

**令和4年 認証**

**ホロ苦く甘い大人のレモンティ～稲城編～**

稲城市内の農家様から購入したレモンを、北海道の「てんさい」で、シロップ漬けにしました。弊社で輸入をした茶葉と、シロップ漬けのレモンを弊社オリジナル茶瓶に入れ、レモンティにして販売。

950円(税込)

**なしのすけお買物バックセット**

稲城市のキャラクター「なしのすけ」と弊社バック自社ブランド「ORCA TOOL BAG」をコラボしたお買い物バック。丈夫な生地を使用しています。キャッシュレスに対応してIDケースをセットしております。

4,000円(税込)

**稲城の梨茶と中国茶**

ドライフルーツ状の稲城産梨の実と中国茶の鳳凰水仙茶を中国茶器「蓋碗」で召し上がりながらお茶を楽しむライフスタイルの提案をします。

2,700円(税込)

**ウェブサイト** <http://www.haomen.jp/> **【営業時間】** 13:00～18:00 **【定休日】** 不定休

**(株)ボナカジャパン**

**P** 2台 〒206-0804 稲城市百村 6-1 TEL: 042-378-6560

**稲城産野菜と魚介のカルパッチョ**

稲城産野菜(旬のもの)及び魚介をふんだんに使用したサラダ仕立てのカルパッチョです。

1,100円(税込)

**季節料理 和み屋**

**【営業時間】** 17:00～22:00 **【定休日】** 月曜日

**P** 1台 〒206-0802 稲城市東長沼3114-3 1F TEL/FAX 042-401-5442

**稲城ダイヤモンド**

1個 220円(税込)

元はアマンディーズというバターたっぷりのフランス菓子を10サイズのカップケーキにしました。中には坂浜産の新高梨のジャムが入っています。

**ダクワース稲城**

1個 200円(税込)

アーモンドと卵白で出来たダクワース生地に坂浜産の新高梨のジャムとパナクリムをサンドしました。

**ウェブサイト** <http://rossard.jp> **【営業時間】** 9:00～19:00 **【定休日】** 水曜日・第3火曜日

**P** 1台 〒206-0823 稲城市平尾 1-52-18 TEL: 042-331-5283

**パティスリー ハルキ**

**【営業時間】** 9:00～19:00 **【定休日】** 水曜日・第3火曜日

**P** 1台 〒206-0823 稲城市平尾 1-52-18 TEL: 042-331-5283

**もむらいす(生ハム)**

所在地である「百村」を冠した名称を使用したカフェ・ロスアードの「カフェ飯」シリーズ。地元の新鮮野菜を使用したヘルシーかつボリュームのあるミニ丼です。

1,300円(税込)

**モム\*ラテ**

百村 × Thé(お茶) × Latte(ミルク)をテーマにポップで手軽なドリンクを販売中! 第一弾はタピオカミルクティーです。テイクアウトも可。イメーキャラクターの「もむら」もよろしくお祈りします☆

Sサイズ450円(税込) Mサイズ500円(税込) ※テイクアウト価格

**ウェブサイト** <http://rossard.jp> **【営業時間】** 11:30～14:30 / 18:00～22:00 **【定休日】** 毎週木曜日・日曜日

**Café ROSSARD**

**P** 1台 〒206-0804 稲城市百村525 TEL: 042-379-9674

**令和4年 認証**

**稲城の苦いコーヒー**

苦みがありつつも、渋みは少なくすっきりとした味です。大河原邦男作品の世界観から生まれたコーヒーです。ペーパークにてコメントを見ながら飲んで頂きたいコーヒーです。豆もペアテラスにて販売中。

テイクアウト 344円(税込) イートイン 350円(税込)

**稲城産バジルのムセルラスク**

稲城産バジルをふんだんに使ったビールに合う大人向けラスク。ビールイベントのおつまみに合うようインパクトのあるその味は、まさしく「ムセル」。お土産にも最適です。

テイクアウト 300円(税込) イートイン 305円(税込)

**一般社団法人 稲城市観光協会**

**【営業時間】** 10:00～19:00 **【定休日】** 12月29日～1月3日

**【販売場所】** 〒206-0802稲城市東長沼516-2(いなぎ発信基地ペアテラス)TEL: 042-401-5786

**いなぎのクローバーはちみつシリーズ**

稲城産の「純粋クローバー(はちみつ)」を使い、人気の定番商品3品に仕上げました。

はちみつマドレーヌ 1個 216円(税込)

はちみつフロランタン 1個 216円(税込)

はちみつフィナンシェ 1個 216円(税込)

**稲城の梨ワインケーキ**

稲城の「梨ワイン」を使ったシロップをふわふわのパウンドケーキにたっぷりしみ込ませた、シンプルな焼き菓子です。

1本箱入り 2160円(税込) カット1ヶ 165円(税込)

**若葉台のまごころスイートポテト**

地元、若葉台産の無農薬さつまいもを使って手作りのスイートポテトです。

1個 216円(税込)

**パティスリー シュエト**

**【営業時間】** 9:00～21:00 **【定休日】** 不定期火曜日

**P** 4台 〒206-0824 稲城市若葉台 1-43-1 TEL/FAX: 042-331-2906

**梨そば**

稲城産のとれたての梨を使用した手打ちそばを梨の果肉などの特製つゆとともに提供します。季節限定での提供(8月下旬～10月上旬)

1,200円(税込)

**ウェブサイト** [www.akariyakosen.com](http://www.akariyakosen.com) **【営業時間】** 11:30～13:40 17:30～20:30 **【定休日】** 毎週月曜日と火曜日

**手打ち蕎麦 あかりや弧仙**

**P** 1台 (又は近隣コインパーキング利用で定額負担) 〒206-0812 稲城市矢野口 310-10 TEL/FAX 042-379-9225

**高尾ぶどうシャーベット**

とても甘くてジューシーな稲城市の特産の「高尾ぶどう」を使ったシャーベットです。牛乳・卵・着色料・香料・安定剤も使っていないので無添加で安全安心です。

1個310円(税込)

**稲城の梨シャーベット**

稲城市の特産の梨「稲城」「新高」という品種を使っています。みずみずしさで程よい甘さが絶品です。ジューシーでシャキシャキした梨の食感を味わってみてください。また牛乳・卵・着色料・香料・安定剤も使っていないので無添加で安全安心です。

※稲城の梨のシャーベットの販売は8月中旬～11月上旬頃まで

1個310円(税込)

**ウェブサイト** [www.el-cielo.jp](http://www.el-cielo.jp) **【営業時間】** 10:00～20:00 **【定休日】** 火曜日

**手づくりアイスクリーム エル・シエロ**

**P** なし 〒206-0823 稲城市平尾 1-54-15-101 TEL: 042-331-5115

**梨けーき**

1個 346円(税込)

稲城で採れた梨を干して、味と香りを高めた「干し梨」を作り、それをさらにオリジナルの梨ジュースに漬け込むことで、梨の食感であるしゃきしゃき感を残して焼き菓子にすることが出来ました。味と香りを強くしたことでパターの香と良く合った梨のパターケーキです。

**稲城窯干しぶどう**

1個 473円(税込)

低温でじっくりと時間をかけて干し、干し具合を一粒一粒確認しながらムラの無いように、手間をかけた干しぶどうは甘さと香りをしっかり残したまま仕上がります。稲城特産の高尾ぶどうのおいしさをギュッと詰め込んだ干しぶどうが出来ました。

**稲城で生まれた高尾ぶどうけーき**

1個 346円(税込)

稲城特産の高尾ぶどうを干しぶどうにしてからラムレーズンをつくり、チョコケーキに入れました。高尾ぶどうとチョコの焼き菓子です。

**梨スコーン**

1個 312円(税込)

弊社で作っている干し梨を、梨ジュースでもどしてから入れることで、ここでしか手に入れないことができないスコーンをお作りいたしました。

**干し梨**

1個(大) 758円(税込)

稲城の特産物である梨を、年間通して食べられるように干し梨として加工したもので、そのまま食べても十分おいしく稲城の梨をいつでも楽しめるように、年間を通して販売しております。

**稲城で生まれた梨ジュース**

大ビン 1000ml 大1ℓ(箱入り) 2,039円(税込) 1180ml 612円(税込)

小ビン 180ml

稲城で丹精込めて作られた梨を果汁100%の梨ジュースにしました。ここでしか手に入らない「これが梨ジュースなの!?!」飲んでびっくりのそのまの味とは…?

**稲城散策**

箱の中に入っている「稲城散策マップ」と見比べながら一つ一つのお菓子を手に取ると、何?何?と楽しくなるパッケージで、稲城をお散歩している様な気分になれるお菓子の詰め合わせを目指しています。稲城で採れた梨や高尾ぶどうを使ったお菓子は大人気です。

1箱価格: いろいろ(特大) 5,929円 こもれび(大) 4,316円 そよかぜ(中) 2,985円 ひだまり(中) 2,328円 せせらぎ(小) 1,703円(それぞれ税込)

※季節や内容の変更により価格は変更します。

**ケーキファクトリー ホイップ**

**【営業時間】** 10:30～17:30 **【定休日】** 月曜日 (祝祭日は翌日振替)

**P** 6台 〒206-0804 稲城市百村1464-12 TEL: ☎0120-512-154 FAX: 042-379-1154

**稲城めぐり(梨)**

1個 160円(税込)

稲城産梨で自家製ドライ梨を作りマドレーヌに加工しました。和菓子にも使われる和三盆糖蜜をドライ梨にからめて加えることで香りよく仕上げています。

**稲城の梨パウンドケーキ**

1個 250円(税込)

稲城産のドライ加工し、無農薬の瀬戸内レモンで作った塩レモンペーストとともにパウンドケーキにしました。

**稲城のバジルクラッカー**

1個 160円(税込)

稲城産のバジルをくるみ、オリーブオイルとともにペースト状にして、クラッカー生地に練り込みました。

**お菓子の工房 だいちとくるみ**

**【営業時間】** 10:00～18:00 **【定休日】** 火曜日

**P** 2台 〒206-0812 稲城市矢野口 786-1 TEL/FAX: 042-379-8406

**令和4年 認証**

**野菜たっぷりのリゾット**

1,000円(税込)

オープン時からのメニューで、稲城の新鮮な旬の野菜をたっぷり使用して、オリーブ油でじっくり甘味を出しパルメザンチーズと合わせたリゾットです。ぜひ、ご賞味ください。

**稲城の梨のコンポート パナリアイス添え**

650円(税込)

イタリアではドライフルーツをコンポートにすることが多いのですが、稲城梨の美味しさ、シャキシャキとした食感を生かすために、新鮮な梨をコンポートしました。コンポートした梨にパナリエラートを添え、キャラメルソースをトッピング。絶妙な味わいとなっております。ぜひ、ご賞味ください。

**ウェブサイト** [facebook.com/carina.bambino](https://carina.bambino) **【営業時間】** ランチタイム 11時から14時00分 (ラストオーダー13時30分) ディナータイム 17時30分から21時 (※アルコール提供20時)(ラストオーダー21時) **【定休日】** 不定休

**carina bambino**

イタリア料理店 カリーナバンビーノ

**P** 1台 (又は近隣パーキング利用で一部返金) 〒206-0823 稲城市平尾2-19-1 第1SICビル2F TEL: 042-331-0806

**稲城焼**

1,650円(税込)～

稲城市内で陶器に適した土を探し出し、その土100%で焼き上げた器です。独特の光沢と温もりある質感が特徴。普段使いにはもちろんギフトにもおすすめ。稲城市の若葉台地区で発掘された「多摩ニュータウンのヴィーナス」と名付けられた土偶をモチーフとしたキーホルダー・箸置き・置き物です。

**多摩のヴィーナス**

キーホルダー・箸置き550円(税込) 置き物660円(税込)

**ウェブサイト** <https://hama-touki.jimdo.com> **【営業時間】** 13:00～17:00 **【定休日】** 木曜日・金曜日

**濱陶器**

**P** 2台 〒206-0822 稲城市坂浜 3216 TEL/FAX 042-350-3197

**まめたまとうふ**

だから美味しい!大豆を浸ける水から、磨り潰した大豆を煮る釜の水まで「稲城の天然水」を使っています。絶対オススメ!甘くてとろける一番人気のまめたまとうふは、年間65万個も食べられています。

1袋6個入り 380円(税込)

**とうふ処 利兵衛庵**

**【営業時間】** 24時間営業 **【定休日】** 年中無休

**P** 3台 〒206-0812 稲城市矢野口 796 TEL: 042-377-6997

**生チョコマカロン**

生チョコマカロン 380円～(税込)

大人気のマカロンは常時17種類以上の圧倒的な品揃えで、全て店内で生地から仕込んで、スイスの高級チョコレートを使って仕上げたオリジナル商品です。きっとあなたにとって世界で一番好きなマカロンに出会えます。

**稲城の輪**

焼きドーナツアップレシ 250円～(税込)

油で揚げない卵の風味アップレシの焼きドーナツです。

**石挽きピスタチオ**

1個 300円～(税込)

石うすで挽いた粉を使うことで焼き上げた香り豊かなハードクッキーです。丸ごと使ったピスタチオナッツの緑が鮮やかです。

**ウェブサイト** <http://panyvino.sakura.ne.jp/> **【営業時間】** 10:00～19:00 **【定休日】** 水曜日・木曜日 (催事の時は要別営業)

**洋菓子工房 パンエヴィーノ**

**P** 206-0802 稲城市東長沼 3106-3 オークプラザ 1A TEL/FAX: 042-377-1910