



甘集堂

かぼちゃ饅頭

1個 105 円



かわいらしい
トールペイントが飾られている
飲食スペースがあり、
とても居心地のよいお店です！

皮までかぼちゃが味わえる！

大正 10 年創業以来、昔ながらの製法と味を守り、地域に親しまれてきた「甘集堂」。「かぼちゃ饅頭」はあんだけでなく、皮にも北海道産のかぼちゃをたっぷりを使い、一つ一つ心をこめて手作りした自慢の「いっぴん」。栄養満点で、どこか懐かしい味が子供からお年寄りまで、幅広く愛されている。季節の和菓子や、チーズをふんだんに使った洋風和菓子の「チーズ饅頭」、「アップルクッキー」なども人気を呼んでいる。



甘集堂（大谷口中央通り商睦会） 03-3956-3785 MAP : P03-D3

〒173-0035 板橋区大谷口 1-3-8 有楽町線・副都心線「千川駅」から徒歩 12 分、
国際興業バス「水道タンク前」から徒歩 1 分 営業：9 時～19 時（日～18 時）休：火
FAX：03-3956-3785 全国発送：有 イートイン：可 <http://kanshudo.itabashi-life.com>



双月庵

エリート凱旋門

1個 199 円

あんちョコレートという
びっくりな組み合わせが、
これまたびっくりなおいしさ！
冷やすと外側のチョコレートの食感が
際立つのでおすすめです。

あん入り焼菓子を

カラフルなチョコレートでコーティング

閑静な住宅街を歩いていくと、歴史ある店構えで迎えてくれる「双月庵」。美しい和菓子が並ぶ店内で、ひととき優雅な存在感を放つのが「エリート凱旋門」。全国菓子大博覧会で大賞を受賞したこの商品、あんちョコレートがお互いの魅力を引き立たせながら上品な味わいを演出している。保存料は一切使用せず、安心・安全なこだわりの製法で一つ一つ手作りにしている。年齢を問わず楽しめる、新しい和菓子だ。



双月庵（宮の下商栄会） 03-3955-2764 MAP : P03-D3

〒173-0031 板橋区大谷口北町 71-11 有楽町線・副都心線「小竹向原駅」から徒歩 14 分、国際興業バス「水道タンク前」から徒歩 6 分 営業：9 時～19 時
休：火・最終日曜 FAX：03-3955-2764 全国発送：有 <http://sougetuan.jp>





マルホベーカリー

あんぱん

1個 105円

あんこのしっとり加減と
甘さが絶妙で、
ついつい食べたくなります。
お店の明るくあったかい
雰囲気も素敵です。

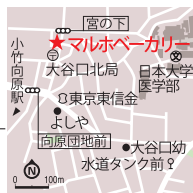


みんな大好き！昔ながらの味

口にしたときどこか懐かしく感じたり、あたたかい気持ちになったり、ふと急に食べたくなる食べ物が誰にでもあるはず。ふわふわの生地、上品な甘さのなめらかあんぱんと、ちょこんと乗った香ばしいゴマ。このあんぱんは昔から変わらない製法で作り続けられ、愛されてきた正に「みんなの味」。お手頃な値段とちょうど良いサイズも魅力的。素朴で優しい味わいについて頬がゆるんでしまう。

マルホベーカリー（宮の下商栄会） 03-3956-1293 MAP : P03-D3

〒173-0031 板橋区大谷口北町 76-2 有楽町線・副都心線「小竹向原駅」から
徒歩 15 分、国際興業バス「水道タンク前」から徒歩 8 分 営業：7 時～21 時
休：日 FAX：03-3956-1293 全国発送：有



(有)豆腐の和泉屋

揚げ出し豆腐

1個 200円

何ヶ所もの病院や学校へ、
数十年配達を続けているそうです。
衛生面には何より気を配っている
お客様思いのお店です。



毎朝作られる、安心のおいしさ

昔懐かしい雰囲気の豆腐屋さん。毎朝製造しているのでできたてのおいしさが味わえる。すのこで絹豆腐を押して水気をとり、かたくり粉の衣を付けて一つ一つ揚げている。食べるときは、容器ごと電子レンジで温めていただく。醤油味のたれが付くが、お好きな味付けでお楽しみを。ご飯のおかずにもおつまみにも最適。

(有)豆腐の和泉屋（宮の下商栄会） 03-3956-2884 MAP : P03-D3

〒173-0031 板橋区大谷口北町 80-3 有楽町線・副都心線「小竹向原駅」から
徒歩 15 分、国際興業バス「水道タンク前」から徒歩 9 分 営業：7 時半～20 時
休：日 FAX：03-3956-2884 全国発送：無



中板橋 常盤台 上板橋エリア

最寄り駅

東武東上線 中板橋駅 / ときわ台駅 / 上板橋駅



(株)辰屋かぎや

元祖 鍵屋万頭

1個 105円

あんは甘すぎず、
食べやすい味わいです。
おかみさんの明るい人柄からも
元気をもらえます。



おまんじゅうの皮のモチモチした食感が大好評！！

新聞やテレビでも紹介されている「辰屋かぎや」。他のおまんじゅうにはないモチモチ感、古来伝承の釜戸蒸し製法によるもの。黒糖を使った生地の中にはさっぱりとした甘さの粒あんがぎっしり。材料の新鮮さに気を配り、毎朝一つ一つ心を込めて蒸し上げている。冷蔵庫に入れても硬くならない日本初の「冷やしうす塩大福」もおすすめの品。百貨店での出張販売も行っている。



(株)辰屋かぎや (下板橋通り共栄会) 03-3972-1666 MAP : P03-C3

〒173-0021 板橋区弥生町 12-9 東上線「中板橋駅」から徒歩 6 分
営業：9 時～19 時 休：無 FAX：03-3972-1666 全国発送：有
※他店で取り扱いあり、要問合せ。





欧風菓子 白鳥

森の精 バウムクーヘン

カット150円、1ホール680円、1,200円、1,800円



バウムクーヘンの周りに
砂糖ではなく、
チョコレートが
コーティングされている
珍しさもポイントです！
大きさも色々で、
自分の食べたいサイズを
選べます。

年輪に森の精が宿った手焼きバウムクーヘン

1966年の創業から約40年間、一枚一枚手焼きで丹念に重ねてきた年輪に、こだわりと温もりが込められた至極の「いっぴん」。「本物」を味わうことのできる昔ながらの貴重なバウムクーヘンだ。新鮮な卵とバターを使い、無香料で作っている。手焼きでしか出せないしっとり感と、手作りの安心感。「森の精」が私たちを癒してくれる。



欧風菓子 白鳥（中板橋駅南口商店街） 03-3958-4425 MAP: P03-C3

〒173-0021 板橋区弥生町31-15 東上線「中板橋駅」から徒歩1分
営業：9時～20時 休：正月・夏期 FAX：03-3973-5555 全国発送：有
イートイン：可



(有)宮林商店

手作りらっきょうの甘酢漬け

500～600円(250g)、1,000～1,020円(500g) *年により異なる

心を込めた手作りらっきょうは いつまでもカリカリとした歯ざわり

毎年、7月初旬の発売と同時に売り切れてしまう人気商品なので、事前の予約がおすすめ。このらっきょうがおいしい一番の理由は、「食べる方に喜んでいただきたい」という店主の気持ちが込められているから。皮一枚一枚がわかるくらい歯切れの良い漬物。控えめな甘さで、酢のさわやかさが口いっぱいに広がる。他には、地酒やお味噌などを全国から取り揃えて販売している。

※予約は6月1日から15日まで受付。



とても明るく、優しい
お店の方が迎えてくれます。
ひとり暮らしのお年寄りには、
無料で配達を行っています。

(有)宮林商店（仲町親和会） 03-3956-6007 MAP: P03-C3

〒173-0022 板橋区仲町37-3 東上線「中板橋駅」から徒歩1分
営業：8時半～21時半 休：日 FAX：03-3972-7871
全国発送：有（売切れの場合があるので要問合せ）





安藤製菓(株)

安藤の炭火焼 特選堅焼

9枚入 787円

「ヒミツ」のしょうゆだれを使用した
伝統とこだわりのおせんべい

昭和初期から3代続いている「安藤製菓」。「特選堅焼」は、創業当時から販売されている一番の人気商品。長年愛され続けている理由は、店主の素材へのこだわりだろう。お米は提携農家から直接仕入れた国産のコシヒカリを使用、しょうゆだれの味付けは「ヒミツ」だそう。製法にもこだわりがあり、炭火を使用して焼き上げている。「昔からご利用いただいているお客様を思い、今ある商品を大事にしたい」と語る店主。心を込めてつくられた「いっぴん」だ。



他におすすめの商品は、「おこげ」です。炭火を使用してあり、苦くないところが特徴です。お茶と一緒にいかがでしょうか。

安藤製菓(株) (中板橋商店街) 03-3964-3211 MAP: P03-C3

〒173-0016 板橋区中板橋 14-10 東上線「中板橋駅」から徒歩3分
営業: 9時~19時 休: 火(第2・第4) FAX: 03-3964-3358 全国発送: 有
<http://www.andou-seika.co.jp>



(有)坂井善三商店

手造り今日の浅漬け

1袋 105円

心温まる商店街の味 「手造り今日の浅漬け」

中板橋商店街の中にある「坂井善三商店」の店頭には、色とりどりの漬物が並んでいる。「手造り今日の浅漬け」には定番の4種類と、新鮮なおいしい野菜が手に入ると漬け込む「季節の浅漬け」がある。冬は白菜と大根、夏はキュウリとナスがおすすめ。歯ごたえシャキシャキの食感だけでなく、自然の鮮やかな色も私たちを楽しませてくれる「坂井善三商店」の漬物。ぜひ一度ご賞味いただきたい。



お店の方の明るく元気な人柄が、鮮やかな漬物に表れています。



(有)坂井善三商店 (中板橋商店街) 03-3961-8924 MAP: P03-C3

〒173-0016 板橋区中板橋 15-13 東上線「中板橋駅」から徒歩4分
営業: 10時半~19時頃 休: 火 FAX: 03-5375-6269 全国発送: 有





大和屋

へそ饅頭

1個 105円

ごまの風味たっぷりのあんで食べごたえ十分

薄めの皮にびっしりと詰まったあん。上品な甘さの秘密は、こしあんにごまを練り込んでいること。まさに「へその中にごま」。見た目はかわいいが、なかなかの大きさで食べごたえも十分。板橋を代表するお祭りである中板橋商店街の「へそ踊り」にちなんで作られたオリジナルの商品で、キャラクターが踊る包装紙は必見。すべて手作りで低価格なところも魅力だ。



こだわりの水を使って
素材の味を生かす
努力をしています。



大和屋 (中板橋商店街) 03-3962-7769 MAP : P03・C3

〒173-0016 板橋区中板橋 20-12 東上線「中板橋駅」から徒歩 2 分
営業：8 時～18 時半 休：月 FAX：無 全国発送：有



末廣せんべい 加賀屋

おせんべい (厚焼き)

2枚 105円

もう一枚食べたくなるおせんべい

昔ながらの手焼きせんべい。店内で焼いているので、香ばしさに惹かれてついお店に入ってしまう。硬めのものから柔らかいものまで種類が豊富。火加減に気を配りながら 30 回ほどひっくり返し、旨味たっぷりの秘伝のしょう油を付けて仕上げる。ばら売りなので、おやつから贈り物まで幅広く利用できる。ビンや陳列ケースでの販売が懐かしく、つついたくさん買ってしまう。

他にも色々な種類の
あらわやおせんべいが
揃っていて、
とても魅力的です！



末廣せんべい 加賀屋 03-3962-5833 MAP : P03・C3

〒173-0011 板橋区双葉町 13-17 東上線「中板橋駅」から徒歩 4 分
営業：9 時～20 時半 休：水 FAX：03-3962-5833 全国発送：有

