



(有)本橋商店 (販売：割烹 瀧之上)

東京大仏漬物

1袋 300円～ ＊複数種類あり



「もろみ生姜」は細かく刻んで、アツアツのご飯に混ぜて食べるのもおすすめです。

ご飯に合う！昔ながらの手造りのお漬物

常時約 15 種類の漬物を、昔から変わらない方法でいねいに漬けている。おすすめは「もろみ生姜」。大きめの生姜を 1 ヶ月間漬け込んだもので、口にすると生姜の辛みが口いっぱいに広がる。もう一つのおすすめは「甘酢楽京」。現代の味覚に合わせて酸味を押さえつつ、らっきょうの旨みを生かしている。もともとは農家で、農業のかたわら大根などを漬けていたのがはじまりとのこと。今も農地が残る赤塚の歴史を感じさせる商品。



(有)本橋商店 (販売：割烹 瀧之上) 03-3979-3939 MAP：P02・B2

〒175-0092 板橋区赤塚 8-10-5 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 20 分、国際興業バス「赤塚八丁目」から徒歩 5 分
営業：10 時～17 時 休：月 FAX：03-3930-0015 全国発送：有



ポワソン・ルーージュ

マンゴープリン

1個 630円

かわいい外観のお店に入ると、輝いたケーキが迎えてくれました。おみやげにしたいお菓子がたくさん揃っています。



夏のお楽しみ！ぷるっと完熟プリン

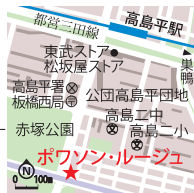
夏季限定のスペシャルプリン。国産の完熟マンゴーの果肉とミルク、マンゴーの 2 種のプリン、そして濃厚なマンゴーソースの 3 層の食感。この色の鮮やかさが夏気分が盛り上がること間違いなし。容器のガラスは返却すると 1 個につき 30 円がキャッシュバックされる。焼菓子も充実しており、手土産にぴったりの商品ばかり。

※ 6 月中旬～8 月の限定販売



ポワソン・ルーージュ 03-5399-3336 MAP：P02・B2

〒175-0082 板橋区高島平 2-21-2-103 三田線「高島平駅」から徒歩 11 分
営業：10 時～19 時 休：火・水 FAX：03-5399-3336 全国発送：無





中華料理 天寶

とんとん餃子

6個 450円

温かく懐かしい雰囲気のお店。
常連が多いのも納得です。
家庭的な味付けで、
ほっとする「いっぴん」です。



ボリューム満点でジューシー 地元で愛される餃子

地元で愛されて30年以上、アットホームな中華料理店。女性一人でも入ることができる雰囲気もいい。人気の「とんとん餃子」は野菜たっぷりで、一口食べるとシャキシャキと音がする。味のポイントである肉はかたまりで仕入れ、自店でひき肉にしている。焼餃子はもちろん、生、冷凍でも販売しており、夕食のおかずにも人気の「いっぴん」。お店のメニューでは、他に「ムースロー（きくらげと卵の炒め物）」もおすすめ。



中華料理 天寶 03-3937-8744 MAP: P02・A2

〒175-0082 板橋区高島平 9-20-13 三田線「高島平駅」から徒歩7分
営業: 11時～15時、17時～20時 休: 火 FAX: 無 全国発送: 有
イートイン: 可



ザ スマイリング ベーカリー パセリ

きまぐれラスク

1袋 140円

お店の方の、
「パンで街を元気にしたい」
という熱い想いが伝わってきました。
ていねいに作り上げられたパンは、
どれもおいしいです。



笑顔溢れる「パセリ」発! 思いやりのエコアイデア

「きまぐれラスク」はお店で人気ナンバーワンの商品。一袋にぶどうパン、丸太メープルなど5種類のラスクが入っており、その時の気分によって味を選べることから、このネーミングとなった。低温で長時間じっくり焼き上げるので、カリッと軽くソフトな口当たり。まぶしてあるメープルが体に優しい、ほどよい甘さだ。環境に優しいお店として何ができるか考え、パンの端をラスクとして商品化することを思いついたという。一袋140円という値段設定にも、思いやりが感じられる「いっぴん」。



ザ スマイリング ベーカリー パセリ 03-3975-2220 MAP: P02・A2

〒175-0082 板橋区高島平 7-20-17 三田線「高島平駅」から徒歩4分
営業: 10時～20時 休: 水・木 FAX: 03-5968-6223 全国発送: 有
イートイン: 可





菓子工房 ガトーマスダ

完熟アップルパイ

1カット 400円、1ホール 3,000円

アップルパイを超えた究極のアップルパイ

樹の上で完熟させ、蜜と果汁をたっぷり含んだ山形産の「ふじ」。そのこだわりのリンゴを1ホールに約3個も使い、贅沢に作り上げた。豊潤なうまみと、すっきりとした後味は、これまでの「アップルパイ」の概念を変えてしまう。水を一滴も使わずリンゴ本来のおいしさを閉じ込めた「白いリンゴ」と、上質な赤ワインと少量の砂糖だけで煮込んだ「赤いリンゴ」との、白と赤の見た目も珍しい。隠し味に洋酒を使用した大人の味わい。




 甘さ控えめで
 リンゴ本来のおいしさを
 堪能できる「いっぴん」！
 パイのサクサク感は極上で
 今までにないアップルパイを
 味わえます。

菓子工房 ガトーマスダ 03-3939-2992 MAP: P02・A2

〒175-0082 板橋区高島平 7-14-21 三田線「新高島平駅」から徒歩1分
 営業：10時～20時 休：元日 FAX：03-3979-2201 全国発送：有
 イートイン：可 <http://www.gato-masuda.co.jp/> ※支店での取扱あり。



田中屋支店

栗最中

1個 158円

どこか懐かしい、
和の魅力が詰まった「いっぴん」

さっくり焼き上げた薄い皮に、厳選された十勝産の小豆を使った粒あんがぎゅっしり。その中に選り抜いた大粒の栗が一粒、宝石のように光っている。あんと栗が、お互いの良さを絶妙なバランスで引き立てており、不思議と甘すぎない。熟練した和菓子職人が一つ一つていねいに作り上げた最中はどこか懐かしい、ほっとするおいしさ。お茶菓子にぴったりなので、熱いお茶とともに、ゆっくりと和風のティータイムを楽しもう。




 とても気さくな
 おかみさんがいるお店！
 季節の和菓子など、
 どれもおすすめの品。

田中屋支店（成増北口通り商店会） 03-3939-3798 MAP: P02・B1

〒175-0094 板橋区成増 3-51-2 東上線「成増駅」から徒歩13分、有楽町線・副都心線「地下鉄成増駅」から徒歩14分、東武バス「瑞光橋」から徒歩1分
 営業：9時～19時 休：火 FAX：03-6786-3790 全国発送：有





ゼイタク煎餅と重盛の人形焼（古城商店）

人形焼

1個 80円



近所の小学生の
登下校を見守っている、
やさしいお店の方。
落ち着いた場所にあり、
思わず立ち寄りたくなる
雰囲気です。

昔ながらの製法で作上げた 伝統の「人形焼」

袋を開けると懐かしい香りがふわり。たっぷりのあんを薄い生地で包み、6種類の型に入れて焼き上げている。きれいな焼き色がついていて、中のあんこはほどよい甘さ。焼いているのは、10年修行をしてからお店を開いた職人で、37年間作り続けている。常連のお客さんも多い。「ピンズ煎餅」もおすすめの商品。



ゼイタク煎餅と重盛の人形焼（古城商店）（成丘通り商店街睦会）

03-3938-8267 MAP : P02・B1

〒175-0094 板橋区成増 4-13-33 東上線「成増駅」から徒歩 8 分
営業：8 時～ 21 時 休：月 1 回（不定休）FAX：無 全国発送：有



御菓子司 田中屋本店

すきっぷ通り

1個 160円



手作りのお菓子の種類の多さに
驚きました。
「すきっぷ通り」は、
子供からお年寄りまで
広く好まれる味の焼菓子です。

老舗和菓子屋の、 素材にこだわったかわいい焼菓子

安政3年創業の老舗和菓子屋。店内は、どこか懐かしく、落ち着いた和の雰囲気が漂っている。「すきっぷ通り」は、さくさくとしたパイ生地にあん詰まった甘さ控えめの焼菓子。くるみ、くり、おぐら、かぼちゃの4つの味がある。商品のネーミングは、成増駅前の商店街の愛称「スキップ村」からとったもの。素材はその季節で一番良いものを使用し、手作りの味を大切にしている。生菓子、焼菓子、最中など商品の種類が豊富。



御菓子司 田中屋本店（成増商店街） 03-3930-0055 MAP : P02・B1

〒175-0094 板橋区成増 1-31-5 有楽町線・副都心線「地下鉄成増駅」から徒歩 4 分、
東上線「成増駅」から徒歩 5 分 営業：9 時～ 20 時 休：火 FAX：03-3938-5420
全国発送：有 <http://tanakaya-wagashi.com>





和菓子 司 ふじむら

兎月まんじゅう

1個 155円



手作りの「兎月まんじゅう」は、
食べるのがもったいないくらい
かわいらしい「いっぴん」です。

紅白のうさぎは行事やお祝いに最適！

昭和30年代後半に創業して以来、変わらぬ製法、こだわりの素材で和菓子を作り続けている。「兎月まんじゅう」は、10年程前から試作を重ねてできあがった洗練された「いっぴん」。北海道産大芋を使って、手間を惜まず手作りされたあんの中に、渋皮栗がまるごと入っている。皮には、千葉県多古町産のコシの強い大和芋を使用。ほどよいあんの甘さと栗の食感、しっとりとした皮がたまらない味わい。無添加なので、安心して食べられる。



和菓子 司 ふじむら（兎月園通り商店会） 03-3930-6056 MAP：P02-B1

〒175-0094 板橋区成増 1-25-9 有楽町線・副都心線「地下鉄成増駅」から徒歩3分、
東上線「成増駅」から徒歩5分 営業：9時～20時 休：火 FAX：03-5997-4484
全国発送：可（冷凍にて発送）



コラム

わたしといっぴん

毎年、「板橋のいっぴんスタンプラリー」にて、全ての参加店をめぐってスタンプを集めていらっしゃる、蓮根在住の会田 烈さん。スタンプラリーの期間が終了すると、商品を食べた感想や、お店の方との会話について、区役所へお手紙をくださいます。そんな会田さんに、「板橋のいっぴん」の魅力はどんなところにあるのか、お話をいただきました。

子供の頃、母に連れられて歩いた商店街。そこは、白熱球が灯り、元気な声が聞こえ、活気に溢れていました。時代が変わり、便利な世の中になりましたが、便利さの中に何か忘れ物をしてきたようにも思います。そんな忘れ物を思い出させてくれたのが、「板橋のいっぴん」の皆様でした。初めてのお店でも、何年も前からのお客であるかのように接して下さり、お話を聞くと、押し付けでない熱意が伝わってきます。「いっぴん」の全店めぐりを思い立ったのも、一所懸命な皆様にお会いすると元気をいただけるからでした。商品の魅力もさることながら、この人情こそが、「板橋のいっぴん」ではないかと思っています。これからも「いっぴん」と笑顔と元気、子供の頃に私が感じていた活気をお店に溢れさせて下さい。

会田 烈

