



2025年3月
板橋区産業経済部 産業振興課
刊行物番号 R05-74



ITABASHI NO IPPIN

板橋区

板橋のいっぴん

商品カタログ



2025年3月発行
板橋区産業経済部 産業振興課

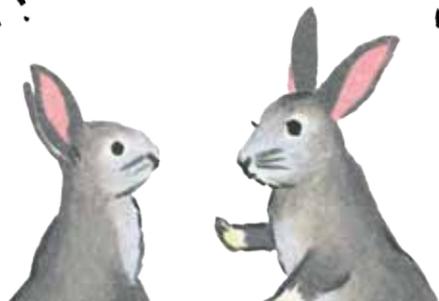
PRODUCT CATALOG

きょうは、ずっと たのしみになっていた パーティーの ひ。
みんなが よろこぶものは なにかな？



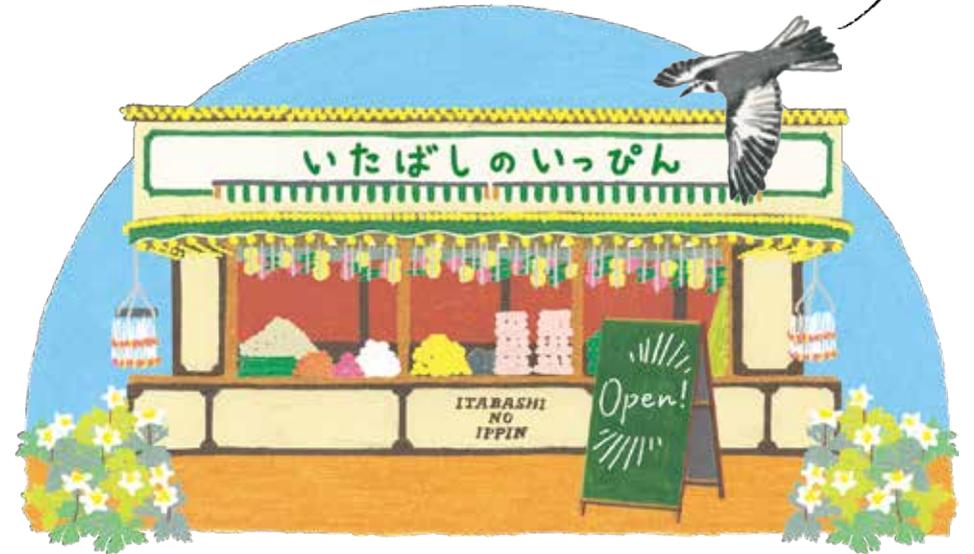
そこで、うさぎの おやこは いたばしの おいしい ものが
たくさん あつまる おみせに いくことにしました。

えうだ！



あたらしく なった
「いたばしの
いっぴんや」
さんに
いってみよう！

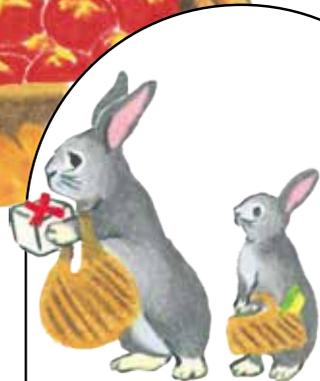
おみせに つくと、しろくろの からだに ながい しっぽの
ハクセキレイさんが あんないを してくれました。



いらっしやい！ パンに、おかし、ごはん、
そして のみもの…
ゼーンぶ おいしいそうです。



たくさん かいものした うさぎの おやこは、
なかまたちを むかえに いくことに しました。



どうぶつたちは どこにいるかな？

めいろを とおって みんなを むかえに いこう。

スタート!

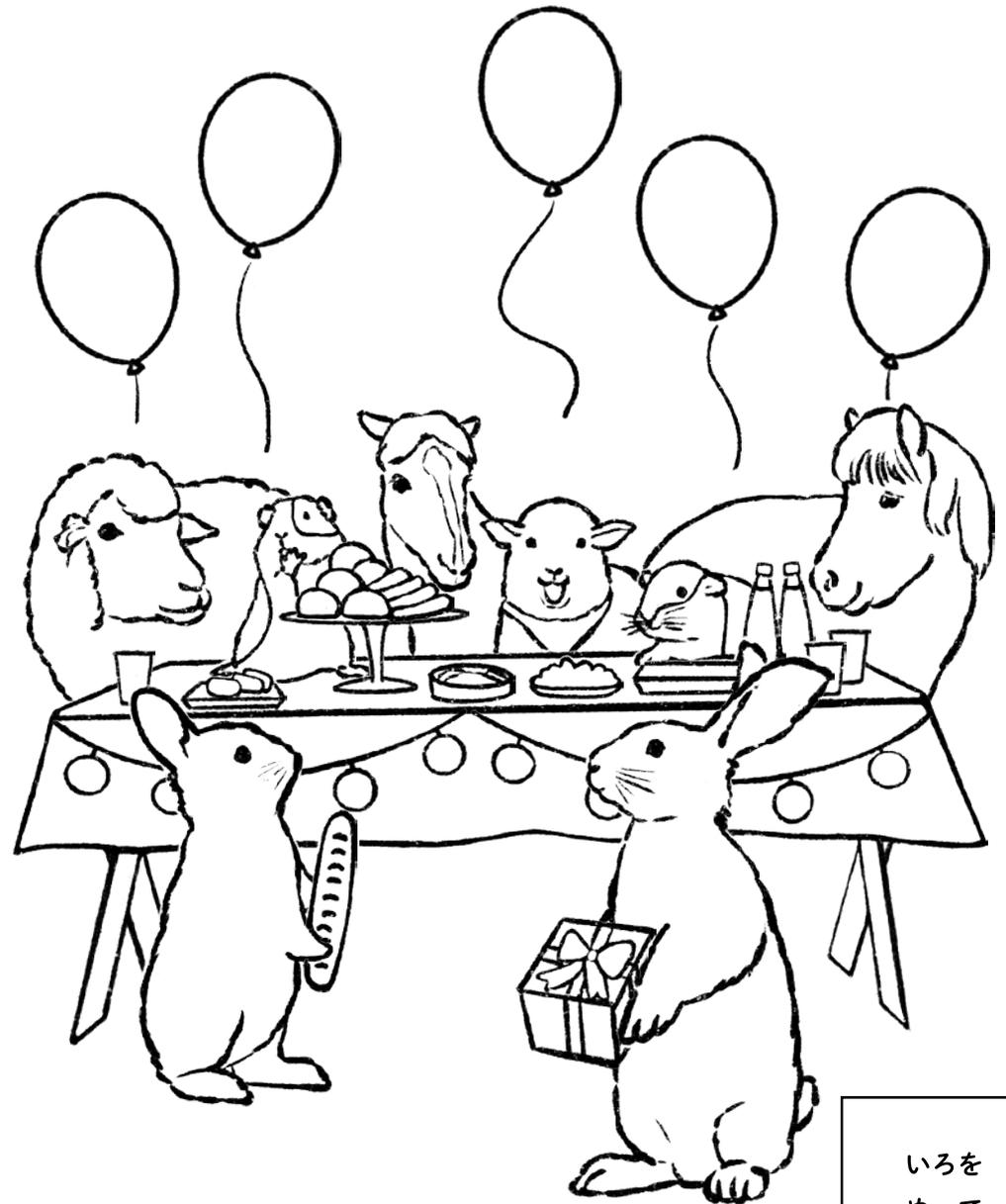


さがして みよう!

- ・ちょうちょ
- ・チューリップ
- ・どんぐり

テーブルには、おいしそうな りょうりが
たくさん ならんでいます。

みんなで てを あわせたら、「いただきます!」



いろを
ぬって
みよう!

商品紹介 6~38

洋菓子 6~14

和菓子 15~19

パン 19~24

食事・お惣菜 25~33

飲み物・お酒 33~36

元祖 板橋のいっぴん 37~38

コラム
板橋のいっぴんリニューアル 39

ジャンル別索引 40

MAP 41~42



ロゴマークに込める想い

「板橋のいっぴん」は令和4年に認定商品とロゴをリニューアルしました。ロゴマークは区民から愛される板橋の鳥「ハクセキレイ」が「板橋のいっぴん」を贈る様子表現しました。2羽のハクセキレイは、作り手(お店)と買い手(お客さま)、真ん中の小包は「板橋のいっぴん」を表しています。ハートをあしらったリボンには、贈られた人・贈った人、みんなのハートがほっこり温かくなりますように…といった想いが込められています。



※掲載されている情報は、令和6年7月時点のものです。内容は変更になる可能性があります。
※表記価格は全て税込です。 ※掲載画像はイメージです。 ※20歳未満の飲酒は法律で禁止されています。

綿帽子

シフォンケーキ(プレーン)

1個 220円



ふわふわ、もちもちとした食感
グルテンフリーのシフォンケーキ

100%米粉を使用しており、グルテンフリーで徹底的に無添加にこだわりました。お子さまからお年寄りまで、安心してお召し上がりいただけます。“ふわふわ”“もちもち”の食感を楽しめるシフォンケーキです。

板橋エリア

▲板橋区板橋1-11-7-101
■JR埼京線「板橋」駅 徒歩2分
☎03-5948-9157
🕒11:00~21:00
📅月・火曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



本当にふわふわ!
米粉100%なのもうれしいですね。



坂東彌十郎さん
(板橋区観光大使・
歌舞伎俳優)

クリオロ

幻のチーズケーキ

1本 1,750円



世界最優秀味覚賞を受賞した
シェフの味

濃厚だけどふわっと消える、まるで“まばろし”のような食感。フランス産のクリームチーズをたっぷりを使用した、素材本来のシンプルな美味しさ。濃厚なコク、ふんわりとろける口どけにこだわった逸品です。

大山エリア

▲板橋区向原3-9-2 東京メトロ「小竹向原」駅 徒歩3分
☎03-3958-7058
🕒10:00~18:00
📅火曜日(祝日の場合は営業)
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



軽いスフレのような食感。
あとを引くおいしさで、
つい食べ過ぎてしまいます。



坂東彌十郎さん
(板橋区観光大使・
歌舞伎俳優)

Let's!!Chiffon CAKE FACTORY

シフォンケーキ

1個 230円～300円



個包装でいろんな味があるの、手土産にもぴったりですね。



坂東彌十郎さん
(板橋区観光大使・
歌舞伎俳優)

季節ごとに 限定フレーバーも楽しめる

ひとつひとつ丁寧に手作りで焼き上げた、とろけるような口溶けが特長のふわふわシフォンケーキです。シーズンに合わせて季節限定フレーバーを販売しており、さまざまな味をお楽しみいただけます。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区小茂根2-28-3 東京都
メトロ「小竹向原」駅 徒歩7分
☎03-6313-7749
◎11:00～19:00 ◎月・日曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



ユーセーアヴェー

フランスのアップルパイ

1個 486円



食べると思わず笑みがこぼれる本格フランス菓子と出会えます!



本場フランスの味を再現した アップルパイ

焦がしバターを練り込んだ、サクサクの自家製パイ生地に、酸味の効いたフランス産りんごのコンポートを包んで焼き上げたアップルパイです。一口食べるとバターのやさしい風味と国産小麦の良質な香りが口の中一杯に広がります。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区南常盤台2-19-12 ブリリアン
トハイツ101 東京都武東上線「ときわ台」
駅 徒歩5分 ☎03-6279-8470
◎11:00～17:00 ◎不定休/月4回
(第2&第4金・土曜日メイン)※詳しくは
お店のHP、Instagramをご確認ください。
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



パティスリー・ラ・ノブティック

ときわクーヘン詰合せ

10個入り 3,402円



2023年に黄綬褒章を受賞、
日高シェフの実力派スイーツは
ほっぺたが落ちるおいしさ。



濃厚な生地を一層一層
丁寧に焼き重ねたバウムクーヘン
アーモンドの風味を効かせたコクのある
生地を、一層一層丁寧に焼き上げたスク
エアタイプのバウムクーヘンです。プレー
ン、ショコラ、抹茶の3種類の味を詰め合
わせました。贈り物に喜ばれる逸品です。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区常盤台2-6-2 池田ビル1階
東京都武東上線「ときわ台」駅 徒歩1分
☎03-5918-9454 ◎10:30～18:30
◎火曜日
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



Petit Sapin(プティ サパン)

ときわ台のテリーヌショコラ

250g 2,073円



厳選された素材から
生み出されるスイーツは
どれも絶品です。



自家製キャラメルと 北海道産バターのくちどけ

ベルギー産の濃厚チョコレートに、北海道根釧生クリームを使用した自家製キャラメル、卵、北海道バターと少量の小麦粉を加え、低温でじっくりと焼き上げました。チョコレートの風味とキャラメルの苦味が特長です。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区南常盤台2-21-3 東京都武東上
線「ときわ台」駅 徒歩8分
☎03-6909-3588 ◎11:00～19:00
◎月・第2・4火曜日(月曜日が祝日の場
合は営業、翌日火曜日は休み)
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



Pleasure

いたばし野菜のパウンドケーキ

1個 300円



板橋の野菜“イタバシ”を使ったお菓子の
ご当地みやげに最適です!

地元の農家さんが育てた
安心安全な農作物を使用

板橋で生産された旬の野菜や果物を練り込みました。しっとりとしたパウンドケーキに野菜や果物のおいしさが広がります。忙しい日の朝食、のんびり過ごすおやつのお供に、また、贈り物にも喜ばれるひと品です。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区東新町1-3-7 関東武東上線「ときわ台」駅 徒歩9分
☎03-6320-8169
◎10:00~17:00 ㊟日曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



クッキーハウスCosmos

ロイヤルミルクティー(クッキー)

1袋(5枚入り) 250円



素材でやさしい味の
手作りクッキーを
各種取り揃えています。

手作りの温もりが伝わる
やさしい味わいのクッキー

生地にアールグレイ茶葉と、茶葉から抽出した濃い紅茶液を使用しています。さらにホワイトチョコレートを2粒入れることで、商品名の通りロイヤルミルクティーのようなやさしい味わいのクッキーになっています。

高島平・赤塚・成増エリア

▲板橋区高島平8-6-10 国都営三田線「高島平」駅 徒歩3分
☎03-3936-8506
◎9:00~17:30
㊟土・日曜日(土曜日は不定期)
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



イタリアごはんとおやつ curari

アフロちゃん

1個 215円



木のぬくもりに包まれた店内で
ほっこり笑顔になれる
料理とスイーツを。

おいしくて、かわいい、
笑顔になれるクッキー

全粒粉を使用しており、ザクザク、プチプチとした食べ応えのある食感を楽しむクッキーです。2枚のクッキーの間にミルクチョコレートをサンドしており、幅広い層の方に好まれる味に仕上げました。

高島平・赤塚・成増エリア

▲板橋区赤塚2-9-12 関東武東上線「下赤塚」駅 徒歩4分
☎03-4283-0715
◎11:00~17:00 ㊟不定休
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



サンブロン洋菓子店

徳丸シュー

1個 259円



定番のケーキからオリジナル商品まで、
さまざまなスイーツを販売しています。

保存料を使用していない
こだわりのシュークリーム

カスタード入りクリームを使った、当店オリジナルのシュークリームです。創業以来使用しているこだわりの卵「パワーエッグ」で作ったカスタードクリームと、乳脂肪分のみで作られた最高級の生クリームをたっぷり使用しています。

高島平・赤塚・成増エリア

▲板橋区徳丸2-11-15 関東武東上線「東武練馬」駅 徒歩4分
☎03-3936-5177
◎9:30~19:30 ㊟不定休
オンライン販売:無



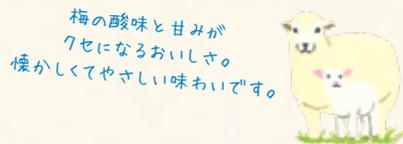
お店の情報はこちら



社会福祉法人 JHC板橋会 JHC赤塚

板橋の梅タルト

1個 320円



梅の酸味と甘みが
クセになるおいしさの
懐かしくてやさしい味わいです。

自家製の梅ジャムの 甘酸っぱさが際立つタルト

採れたての梅から丁寧にジャムを作り、
バターたっぷりの濃厚なアーモンドクリー
ムに練り込みました。梅のクリームを、手
作りのサクサクパイ生地になっぴりのせ
て焼き上げています。

板橋区立前野福祉園 お菓子工房「アトリエまえの」

ガトーアナナス (スライス)

1個 200円



厳選された素材で作られた
お菓子は、風味豊かで
食べ応えたっぷり。

まろやかさと爽やかさが絶妙! 風味豊かなパイナップルケーキ

国産小麦粉や鶏卵は良質な素材を厳選
して使用し、カルピスバターを贅沢に使っ
て焼き上げた、しっとりとしたパイナップ
ルのパウンドケーキです。コクがありな
がらも、あっさりとした後味が楽しめる人
気商品です。

高島平・赤塚・成増エリア

▲板橋区赤塚1-8-15 国東武東
上線「下赤塚」駅 徒歩5分
☎03-3975-3299
◎9:00~17:45
◎土・日曜日・祝日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区前野町4-16-1 2階
国都営三田線「志村坂上」駅
徒歩9分 ☎03-5392-8731
◎13:30~15:00 (毎週木曜日)
◎木曜日以外
オンライン販売:有



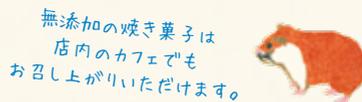
お店の情報はこちら



板橋区立高島平福祉園分場 3時café

フロランタン

1枚 200円



無添加の焼き菓子は
店内のカフェでも
お召し上がりいただけます。

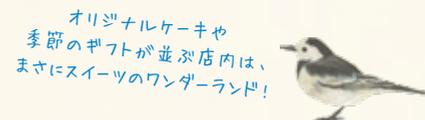
「2017年度チャレンジドカップ」で 入賞を果たした自信作

サブレ生地にキャラメルでコーティングし
たアーモンドをのせた焼き菓子です。原
材料は無添加にこだわり、キャラメルを
焼いた香ばしさとアーモンドの風味が調
和した、当店でも人気のお菓子です。

スイーツワンダーランドアラキ

クロワッサンソフトラスク

1個 302円



オリジナルケーキや
季節のギフトが並ぶ店内は、
まさにスイーツのワンダーランド!

味わい、香りともに濃厚な 新食感のラスク

新食感のクロワッサンソフトラスク。ラス
ク専用^{すだま}に焼き上げたクロワッサンを素焚
糖、生クリーム、バターを煮詰めた特性シ
ロップに漬け込み、オープンで焼き上げ
ました。味わい、香りともに濃厚な、これ
までにないスイーツです。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区高島平9-1-8-201
国都営三田線「西台」駅 徒歩2
分 ☎03-5399-7170
◎10:00~15:00
◎土・日曜日・祝日
オンライン販売:無



志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区蓮根2-29-6 蓮根ビル1
階 国都営三田線「蓮根」駅
徒歩6分 ☎03-6454-9401
◎10:30~19:00 ◎水曜日
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



ドイツ菓子 デザート倶楽部

小豆沢ロール

1本 1,800円



ドイツで2年間修業した
パティシエが贈るいっぴん

北海道産生クリームと、無添加の材料に
こだわって作ったスポンジを使用した、しっ
とりやわらかいロールケーキです。ほどよ
い甘さでお土産にも最適です。ひとつひ
とつ、オーナーが心を込めた手作りです。

ヨーロッパ地方の
様々なお菓子も充実の
ギフトにぴったりです!



志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区小豆沢4-6-1 東京都
三田線「志村坂上」駅 徒歩7分
☎03-3967-4171
◎9:30~19:00 ◎水曜日
オンライン販売:無



Patisserie Corte

滑らかすぎるプリン

1個 500円



自信を持っておすすめする
究極のなめらかプリン

北海道産の牛乳、生クリームを使用し、何
度も試作を重ね、たどり着いた究極のな
めらかさを持つプリンです。キャラメルク
リームと合わせていただくことにより、苦味
と甘みのハーモニーが醸し出され、その味
わいはクセになります。

なめらかさとやさしい後味に、
思わずニコリしてしまいます。

坂東彌十郎さん
(板橋区観光大使・
歌舞伎俳優)

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区高島平1-57-1 東京都
三田線「西台」駅 徒歩4分
☎03-5934-7063
◎10:00~19:00 ◎月・日曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



ブラウンオニオンペーカリー

maddie (マディ)

1個 302円



おいしいパンとスイーツで
ほっと一息の板橋のオアシスの
ようなお店です。



バターの風味が豊かな
懐かしい味わいのマドレーヌ

国産小麦100%、国産バター100%、日光
御養卵を使用しており、リッチな素材を活
かして焼き上げたマドレーヌです。どこか
懐かしさを覚えるようなシンプルで風味
豊かな味わいは、何度も食べたくなります。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区高島平9-1-9 メトロ線西
台7番館 東京都三田線「西台」駅
徒歩1分 ☎03-6909-7377
◎9:00~18:00
◎年中無休(年末年始は休み)
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



PONTE

PONTE プリン

1個 580円



地元で愛される
イタリア料理店の
アットホームな雰囲気
で迎えてくれます。



牛乳を使用していない
濃厚でリッチな味わいのプリン

材料は、生クリーム、砂糖、卵のみを使用
しています。牛乳を使用せず、卵の絶妙
な分量分配により、濃厚で固めのプリン
に仕上げました。チーズケーキのような食
感が特長のプリンです。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区小豆沢2-16-20 広林ビ
ル1階 東京都三田線「志村坂
上」駅 徒歩2分 ☎03-6321-
4256 ◎17:30~23:00
◎月曜日・第3火曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



蕎麦居酒屋よかや

よかや つぼ焼きいも

1本 500円～



板橋エリア

▲板橋区板橋1-31-8 関東武東上線「下板橋」駅 徒歩4分
☎03-6339-1188
◎11:30～16:00 ㊟土・日曜日・祝日
オンライン販売:無



蜜がたっぷり、スイーツのように濃厚な甘さです。



手土産にぴったり! 板橋地区初の常滑焼の『つぼ焼きいも』

農家直送のさまざまな品種のサツマイモの食べ頃を見極め、炭火でじっくり2時間、特製の大きな壺でひとつひとつ丁寧に焼き上げます。中はしっとり甘く、皮はパリッと香ばしい『つぼ焼きいも』をお楽しみください。



お店の情報はこちら



有限会社 木下製菓・キノアン

吟醸匠のこしあん

500g 756円



大山エリア

▲板橋区幸町41-11 関東武東上線「大山」駅 徒歩11分
☎03-3955-5529 ㊟工場直売毎週木曜日10:00～16:00 ㊟土・日曜日・祝日(直売は木曜日のみ販売)
オンライン販売:有



手作業にこだわり、時間をかけてじっくり作られた本格派の餡。



北海道産小豆を職人が丁寧に煉り上げ、上品な甘さに

北海道産のエリモ小豆の皮をひとつひとつ丁寧にむき、漉したものに、切れの良い甘さの鬼ザラ糖と自然結晶塩の天日塩を加え、直火銅釜で丁寧に煉り上げました。職人が心を込めて作った逸品です。



お店の情報はこちら



中野製菓 株式会社

塩かりん糖

1袋 150円(板橋区内販売 120円)



区民賞

さっぱりした甘さとほんのり効かせた塩味に、自然と手が伸びる一品。



蜜と塩のハーモニー おいしく塩分補給もできる

サクサクとした食感の食べやすい細いタイプのかりん糖です。モンゴルの岩塩を使用し、甘みと塩味が絶妙なバランスの蜜は後味さっぱりですが、後引くおいしさです。甘さだけではない、他とはひと味違うかりん糖。



お店の情報はこちら



株式会社 中央軒煎餅

Kumitte (クミット)

36個入り 1,782円



お洒落なパッケージと6つの味で目でも舌でも楽しめる「新定番」のおかきです。



素材の新しい組み合わせによるおいしさを楽しむプチおかき

しょうゆ、桜えびなど、おかきならではの定番の素材に加え、出汁、レモンといった今までにない素材を組み合わせてきた、新しい味もお楽しみいただけます。ひと口サイズのバラエティ豊かな6種のおかきです。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区東新町1-21-14 関東武東上線「上板橋」駅 徒歩9分
☎03-6909-3774
◎10:00～18:00 イベント時(営業時間)変更あり ㊟日曜日・祝日
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



有限会社 栄太楼

板橋とうふ

1個 220円



軽くてフワフワの
やさしい味の餡が
おいしさのポイントです。



小西康子さん
(東京家政大学
栄養学部 学部長)

豆乳を使ったヘルシーな 和菓子

豆乳と卵白を混ぜて焼き上げる豆腐をイメージしました。和菓子には珍しく豆乳を使用しており、ヘルシーでふんわりとした食感の焼菓子です。黒胡麻、抹茶、いちごの3種の餡を提供しています。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区南常盤台1-39-3 関東武東上線「ときわ台」駅 徒歩5分 ☎03-3956-3057
◎9:30~19:00(日曜・祝日は17時まで) ◎木曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



有限会社 片山商店

アールグレイ白玉あんみつ

1個 440円



アールグレイの香りが
良く、爽やかな味に
まとまっています。



平岩理緒さん
(スイーツジャーナリスト)

和菓子の定番「あんみつ」を 洋風にグレードアップ

アールグレイの茶葉から抽出した紅茶液を、寒天だけでなく、アールグレイミルク餡としてあんこや蜜にも使用しました。仕上げにリンゴのドライフルーツを添えて、紅茶の味わいを丸ごと楽しめる商品です。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区志村1-13-10 国都営三田線「志村坂上」駅 徒歩2分 ☎03-5392-2405
◎10:00~17:00
◎土・日曜日・祝日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



小川家

板橋太鼓判手焼きどら焼き 白つぶ餡

1個 220円



和菓子で季節を
感じながら、
心やすらぐひととき
をお過ごしください。



やさしい甘さ、北海道産 大手亡豆の餡が絶品

ふっくら、しっとり、一枚一枚手焼きしたどら焼きです。皮の生地は、焼き上げる前に一晚寝かせ、卵の臭みをマイルドにしています。中餡には、北海道産の大手亡豆を使用しているのが特長です。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区蓮根2-17-8 国都営三田線「蓮根」駅 徒歩5分 ☎03-3966-1335
◎10:00~19:00(日曜・祝日は18:00) ◎火曜日
オンライン販売:無



cafe 月ノ農(ツキノミノリ)

寝かせ焼きいも

100g 250円



玄米菜食カフェと
新鮮野菜の直売所を併設。
おいしい野菜に出会えます。



極上の甘さとしっとり食感 無添加で体にやさしいスイーツ

焼きいも用に特別に熟成させた茨城県阿見町の中島農園のさつまいも「紅はるか」は、極上のしっとりさと、最上級の甘さを誇ります。笠間焼の専用壺で、じっくり遠火の輻射熱で焼くことで、芯までしっとりとしています。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区志村2-2-1 宮島ビル1階 国都営三田線「志村坂上」駅 徒歩2分 ☎03-6768-5558
◎10:00~19:00
◎月曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



DINING aiai

糖質オフ aiai 和プリン

1個 200円



お店では店主が
手間暇かけて作った
自慢の洋食も味わえます。



和洋折衷の豊かな香り 糖質オフを実現

プリン本来の洋風の要素は残しつつ、独自の研究を重ねて生まれた和のテイストを融合させた特製和風プリンです。ラカントと豆乳を使用することで、糖質を98%カット。さらにバニラビーンズで豊かな香りを加えました。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区小豆沢2-21-17 A&K 小豆沢102 国都営三田線「志村坂上」駅 徒歩5分 ☎03-5918-8122 ①12:00~23:00 (平日) 13:00~23:30(土曜日) 13:00~23:00(日曜日) ②不定休 オンライン販売:無



お店の情報はこちら



noRo

チーズこしあん

1個 250円



もちもち食感で、
チーズの酸味と餡の甘みが
いいバランスです。



SHINOさん
(料理家「ぐっち夫婦」)

ふんわり もちり食べやすいベーグル

卵・バター(乳製品)を使わないプレーンベーグルにこし餡とクリームチーズをサンドした商品です。こし餡の甘味とクリームチーズの塩味が相性良く、ふんわりでもちりのプレーンベーグルによく合います。

板橋エリア

▲板橋区清水町65-4 国都営三田線「板橋本町」駅 徒歩8分 ☎03-5248-1338 ①10:00~14:00(売り切れ次第終了) ②日曜日・祝日 オンライン販売:有



お店の情報はこちら



グランディールジャポネ

白神ブレッド

1本 350円



素材にこだわり、
丹精込めて焼き上げるパンの他
洋菓子も販売しています。



国産の材料にこだわった 安心安全のおいしさ

白神こだま酵母、花見糖(沖縄県奄美産の糖のみで造られた糖)を使用した国産小麦のおいしさがよくわかる商品です。食塩の使用量は食パンの半分に抑えて、花見糖を少し加え、ソフトフランスタイプに仕上げています。

板橋エリア

▲板橋区板橋3-15-5 アトラス板橋 国都営三田線「板橋区役所前」駅 徒歩4分 ☎03-3963-0491 ①9:00~19:00 ②日曜日・第3月曜日 オンライン販売:無



お店の情報はこちら



お蕎麦とお酒 さんぼ径(みち)

そば屋ですがミックスサンド

1パック 560円



緑のタイルをあしらった
おしゃれな外觀がめぐるし
香り高いお蕎麦も絶品です!



そば屋だから作れる 全4種のミックスサンドイッチ

試行錯誤の末生まれた、そば屋が作るミックスサンド。出汁がじゅわつとあふれる出汁巻き卵サンド。とろっとナスの天ぶらサンド。人気のにんじんツナサラダ、定番カツサンドの4種の入ったミックスサンドイッチです。

大山エリア

▲板橋区大山東町38-5 三喜ビル1階 国東武東上線「大山」駅北口 徒歩5分 ☎03-3961-2828 ①11:30~14:00/17:30~22:00 ②日曜日 オンライン販売:無



お店の情報はこちら



マルージュ大山本店

コク旨マルージュカレーパン

1個 205円



揚げたて!カリカリ!
スパイシーで
食べ応え抜群です。

2022年、カレーパングランプリ
金賞受賞!

牛肉のエキスと野菜の甘みが溶け出した旨味たっぷりのベースとマルージュオリジナルブレンドのスパイスを合わせて作りしました。万人に愛される中辛のカレーフィリングをたっぷり詰め込んだ、満足度抜群のカレーパンです。

大山エリア

▲板橋区大山町5-11 マルージュビル1階 東武東上線「大山」駅 徒歩1分 ☎03-5917-0141
🕒7:00~21:30
📅年中無休(年末年始は休み)
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



ヒグベーグル&カフェ

ベーグル

1個 200円~360円



噛めば噛むほど
おいしさと味わいが
口の中に広がります。

本場アメリカの
ベーグルの味を再現

ベーグルに適した小麦粉をブレンドし、低温長時間発酵、湯だね製法を採用しています。時間が経っても、もっちりとした食感、粉の旨味と甘味が楽しめます。プレーン味以外に、季節商品を含め20~25種類提供しています。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区宮本町36-3 東武宮本町線「板橋本町」駅 徒歩9分
☎03-3960-3835 🕒9:00~19:00(水~金曜日) 9:00~18:00(土・日曜日・祝日) 📅月・火曜日(月・火曜日が祝日の場合は営業、同週水曜日は休み) オンライン販売:有



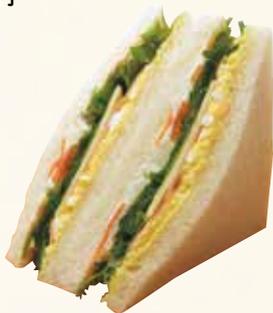
お店の情報はこちら



K's キッチン ハッピーロード店

スペシャルサンドイッチ

1個 380円



具材たっぷり
ボリューム満点!
豊富な品揃えも魅力です。

地元で愛される
具沢山の魅力のサンドイッチ

ふんわりとしたパンにタマゴ、ハム、チーズ、キュウリ、ポテトサラダを挟んだ具沢山のサンドイッチです。スペシャルサンドイッチは、創業当時から地元のお客さまに愛される一番人気の商品です。

大山エリア

▲板橋区大山町40-7 石川ビル1階 東武東上線「大山」駅 徒歩5分 ☎03-3956-7708
🕒6:00~21:00 📅年中無休
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



ブーランジェリー ラ ヴィブリアント

アリコ・カノコ

1斤 551円



お店には、本場フランスさながらの
パンがずらりと並んでいます。

抹茶が香る生地に
甘い鹿の子豆がマッチ

国内産小麦ゆめちからを使用、仕込水は牛乳100%で混ぜ合わせました。フランス産の塩、ハチミツ、発酵バターをふんだんに使用した贅沢な食パンを、さらに抹茶粉と鹿の子豆と合わせて仕上げた最高級のパンです。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区東新町1-17-4 東武東上線「上板橋」駅 徒歩5分
☎03-5926-4618 🕒10:00~18:00 📅月・日曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



ル・トレフル

無垢

1斤 640円(Lサイズ)



中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区常盤台4-10-6 東武東上線「上板橋」駅 徒歩5分
☎03-6913-0365
◎8:00~16:00 ㊟火・水曜日
オンライン販売:無



毎日、「春よ恋」を使った
バラエティあふれるパンを
多数焼き上げています。



添加物不使用、北海道産の 素材にこだわった食パン

北海道産最上級小麦「春よ恋」を使用したおきの食パンです。小麦本来の香りと甘さ、もっちりとした食感をお楽しみいただけます。さらに十勝産さくらんぼの酵母を使うことで、究極のもちもち食感を実現しています。



お店の情報はこちら



のぐちやBakery

やきそばパン

1個 200円



焼きそばたっぷり、
生地もおいしく、
理想のやきそばパンです。



オリジナル製法で焼き上げ もちもち感のあるやきそばパン

当店ではコッペパンにやきそばを挟んだものではなく、フワフワな楕円形の生地にやきそばを包み込んで焼き上げます。中にぎっしりと入ったやきそばは食べ応え抜群！お子さまから大人まで大人気の一品です。

高島平・赤塚・成増エリア

▲板橋区赤塚5-1-1 東武東上線「下赤塚」駅 徒歩15分
☎03-3930-0050
◎7:30~18:00 ㊟木曜日
オンライン販売:無



石窯パンくりや

田舎パン

1個 90円



サクッと
ふわもっちりした食感が
たまりません。



坂東彌十郎さん
(板橋区観光大使・
歌舞伎俳優)

原材料にこだわり抜き、 石窯で焼き上げたパン

ふんわり、もっちりとしており、口に入れるとほのかな玄米の香りを楽しむことができます。そのまま食べると柔らかく、少しトーストすると、外はサクッと、中はもっちりとした食感が際立ちます。

高島平・赤塚・成増エリア

▲板橋区赤塚新町3-32-14-112 東武東上線「地下鉄赤塚」駅 徒歩6分 ☎03-5383-8480
◎10:00~16:30(売り切れ次第終了) ㊟日曜日
オンライン販売:無



マルフクベーカリー

純生クリーム入りミニあんぱん

1個 170円

創業70年を超える
老舗パン屋さんの
常時100種類以上の
商品を揃えています。



ちょっとした甘い物に 手軽に楽しめるデザートパン

自家製のなめらか舌触りのいい甘さ控えめのこし餡に、乳脂肪48%と、ケーキにも使用している生クリームの2種類を混ぜて注入しています。小さいながらも食べ応えのあるスイーツあんぱんです。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区志村2-9-2 東武都営三田線「志村坂上」駅 徒歩4分 ☎03-3966-1013
◎9:30~20:30(平日) 8:30~20:00(土曜日・祝日) ㊟日曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



鳥新本店

鳥新の半身焼き

1本 1,280円



鶏肉が柔らかく、
ジューシーで
おいしいです。



神保佳永さん
「JINBO MINAMIAOYAMA」
オーナーシェフ

鶏屋の定番商品を 「鳥新流」で仕上げた逸品!

鳥屋の定番商品である丸鶏を真っ二つにして焼いた銘柄鶏を、塩だけで仕上げた鳥新流の逸品です。鋭い味付けではなく、あえてシンプルに塩だけで仕上げています。鶏自体に自信があるからこそ、できる商品です。

板橋エリア

▲板橋区仲宿39-3 東京都三田線「板橋区役所前」駅 徒歩2分
☎03-3962-2983
🕒10:00~19:00
📅日曜日・祝日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



御菓子処 岡田屋

山菜おこわ

1パック 430円



ハッピーロード大山商店街で
長く愛される和菓子屋さんの
贈り物にもおすすめです。



老舗和菓子屋がつくる 絶品もちもちおこわ

わらび、ぜんまいなど数種の山菜と良質な国産餅米を100%使用したあっさり薄味の山菜おこわです。セイロで丁寧蒸し上げ、程よい甘さの栗もせました。日常での食卓や贈答用に幅広くお楽しみいただけます。

大山エリア

▲板橋区大山町6-1 東京都東武東上線「大山」駅 徒歩1分
☎03-3956-4208
🕒9:30~19:00 📅火曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



有限会社 松葉屋精肉店

自家製チャーシュー

100g 420円



人気のチャーシューを求めて、
板橋区外からも多くの人が
訪れます。



長年継ぎ足された秘伝の煮汁が しみ込んだチャーシュー

70年間、継ぎ足してきた煮汁で煮込み、同じく継ぎ足してきたタレで仕上げた、自家製チャーシューです。長い年月をかけてきたからこそ、出せる味です。商品と一緒にお届けするタレをかけて、お召し上がりください。

板橋エリア

▲板橋区仲宿45-8 東京都三田線「板橋区役所前」駅 徒歩5分
☎03-3961-4414
🕒8:30~19:00 📅土曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



鍋川(かぶらがわ)

もつ煮込み

1パック 500円



活気あふれる
地元の人気大衆居酒屋で
自慢の一品を召し上がれ!



地元民から愛される とろける絶品もつ煮込み

もつの肉はやわらかく臭みもありません。味噌汁よりコクがあり豆腐屋さんの自慢の絹豆腐に汁がよく染み込んでいてご飯にもおつまみにも合います。お土産としてもお買い求めいただけます。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区弥生町30-8村上ビル1F 東京都東武東上線「中板橋」駅 徒歩30秒 ☎03-6905-8858
🕒17:00~23:00 📅月曜日
オンライン販売:無



ステーキ食堂 たなか

リーズナブルな価格で
本格的なお肉料理を味わえます。



サーロインステーキのみそ漬焼弁当

1個 1300円



口の中で脂が溶ける
柔らかくジューシーなステーキ丼
板橋区の食肉卸屋から仕入れたオーストラリア産サーロインステーキを、店舗独自の製法により、上品な味噌味でやわらかく、ジューシーに仕上げました。子どもから高齢者までおいしくお召し上がりいただける商品です。

大山エリア

板橋区大山東町 26-1-103
東武東上線「大山」駅 徒歩5分
☎03-3963-0332 ☎11:30~14:00/17:00~22:00(水・日
曜日はランチのみ) ◎水曜日
オンライン販売:無



おにぎり鈴丸

定番の具から変わり種まで
揃い踏み!おにぎり好きに
はたまらないお店。



玉子焼と塩昆布マヨ

1個 280円



お米にこだわった自家製おにぎりで
リピート率 No.1!

ふんわり玉子焼と塩昆布とマヨネーズの
三位一体でまんまる笑顔になる味です。
店舗オリジナル商品で、人気No.1とリピート
率も高く、小さなお子さまからご年配の
方々までたくさんの皆さまに愛され支持さ
れています。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

板橋区中板橋25-9 misono1階
東武東上線「中板橋」駅 徒歩2分
☎03-6905-5330
◎7:00~14:00(売り切れ次第終了)
◎日曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



おかずや

栄養バランスを考えた
惣菜・おかずをラインナップの
食卓やお土産にぴったり!



ラタトゥイユ

1個 600円



季節の野菜と鶏肉で
ボリューム満点
南フランス ニースの郷土料理、野菜のト
マトソース煮です。当店では1年中お楽し
みいただけるように季節の野菜と鶏肉を
たくさん入れており、ボリュームがあります。
パンやパスタにもよく合います。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

板橋区上板橋 2-31-14
東武東上線「上板橋」駅 徒歩2分
☎03-5921-2971
◎11:30~20:00 ◎土・日曜日・祝日
オンライン販売:無



美酒 爛

牛タンの旨味・野菜の甘味、
後から追いかけるスパイス感が
7セになります。



牛タンカレー

1杯 798円



牛タンと野菜の旨味が溶け込んだ、
唯一無二の牛タンカレー
たっぷり煮込んだ牛タンの旨味と野菜の
甘み、香辛料のスパイスさによるコク深
さが自慢の牛タンカレーです。ひと口食べ
ると野菜の甘みが最初に広がり、後から
香辛料の風味が追いかけてきます。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

板橋区上板橋 2-31-16 東武
東上線「上板橋」駅 徒歩3分
☎03-5945-1160 ◎16:00~
23:30 ◎不定期(夏季休業期
間・年末年始休業あり)
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



慶幸

麻婆豆腐

1杯 940円



中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区常盤台4-31-5 幸ビル2階
 東武東上線「上板橋」駅 徒歩1分
 ☎03-6875-4990
 ①17:00~24:00 ㊟水・木曜日
 オンライン販売:無



アツアツの土鍋で食べる
 麻婆豆腐は、絶妙な辛味で
 箸がとまらないおいしさ。

本格麻婆豆腐を町中華で
店主渾身のひと品

ホテルの中華料理店で経験を積んだ店主の渾身の麻婆豆腐です。ひき肉の甘さ、花山椒のしびれ、麻婆だれの辛さ、豆腐の旨味が感じられ、白米と一緒に召し上がっていただくのはもちろん、お酒のおつまみにもピッタリです。



お店の情報はこちら



鳥弘

ロールチキン

100g 290円(1本約300~400g)



中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区宮本町55-3 奥都営三田線「板橋本町」駅 徒歩5分
 ☎03-3960-1776
 ①10:00~19:00 ㊟日曜日
 オンライン販売:無



創業60年を超える老舗。
 昔ながらのエッセンスを確しながら
 日々“おいしく”進化しています。

タレと製法にこだわった
鶏肉 惣菜屋渾身の一品

創業当時から作り続けているロールチキンは、鶏の旨さを最大限引き出せるよう、タレと作り方にこだわっています。年齢問わずどなたでも食べやすい、ロングセラーの商品です。



坂井善三商店

柚子ジュレトマト

1個 580円



中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区中板橋15-13 東武東上線「中板橋」駅 徒歩3分
 ☎03-3961-8924 ①10:30~18:30 ㊟毎週火曜日(水曜日が休みの場合あり)
 オンライン販売:有



手作りの漬け物専門店。
 旬の野菜をひとつずつ
 丁寧に漬けています。

柚子果汁がおいしさの決め手
完熟トマトの漬物

完熟トマトの旨味と特製柚子果汁、ツルンとした食感の自家製ジュレ。3つのおいしさが口の中に広がって、思わず笑顔に。自分へのご褒美に、プレゼントや手土産に、人気No.1の漬物です。



お店の情報はこちら



肉のマルサン

特選焼豚

100g 410円



中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区上板橋2-2-23 東武東上線「上板橋」駅 徒歩3分
 ☎0120-298-540
 ①10:00~20:00 ㊟日曜日
 オンライン販売:無



手作りの惣菜や弁当は
 ほっとする味わい。
 地元で長年愛され続ける
 お肉屋さんです。

おかずやおつまみにピッタリ!
手作り秘伝の味の焼豚

豚の肩ロースを、紹興酒と秘伝のタレにじっくり漬け込んで仕上げた、お店自慢の商品です。おかずはもちろん、おつまみにも合います。通常の焼豚とあわせて、運が良ければ出来たてに出会えるかもしれません。



GENERAL PARLOR

ビア缶チキン 鶏の丸焼き

1個 1,980円



ファンキーな見た目と
スパイシーな味付けで
パーティーにもおすすめです。



大人から子どもまで楽しめる 特製スパイス配合

特製スパイスでマリネした丸鶏に缶ビールを刺し、専用台に立ててじっくりオーブンで焼き上げます。皮はパリッと、内側からビールで蒸された肉はジューシーに。食べだすと止められないおいしさです。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区上板橋1-25-8 バガテルM1階 奥東武東上線「上板橋」駅 徒歩2分 ☎03-6785-0191 ☎11:00~22:00
◎年中無休(年末年始は休み)
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



飯綱(いづな)

手羽先詰餃子(手羽餃子)

4本 734円



外はパリッと、中はジューシー。
一度食べたらやみつき間違いなし!



手羽先と餃子のいいとこ取りの オリジナル商品

2つの人気メニューをひとつに。手羽先の骨を抜いた手羽ポケットに餃子の具を詰めて加熱、“焼き”と“揚げ”の2種類を提供しています。おみやげや差し入れなどに、とても喜ばれています。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区小豆沢2-17-7 キャッスルマンション 志村坂上下1階 奥都営三田線「志村坂上」駅 徒歩1分 ☎03-3967-0317
◎16:00~23:00(月~金曜日)
15:00~23:00(土曜日)
15:00~22:00(日曜日・祝日)
◎年中無休(年末年始・お盆除く) オンライン販売:無



お店の情報はこちら



板橋福祉工場 MONICA

グリーンラップサンド

1パック 450円

パズルがアクセントになって、
さっぱりした味わいです。



成松宏晃さん
(無印良品 板橋南町22店長)
※審査当時

高島平産の野菜を たっぷり巻いてボリューム満点!

板橋区高島平産の水耕栽培&LEDで育てた野菜をトルティーヤで巻いています。サラダだけでも50g、総重量200g越えのボリューム満点のサンドイッチです。おいしさを追求したひと品です。



高島平・赤塚・成増エリア

▲板橋区高島平9-42-7 奥都営三田線「西台」駅 徒歩11分 ☎03-3935-2601 ☎11:00~15:00
◎土・日曜日・祝日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



有限会社 小島屋

小島屋の煮込みハンバーグスペシャル

1枚 470円

手作りをモットーに、
からだにやさしい
お惣菜を提供しています。



洋食屋の味わいを 女将が手作りで再現

ハンバーグは、牛肉を7割と豚・鳥肉との合挽きを3割で作製、ジューシーに仕上げられています。こだわりは、煮込みハンバーグ用に調味料をブレンドした女将の手作りオリジナルソースで、丁寧に仕上げられています。



志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区坂下1-12-22 奥都営三田線「志村三丁目」駅 徒歩5分 ☎03-3960-5026 ☎10:00~18:00
◎木・日曜日・祝日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



和木屋食品店

鮭一味醤油漬

1切れ 310円



志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区志村1-33-14 東京都
三田線「志村北上」駅 徒歩4分
☎03-3966-6217
◎10:00~19:30 ㊟水曜日
オンライン販売:無



魚や乾物など
運び扱われた食材がずらり
贈り物にもおすすめです。



鮭に辛味を染み込ませた こだわりの味

厳選した鮭を、自家製一味唐辛子醤油に
8時間漬け込み仕上げました。今までに
ない味を作るため何度も試食を重ね、辛
味の追求にこだわりました。ご飯はもちろ
んお酒の肴にもオススメです。ピリ辛が
クセになる味です。



酒の吉徳屋

いたばし八丈百万石 芋焼酎

700ml 1,260円



中板橋・常盤台・上板橋エリア

▲板橋区前野町2-20-11 東京都
武東上線「ときわ台」駅 徒歩10
分 ☎03-3960-2555
◎10:00~19:00
㊟水曜日(月に1度連休あり)
オンライン販売:無



お酒はおいしく楽しく呑みましょう!
をモットーに様々な
商品を揃えています。



八丈島の蔵元と共同開発した 本格芋焼酎

麦麴の香ばしさが芋の甘みを全面にぐつ
と押し出した絶妙な味わい。香りが良く、
すっきりした飲み口でお湯や水で割って
も、本来の味がしっかりと残る本格芋焼
酎です。ラベルの題字は現区長(2023
年11月時点)が筆をふるったものです。



お店の情報はこちら



茶舗はやし

いたばし銘茶 雅(みやび)

100g袋入り 1,620円



板橋エリア

▲板橋区仲宿60-16 東京都
三田線「板橋区役
所前」駅 徒歩2分 ☎03-3961-3373
◎9:30~19:30 ㊟日曜日
オンライン販売:無



お買い物で迷ったら
店主に相談を!豊富な知識
をもとにアドバイスします。



最高の深むし茶を目指し 店主が選りすぐった逸品

銘茶と呼ぶにふさわしい色濃く力強い味
わい、ほどよい火入れにより引き出された
まろやかな甘みと旨味、当店が誇る極上
の深むし煎茶です。お茶好きの方でした
ら、どなたに差し上げても喜ばれます。



お店の情報はこちら



若松屋酒店

高島平ビール

1本 605円 ※販売店により変わります



甘さと苦みの絶妙なバランス
地元愛溢れるラベルデザイン
も素敵です。



区民の声

フルーティーで華やか 濃い味わいのビール

地域の人に愛され、楽しんでもらえるよう
想いを込めて高島平の地元民が企画しま
した。フルーティーで華やか、濃い味わい
のビールです。「高島平」を冠する初めて
の商品で、商標登録商品です。

高島平・赤塚・成増エリア

▲板橋区高島平5-53-2 東京都
三田線「新高島平」駅 徒歩7分
☎03-3938-7209
◎9:30~19:00 ㊟水曜日
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



里親募集型保護猫カフェCAT'S INN TOKYO

VIVA★CAT'S COFFEE またたびブレンド

1個 275円、11個 2,750円



審査員賞

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区小豆沢3-4-17
■都営三田線「志村北上」駅 徒歩5分
☎03-6312-8391
◎13:00~20:00 ◎月曜日
オンライン販売:有



酸味が少なく
飲みやすい
コーヒーです。



木村政司さん
(日本大学 芸術学部 学部長)
※審査当時

ひとたび香りをかげば ネコのように喜ぶおいしさ

ソファに座り、猫を膝にのせながらいただくコーヒーをイメージした、CAT'S INN TOKYO オリジナルブレンド。自家焙煎所 VIVA COFFEE で特別に調合している豆は、酸味が控えめで、ミルクにも合うように作りしました。※またたびは入っていません。



お店の情報はこちら



自家焙煎珈琲屋カフェベルニーニ

ベルニーニブレンド

100g 880円



豊富な知識と経験を持った
マスターが選ぶ、最高のコーヒー豆を
取り揃えています。



飽きのこない、身体にやさしい コーヒーをご家庭で

コーヒーの味作りこだわったベルニーニを代表するコーヒーです。理想の「毎日飲み飽きない、飲みやすい味」を追求した自信作。雑味や嫌な苦味酸味がなく、なめらかに喉を通り、口の中に旨味や甘みが心地よく残ります。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区志村3-7-1 ■都営三田線「志村三丁目」駅 徒歩2分
☎03-5916-0085
◎13:00~18:00(土曜日・祝日は喫茶休み) ◎月・日曜日
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



自家焙煎コーヒー角打ち VIVA COFFEE

VIVA blend (ビバ ブレンド) 豆・粉

100g 980円



焙煎にこだわった
世界各国のコーヒーを
様々な飲み方で楽しめます。



地元高島平でスペシャルティ コーヒーを自家焙煎

VIVA COFFEEで人気の看板ブレンド。「ケニア」のkokoruaruボティ感。「エチオピア」のフローラルな華やかさ。「グアテマラ」のチョコのようなやさしい甘さ。3種のいいとこ取りをした贅沢なブレンドです。お土産やプレゼントにもおすすめです。

志村・蓮根・西台エリア

▲板橋区高島平1-38-11-103
■都営三田線「西台」駅 徒歩9分
☎03-6906-5251
◎11:00~19:00
11:00~18:00(月曜日のみ)
◎火・水曜日
オンライン販売:無



お店の情報はこちら



東京クラフトリキュール

トムジン#03 山椒

700ml 7,615円



国産の果実やハーブを使用した、
他にはないお酒を造っています。



山椒をたっぷり使用 手作りのクラフトトムジン

国産の山椒、緑色の生山椒をたっぷり配合したレシピです。夏をピリッと乗り越える「山奥の溪流のせせらぎの側に、山椒が青々と実をつけている」のをイメージした、甘いトムジンタイプのお酒です。

志村・蓮根・西台エリア

【販売店】五十嵐酒店リカーショップ ECHIGOYA ▲板橋区蓮根2-3-5
■都営三田線「蓮根」駅 徒歩7分
☎03-6780-0943
◎10:00~21:00 ◎日曜日
オンライン販売:有



お店の情報はこちら



元祖!

板橋のいっぴん

一覧はこちら



平成20年度以前に認定された商品を「元祖! 板橋のいっぴん」として、紹介しています。

折鶴の銀鱈西京漬



折鶴寿司
坂下1-17-8

合格いも
(大学いも)



大学いもの合格屋
板橋1-50-13-102

さばの味噌煮



おかずや
上板橋 2-31-14

中塩さけ



和田屋食品店
志村1-33-14

手造り秘伝の味
焼豚



(有)松金商店
仲宿40-2

東京もなか



(有)木下製館
幸町41-11

兎月まんじゅう



和菓子司ふじむら
成増1-25-9

にりん草まんじゅう



とくたけ和菓子店
仲宿55-7

ふわっとどらやき



鉢の木製菓(株)
赤塚新町1-21-10

へそ饅頭



大和屋
中板橋20-12

とんとん餃子



中華料理 天宝
高島平9-20-13

結び昆布



(有)小島屋
坂下1-12-22

ご当地名物
舟渡ラーメン



(株)中華料理 珍来
舟渡2-7-7

東京タコライス



(株)タコスマイル
大山東町28-10

あんぱん



マルホベーカリー
大谷口北町76-2

人形焼



ゼイタク煎餅と重盛の
人形焼(古城商店)
成増4-13-33

みとうさん



(有)御菓子司 泉屋
常盤台1-2-2

アトリエまへの
オレンジシフォンケーキ



板橋区立前野福祉園
お菓子工房
「アトリエまへの」
前野町4-16-1 2階

いたばし讃菓
シュッケ



グランディール
ジャポネ
板橋3-15-5 アトラス板橋

クレープ
(生クリームバナナチョコ)



ピエロ
大山町31-5

サンドイッチ



マルフクベーカリー
志村2-9-2

食パン



のぐちや Bakery
赤塚5-1-1

まるうまの
揚げたてあげパン



ペリ・デリごはん
まるうま
高島平1-55-10

板橋太鼓判
手やきどらやき



小川家
蓮根2-17-8

いたばし最中



菓匠 新月堂
仲宿55-11

サンジュクッキー



板橋区立高島平福祉園分場
3時 café
高島平9-1-8-201

大仏サブレ



フランス製菓
赤塚2-2-5

なめらか
クリーミープリン



河村屋本店
蓮根1-13-9

中仙道平尾宿清酒
縁むすび



(株)たなかや
板橋1-46-6-101

安藤の炭火焼
特選堅焼



安藤製菓(株)
中板橋14-10

登録商標
梅の郷里



あけぼの
徳丸1-33-12

エリート凱旋門



双月庵
大谷口北町71-11

片山のあんみつ



(有)片山商店
志村1-13-10

カフェオレ大福



和菓子司 つるや
板橋1-27-15

かぼちゃ万頭



御菓子司 梅香亭
南町16-5

黒糖かりん糖



中野製菓(株)
中丸町28-14

森の精
パウムクーヘン



欧風菓子 白鳥
弥生町31-15

宿場町板橋



藤澤屋
仲宿57-14

板橋お伝え最中



(下記7店舗)
(有)お菓子司 泉屋
常盤台1-2-2

(有)さどや
赤塚2-9-2



(有)榮太樓
南常盤台1-39-3

かぼちゃ饅頭



甘集堂
大谷口1-3-8

栗饅頭



(株)ひと本石田屋
上板橋2-32-16

すきっぷ通り



田中屋本店
成増1-31-5

竹皮包み
栗むし羊羹



喜屋
清水町24-7

たれ団子



和菓子商 三木家
常盤台1-38-13



洋菓子

和菓子

パン

食事・お惣菜

飲み物・お酒

元祖

洋菓子

和菓子

パン

食事・お惣菜

飲み物・お酒

元祖



板橋のいっぴん リニューアル

板橋区内の店舗より応募のあった商品から、**区民投票**(令和4年9月15日～10月7日)を開催。さらに、板橋区の観光大使であり歌舞伎役者としてご活躍されている**坂東彌十郎さん**や、**有識者の審査員6名による美食審査**(令和4年10月25日)を行い、味や見た目、商品へのこだわり、独自性、お店の地域との関わりなどを総合的に評価し、**64品の商品が認定**されました。



審査会の様子

認定された商品は
SNS等でも紹介しています！
WEBサイトは「**板橋のいっぴん**」
Instagramは
「**itabashi_ippin**」で
検索してみてください！



WEBサイト



Instagram

審査員の方々

※審査員の役職は審査会が行われた令和4年10月25日時点での情報です。



特別審査員
板橋区観光大使・
歌舞伎俳優
坂東彌十郎さん
(在宅美食審査)



審査員
東京家政大学
栄養学部 学部長
小西康子さん



審査員
日本大学 芸術学部 学部長
木村政司さん



審査員
無印良品 板橋南町22 店長
成松宏晃さん



審査員
料理家「ぐっち夫婦」
SHINOさん



審査員
スイーツジャーナリスト
平岩理緒さん



審査員
「JINBO MINAMIAOYAMA」
オーナーシェフ
神保佳永さん

特にオススメの商品を
審査員賞として選んで
いただきました！



ジャンル別索引

※リニューアルした「板橋のいっぴん」のみ記載しています。「元祖 板橋のいっぴん」はP37,38をご覧ください。
※店舗は五十音順に記載しています。

洋菓子

- あ 板橋区立前野福祉園 菓業工房 アトリエまへの「ガトーアナナス(スライス)」……P.12
- イタリアごはんとおやつ curari「アフロちゃん」……P.9
- か クッキーハウス Cosmos「ロイヤルミルクティー(クッキー)」……P.10
- クリオロ「幻のチーズケーキ」……P.6
- さ 板橋区立高島平福祉園分場 3時café「フロランタン」……P.11
- サンブロン洋菓子店「徳丸シュー」……P.10
- 社会福祉法人 JHC 板橋会 JHC 赤塚「板橋の梅タルト」……P.11
- スイーツワンダーランドアラキ「クロワッサンソフトラスク」……P.12
- た ドイツ菓子 デザート倶楽部「小豆沢ロール」……P.13
- は Patisserie Corte「滑らかすぎるプリン」……P.14
- パティスリー・ラ・ノブティック「ときわクーヘン詰合せ」……P.7
- ブラウンオニオンベーカリー「maddie (マディ)」……P.13
- Petit Sapin(プチサパン)「ときわ台のテリヌショコラ」……P.8
- Pleasure「いたばし野菜のパウンドケーキ」……P.9
- PONTE「PONTE プリン」……P.14
- や ユーザーアヴェー「フランスのアップルパイ」……P.8
- ら Lets!!Chiffon CAKE FACTORY「シフォンケーキ」……P.7
- わ 綿帽子「シフォンケーキ(プレーン)」……P.6

和菓子

- あ 有限会社 栄太楼「板橋とうふ」……P.17
- 小川家「板橋太鼓判手焼きどら焼き 白つぶ餡」……P.17
- か 有限会社 片山商店「アールグレイ白玉あんみつ」……P.18
- cafe 月ノ農(ツキノミノリ)「寝かせ焼きいも」……P.18
- 有限会社 木下製館・キノアン「吟醸匠のこしあん」……P.16
- さ 蕎麦居酒屋よかや「よかや つば焼きいも」……P.15
- た DINING aiai「糖質オフ aiai 和プリン」……P.19
- 株式会社 中央軒煎餅「Kumitte(クミッテ)」……P.16
- な 中野製菓 株式会社「塩かりん糖」……P.15

パン

- あ 石窯パン くりや「田舎パン」……P.23
- お蕎麦とお酒 さんぼ徑(みち)「そば屋ですがミックスサンド」……P.20
- か グランディールジャポネ「白神ブレッド」……P.19
- K'sキッチン ハッピーロード店「スペシャルサンドイッチ」……P.21
- な のぐちや Bakery「やきそばパン」……P.24
- noRo「チーズこしあん」……P.20
- は ヒグベーグル&カフェ「ベーグル」……P.22
- ブランジェリー ラヴィブリヤント「アリコ・カノコ」……P.22

- ま マルジュー大山本店「コク旨マルジューカーレーパン」……P.21
- マルフクベーカリー「純生クリーム入りミニあんぱん」……P.24
- ら ル・トレフル「無垢」……P.23

食事・お惣菜

- あ 飯綱(いづな)「手羽先餃子(手羽餃子)」……P.32
- 御菓子処 岡田屋「山菜おこわ」……P.26
- おかずや「ラトウイユ」……P.27
- おにぎり鈴丸「玉子焼と塩昆布マヨ」……P.28
- か 鍋川(かぶらがわ)「もつ煮込み」……P.26
- 慶幸「麻婆豆腐」……P.29
- 小島屋「小島屋の煮込みハンバーグスペシャル」……P.32
- さ 坂井善三商店「柚子ジュレトマト」……P.29
- GENERAL PARLOR「ピア缶チキン 鶏の丸焼き」……P.31
- ステーキ食堂 たなか「サーロインステーキのみそ漬焼弁当」……P.27
- た 鳥新本店「鳥新の半身焼き」……P.25
- 鳥弘「ロールチキン」……P.30
- な 肉のマルサン「特選焼豚」……P.30
- は 美酒 爛「牛タンカレー」……P.28
- ま 板橋福祉工場 MONICA「グリーンラップサンド」……P.31
- 松葉屋精肉店「自家製チャーシュー」……P.25
- わ 和田屋食品店「鮭一味醤油漬」……P.33

飲み物・お酒

- さ 酒の吉徳屋「いたばし八丈百万石 芋焼酎」……P.34
- 里親募集型保護猫カフェ CAT'S INN TOKYO「VIVA★CAT'S COFFEE またたびブレンド」……P.35
- 自家焙煎コーヒー角打ち VIVA COFFEE「VIVA blend(ビバブレンド)豆・粉」……P.35
- 自家焙煎珈琲屋カフェルニーニ「ベルニーニブレンド」……P.36
- た 茶舗はやし「いたばし銘茶 雅(みやび)」……P.33
- 東京クラフトリキュール「トムジン #03 山椒」……P.36
- わ 若松屋酒店「高島ビール」……P.34



イラストレーター

丸山 素直さん

大人から子どもまで、みんなに愛される「板橋のいっぴん」になりますように…と想いを込めて、イラストを描き起してくれました。

板橋の いっぴん MAP

高島平・
赤塚・成増
エリア

志村・
蓮根・西台
エリア

板橋エリア

中板橋・
常磐台・上板橋
エリア

大山エリア

- 洋菓子
- 和菓子
- パン
- 食事・お惣菜
- 飲み物・お酒

※掲載されている情報は、令和6年6月時点のものです。
内容は変更になる可能性があります。