



伊勢屋

## きんぴらおにぎり

1個 120円

もうひとつのおすすめ商品は  
「焼肉おにぎり」。  
こちらも  
「きんぴらおにぎり」  
と並ぶ人気商品です。



### きんぴらたっぷり 自家製おにぎり

おにぎりとお菓子の店、「伊勢屋」。「きんぴらおにぎり」は特に人気の商品で、きんぴらごぼうを白ゴマと海苔の混ぜごはんで包んだ、手巻き寿司のようなおにぎり。ピリ辛のきんぴらは手作りで、ごはんによく合う。海苔から飛び出すほどのボリュームは、120円とは思えない。作り手の温かみが感じられる、どこか懐かしい「いっぴん」だ。

伊勢屋 (蓮根中央商店会) 03-3967-6321 MAP: P03-B3

〒174-0046 板橋区蓮根 2-12-18 三田線「蓮根駅」から徒歩 5 分  
営業: 8 時～19 時 休: 火 FAX: 無 全国発送: 無



和菓子司 小川家

## 板橋太鼓判 手やきどらやき

1個 140円

昔ながらの和菓子屋さん。  
工夫の数々に、  
職人の技が光る「いっぴん」  
であることを感じました。



### 最高級ブランド小豆「豊祝」と、 ごま油の薫り高き演出

昭和 34 年の創業以来、手作りの味にこだわって和菓子を作りつづけてきた「小川家」。人気の「手やきどらやき」は、袋を開けた瞬間、ふわっと上質な香りが広がる。やわらかく、しっとりとした皮が心地よい口当たり。生地を一晚寝かすことで卵独特の臭みを消し、ごま油を使い焼き上げている。あんの小豆は皮が薄く、風味豊かな北海道産の「豊祝」を使用。香りの相乗効果に並々ならぬこだわりを感じさせる「いっぴん」。包装には板橋区の花「ニリンソウ」がプリントされている。

和菓子司 小川家 (蓮根中央商店会) 03-3966-1335 MAP: P03-B3

〒174-0046 板橋区蓮根 2-17-8 三田線「蓮根駅」から徒歩 4 分 営業: 8 時半～19 時  
休: 火 FAX: 03-3966-1335 全国発送: 有 <http://wa-ogawaya.com/about.html>





ベリ・デリごはん まるうま

## まるうまの揚げたて あげパン

スタンダードツイスト 200 円、パンブキン / 胚芽ツイスト 220 円



揚げたてがおいしいのですが、  
冷めても油っこくありません。  
ついつい何個でも  
食べてしまいそうです。

### 外はサククリ、中はふわふわ揚げたてあげパン

「体にも心にもやさしいごはん」をテーマにした家庭料理のお店。サイドメニューのあげパンは、学校給食の調理をしていた店主のこだわりの「いっぴん」。外はサククリ、中はふわふわの食感、高温の油で揚げるのがポイント。3種類のパン（スタンダード、パンブキン、胚芽）に5種類の味（きなこ、アーモンド、シナモン、黒ごまうぐいすきなこ、ピーナッツ）の豊富なバリエーションも魅力的。揚げたて熱々のおいしさを、ぜひお試しください。



ベリ・デリごはん まるうま 03-6786-5088 MAP : P03-B3

〒175-0082 板橋区高島平 1-55-10 三田線「西台駅」から徒歩4分 営業：平日7時～14時半、15時半～19時 土7時～16時 休：日・祝、第3週目の土からつながる日・月  
FAX：03-6786-5089 全国発送：無 イートイン：可 <http://maruuma.net/>



一不二

## いちご大福

1個 158 円

和菓子離れしている最近の子供にも  
ぜひ食べてほしい、というお店の方の  
願いが込められています。



### ずっしり、ぎっしりと詰まったいちご大福

あんこに生の苺を丸ごと入れ、羽二重もちで包んだ大福。大きな苺を支えているのは、店主こだわりの「つぶしあん」。長年かけてたどり着いたというこのあんこが、苺の甘酸っぱさと絶妙にマッチしている。一つ一つ、心を込めて作られた一不二の「いちご大福」は、年齢を問わず楽しめ、優しい気持ちにしてくれる「いっぴん」だ。



一不二 03-3960-1254 MAP : P03-A3

〒174-0046 板橋区蓮根 3-8-13 三田線「西台駅」から徒歩2分  
営業：10時～19時 休：水 FAX：無 全国発送：無





高島平福祉園分場「喫茶サンジュ」

## サンジュクッキー

3枚入 120円

ふわっと香るバターが  
たまりません。  
シンプルですが上品で、  
どれもおいしいお菓子ばかりです。



上品な味にうっとり

材料にもこだわったまごころクッキー

「喫茶サンジュ」は、知的障がい者通所授産施設の中にある喫茶コーナー。施設の利用者が生地づくり、袋詰め、販売を行っている。材料には新鮮な卵と北海道産のバターを使用しており、添加物が入っていない。たっぷりバターの入ったクッキーは上品な甘さでサクとした食感。柔らかくとても口溶けがいい。そのため小さい子供からお年寄りまで食べられるのも魅力だ。喫茶コーナーでゆっくりコーヒーを飲みながら味わうのもおすすめ。他に、フロランタン、マドレーヌもある。



高島平福祉園分場「喫茶サンジュ」 03-5399-7170 MAP: P03-A3

〒175-0082 板橋区高島平 9-1-8-201 三田線「西台駅」から徒歩5分  
営業: 12時～15時 休: 土・日・祝(行事などで臨時休業あり) FAX: 03-5399-8841  
全国発送: 無 イートイン: 可 <http://www.tokyoyoungkyokai.or.jp>



(株)エファール河村屋

## なめらかクリーミープリン

プレーン 1個 105円、  
チーズ・胡麻・チョコレート・バナナ・抹茶 1個 210円

みんなに愛される、店自慢のなめらかプリン

すべて手作りで無添加、無着色。三層になっていて、こだわりのおいしさ。チーズ、胡麻、チョコレート、バナナ、抹茶のバリエーションも楽しめる。1階はパン屋、2階はパンをイートインできるカフェとなっており、パンを購入するとカフェでコーヒー又はジュース1杯が無料となる。おしゃれなお店として地元での人気も高い。

商品に対するこだわりと  
お客様への思いが  
お店の方から伝わってきます。  
このおいしさでこの価格は  
驚きです!



(株)エファール河村屋 03-6802-3701 MAP: P02-B2

〒175-0045 板橋区西台 2-42-1 三田線「西台駅」から徒歩13分、国際興業バス「大東文化大学」から徒歩1分 営業: 8時～19時 休: 無 FAX: 03-6802-3701  
全国発送: 無 イートイン: 可 ※他店での取扱いあり、要問合せ。



# 高島平 赤塚 成増エリア

最寄り駅

都営三田線 高島平駅 / 新高島平駅  
東武東上線 東武練馬駅 / 下赤塚駅 / 成増駅  
東京メトロ有楽町線・副都心線 地下鉄赤塚駅 / 地下鉄成増駅



鉢の木製菓(株)

## 夢にのせて ふわっとどらやき

1個 142円

### ふわっとやわらかい皮とあんのコラボレーション

ネーミングの通り、ふっくらと焼き上げられた皮が特徴。中身は粒あん、抹茶生クリーム、小倉生クリーム、レーズン生クリームの4種類。どれもあんの甘さと皮との相性が抜群で、様々な年代の方に喜ばれる味わい。他にも、「赤塚諏訪神社田遊び」を題材にした「赤塚もち」など、地域にちなんだお菓子を作っている。ぜひ一度足を運んでいただきたい。



お店の雰囲気や商品の味すべてにおいて、  
お店の方の思いが伝わってきます。

鉢の木製菓(株) (下赤塚駅南商店会) 03-3939-1025 MAP: P02-B2

〒175-0093 板橋区赤塚新町1-21-10 東上線「下赤塚駅」、有楽町線・副都心線「地下鉄赤塚駅」から徒歩1分 営業: 9時~19時 休: 無 FAX: 03-3975-3803  
全国発送: 有 (代引き利用可) <http://8noki.co.jp/>





フ랑스製菓

## 大仏サブレー

1枚 100円

### おみやげにぴったりのお手頃価格

どこか懐かしい雰囲気、商店街のケーキ屋さん。このお店の「いっぴん」は、厳選した材料で作られた、サクサクとした食感の「大仏サブレー」。描かれている大仏は商店街のシンボル。生地をのばして型抜きし、一枚一枚大仏の型を押していく。手のひらサイズの1枚が100円でおみやげにぴったり。他にもロールケーキやショートケーキなどの定番から季節商品まで揃っている。



表面はカリカリ、スポンジはふわふわの  
スティックケーキ「ブラリネ」もおすすめ!

フ랑스製菓 (赤塚一番通り商店街) 03-3930-2255 MAP: P02-B2

〒175-0092 板橋区赤塚 2-2-5 東上線「下赤塚駅」から徒歩1分、有楽町線・副都心線「地下鉄赤塚駅」から徒歩2分 営業: 9時~21時 休: 無 FAX: 無 全国発送: 有



あけぼの

## 登録商標 梅の郷里

1個 130円

### 素材にこだわった上品な味わい

昭和39年の創業以来、厳選された素材で丹念に手作りされた和菓子の数々。日々のお茶菓子から贈り物まで幅広く揃えている。国産の素材にこだわった梅をまるごと、白双糖で練り上げた黄味あんで一つ一ついいに包み込んだ「梅の郷里」。梅の香りと、やさしい甘さの手作りあんが絶妙なバランスで口の中にふんわりと広がる、上品な味わい。国産くるみをふんだんに使った「くるみ団子」や「くるみ最中」も、すぐ売切れてしまうほどの人気。



家族へのお土産にしたら  
「おいしかったからまた買ってきて」と大好評。  
何度も食べたくなる  
「いっぴん」です。

あけぼの (徳丸不動産通り商店会) 03-3934-2797 MAP: P02-B2

〒175-0083 板橋区徳丸 1-33-12 東上線「東武練馬駅」から徒歩6分 営業: 8時半~22時 休: 無 FAX: 無 全国発送: 有







(有)爽風庵 榎

## そばいなり

1個 136円

### 五感で食べてほしい、愛情いっぱいの味

区の有形文化財である古民家の隣に、凛として建つ日本家屋の蕎麦屋「爽風庵 榎」。「そばいなり」は、創業当初から40年間販売している自慢の品だ。一週間以上のアゲの仕込みや、注文を受けてからそばを茹でるなどのこだわりが、口にした瞬間に伝わってくる。見た目から受けるイメージは、食べたらきつとくつがえされるはず。甘いアゲと甘酸っぱいそばが口の中で絶妙に絡むこの味は、一度食べたら忘れられない。お店で蕎麦を味わったあとは、この「そばいなり」を自宅で楽しもう。

そばといなり・・・  
イメージと、実際に口にしたときの  
味の違いに驚きました。  
こんなにおいしいいなりは  
食べたことはありません！



(有)爽風庵 榎 03-3933-4863 MAP : P02・B2

〒175-0083 板橋区徳丸7-11-1 三田線「高島平駅」から徒歩16分、東上線「東武練馬駅」から徒歩21分、国際興業バス「紅梅小学校」から徒歩2分 営業：11時～20時  
休：金・第3木 FAX：03-3933-4863 全国発送：無 イートイン：可  
<http://www.makisoba.com/>



のぐちやBakery

## 食パン

1斤 195円

### ふんわりきめ細かく飽きのこない味

毎日の食卓にのぼるシンプルな商品だから、味にはこだわりたいもの。「のぐちや Bakery」の食パンは生地がきめ細かく、ミルク風味でソフトな味わい。口にするとふんわりやさしい。防腐剤は使用していない。アットホームで開放的な店内は段差がなく、ベビーカーや車椅子の方も入りやすく工夫されている。お散歩途中に、イートインコーナーでちょっと一息はいかが。

おかわりできる  
挽き立てコーヒー(200円)  
もあるので、ぜひお試しを。



のぐちやBakery 03-3930-0050 MAP : P02・B2

〒175-0092 板橋区赤塚5-1-1 東上線「下赤塚駅」から徒歩18分、国際興業バス「赤塚八丁目」から徒歩1分 営業：7時半～18時(売切れ次第終了) 休：木  
FAX：03-3930-0050 全国発送：無 イートイン：可

