

板橋エリア

最寄り駅

J R埼京線 板橋駅
都営三田線 新板橋駅 / 板橋区役所前駅 / 板橋本町駅



はちや 蜜蜂焼

1個 120円



JR板橋駅のすぐ近くにあり、「蜜蜂焼」と看板が出ているので、すぐ目にとまります。ご家族でやっけて、アットホームな雰囲気のお店です。

蜂蜜を使った生地の中はたっぷりの手作りあん

あんが命の「蜜蜂焼」。生地の中に、あずき、カスタード、白あん、チーズの4種類の手作りあんがたっぷり詰まっている。甘さ控えめのあんど、蜂蜜を使ったほのかな甘みの生地の相性は抜群。店内でアツアツを食べても良いし、お土産にも。創業53年で、現在2代目と3代目の店主が焼いている。ここでしか味わうことのできない「蜜蜂焼」、どうぞお試しあれ。



はちや（板橋駅前本通り商店街） 03-3961-1495 MAP : P03・D4

〒173-0004 板橋区板橋 1-18-6 埼京線「板橋駅」から徒歩2分、三田線「新板橋駅」から徒歩3分 営業：10時～20時 休：水 FAX：03-3961-1495
全国発送：無 イートイン：可





大学いもの合格屋

合格いも(大学いも)



笑顔の素敵なお主人が作る
こだわりの「合格いも」は、
その人柄がにじみ出ている
あったかい商品です。

カップ(100g) 180 円、小(200g) 360 円、
中(300g) 540 円、大(400g) 710 円 *他に特大あり

外はパリッと

中からとろ〜り蜜があふれ出す

大学いも、といったら合格屋の「合格いも」。頬張れば、外側はパリッと、中はほくほく、蜜が口のなかにあふれ出す。素材のさつまいもから見た目、味の全てにこだわりがあり、お店の自信と誇りに満ちた「いっぴん」。「これを食べて試験に合格して欲しい」、そんな想いのこもった縁起のよい商品で、受験生をはじめとし、幅広い世代に親しまれている。サイズが豊富なので自宅用、手土産用など用途に合わせて選べるのも魅力。



大学いもの合格屋(新板橋駅前通り商店街) 03-3963-6559 MAP:P03・D4

〒173-0004 板橋区板橋 1-50-12 埼京線「板橋駅」・三田線「新板橋駅」から徒歩 2 分
営業: 10 時〜19 時(売切れ次第終了) 休: 日 FAX: 03-3963-6559 全国発送: 無



千尋

ご当地名物 舟渡ラーメン

230 円(2 食入)



本格的な味が
ご家庭でもカンタンに楽しめます!

たくさんの方に愛されている
「ご当地名物 舟渡ラーメン」

舟渡地域のボランティア団体「リバーサイド舟渡」が、東京・荒川市民マラソン参加ランナーのためにラーメンの模擬店を出したのがきっかけ。1 日に 3 千杯以上売れるという人気の味を、家庭でも楽しめるようにと開発されたのが当商品。ブリッ、ツルッとしたコシのある麺と、とんこつ風味をブレンドした醤油スープが 2 食分入っている。板橋の地名の由来となった橋と、区の花「ニリンソウ」がプリントされているパッケージにもご注目。



千尋 03-3963-4147 MAP:P03・D4

〒173-0004 板橋区板橋 1-51-5-103 三田線「新板橋駅」から徒歩 1 分
営業: 10 時〜深夜 3 時半 休: 日 FAX: 03-3963-4147
全国発送: 有(注文先... ㈱中華料理 珍来 TEL: 03-3558-1166 FAX: 03-3558-3177)
イトイン: 可 ※他店での取扱あり、要問合せ。





磯山酒店

本格麦焼酎 中山道板橋宿

1,680 円 (720ml)

麦本来の、華やかで温かみのある味わい

「奥の細道」の旅路で、松尾芭蕉も訪れたと言われている板橋の中山道。その開通 400 年を記念し、芭蕉の生まれ故郷である三重県の麦を使用して作られたこの「いっぴん」。きりと透き通るような味わいの中に、華やかで温かみのある麦本来の芳香を堪能できる。書道師範である店主の奥様が書いたラベルも必見。本酒と「いたばし二輪草」(P45 参照) の 2 本セットでの販売もしており、贈り物としても喜ばれている。



新板橋駅地上出口の
すぐ近くにある磯山酒店。
明るく気さくなご夫婦が
出迎えてくださいます。



磯山酒店 (新中山道商店街) 03-3961-7352 MAP : P03・D4

〒173-0004 板橋区板橋 1-52-6 三田線「新板橋駅」から徒歩 1 分
営業 : 12 時 ~ 23 時 休 : 日 FAX : 03-3961-7352 全国発送 : 有



和菓子司 つるや

カフェオレ大福

1 個 140 円

コーヒーの苦みが甘い小豆あんにと
とてもよく合います。
和菓子のイメージが
すっかり変わる「いっぴん」です。



コーヒーあんとしクリームを餅皮で包んだ
新感覚の大福

特徴はコーヒーの濃さ。惜しみなくコーヒーを使ったあんとしクリームの生み出す、和と洋のハーモニーはお店自慢の味。日本の文化やいわれを大切に守り、お客さんの注文にこたえることがモットーの店主。毎日会話を楽しみながら、こだわりの味を支えている。そんな「カフェオレ大福」は季節を問わず食べたくなる、新しいスタイルの和菓子として大好評。作りたてを冷凍にて販売。

和菓子司 つるや (板橋駅前本通り商店街) 03-3961-8523 MAP : P03・D4

〒173-0004 板橋区板橋 1-27-15 三田線「新板橋駅」・埼京線「板橋駅」から徒歩 3 分
営業 : 9 時半 ~ 19 時半 休 : 日 FAX : 03-3961-8522 全国発送 : 有 (クール便にて発送)





(株)たなかや

中山道平尾宿清酒 縁むすび

480 円 (300ml)、1,400 円 (720ml)、
2,800 円 (1 升瓶)

しっとり心地よい、純米酒ならではの温もり

「縁切榎」、「結びのけやき」という、「縁」に関わる 2 つの名所がある、中山道板橋宿の平尾宿にちなんだ「縁むすび」。小さな酒蔵をいくつも回って突き詰めた、店主お気に入りの味。水のようにさらりと喉を通るのに、しっとりとして心地のよい、純米酒ならではの温もりも感じさせてくれる。精米により米の約 44% をも削り取る、徹底的なこだわり。そのなせる味わいは想像以上。



一つ一つのお酒の面白さを、
温和なお店の方がていねいに
教えてくださいます。



(株)たなかや (板橋中央通り商店街) 03-3961-0345 MAP : P03・D4

〒173-0004 板橋区板橋 1-46-6-101 三田線「新板橋駅」から徒歩 2 分、埼京線「板橋駅」から徒歩 4 分 営業：14 時～20 時 休：日・祝 FAX：03-3961-0345
全国発送：有 <http://www.k3.dion.ne.jp/%7etanakaya/>



(有)ジャポネ

いたばし讃菓 シュッケ

1 個 210 円

チーズとバターの絶妙なハーモニー

ドイツ語で「まだら」を意味する「シュッケ」という名称の通り、まだら模様が目に飛び込む。一口食べれば、香ばしいバターとカッテージチーズが織りなす絶妙なハーモニーが口の中で無限に広がる。原型はドイツの地方菓子。30 余年をかけて日本人の口に合う、現在の味にたどり着いた。他では出会ったことのないチーズケーキ。どのお菓子にもこだわりを感じる「街のケーキ屋さん」の味な「いっぴん」だ。



「シュッケ」
という名前も、見た目も、
初めての感動です！



(有)ジャポネ (板橋宿不動通り商店街) 03-3963-0491 MAP : P03・D4

〒173-0004 板橋区板橋 3-15-3 三田線「板橋区役所前駅」から徒歩 3 分
営業：9 時～20 時 休：水 FAX：03-3963-0491 全国発送：有 イートイン：可





珈琲工房 アンレーヴ

緑宿ブレンド コーヒー豆

200g 1,050 円 *100g からも可
缶入 1,140 円 (150g 入)

縁で結ばれた幸せなひとときをどうぞ

自家焙煎した深煎りのマンデリンをベースにブレンド。コクのある苦味と甘さが上品に調和して、深みのあるおいしさに仕上がっている。最高基準の「スペシャルティコーヒー豆」を使用し、雑味を取り除くために一粒一粒選り分けているので、クリアな味わい。お客さんとの縁を大切にしたいという店主の心がこもった「いっぴん」だ。



店内は落ち着いていて、
ホッとできる空間。
あなたにピッタリの
コーヒーを選んでくれます。



珈琲工房 アンレーヴ (板橋宿不動通り商店街) 03-3579-7633 MAP: P03・C4

〒173-0004 板橋区板橋 3-12-4 三田線「板橋区役所前駅」から徒歩 2 分
営業: 10 時～19 時 休: 火 FAX: 03-3579-7633 全国発送: 有 イートイン: 可
<http://www.k2.dion.ne.jp/~un-reve/>



(有)松金商店

手造り秘伝の味 焼豚

300 円 (100g 当たり)

油っぽくなく、
さっぱりとした醤油味で、
懐かしさを感じます。
豚肉の臭みも全くないので、
おかずにもお酒の肴にも
絶品の焼豚です。



月 2 回の限定販売! 普段は味わえない極上焼豚

「松金商店」は、創業 100 年の歴史ある精肉店。「いっぴん」の焼豚は、毎月 1 日と 15 日に商店街で開催している「板橋名物びっくり市」のみの限定販売。通常販売している焼豚との違いは、25 年間守り続けている秘伝のタレに 3 日間漬け込んでいることで、より柔らかく仕上がっている。こだわりの国産豚肉は、バラ、肩ロース、モモと種類も豊富。毎年 12 月 29・30・31 日にも特別販売されるので、お見逃しなく。



(有)松金商店 (仲宿商店街) 03-3961-1129 MAP: P03・C4

〒173-0005 板橋区仲宿 40-2 三田線「板橋区役所前駅」から徒歩 2 分
営業: 10 時～21 時 休: 日・祝 FAX: 無 全国発送: 有



藤澤屋

宿場町板橋

1,280 円 ～ (720ml)、2,580 円 ～ (1 升瓶)

米のうまみがぐっと出て、
辛口だが辛さを感じさせない味

「宿場町板橋」は、「自分の納得いくものを出したい」というオーナーの思いから作られた、オリジナルの商品。お酒造りで大事にしていることは「米のうまみを引き出す」ということ。蔵元と一緒に酒蔵に入り、仕込んでいる。洞窟を自然の冷蔵庫として使い、1～2年寝かせることで味と香りを丸くさせる。「宿場町板橋」は米のうまみがぐっと出ていて、辛口なのに辛さを感じさせない味に仕上がっている。



「宿場町板橋」は春夏秋冬、
その季節に合わせた
限定酒を販売しています。
時期によっては、
新しいとっておきの「いっぴん」に
出会えるかもしれません。

藤澤屋（仲宿商店街） 03-3961-0343 MAP：P03・C4

〒173-0005 板橋区仲宿 57-14 三田線「板橋区役所前駅」から徒歩 5 分
営業：10 時～21 時（日・祝 ～20 時）休：木 FAX：03-3963-0546
全国発送：有



新月堂

いたばし最中

1 個 126 円

一口食べると、
もうこの最中のとりこです。
見た目、香り、味のすべてに
おいて楽しめること受け合い！
ぜひお土産にいかが？



「板橋」の橋をかたどった、伝統的な味わい

にぎやかな商店街の一角にある「新月堂」の、伝統的な最中。一見普通の最中のようで、よく見てみると板橋の地名の由来となった橋の形をしているではないか。生餅から手作りで焼いた皮が、何ともいひ香り。パクリと一口頂くと、その皮と、上質なあん、とてもなめらかな求肥餅が素晴らしいハーモニーを奏でている。すべて職人の手によって生み出されるこの最中は、子供からお年寄りまでおすすめの「いっぴん」。



新月堂（仲宿商店街） 03-3961-2025 MAP：P03・C4

〒173-0005 板橋区仲宿 56-15 三田線「板橋区役所前駅」から徒歩 6 分
営業：9 時～20 時 休：水（祝前日・祝日は営業） FAX：03-3961-2025
全国発送：有 <http://members.jcom.home.ne.jp/shingetsudo/>

