



喫茶 萩

萩・チョコレート

1,000 円 (M)、2,000 円 (L)

スポンジとチョコレートムースの
比率がとてよく、
コーヒーとの相性は抜群！
毎日食べたいくなるような
おいしいケーキです。



こだわりの食材から生まれるまごころの味

懐かしさや優しさを感じる落ち着いた喫茶店。テラス席及び和室でゆっくりいただくことができる。チョコレートケーキはグランマニエを使った本格的なもので、全て店主が一人で作っている。チョコレートムースとスポンジが舌の上でトロリと溶け、甘すぎず深みのある味。とにかく常連客が多いのがおいしさの証拠で、全国推奨観光土産品にも認定されている。他にも、季節ごとに店主が創作するオリジナルケーキがあり、新作が待ち遠しい。

喫茶 萩 03-3962-6472 MAP : P03-C3

〒174-0062 板橋区富士見町 27-19 東上線「中板橋駅」から徒歩 7 分
営業：11 時～18 時 休：日 FAX：03-3962-6472 全国発送：有（クール便あり）
イトイン：可 <http://www.5f.biglobe.ne.jp/~cakehagi/>



和菓子商 三木家

たれ団子

1 本 60 円

1 本 60 円とは思えないおいしさ。
誰にも真似できない、
こだわりのお団子です！！



ずっと変わらない味、価格、優しさ

閑静な住宅街にひっそりとたたずむ和菓子屋の「たれ団子」。見た目はシンプルだが、食べた瞬間、もっちりとした食感とたれの香ばしさが一気に口のなかに広がっていく。独自にブレンドした 2 種類の粉で団子を作り、たれには日高昆布、吉野葛を使用。お店で一つ一つ丁寧に作られている。ずっと守りつづけてきた味と値段、ぜひお試しを。

和菓子商 三木家（富士見通り親交会） 03-3960-1649 MAP : P03-C3

〒174-0071 板橋区常盤台 1-38-13 東上線「ときわ台駅」から徒歩 9 分
営業：7 時半～19 時 休：月 3 回（不定休） FAX：03-3965-5965 全国発送：無





(有)御菓子司 泉屋

みとうさん

1個 170円

お店の奥での飲食が可能。
落ち着いた雰囲気で、
和菓子をいただくことができます。



素朴で後を引く懐かしい味の和菓子

「みとうさん」は、昔常盤台周辺が「御東山（おんひがしやま）」と呼ばれていたことから名付けられた。アルミホイルに包まれたバター風味の焼菓子で、どこか懐かしい趣。コーヒーマ、黄味あん、紅茶、抹茶の4種類の味が楽しめる。いろいろな飲み物に合うようにと考えられたこの商品。ブランデーやワインと一緒に食べれば、和菓子のいつもとは違う一面に出会えるはず。



(有)御菓子司 泉屋（常盤台駅前商店街） 03-3960-3677 MAP: P03-C3

〒174-0071 板橋区常盤台1-2-2 東上線「ときわ台駅」から徒歩1分
営業：9時～20時 休：不定休 FAX：03-3960-3677 全国発送：有
イートイン：可



八百國本店

けやき

1個 150円

天然酵母の食パンや、
フランス食パンなどもおすすめ！



板橋区の本「けやき」に見立てたおまんじゅう

店主が、板橋を代表するお土産にしたい、と区の木である「けやき」をモチーフに創作した。口にすると、ほろ苦い抹茶の生地と、甘すぎないとろりとした口溶けのよいあん、そして大きな栗の3層の味わい。大木のようにどっしりとして、趣がある。お店は素朴な温かみがあり、ほっとできる空間。和菓子だけでなく、パンも購入できるので、ぜひお立ち寄りいただきたい。



八百國本店（常盤台平和通り商会） 03-3960-6391 MAP: P03-C3

〒174-0071 板橋区常盤台3-10-5 東上線「ときわ台駅」から徒歩11分、
国際興業バス「常盤台三丁目」から徒歩3分 営業：7時～19時 休：日
FAX：03-3960-6391 全国発送：無





手づくり屋

クッキー

1袋 300～500円 ＊複数種類あり



閑静な住宅街にあるお店です。
いろいろな種類のクッキーがあり、
ワクワクしながら
選べる楽しさがあります。



「おいしさ」に「安心」というリボンをかけて

「子供たちに安心を」というコンセプトで開店した「手づくり屋」では、国産小麦はもちろん、全ての素材にこだわりを持っている。定番のマーブルやココアを筆頭に、季節限定のゆずやブルーベリーなど、常時約30種類ものクッキーが所狭しと並んでいる。甘さを控えた素朴な味で、紅茶やコーヒーのお供にぴったり。卵アレルギーに対応したものや、スナック感覚のお菓子があるのも嬉しい。目移りして、つつい買いすぎてしまいそう。

手づくり屋 03-3530-3139 MAP: P03-C3

〒174-0072 板橋区南常盤台 2-6-5 東上線「ときわ台駅」から徒歩4分
営業：9時～18時 休：土・日・祝 FAX：03-3530-3139 全国発送：有



(株)丸栄

春巻

調理済品4本入 680円、調理未処理品4本入 450円



お店の方はとても優しい人柄！
「板橋Fine Works」に認定されている
お店自慢のラー油もあり、
春巻をおいしくいただけます。

カリカリ、ジュワウのうまさ！ 毎日手作り 魂の春巻

賑やかな商店街の中にある中華料理店。そこに30年以上の歴史を誇る絶品の春巻がある。1日300本も作られる、具・皮共にこだわった正に「いっぴん」。皮は手作りで厚みを持たせ、具はあっさりとした鶏肉とシャキシャキのたけのこを、秘伝のスープで味付けしている。添加物は一切使用していないので安心していただける。急速冷凍での発送もあり、自宅でもお店の味を堪能できる。キツネ色に揚げた美しい春巻をぜひご賞味いただきたい。



(株)丸栄 (上板南口銀座商店街) 03-3934-1617 MAP: P03-C3

〒174-0076 板橋区上板橋 2-31-1 東上線「上板橋駅」から徒歩3分
営業：11時半～14時半、17時～21時 休：火 FAX：03-3934-1617 全国発送：有
イトイン：可 <http://www.maruei-harumaki.com/> <http://www.geocities.co.jp/maruei2311/>





おかずや

さばの味噌煮

1 切 280 円

手作り感あふれるおかずを
バランス良く食べることができ、
「家の近くにあつてほしい!!」
と思わせるお店です。



懐かしさのなかに、オリジナルのおいしさ

素材のさばは脂がのったものを厳選し、みそは独自のブレンド。このとろとろで辛すぎない味つけが、魚嫌いの子供にも大好評。お惣菜は常に約 25 品を揃えている。単品の量り売りも可能だが、お店のおすすめはお弁当。メインのおかずができるまでの間、副菜を自分で選んで盛りつけるスタイルだ。さらに、それぞれのお惣菜には栄養バランス表をもとにした「赤・緑・黄」のマークが付いているので、健康を考えながらメニューを選ぶことができる。



おかずや (上板南口銀座商店街) 03-5921-2971 MAP : P03・C3

〒174-0076 板橋区上板橋 2-31-14 東上線「上板橋駅」から徒歩 2 分

営業：11 時～21 時 (土・祝 ～20 時) 休：日・1 月 1～4 日

FAX：03-5921-2972 全国発送：無



(株)ひと本石田屋

栗饅頭

1 個 150 円

店内は甘い香りに満ちています。
和菓子はもちろん、
ケーキ、焼菓子など
おすすめの商品ばかりです。



栗のやさしい甘さと風味がしっかり生きています

おまんじゅうの中には大きな栗がごろんと一粒。上にようかんをのせて、ひっくり返した栗の実をイメージしている。材料一つ一つにこだわり、防腐剤は使用していない。日持ちはしないが、「よいものを安く、おいしく食べてほしい」という想いが込められている。リピーターが多いのも納得な「いっぴん」。店内はお客さんがあふれるほどの人気ぶり。ぜひ足を運んでみては。



(株)ひと本石田屋 (上板南口銀座商店街) 03-3933-3305 MAP : P03・C3

〒174-0076 板橋区上板橋 2-32-16 東上線「上板橋駅」から徒歩 1 分

営業：8 時 45 分～17 時 休：火 FAX：無 全国発送：無





パティスリー・モンマルト

オレンジジェット

小(約100g) 1,260円、大(約150g) 1,785円

他に、生菓子や焼菓子など、
おすすめ商品が揃っています。
ぜひお試しを!



チョコレートとオレンジピールの大人の味

特製のシロップに漬け込んだ柔らかいオレンジピールを、皮の厚みを考えながら一つ一つていねいに包丁でカットする。不揃いな形は手作りの証。濃厚なベルギー産チョコレートに均等につけて、ココアをまぶす。材料も工程もいたってシンプル、だからこそ一点一点にこだわっている。つまんでよく見てみると、チョコレート特有のツヤが見え隠れする。口に入るとチョコレートの甘さとオレンジピールのほろ苦さが絶妙に溶け合う。大人の気分を贅沢に味わえる「いっぴん」。



パティスリー・モンマルト 03-3932-9455 MAP : P03-C3

〒174-0076 板橋区上板橋 3-3-10 東上線「上板橋駅」から徒歩2分

営業: 10時~20時 休: 水 FAX: 03-3932-9455 全国発送: 有

<http://www.m-montmartre.net/shop.html>

※支店(メゾン・モンマルトル)での取扱いあり、要問合せ。



パン工房ぱけっと

ミニ菓子パン

計り売りで1gあたり2円(税抜)

「ミニ菓子パン」の他にも、
子供が喜びそうな
パンがたくさんあります。
地域密着の、
あたたかいパン屋さんです。



見て、食べて、幸せになれる小さな菓子パン

「色々な種類の菓子パンを一度に楽しめるように」と作られた、小さな菓子パン。お店に並んだ「ミニ菓子パン」は手の中に入るほど小さくて、見ただけでワクワクする。見た目は小さいが、味は大きいパンに決して劣らない。中には秘密のしかけがあるものも。メロンパンに入っているもの・・・それは食べてみてのお楽しみ。子供はもちろん大人も楽しめる「ミニ菓子パン」は全14種類。色々な味をお楽しみあれ。



パン工房ぱけっと(上板橋北口商店街) 03-3933-1718 MAP : P03-C3

〒174-0071 板橋区常盤台 4-29-15 東上線「上板橋駅」から徒歩4分

営業: 8時~20時 休: 日 FAX: 03-3933-1718 全国発送: 有(要問合せ)



志村 蓮根 西台エリア

最寄り駅

都営三田線 志村坂上駅 / 志村三丁目駅 / 蓮根駅 / 西台駅
JR埼京線 浮間舟渡駅

前野福祉園 お菓子工房「アトリエまえの」



アトリエまえの オレンジシフォンケーキ

1/8 カット 230 円、1 ホール 1,840 円

一度食べたら
その食感に夢中！
作っている方のあたたかさが
伝わってきます。



お客様の笑顔のために “ SAFETY & TASTY ”

知的障がい者の通所授産施設の中にある「アトリエまえの」。オレンジシフォンケーキは平成 19 年度に、福祉施設の製菓技術を競う「ユニバーサルベーキングカップ」で大賞を受賞した。おいしさの秘密は、国産の小麦や新鮮で良質な卵など、厳選された材料にある。フワフワできめ細かい生地は、弾力があり、なおかつしっとりしていて、その食感に驚く人も多いとか。3 日間弱火で煮込む自家製のオレンジピールが味のアクセント。お好みでホイップクリームを添えて。



前野福祉園 お菓子工房「アトリエまえの」 03-5392-8731 MAP : P03-B3

〒174-0063 板橋区前野町 4-16-1 おとしより保健福祉センター内
三田線「志村坂上駅」から徒歩 11 分、国際興業バス「前野町三丁目」から徒歩 3 分
営業：施設前でのワゴン販売・・・木 13 時～15 時、電話注文・・・月～金 9 時～17 時（受取希望日の前々日まで） FAX：03-5392-2070 全国発送：有 <http://www.tokyoengokyoikai.or.jp>



志村・蓮根・西台エリア

27