川虎屋

玉川学園 7-5-1
☎ 042-728-6340
🕒 9:00~20:00 (日・祝~19:00)
📍 休無
🌐 tamagawatoraya.com

町田 金井 獅子舞かすてら

0.375斤 ￥648
半斤 ￥972
1斤 ￥1,782

しっとりとした焼き上げた程よい甘さのカステラ。表面の焼印は町田市無形文化財に指定されている金井の獅子舞です。



パティスリー フォルミダブル

野津田町 2543-5
☎ 042-737-1332
🕒 10:00~19:30 (日 9:30~19:00)
📍 休木・第3水 P有
🌐 patisserie-formidable.com

玉川名物 カラメルポンム

カット ￥210
小 ￥720
大 ￥2,100

甘酸っぱい林檎とカラメルハーモニーにレーズンがアクセント。日本人好みのきめ細やかでしっとりした焼菓子です。常温でも冷やしてもおいしくいただけます。



グランガトー

📍 玉川学園 2-8-25
☎ 042-727-3517
🕒 10:00~18:00
🌿 月・火・水
🌐 grandgateau-gouda.jp

玉川きいちごのマシュマロ

1袋 ￥330

きいちごのピューレをふんだんに使った、無添加無着色の本格的な甘酸っぱいマシュマロです。独自の食感も魅力で皆さんに愛される味です。



グランガトー

📍 玉川学園 2-8-25
☎ 042-727-3517
🕒 10:00~18:00
🌿 月・火・水
🌐 grandgateau-gouda.jp

かとうさんのぷりん カスタード

1個 ￥380

カトウファームの新鮮な酵母たまごを使用し、自家製カラメルソース入りの昔ながらの味。素材の味を活かした美味しさ。



カトウファーム

📍 相原町 4420
☎ 042-783-0158
🕒 11:00~15:00
🌿 月・火・木・日 有
🌐 ultraran.ocnk.net

かとうさんのぷりん ジャージー

1個 ￥420

カトウファームの新鮮な酵母たまごと濃厚なジャージー牛乳で丁寧に手造りしたプリン。素材の味を活かした美味しさ。



カトウファーム

📍 相原町 4420
☎ 042-783-0158
🕒 11:00~15:00
🌿 月・火・木・日 有
🌐 ultraran.ocnk.net

まちだシルクメロンダックワーズ

1個 ￥210

外はサクサク、まちだシルクメロンたっぷりのクリームをサンドしたぜいたくなダックワーズです。



玉川虎屋

📍 玉川学園 7-5-1
☎ 042-728-6340
🕒 9:00~20:00 (日・祝~19:00)
🌿 無
🌐 tamagawatoraya.com

東京シルクメロンキャンディー

1袋 ￥400

町田の名産"まちだシルクメロン"の果汁を練り込んでつくったキャンディー。口いっぱいにメロンそのものの風味を楽しんでいただけます。



NPO 法人 プラナス

📍 下小山田町 1532
☎ 042-860-1150
🕒 10:00~16:00
🌿 土・日・祝 有
🌐 npoprurus.com

こがさか 高ヶ坂しっとりパウンド

1本 ￥1,230

バターを贅沢に使用した芳醇な味わいが特徴のパウンドケーキ。少しあたためると、アールグレイがより香り、しっとりとして食べごたえがあります。



こがさかバイク

📍 高ヶ坂 5-12-1
☎ 042-860-6996
🕒 9:30~19:00
🌿 無 有
🌐 kogasaka-bake.com

まちだけやきラング

12枚 ￥1,300

町田のシンボルの木、けやきの葉をイメージ。抹茶のラングドシャをさっくりと焼き上げ、ホワイトチョコレートをサンドしました。



ル・ソレイユ

📍 鶴川 6-7-1103
☎ 042-708-9982
🕒 9:30~19:00
🌿 火 (但し祝は営業)
有 (商店街共通お客様駐車場)
🌐 turukawa.com/sub_001

つくしんぼ

1個 ￥210

特製パイ生地になっぴりカスタードクリームのコルネです。家族みんなでもお土産にもきくと喜んでいただけるおやつです。さっくりパイをお楽しみに！



つくし野マロン

📍 つくし野 4-33-26
☎ 042-796-0309
🕒 9:00~18:00
🌿 月・第3火 有
🌐 tsukushino-marron.jp

HANAYU ハナユ

1個 ￥270
5個入 ￥1,458
10個入 ￥2,916

町田産の花ゆずと花ゆず酒を使用したゆずの香り豊かなゆずケーキです。



バニラシュガー

📍 忠生 4-9-5
☎ 042-866-4416
🕒 10:00~20:00
🌿 不定休 有
🌐 vanillasugar.net

ゼルビーのおやつ

1個 ￥270
7個入 ￥2,160

FC町田ゼルビアとコラボした公認商品で、くちどけの良いしっとりとしたマドレーヌにゼルビーをプリントしました。



バニラシュガー

📍 忠生 4-9-5
☎ 042-866-4416
🕒 10:00~20:00
🌿 不定休 有
🌐 vanillasugar.net

相原パウンド(4種)

1本(小) ￥700
1本(大) ￥1,200

町田産農産物を用いてお酒を効かせた大人向けパウンドケーキのシリーズ化となっています。ちょっとした贅沢をお楽しみください。



社会福祉法人つばの家の町田ゆめ工房

📍 相原町 2983-157
☎ 042-782-1491
🕒 9:00~17:00
🌿 土・日・祝 有
🌐 machida-yumekobo.com

町田ラスク(チョコレートラスク・6種)

1箱 ￥486

カリッと焼き上げたラスクにベルギー産高級チョコを贅沢に絡めた6つの味でお楽しみいただけるチョコレートラスクです。



スワンベーカーリー町田店 with CHOCOLATE

📍 中町 3-7-17
☎ 042-785-4533
🕒 11:00~18:00
🌿 土・日・祝 有
🌐 swan-machida.shop-pro.jp

町田味噌醤油パウンド芳醇

1本 ￥1,800

地元町田で明治から続く老舗井上靴店の味噌を使ったパウンドです。深い香りと味わいに仕上げました。



レンブラントホテル東京町田 パームツリー

📍 原町田 3-2-9
☎ 042-724-3125
🕒 7:00~15:00 (土・日・祝~20:30)
🌿 月 有
🌐 rembrandt-group.com

みそランタン

1個 ￥170

井上靴店の米みそ「匠」を使用したランタンです。甘味と塩味がバランス良く、口に入れた瞬間に黒ゴマのコクが広がります。



レンブラントホテル東京町田 パームツリー

📍 原町田 3-2-9
☎ 042-724-3125
🕒 7:00~15:00 (土・日・祝~20:30)
🌿 月 有
🌐 rembrandt-group.com

町田プリン

1個 ￥380

地元町田の北島牧場搾りたての牛乳を使用したプリンです。焼成方法、温度にもこだわりを持ち、シルクのような、なめらかなプリンに仕上がっています。



レンブラントホテル東京町田 パームツリー

📍 原町田 3-2-9
☎ 042-724-3125
🕒 7:00~15:00 (土・日・祝~20:30)
🌿 月 有
🌐 rembrandt-group.com

町田のはちみつ

120g ￥1,400
260g ￥2,800

町田で季節ごとに採蜜された純粋はちみつです。巣箱からの生搾りですので、栄養豊かな品質の良いはちみつです。



小川ファーム (問合せ先)
☎ 042-719-5486
(販売店) JA町田アグリハウス忠生
📍 忠生 3-7-18
☎ 042-792-2711
🕒 9:30~17:00
📅 休 日 📍 有

赤いジャン

¥850

鰯 あら井 特製香味油。海の幸どっさりの味変調味料。麺類や白米、いつもの料理にひとさじ加えれば激的味変に驚き！程良い辛さと旨さでやみつきます！



鰯 あら井

📍 原町田 6-24-4
☎ 042-721-3111
🕒 11:30~14:00
18:00~21:00
📅 月・日(夜)
🌐 sushi-arai.jp

黒いジャン (イカスミ入り)

¥850

鰯 あら井 特製香味油。海の幸どっさりの味変調味料。麺類や白米、いつもの料理にひとさじ加えれば激的味変に驚き！程良い辛さと旨さでやみつきます！



鰯 あら井

📍 原町田 6-24-4
☎ 042-721-3111
🕒 11:30~14:00
18:00~21:00
📅 月・日(夜)
🌐 sushi-arai.jp

こしみそ (米みそ)

500g ￥660
1kg ￥1,300

創業1875年。昔ながらの製法にこだわり、国産のみの原材料で作る無添加の手作り味噌。自慢の自家製糀と国産大豆の絶妙な配合で飽きないおいしさ。



井上糀店 (販売店)

📍 小山町 2483-2
☎ 042-860-0222
🕒 10:00~16:00
(土・日~18:00)
📅 不定休 📍 有
🌐 komemiso.com

レモン&クリーム

¥993

生カシューナッツをベースに砂糖を一切使用せず米麹で優しい甘みとコクを出し、レモンピールで爽やかなアクセントをプラス。栄養満点の生ドレッシング。



とらまぶー

📍 大蔵町 3508
☎ 042-814-2350
🕒 11:00~18:00
📅 無
🌐 dressing-sisters.com

匠 (米みそ)

500g ￥770
1kg ￥1,515

自然発酵特有の酢っぱみを抑え、糀をたっぷり使い、甘みを強く感じられる味噌に仕上げました。



井上糀店 (販売店)

📍 小山町 2483-2
☎ 042-860-0222
🕒 10:00~16:00
(土・日~18:00)
📅 不定休 📍 有
🌐 komemiso.com

まちだ焙煎コーヒー

1袋
¥650

市営薬師池公園内やぐし茶屋と共同開発した、円やかな香味の薬師ブレンドとまほろばの街町田をテーマにコクと苦味のまほろブレンドをお楽しみください。



町田焙煎珈琲 ヒルズ珈房

📍 本町田 3450-12
☎ 042-850-9007
🕒 11:00~19:00
📅 木 📍 有
🌐 shop.hillscabo.com

海風 (米みそ)

500g ￥1,160
1kg ￥2,300

米こうじを2倍配合した、大地と海の恵みが詰まった最高峰の味噌。伊豆大島産の高級天然塩「海の精」のミネラル成分が旨みを引き出しています。



井上糀店 (販売店)

📍 小山町 2483-2
☎ 042-860-0222
🕒 10:00~16:00
(土・日~18:00)
📅 不定休 📍 有
🌐 komemiso.com

マイドリップバッグ

1個
¥170

市営薬師池公園内やぐし茶屋と共同開発した、円やかな香味の薬師ブレンドとまほろばの街町田をテーマにコクと苦味のまほろブレンドをお楽しみください。



町田焙煎珈琲 ヒルズ珈房

📍 本町田 3450-12
☎ 042-850-9007
🕒 11:00~19:00
📅 木 📍 有
🌐 shop.hillscabo.com

日本一トマトドレッシング

¥453

たっぷりの完熟した町田産のトマトと玉ねぎを合わせました。トマトと玉ねぎの甘味と酸味、醤油の旨味を感じるドレッシングです。



岡直三郎商店

📍 旭町 1-23-21
☎ 042-722-2024
🕒 8:30~17:00
📅 日・祝 / 第2・3土 📍 有
🌐 nihonichi-shoyu.co.jp

天空の城 野津田

¥1,100

芳醇な香りと、まろやかな味わいの奄美黒糖焼酎を水で割ることなく、そのまま楽しめるようにアルコール分18度に上げました。



町田酒販協同組合

📍 旭町 1-8-4
☎ 042-722-1151
🕒 10:00~16:00
📅 水・土・日・祝

日本一ゆずポン酢

¥452

木桶仕込天然醸造の国産丸大豆しょうゆと町田産のゆずを使用し、さっぱりとした味わいに仕上げたぽん酢しょうゆです。



岡直三郎商店

📍 旭町 1-23-21
☎ 042-722-2024
🕒 8:30~17:00
📅 日・祝 / 第2・3土 📍 有
🌐 nihonichi-shoyu.co.jp

尾根桜 純米酒

300ml ￥500
720ml ￥1,200
1.8L ￥2,400

町田市は古くから米作りには欠かせない川筋に恵まれています。このような地の利を生かした町田産米で作られた淡麗辛口の純米酒です。



町田酒販協同組合

📍 旭町 1-8-4
☎ 042-722-1151
🕒 10:00~16:00
📅 水・土・日・祝

日本一スパイス

¥552

醤油もろみや醤油粕をベースとして様々な香辛料とブレンドした新しい風味の調味料です。手軽に使えて料理の幅をグッと広がってくれます。



岡直三郎商店

📍 旭町 1-23-21
☎ 042-722-2024
🕒 8:30~17:00
📅 日・祝 / 第2・3土 📍 有
🌐 nihonichi-shoyu.co.jp

恩田川のさくら

おんだがわ

茶葉 20g ￥399
茶葉 50g ￥896
ティーバッグ3個入 ￥443
ティーバッグ8個入 ￥960

静岡県産・鹿児島県産緑茶(煎茶・焙じ茶・番茶)と春摘みダージリンのブレンド。天然の「桜葉」を加えて、ほんのり「桜」の香りです。(香料不使用)



珈琲豆処 こげちゃ家

📍 南成瀬1-4-2成瀬ハイツ1F
☎ 042-720-2840
🕒 11:30~19:00
📅 水
🌐 kogechaya.com

町田シナモンエール | ￥437

てんさい糖、シナモンドリンク、レモン果汁、レモン果皮、生姜、香辛料などの天然の原材料を使った優しい甘みと香りのシナモンサイダーです。



しなもんや

📍 森野 6-58-3 (販売店)
☎ 042-724-5230
🕒 10:00～18:00
📅 月 P 有
🌐 cinnamonya.com

まちだサイダー | ￥250

町田産のゆず果汁を使用したスッキリとして爽やかな飲みごちのサイダーです。



さかや栗原

📍 南成瀬 1-4-6
☎ 042-727-2655
🕒 10:00～20:00
📅 水 P 有
🌐 sakaya-kurihara.jp

成瀬ギョーザ (腸詰) | 8本入 (1パック) ￥540

見た目はソーセージなのに中身はギョーザ。新鮮な素材と手ごねにこだわった国産豚100%の本格派の腸詰ギョーザです。



ホームデリカ TAICHI

📍 成瀬が丘 3-4-12
☎ 042-799-0229
🕒 10:00～19:00
📅 月・日

炭火焼 焼豚 | 100g ￥648

厳選された豚の肩ロースを原料とし、無添加無着色の味付と、何度も反転させ時間をかけて焼き上げた炭火焼です。



守屋精肉店

📍 原町田 4-6-7
☎ 042-722-2070
🕒 10:00～19:00
📅 水

町田ソーセージ | 100g ￥453

町田で誕生したソーセージなのでこの名前を付けました。サンドイッチや細切りでサラダにしたり、厚切りにしてステーキにしても美味しく召し上がれます。



手造りハム・ソーセージ 独逸屋

📍 成瀬台 2-2-8
☎ 042-721-7401
🕒 10:00～19:00
📅 火 P 有
🌐 doituya.com

匠ソーセージ | 100g ￥453

町田産の味噌の味を生かし、大葉を加え当店独自の製法で製品にしました。弱火のフライパンで焦げ目をつけ、お好みで七味をかけてお召し上がりください。



手造りハム・ソーセージ 独逸屋

📍 成瀬台 2-2-8
☎ 042-721-7401
🕒 10:00～19:00
📅 火 P 有
🌐 doituya.com

お宝盛り | 1盛 ￥600

自社製品を数種類一口サイズに切って盛合わせました。解凍後フライパンで焼いたり、焼きそばやスパゲッティの具、スープに入れても美味しく召し上がれます。



手造りハム・ソーセージ 独逸屋

📍 成瀬台 2-2-8
☎ 042-721-7401
🕒 10:00～19:00
📅 火 P 有
🌐 doituya.com

タレなんかいらねえ！

元祖町田餃子 味噌ベース | 30個入 (15個×2P) ￥1,800

味噌を使用することにより、甘くてやわらかい味、そして「タレなんかいらねえ！」とパクパク食べられるぐらい味があります。



町田餃子商店

📍 本町田 2507-4
ハ-16-105
☎ 042-793-0860
🕒 11:00～19:00 休 日
📅 有 (木曽田名店街駐車場)
🌐 gyoza.raku-uru.jp

トーフハム | 1本 300g ￥850

原材料は在来種のもち大豆「夢さよう」の豆腐をつかい、肉を一切使用していない製品です。そのままでも、パンにのせたり、サラダのトッピングとしても。



クロイツェル

📍 成瀬台 2-16-2
☎ 042-725-2231
🕒 10:00～19:00
📅 月・第4火 P 有
🌐 kreutzer.gr.jp

神餃子 | 20個入 ￥1,500

お客様から神餃子と呼ばれて愛されています。中の餡にしっかりと味付けしているので、タレ無しでそのままお召し上がりください。絶品、神餃子を是非。



DINING BAR SUU

📍 森野1-9-18まるかビルB1F
☎ 042-851-7652
🕒 17:00～24:00
📅 不定休
🌐 diningbar-suu.com

ホキゆず 西京漬け | ￥450

ホキをゆず西京みそ(白みそ・みりん等)に漬け込みました。町田産のゆずのさわやかな香りが際立ちます。



魚儀 (問合せ先)

☎ 042-791-0027
🌐 uogi.co.jp
(販売店) 町田ツリストギャラリー
📍 原町田4-10-20ぼっぼ町田1F
☎ 042-850-9311
🕒 10:00～19:00
📅 年末年始 P 有

青ひらす 西京漬け | ￥570

青ひらすは脂があり、身も柔らかく西京みそにととても合っています。冷めても固くならずにおいしく召し上がっていただけます。



魚儀 (問合せ先)

☎ 042-791-0027
🌐 uogi.co.jp
(販売店) 町田ツリストギャラリー
📍 原町田4-10-20ぼっぼ町田1F
☎ 042-850-9311
🕒 10:00～19:00
📅 年末年始 P 有

銀さけ 粕漬け | ￥670

銀鮭の自家製粕漬けです。さっぱりとした味わいで、小さいお子様からご高齢の方まで幅広く召し上がっていただけます。



魚儀 (問合せ先)

☎ 042-791-0027
🌐 uogi.co.jp
(販売店) 町田ツリストギャラリー
📍 原町田4-10-20ぼっぼ町田1F
☎ 042-850-9311
🕒 10:00～19:00
📅 年末年始 P 有

からうまこうじ | 1個 ￥500

町田産の唐辛子と糀、醤油をゆっくりコトコト煮込んだ、ちょっぴり辛い佃煮です。ご飯のおともに。スティック野菜と一緒に。辛口はさらに激うまです。



町田いちご狩り農園 やさいの家

📍 相原町 1275
☎ 070-5370-1275
🕒 10:00～17:00
📅 不定休 P 有

Rich Jam (いちごジャム) | 1個 ￥500

町田いちご狩り農園で収穫したイチゴをたっぷり煮込んだ手造りジャムです。もちろん、安心の無添加。リッチな風味と香りをお楽しみください。



町田いちご狩り農園 やさいの家

📍 相原町 1275
☎ 070-5370-1275
🕒 10:00～17:00
📅 不定休 P 有

ぼん 凡のしそシロップ

1本
¥702

しそは鉄分が多く、ミネラルが豊富。夏場に採れる赤しそに国産りんご酢を加えることにより、疲労回復効果があります。種から栽培することで、市内の農地継承に関わっています。



企業組合ワーカーズ・コレクティブ凡
📍 木曽西 2-1-17
☎ 042-794-4871
🕒 9:00~17:00
📅 日・祝 📍 有
🌐 bon-machida.or.jp

ぼん 凡のブルーベリーソース

1個
¥982

町田市内で50年以上ブルーベリー栽培をしている農園で採れたブルーベリーを使用しています。ブルーベリーの実をできるだけ残す作り方をしています。あえて実を楽しんで食べてください。



企業組合ワーカーズ・コレクティブ凡
📍 木曽西 2-1-17
☎ 042-794-4871
🕒 9:00~17:00
📅 日・祝 📍 有
🌐 bon-machida.or.jp

町田のイカ様

¥1,000

鮓 あら井 特製イカの塩辛。国内産のイカ・青唐辛子を使用したHOTな塩辛。ご飯のお供やお酒の肴にピッタリ！青唐辛子の香りと辛み、トビツ子の食感！



鮓 あら井
📍 原町田 6-24-4
☎ 042-721-3111
🕒 11:30~14:00
18:00~21:00
📅 月・日(夜)
🌐 sushi-arai.jp

はちみつバナナ

¥690

まちだ名産品「町田のはちみつ 小山田の万花」を北海道産純生クリームと合わせました。フルーツサンドと一緒に香り豊かなはちみつをお楽しみいただけます。



Lea sandwich
📍 中町 2-5-7
☎ 080-9545-8591
🕒 8:00~17:00
📅 不定休

はちみついちごバナナ

¥800

まちだ名産品「町田のはちみつ 小山田の万花」を北海道産純生クリームと合わせました。フルーツサンドと一緒に香り豊かなはちみつをお楽しみいただけます。



Lea sandwich
📍 中町 2-5-7
☎ 080-9545-8591
🕒 8:00~17:00
📅 不定休

焼き芋サンド

¥750

糖度の高いさつまいもを低温でじっくり焼き上げ、ねっとりなめらかな食感、濃厚な甘みを引き出し、北海道産純生クリームと合わせました。



Lea sandwich
📍 中町 2-5-7
☎ 080-9545-8591
🕒 8:00~17:00
📅 不定休

町田の木のうつわ

直径15cm ¥3,800
直径25cm ¥9,240

※サイズにより価格が変わります。

町田市や近隣の身近な場所で育った木を使っています。製作中も木の変形と乾燥が進み、その歪みとその木ならではの味わいを生み出します。



家具工房 KASHO
📍 小野路町 2284-1
☎ 080-5530-3947
🕒 10:00~18:00
📅 不定休 📍 有
🌐 kasho.cc

小野路まな板

小 ¥3,500
中 ¥4,900
大 ¥6,400

カッティングボードとしての用途だけでなくプレート代わりにも使用できます。使わないときも飾っておきたくなるデザインに仕上げました。



家具工房 KASHO
📍 小野路町 2284-1
☎ 080-5530-3947
🕒 10:00~18:00
📅 不定休 📍 有
🌐 kasho.cc

あいかたぞめ 藍型染手ぬぐい(3種)

1枚
¥2,420

天然のすくも藍を藍建てし、藍染めした手ぬぐいです。リス園のリス・ダリア園のダリア、町JAZZの楽器を一枚一枚手染めしています。



クラフト工房 La Mano
📍 金井 5-14-18
☎ 042-736-1455
🕒 10:00~17:00
📅 土・日・祝 📍 有
🌐 koubou-la-mano.com

レッド アルガン Red Argan 100[®]ピュアアルガン

10ml
¥2,750

肌が秘める美しさと呼び覚ます、ピュアなアルガンオイル。さらっとした感触で、お肌をふっくらやわらかくする希少な100%ピュアアルガンオイルです。



成和インターナショナル
📍 図師町 1302-1
☎ 042-794-0916
🕒 9:00~18:00
📅 土・日・祝 📍 有
🌐 taiyou-no-aloe.com

(価格は税込価格です。)