



とくたけ和菓子店

にりん草まんじゅう

1個 140 円

たくさんの種類の商品があります。
洋菓子のような味わいの
和菓子もあり、
どれも驚くほどおいしい品々です。



白い甘いかわいい にりん草まんじゅう

板橋区の花「ニリンソウ」をモチーフにした和菓子。その特徴は皮に押された焼印と、ほろほろっと口の中でとける、上品な甘さの黄身あん。真ん中の白い豆で小さくてかわいい花をイメージ。美しい包装は特に女性に人気で、手土産に喜ばれている。他にも、土日限定の「抹茶プリン」や、季節商品はもちろん、板橋にちなんだ銘菓も多彩。



とくたけ和菓子店（仲宿商店街） 03-3962-4549 MAP : P03-C4

〒173-0005 板橋区仲宿 55-7 三田線「板橋区役所前駅」から徒歩 8 分

営業：8 時～21 時 休：木 FAX：無 全国発送：有



壺家(つばや)

ニリン草（焼菓子）

1 個 147 円

和の雰囲気をかもし出す
おしゃれなお店「壺家」。
商品は一品一品こだわっています！
「ニリン草」と他の商品との
詰め合わせもあります。



ゴマの風味が香ばしい焼菓子「ニリン草」

旧中山道の「板橋」から「緑切榎」をむすぶ商店街にある、昔ながらの雰囲気のお店「壺家」。「田遊び」など、板橋の文化を題材にした商品開発に取り組んでいる。当商品は、板橋区の花「ニリンソウ」をかたどった焼菓子で、地元で人気の「いっぴん」。栄養豊富な白ゴマあんが、バター風味の生地包まれている。ゴマの風味が香ばしく、ほどよい甘さが楽しめる。販売をはじめてから 25 年になる、歴史ある商品。ぜひ一度ご賞味を。



壺家(つばや)（板橋本町商店街） 03-3961-6626 MAP : P03-C4

〒173-0001 板橋区本町 40-11 三田線「板橋本町駅」から徒歩 5 分

営業：9 時～19 時 休：日 FAX：03-3961-6626 全国発送：有





喜屋

竹皮包み栗むし羊羹

1本 750 円

散歩や買い物の途中に
ぶらりと立ち寄り
たくなるような、
素朴な雰囲気のお店です。



小豆の味がしっかりと 愛情こもった無添加の栗蒸し羊羹

完成に4日間かかるという、こだわりの「いっぴん」。北海道小豆を使用したあんは、もちろんお店での手作り。無添加なので小豆と栗の香りが生かされ、甘さ控えめの上品な味わいに仕上がっている。竹の皮に包むことで風味がより一層豊かになり、お土産品にも喜ばれている。愛情たっぷりのおいしい栗蒸し羊羹を、ぜひお試しあれ。



喜屋(曙商店会) 03-3962-2997 MAP: P03-C4

〒174-0053 板橋区清水町 24-7 三田線「板橋本町駅」から徒歩 3 分
営業: 9 時 ~ 20 時 休: 火 FAX: 無 全国発送: 有



(有)ホームベーカリー木村屋

かのかパン

1本 880 円、ハーフサイズ 440 円

ふんだんにちりばめられた
大納言あずきはパンとの相性抜群。
そのまま食べても、
トーストにしてもおいしく、
つついし手の出でよう
「いっぴん」です。



ハイグレードな生地に 大納言あずきをちりばめた贅沢な味わい

昔ながらの温かい店内には、こだわりの詰まったパンが並んでいる。中でも「かのかパン」は、生クリームとバターで仕上げたハイグレードな生地に大粒の大納言あずきがちりばめられ、生地と豆の柔らかさが絶妙だ。お手軽なハーフサイズ (440 円) も人気。他にも、バターロールやふわふわホイップクリームの詰まった「スノー」など、おすすめできる商品ばかり。自家製ピーナッツクリームの入った三ツ編みの「おさげパン」も見逃せない。



(有)ホームベーカリー木村屋 (板橋イナリ通り商店街) 03-3960-5015 MAP: P03-C4

〒174-0054 板橋区宮本町 16-8 三田線「板橋本町駅」から徒歩 6 分 営業: 10 時 ~ 21 時
休: 日 FAX: 無 全国発送: 無



大山エリア

最寄り駅

東武東上線 大山駅

東京メトロ有楽町線・副都心線 要町駅 / 千川駅 / 小竹向原駅



御菓子司 梅香亭

かぼちゃ万頭

1個 120円

どこか懐かしい味とお店の
素敵な雰囲気が、
お店の方の優しく親しみやすい
人柄を表しています。



しっとり皮と甘いかぼちゃあんの安心感

おかみさんの実家である新潟の農家で採れたお米、野菜を使った商品がお店に並んでいる。「かぼちゃ万頭」はしっとりとした皮と甘いかぼちゃあんに、どこか安心感を感じる商品。他にも、「栗もなか」や「愉夢和菓子（たのしみわがし）」がお店の一押し。お客さんの名前入りの和菓子など、ここにしかないオリジナル商品も作っている。ぜひ一度立ち寄ってみては。



御菓子司 梅香亭（南町庚申通り商店会） 03-3955-5932 MAP : P03・D4

〒173-0027 板橋区南町16-5 有楽町線・副都心線「要町駅」から徒歩9分、
国際興業バス「南町庚申通り」から徒歩1分 営業：9時～19時 休：日
FAX：03-3955-5932 全国発送：有（現金先払い）
<http://www.wagashi.or.jp/tokyo/shop/3004.htm>（全国和菓子協会ホームページ内）





中野製菓(株)

黒糖かりん糖

1袋(80g)105円、1箱10袋入1,050円

「黒糖かりん糖」は
黒糖本来の味が楽しめます。
まっすぐな黒糖の甘さは、
疲れているときに
元気になるおいしさです。



元気がでるおいしさ 黒糖かりん糖

工場直売。水・土曜には工場内テントで特売を行う。「明るい」「元気」、そんな言葉が似合うお店に並ぶのがこの「黒糖かりん糖」。着色料、添加物を一切使わず、厳選素材のみを使用したかりん糖は、噛んだ瞬間に黒糖の甘みが口いっぱいに広がっていく。他に、三温糖を使用した「白かりん糖」や、黒ゴマを使用した「胡萬糖」などが並ぶ。すべて試食ができ、時間によっては揚げたての温かいかりん糖を食べることができる。人気の商品はすぐに売り切れてしまうので、早めに買いに行くのがおすすめ。



中野製菓(株) 03-3955-5585 MAP: P03・D4

〒173-0026 板橋区中丸町 28-14 東上線「大山駅」から徒歩12分、国際興業バス「熊野町」から徒歩3分 営業: 8時～17時(特売日以外は事務所で購入可能)
休: 日・祝 FAX: 03-3955-5907 全国発送: 有



タコス・タコライス専門店
Tacosmile (タコスマイル)

東京タコライス

490円(S)、590円(M)、650円(L)
タコスとのセット740円(S)

栄養バランスや環境にも
気を配っているお店。
おいしいのでつい
たくさん食べてしまいます。



沖縄名物タコライスを板橋で食べよう!

「タコライス」は、メキシコ料理のタコスをも日本風にアレンジしたもので、沖縄の名物。温かいご飯の上にひき肉とチーズ、野菜をのせて、ソースをかけて食べる。「タコスマイル」では、本場の味にオリジナリティをプラスし、6種類のソースを用意している。一番人気は「クリーミーナッツ」。辛いものが苦手な方向けのソースもある。サイズやトッピングの種類も豊富なので、自分好みの組み合わせを楽しめるのが魅力。レタスのほかに、紫キャベツ、コーンなどの野菜もたっぷり入ってとてもヘルシー。



タコス・タコライス専門店 Tacosmile(タコスマイル) (遊座大山商店街)

03-3961-7100 MAP: P03・D4

〒173-0014 板橋区大山東町 28-10 東上線「大山駅」から徒歩7分、三田線「板橋区役所前駅」から徒歩5分 営業: 11時～14時半、17時～21時 休: 金 FAX: 03-3961-7100
全国発送: 無 イートイン: 提携カフェにて可(1ドリンク制)、ケータリングサービス有
<http://www.tacosmile.com>





修月堂

二輪草酒まんじゅう

1個 105円



地元の方に愛され
親しまれているお店。
チーズと求肥が入った
「福地蔵どらやき」もオススメですよ!!

板橋にしかない酒まんじゅう

「地元大山の名物をつくりたい」、という想いが込められた商品。お酒のほのかな香りと、北海道産小豆のほどよい甘さが上品な味わい。100%自家製にこだわり、小豆を煮る工程から全てお店でいねいに行っている。焼印には板橋区の花「ニリンソウ」を入れ、材料にも日本酒「いたばし二輪草」(P45 参照)を使用。板橋を満喫できる「いっぴん」だ。日常のおやつにはもちろん、贈答品としても利用したい。



修月堂 (ハッピーロード大山商店街) 03-3955-4863 MAP : P03-D4

〒173-0023 板橋区大山町 31-2 東上線「大山駅」から徒歩 2 分 営業：9 時～21 時
休：不定休 FAX：無 全国発送：有



ピエロ

クレープ (生クリームバナナチョコ)

1個 420円

モチモチ生地と絶妙な甘さの生クリーム

大山駅近くの、常に客足の絶えない小さなクレープ屋さん「ピエロ」。常時約 160 種類もの豊富なメニューが揃えられている。中でも人気の「生クリームバナナチョコ」にはバナナ 1 本が丸々使われており、こだわりの手作り生クリームとの相性は絶妙。他ではあまり味わうことのできない「明太子」や「ミックスピザ」のクレープもおすすめ。季節に合わせたメニューも取り扱っているので、いつ訪れても楽しめる。



どれもおいしいクレープばかりです。
何回も足を運び、様々なメニューに
挑戦してみたくなるお店ですよ!

ピエロ (ハッピーロード大山商店街) 03-3955-0811 MAP : P03-D4

〒173-0023 板橋区大山町 31-5 東上線「大山駅」から徒歩 3 分
営業：平日 12 時半～20 時、土・日・祝 11 時～20 時 休：火 FAX：無
全国発送：無





イグレクテ

スルド

プレーン1個 125円
ごま・いちじく・クランベリー1個 135円

商品をていねいに作っている
お客様思いのパン屋さん。
素材を生かしたパンは、シンプルだが
また食べたくなるおいしさです。
独特の食感もはまりそうです！



また食べたくなる！独特の食感の食事パン

地元で大人気のパン屋、「イグレクテ」。材料にこだわり一つ一つのパンをていねいに作っている。木の小屋のような店内は、おいしい香りでいっぱい。「いっぴん」に選ばれた「スルド」は人気ナンバーワンの商品。外はパリッと香ばしく、中はしっとり噛み応えのある生地が特徴。この独特の食感は、富士山の溶岩で作った「溶岩窯」で焼き上げることにより生まれる。はちみつの甘みがほんのりと、素材の味が生きた食事パン。ぜひ一度お試しを。



イグレクテ（ハッピーロード大山商店街） 03-3972-8383 MAP : P03-D3

〒173-0023 板橋区大山町 40-17 東上線「大山駅」から徒歩 5 分
営業：9 時～20 時（祝 ～19 時） 休：日 FAX：03-3972-8383 全国発送：無



(有)木下製餡 和楽庵

東京もなか

1 箱 8 個入 1,260 円

工場の隣にある自宅が店舗。
ご家族が笑顔で迎えてくれます。
その優しさで、最中のおいしさで、
あなたもきっと笑顔になります。



あんこ屋さんのこだわりたっぷり最中

あんの上品な甘さの秘密は十勝産の最高級小豆「豊祝」と、雑味の少ない鬼ザラ糖。それらを直火銅釜でていねいに煉り上げる。最中の皮の餅米には北陸産もち米「大正もち」を使い、香ばしく焼き上げている。食べる直前に自分であんを詰めるため、パリッとした食感で、その後小豆の風味が口の中に広がり、素材本来の味が楽しめる。保存料等は一切使用していない。



(有)木下製餡 和楽庵 03-3955-5529 MAP : P03-D3

〒173-0034 板橋区幸町 41-11 東上線「大山駅」から徒歩 11 分、国際興業バス「幸町」から徒歩 3 分 営業：9 時～18 時 休：土・日・祝 FAX：03-3955-4321
全国発送：有 <http://www.usagian.com/>

