

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。

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 📞 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 📞 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
🕒 10:00-18:00 📞 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>

MACHIDA MEISANHIN

まちだ名産品

推奨期間 2020 年 9 月 1 日～2022 年 8 月 31 日

19th
TOKYO MACHIDA
local specialty
PAMPHLET 2020-2022



ほんつゆ

本露甘なっとう

小袋入 (70g) ￥175
きんちゃく袋 (200g) ￥390
箱入 (220g) ￥440

砂糖は控えめに水分を多めに柔らかく艶やかに仕上げた甘なっとう。大納言小豆をはじめ種類は6種類。素材の特長を生かして造っています。



つるま甘納豆本舗

📍 南町田 2-17-1
☎ 042-795-3730
🕒 9:00~19:00
📞 日 P 有
🌐 e-amanattou.com

はすの実甘納豆

1袋 (90g) ￥500
1箱 (150g) ￥960

古来より薬用に珍重された蓮の実を甘納豆に仕上げました。良質の大粒を使用して香りや風味を大切に造っています。



つるま甘納豆本舗

📍 南町田 2-17-1
☎ 042-795-3730
🕒 9:00~19:00
📞 日 P 有
🌐 e-amanattou.com

野菜ミックス

1袋 (100g) ￥324

新鮮な野菜 (大根・人参・蒔) を独自の技法で甘納豆風に仕上げました。それぞれの特長を生かし風味を大切に造っています。



つるま甘納豆本舗

📍 南町田 2-17-1
☎ 042-795-3730
🕒 9:00~19:00
📞 日 P 有
🌐 e-amanattou.com

七国山

3個入 ￥680
5個入 ￥1,050

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
🕒 9:00~19:00
📞 火 P 有
🌐 e-kagetsu.com

くらかけ

鞍掛の松

3個入 ￥518
4個入 ￥691

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
🕒 9:00~19:00
📞 火 P 有
🌐 e-kagetsu.com

ぜんじまる

禅寺丸の里

3個入 ￥583
5個入 ￥972

古くから禅寺丸柿の産地として栄えてきた町田。ピーナ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
🕒 9:00~19:00
📞 火 P 有
🌐 e-kagetsu.com

学園ぽてと

1個 ￥210

じっくり蒸し焼きにした紅あずまと自家製芋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かりと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
🕒 9:00~19:00
(日・祝~18:00)
📞 無
🌐 tamagawatoraya.com

まちだシルクメロン だら焼パンケーキ

1個 ￥190

贅沢にメロンを使った現代風で理想のだら焼きができました。「冷して美味しいパンケーキ」です。メロンクリームカスタードクリーム仕立て。



玉川虎屋

📍 玉川学園 7-5-1
☎ 042-728-6340
🕒 9:00~19:00
(日・祝~18:00)
📞 無
🌐 tamagawatoraya.com

まちだおかき

(醤油味・みそ味・辛子みそ味)

2個入 ￥60
1袋 (120g) ￥350
1箱 (2個入18袋) ￥1,200

国産餅米と天然醸造醤油を使用。伝統の風味で表面はパリッと中はサクサクした歯ごたえ。発売から30年を越えた、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
🕒 10:00~19:00
📞 日・祝不定休 P 有
🌐 maruziya.com

天満最中

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
🕒 9:30~19:30
📞 水

原町田七福神 福ふく

1個 ￥180
5個入箱 ￥960

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
🕒 9:30~19:30
📞 水

町田の原風景 麦の里

1個 ￥180
5個入箱 ￥960

郷土の詩人「八木重吉」は、稲畑の広がる町田郊外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たものです。



菓舗 中野屋

📍 原町田 4-4-7
☎ 042-722-8484
🕒 9:30~19:30
📞 水

とおりゃんせ

1個 ￥165

菅原神社献上銘菓の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
📞 月 P 有
🌐 takohachi.business.site

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
📞 月 P 有
🌐 takohachi.business.site

桃の実り

1個 ￥270

フレッシュな小桃を自家製あんで包んだ新食感の和菓子。独自の製法で日持させ、お土産用に開発。3色の彩りの和菓子と小箱のデザインを組み合わせました。



みのり庵 和み

📍 中町 3-8-5-101
☎ 042-866-6389
🕒 10:30~19:00
📞 木・日
🌐 minoriannagomi.com

いっしょにもぐもぐおかき

8袋入 ￥1,296

アレルゲンフリー27品目不使用の国産うるち米100%のおかき。あけぼのフーズ×学校法人正和学園の共同開発。誰でも安心して「いっしょにもぐもぐ」。



カンガーズカフェ (問合せ先)

☎ 042-705-9283
🌐 kangaroos.jp
(販売店) 町田ツリストギャラリー
📍 原町田4-10-20(3階) 町田1F
☎ 042-850-9311
🕒 10:00~19:00
📞 無 P 有

かとうさんのぷりん カスタード | 1個 ¥320

カトウファームの新鮮な酵母たまごを使用し、手造り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 4418
 ☎ 042-783-0158
 🕒 11:00~15:00
 📅 月・火・木・日 📍 有
 🌐 ultraran.ocnk.net

かとうさんのぷりん ジャーキー | 1個 ¥370

カトウファームの新鮮な酵母たまご濃厚なジャーキ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 4418
 ☎ 042-783-0158
 🕒 11:00~15:00
 📅 月・火・木・日 📍 有
 🌐 ultraran.ocnk.net

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ました。マロングラッセ入りの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 1-14-10
 ☎ 042-788-2566
 🕒 10:00~18:30
 📅 水
 🌐 carameli.net

とうふかすてら | 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。プレーン・抹茶・ココアの味があります。



キャラメリーゼ
 小川 1-14-10
 ☎ 042-788-2566
 🕒 10:00~18:30
 📅 水
 🌐 carameli.net

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ました。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 1-14-10
 ☎ 042-788-2566
 🕒 10:00~18:30
 📅 水
 🌐 carameli.net

玉川名物 カラメルポンム | カット ¥194 小 ¥670 大 ¥1,858

甘酸っぱい林檎とカラメルの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。



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

玉川プレミアムゼリー | 1個 ¥292 4個入 ¥1,296 8個入 ¥2,484

玉川はちみつをはじめ、いちご、洋梨、マンゴーピューレを使った本格的な手作りゼリーです。凍らせるとシャーベットになります。



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 ¥302

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

町田 金井 獅子舞かすてら | 0.375斤 ¥594 半斤 ¥864 1斤 ¥1,674

しっとり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
 (日のみ 9:30~19:00)
 📅 木・第3水 📍 有
 🌐 patisserie-formidable.com

こがさか 高ヶ坂しっとりパウンド | 1本 ¥1,180

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。



Kogasaka Bake
 高ヶ坂 5-12-1
 ☎ 042-860-6996
 🕒 11:00~17:00
 📅 水 📍 有
 🌐 kogasaka-bake.com

まちだシルクメロンダックワーズ | 1個 ¥190

外はサクサク、中はまちだシルクメロンたっぷりのクリームをサンドした贅沢ダックワーズです。



玉川虎屋
 玉川学園 7-5-1
 ☎ 042-728-6340
 🕒 9:00~19:00
 (日・祝~18:00)
 📅 無
 🌐 tamagawatoraya.com

シルクメロンマカロン | 1個 ¥302 5個入 ¥1,500

まちだシルクメロンをホワイトチョコと合わせ、たっぷりのクリームでサンド。見た目にもイメージはメロン!!



ル・ソレイユ
 鶴川 6-7-1-103
 ☎ 042-708-9982
 🕒 9:00~19:30
 📅 火 (但し祝は営業)
 📍 有 (商店街共通お客様駐車場)
 🌐 turukawa.com/sub_001

まちだけやきラング | 6枚 ¥600 12枚 ¥1,200

町田のシンボルけやきの木の葉をイメージ。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でサンドしました。



ル・ソレイユ
 鶴川 6-7-1-103
 ☎ 042-708-9982
 🕒 9:00~19:30
 📅 火 (但し祝は営業)
 📍 有 (商店街共通お客様駐車場)
 🌐 turukawa.com/sub_001

まちだ柚子フィーユ | 1枚 ¥160 5枚 ¥800 10枚 ¥1,600

町田産の柚子を使用したサクサクのリーフパイ。さわやかな柚子の風味が口いっぱいに広がります。



ル・ソレイユ
 鶴川 6-7-1-103
 ☎ 042-708-9982
 🕒 9:00~19:30
 📅 火 (但し祝は営業)
 📍 有 (商店街共通お客様駐車場)
 🌐 turukawa.com/sub_001

東京シルクメロンキャンディー | 1袋 ¥400

町田が誇るブランド「まちだシルクメロン」の良質な果汁を濃縮した爽やかな風味のキャンディー。余分な材料を一切使わず、果実そのものの美味しさを楽しめます。



NPO 法人プラナス
 下小山田町1532
 大谷里山農園内
 ☎ 042-812-0276
 🕒 10:00~16:00
 📅 土・日 📍 有
 🌐 prunus-machida.com

東京シルクメロンゼリー | 1袋 ¥300

町田の特産シルクメロンを贅沢に使用したゼリー。果実そのものの美味しさを味わえます。個包装なのでお土産からおやつにまでピッタリ。



NPO 法人プラナス
 下小山田町1532
 大谷里山農園内
 ☎ 042-812-0276
 🕒 10:00~16:00
 📅 土・日 📍 有
 🌐 prunus-machida.com

町田ラスク(チョコレート) | 菓子・6種

1箱 / 各種 (50g)
¥ 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。



スワンペーカリー町田店
with CHOCOLATE
📍 中町 3-7-17
☎ 042-785-4533
🕒 11:00~18:00
📅 土・日 📌 有
🌐 swan-machida.shop-pro.jp

つくしんぼ

1個 ¥ 180

特製パイ生地にたっぷ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っと喜んでいただけるおやつです。



つくし野マロン
📍 つくし野 4-33-26
☎ 042-796-0309
🕒 9:00~19:00
📅 月・第3火 📌 有
🌐 tsukushino-maron.jp

~ハナユ~ HANAYU

1個 ¥ 270
5個入 ¥ 1,458
10個入 ¥ 2,916

町田産の柚子「花柚子」と花柚子から出来たお酒を使用した爽やかな香りの柚子ケーキです。花柚子の別名ハナユと名付けました。



バニラシュガー
📍 忠生 4-9-5
☎ 042-866-4416
🕒 10:00~20:00
📅 月 📌 有
🌐 vanillasugar.net

ゼルビーのおやつ

1個 ¥ 270
7個入 ¥ 2,160

FC町田ゼルビアとのコラボ商品で公認のお土産。くちどけの良いしっとりとした食感にほどよい甘さのマドレーヌ。ゼルビーがかわいいです。



バニラシュガー
📍 忠生 4-9-5
☎ 042-866-4416
🕒 10:00~20:00
📅 月 📌 有
🌐 vanillasugar.net

相原パウンド(4種)

1本 ¥ 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。



社会福祉法人つばみの家
町田ゆめ工房
📍 相原町 2983-157
☎ 042-782-1491
🕒 8:30~17:00
📅 土・日・祝 📌 有
🌐 machida-yumekobo.com

町田のはちみつキャンディー

1袋
¥ 324

「町田のはちみつ」を使った手作りキャンディーです。のどにもからだにも優しい味です。



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
📅 日 📌 有

町田のはちみつ

120g ¥ 1,300
260g ¥ 2,600

町田で季節ごとに採蜜された純粋はちみつ。巣箱からの生搾りなので、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
📅 日 📌 有

ルーシーのバスクチーズケーキ

1個
¥ 421

クリームチーズたっぷりの濃厚でコクのある味わいと、上品で滑らかな舌触り。チーズの酸味と控えめな甘さのハーモニーが絶妙です。



ルーシー & モニカ
📍 原町 6-1-6
町田マルイ 2F
☎ 042-709-3855
🕒 月・日 マルイに準ずる
📌 提携先有

町田味噌醤油パウンド芳醇

1本
¥ 1,620

井上靴店の匠(米みそ)、町田の老舗・岡直三郎商店の日本一産丸大豆しょうゆをブレンドしました。日本伝統の和菓子の要素を含んだ新しい洋菓子です。



ベストウェスタン
レンブラントホテル東京町田
📍 原町 3-2-9
☎ 042-724-3121
📅 無 📌 有
🌐 bwhotels.jp/machida

みそランタン

1個 ¥ 150

井上靴店の匠(米みそ)を使用して作りました。口に入れた瞬間みその塩味と香りが広がり、黒ごまのコクと香りが後味に残る焼き菓子に仕上げました。



ベストウェスタン
レンブラントホテル東京町田
📍 原町 3-2-9
☎ 042-724-3121
📅 無 📌 有
🌐 bwhotels.jp/machida

町田プリン

1個 ¥ 330

町田の北島牧場の牛乳を使用して作りました。シルクのような、なめらかさを実現した子どもから大人まで楽しめる半生タイプのプリンです。



ベストウェスタン
レンブラントホテル東京町田
📍 原町 3-2-9
☎ 042-724-3121
📅 無 📌 有
🌐 bwhotels.jp/machida

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。



井上靴店(販売店)
📍 小山町 2483-2
☎ 042-860-0222
🕒 10:00~18:00
📅 不定休 📌 有
🌐 komemiso.com

たくみ

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。



井上靴店(販売店)
📍 小山町 2483-2
☎ 042-860-0222
🕒 10:00~18:00
📅 不定休 📌 有
🌐 komemiso.com

うみかぜ

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。



井上靴店(販売店)
📍 小山町 2483-2
☎ 042-860-0222
🕒 10:00~18:00
📅 不定休 📌 有
🌐 komemiso.com

おんだがわ

恩田川のさくら

茶葉 20g ¥ 300
茶葉 50g ¥ 750
ティーバッグ3個入 ¥ 324
ティーバッグ8個入 ¥ 864

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

日本一トマトドレッシング

1本
¥378

町田産の新鮮トマトをまるごと使い、同じく町田産の玉ねぎと合わせました。トマトと玉ねぎの甘味と酸味、醤油の旨み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

日本一ゆずポン酢

1本
¥411

国産丸大豆しょうゆと町田産のゆずを使用し、さっぱりした味に仕上げたぽん酢しょうゆです。ゆずのまるやかな香りが食卓を彩ります。



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

日本一スパイス

80g ボトル ¥480

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がグッと広がります。



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

まちだ焙煎コーヒー

1袋
¥650

薬師池公園内やく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。(豆・粉タイプ)



町田焙煎珈琲 ヒルズ珈房

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

マイドリッパッグ

1個
¥160

薬師池公園内やく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。(ドリッパタイプ)



町田焙煎珈琲 ヒルズ珈房

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

柿ワイン^{ぜんじまる} 禅寺丸

720ml ¥1,400

昔から町田市一帯で栽培され、糖分が高くワイン作りに適した禅寺丸柿を原料に選りすぐった酵母と特別な仕込方法で醸造しました。



町田酒販協同組合

📍 旭町 1-8-4
☎ 042-722-1151
🕒 9:30~16:30
📞 土・日・祝

純米酒 尾根桜

300ml ¥500
720ml ¥1,150
1.8L ¥2,350

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
🕒 9:30~16:30
📞 土・日・祝

町田シナモン

ストレート 350ml ¥378
濃縮 720ml ¥1,080

シナモンをじっくり時間をかけて作られたドリンク。甘味料や着色料、保存料などの添加物を使わずにほんのり甘くてスパイシーなシナモンドリンクです。



しなもんや

📍 原町田 1-29-12-101
☎ 042-851-7640
🕒 10:00~16:00
📞 土・日・祝
🌐 cinnamonya.com

まちだサイダー

1本 ¥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 有
🌐 sakaya-kurihara.jp

町田^{摘み} どんぐり茶

1袋 ¥1,000

町田で収穫し、一粒ずつ選別したマテバシイの実を焙煎。透明感のある香り高いまろやかで優しい味のお茶になりました。煮出して熱々で、また冷やしても。



カミコネ (問合せ先)

☎ 042-722-2811
🌐 kakomaru.com
(販売店) PEDALADA
📍 中町 1-4-2
町田新産業創造センター内1F
☎ 042-851-8038
🕒 11:00~22:00
📞 無 近隣コインパーキング有

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
📞 日・月

炭火焼 焼豚

100g ¥540

厳選した国産豚肩ロースを炭火でじっくり焼き上げた焼豚。創業時より続くほど良い甘辛さと炭火の香りは一度食べたら忘れられない逸品。



守屋精肉店

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

まちだソーセージ

100g ¥410
1パック ¥720
1本約¥1,800

豚肉100%の食品添加物無添加製品です。サラダに入れたりサンドイッチにしてもよく合います。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。



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 有
🌐 doituya.com

匠ソーセージ

100g ¥410
1パック ¥750・¥850

井上靴店の味噌と大葉を練り込んだソーセージです。弱火で焼いてお好みで七味をかけてお召上がりください。食品添加物無添加です。



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 有
🌐 doituya.com

お宝盛り

1盛 ¥540
大盛 ¥864

独逸屋製品の盛り合わせです。地元のお祭りでは鉄板で焼いて販売しています。ご自宅でもお召上がり頂けるようにパック詰め販売します。



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 有
🌐 doituya.com

オリジナルマスタード(6種) | 1個 ¥518

厳選した芥子や醸造酢を使用してつくった手づくりのマスタードです。ハム・ソーセージによく合うマイルドでナチュラルな味わいです。



クロイツェル
 ☎ 成瀬台 2-16-2
 ☎ 042-725-2231
 🕒 10:00~19:00
 📅 月 P 有
 🌐 kreutzer.gr.jp

トーフハム | 100g ¥281

原材料は在来種のもち大豆「夢さよう」の豆腐を使い、肉を一切使用していない製品です。そのままでもサラダやパンにのせても美味しくいただけます。



クロイツェル
 ☎ 成瀬台 2-16-2
 ☎ 042-725-2231
 🕒 10:00~19:00
 📅 月 P 有
 🌐 kreutzer.gr.jp

麴発酵ソーセージ | 1本 約80g ¥780

国産豚肉に七味と粒山椒を加え、大麦麴・乳酸菌で熟成・発酵させた世界的にも珍しい腸詰タイプの発酵ソーセージ(ドライサラミ)です。



クロイツェル
 ☎ 成瀬台 2-16-2
 ☎ 042-725-2231
 🕒 10:00~19:00
 📅 月 P 有
 🌐 kreutzer.gr.jp

凡のブルーベリーソース | 1個 ¥982

町田産ブルーベリーと国産ピート糖が主原料です。ペクチンや保存料は使用せず、手づくりで残す粒の食感がヨーグルトに良く合います。



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 P 有
 🌐 bon-machida.or.jp

凡のしそシロップ | 1本 ¥702

町田の畑で栽培された赤紫蘇を使用しています。鍋いっばいに詰めて煮だしたこし液にりんご酢を加えた爽やかな酸味の飲料水です。



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 P 有
 🌐 bon-machida.or.jp

赤魚粕漬け | 150g ¥250

アラスカ産のおいしい赤魚を自家製の海鮮漬けだれでじっくり漬け込みました。海のない町田市でも「美味しい魚が食べられます」。



魚儀 (問合せ先)
 ☎ 042-791-0027
 🌐 uogi.co.jp
 (販売店) 町田ツーリストギャラリー
 ☎ 原町田4-10-20(ぼっぼ町田1F)
 ☎ 042-850-9311
 🕒 10:00~19:00
 📅 無 P 有

さけの西京漬け | 150g ¥350

北海道でとれた秋鮭を自家製の西京たれ(白みそ・みりん等)でじっくり漬け込みました。海のない町田市でも「美味しい魚が食べられます」。



魚儀 (問合せ先)
 ☎ 042-791-0027
 🌐 uogi.co.jp
 (販売店) 町田ツーリストギャラリー
 ☎ 原町田4-10-20(ぼっぼ町田1F)
 ☎ 042-850-9311
 🕒 10:00~19:00
 📅 無 P 有

さばのみりん醤油漬け | 200g ¥250

ノルウェー産の脂ののったサバを自家製みりん醤油だれ(醤油・上白糖・みりん等)でじっくり漬け込みました。新たな町田の「お土産」に。



魚儀 (問合せ先)
 ☎ 042-791-0027
 🌐 uogi.co.jp
 (販売店) 町田ツーリストギャラリー
 ☎ 原町田4-10-20(ぼっぼ町田1F)
 ☎ 042-850-9311
 🕒 10:00~19:00
 📅 無 P 有

からうまこうじ | 1個 ¥450

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 ¥450

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下さい。



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

町田の木のうちわ | 直径15×高さ6cm ¥3,740 直径25×高さ8cm ¥8,690

※参考価格：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、その歪みが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 P 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、使わない時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 P 有
 🌐 kasho.cc

藍型染手ぬぐい(3種) | 1枚 ¥2,420

天然のすくも藍を使用し、藍染めした布を一枚一枚型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の楽器をイメージしました。



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

(価格は税込価格です。)