

★ **どんぐり土偶クッキー 稲城の女神** ★



200円 (税込)

★ **梨パウンドケーキ** ★



(小) 200円 (税込)  
(大) 1,500円 (税込)

稲城市で発掘された土偶「多摩ニュータウンのビーナス」を雛型にして作ったクッキーです。縄文時代にちなんで“どんぐり粉”を使用しております。パッケージのデザインは3種類、どれにあたるかはお楽しみですが。

ウェブサイト <https://inagishakyo.org>

**(福) 稲城市社会福祉協議会** 【営業時間】 8:30~17:00  
**エイトピア工房** 【定休日】 土曜日・日曜日・祝日・年末年始

〒206-0823 稲城市平尾1-9-1 複合施設ふれんど平尾内 TEL/FAX: 042-350-1891  
【販売場所】 いなぎ発信基地ペアテラス・エイトピア工房・喫茶陽だまり・稲城市福祉センター・市役所売店  
【メール】 [eightpia@inagishakyo.org](mailto:eightpia@inagishakyo.org)

★ **INAGI SUMI** ★



1,320円 (税込)

剪定枝を原料にした脱臭・空気浄化・調湿に優れたセラミック炭です。靴やバッグ、クローゼットなど臭いや湿気の気になるところに置くだけです。使用後は袋から出してご家庭のプランターの土に混ぜ、土壌改良剤として利用していただけます。ポックス入りなのでギフトにも最適です。

ウェブサイト <http://www.shibaken-inc.co.jp/> 【営業時間】 9:00~17:00  
**(株)芝堅** 【定休日】 日曜・祝日・年末年始・夏季休業あり

〒206-0823 稲城市平尾1-41-2 TEL: 042-331-2074 FAX: 042-331-9751

★ **稲城の梨ワイン** ★



幻の梨、「稲城」から誕生したワイン。梨の風味を活かすため、アルコール度を6%と低く設定し、どなたにも楽しんでいただけるフルーティなワインに仕上げられています。贈答品、ホームパーティー、食前酒にお勧めです。  
(販売時期 10月下旬~)

1本 1,890円(税込)

**稲城酒販組合**

- 原田商店 TEL:042-377-6018
- 笹屋 TEL:042-377-6043
- セブンイレブン 矢野口中路店 TEL:042-377-5091
- いなぎ発信基地ペアテラス TEL: 042-401-5786
- 福島屋 TEL:042-331-3710
- 清水屋 TEL: 042-377-7624
- (有)昇屋酒店 TEL:042-331-1479
- ファミリーマート 稲城長沼店 TEL:042-370-5278
- 東京南農業協同組合シンフォニー TEL: 042-377-6002

★ **いいえ いなぎです** ★



稲城市の地図の形をした絵のシリーズ。楽しく稲城を広める、市内在住のイラストレーターYOSSANが描いた商品。いなぎ発信基地ペアテラスを中心に販売中。

パッチ600円 (税込)  
ポストカード150円 (税込)

ウェブサイト [www.yossan43.com](http://www.yossan43.com)  
**イラストレーター YOSSAN**  
【メール】 [yossan@yossan43.com](mailto:yossan@yossan43.com)

★ **稲城膳** ★



各2,160円 (税込)

おもてなし幕の内弁当  
白米バージョンとオムライスバージョン

★ **みどりのカレーパン** ★



各350円 (税込)

いなぎみどりのマーケットから依頼を受けて出来たみどりのカレーパン、焼きと揚げタイプがあります。生地にホウレン草を入れ練り上げ焼きタイプの中にはプチトマト、揚げタイプにはうずらの卵が入っています。

★ **小田良コロッケ** ★



150円 (税込)

稲城市小田良地域のじゃがいもを使用したコロッケです。

★ **野菜のプリン** ★



324円 (税込)

稲城市内の野菜(じゃがいも・人参・カボチャ・ホウレン草など)をピューレにしてプリンの生地に入れておし焼きにしたプリンです。

ウェブサイト <https://soup-shisyuu.jimdo.com/>

**走る！洋食屋さん**  
**いなぎsatoyamaキッチン**

【店営業時間】 日・月・金・土 11:30~15:00 (ラストオーダー14:30)  
17:00~21:30 (ラストオーダー20:30)  
火・木・土 キッチンカー各所で販売  
【定休日】 毎週水曜日  
\*ロケ弁&イベントの場合はお休みになります。

〒206-0823 稲城市平尾3-1-1-36-104平尾住宅商店街内 TEL: 042-331-3318

★ **稲城野菜のピクルス (PICKLES PUNCH®)** ★



680円 (税込)

稲城市の畑から届く採れたての野菜を一口サイズに切ってピクルスにして、ビン詰めしました。同じ味付けでも、野菜によって、季節によって、少しずつ味わいが変わります。

★ **てづくりアイス&シャーベット** ★



2種盛り合わせ ¥580 (税込)

★ **パスタドレッシング** ★



880円~ (税込)

稲城で採れた野菜や果物を丸ごと使って作っています。野菜が苦手な方や小さなお子さまにも食べやすい味に仕上げられています。保存料や化学調味料は使っていません。

★ **オルトラーナのナポリタン** ★



1,480円 (税込)

稲城のお野菜をたくさん使ったナポリタンです。地元の農家さんが作っているお野菜を、一番美味しい時期に食べて頂きたいという想いからできた看板メニューです。季節によってお野菜が変わるので、味わいも少しずつ違い、お料理を通して旬を感じることができます。

ウェブサイト <http://ortolana.kitchen/> 【営業時間】 11:30 ~ 13:30 (ラストオーダー)  
17:30 ~ 20:30 (ラストオーダー)  
**ORTOLANA** オルトラーナ 【定休日】 月曜日・火曜日(ほか不定休あり)

〒206-0801 稲城市大丸 965-1 TEL/FAX: 042-407-5659

稲城の太鼓判

稲城市商工会地域認証ブランド

認定商品 カタログ

**稲城の太鼓判とは??**

稲城市は都心に近く、三沢川や大丸用水・親水公園など緑豊かな自然が残る住みやすい街です。また、「梨」「ぶどう」が特産品として有名であり、歴史的な社寺や伝統行事なども今に残ります。稲城市商工会では、こうした稲城の地域資源を活用して稲城らしさを表現した商品を地域認証ブランド「稲城の太鼓判」として認証して稲城市内外にPRすることで市内の活性化を推進しております。

令和6年 認定

認定マークについて  
このマークは令和6年度認証の商品です。

「稲城の太鼓判」ロゴマークについて  
稲城市の特産である梨柄で、さらに稲城市の地形を表現しています。

**稲城市商工会**

稲城市商工会地域認証ブランド創出事業委員会  
東京都稲城市東長沼2112-1 稲城市地域振興プラザ2F  
TEL:042-377-1696 FAX:042-377-3717

令和6年 認定

**梨のコンフィチュール**



400円 (税込)

稲城産の梨を使用したコンフィチュール。ジャムよりもさらさらしており、果肉もしっかりしているため、梨の素材感を楽しむことができます。

令和6年 認定

**パーエンドミラー**



1,000円 (税込)

ロードバイクのハンドルに装着し、走行時の視野を広げるためのミラーです。

令和6年 認定

**梨皮八味唐辛子**



250円 (税込)

七味唐辛子に梨の皮を加えた唐辛子です。

令和6年 認定

**梨みつあまから醤油ラスク**



50円 (税込)

稲城産の梨の成分(梨みつ)、醤油、唐辛子で味つけたラスクです。

令和6年 認定

**梨みつ醤油ラスク**



50円 (税込)

稲城産の梨の成分(梨みつ)と醤油で味つけたラスクです。

**(一社) Seedling** 【営業時間】 9:30~16:00  
**リーフなえぎ** 【定休日】 土・日

〒206-0802 稲城市東長沼2109-7マンションオリーブ102 TEL/FAX: 042-401-7857

★ **名物流し梨かんてん** ★



260円 (税込)

稲城産の梨を使用しています。2種類の食感を楽しんでもらうため、粗く切った梨とすりおろした梨を国産の寒天と混ぜ煮詰めて甘みを出して冷やします。稲城の梨のやさしい甘みと、なめらかな食感をおたのしみください。  
※おいしい梨が入荷時のみ販売

ウェブサイト <http://www.monozukuri-tokyo.co.jp/onigiri-tenchinomegumi> 【営業時間】 11:00~13:30 (平日)  
8:30~14:00 (土日祝日)  
**天地の恵み おにぎり弥平四郎** 【定休日】 不定休

〒206-0823 稲城市平尾2-2-20 TEL: 042-201-0100

★ **稲城の里** ★



1箱(5人前) 3,400円 (税込)

生蕎麦・汁付き詰め合せ商品「稲城の里」は、保存料・化学調味料は一切使用しておりません。蕎麦は北海道産蕎麦粉・稲城の天然水を使用し製麺しております。汁は稲城の天然水と本鰹で取った芳醇な出し汁を使用し、麺との相性も考え、丁寧に仕上げられています。ぜひ御賞味ください。

ウェブサイト [www.fukujyuan.jp](http://www.fukujyuan.jp) 【営業時間】 11:00~20:30 (宴会は21:00まで)  
**そば・日本料理 福寿庵** 【定休日】 火曜日(祝日の場合は水曜日)

〒206-0812 稲城市矢野口1109 TEL: 042-377-4611

ご注意 商品のお値段は令和6年10月現在のものです。

令和6年10月 発行