

令和6年 認定 稲城の里山タルト



「いなぎのクローバーはちみつ」が入ったレモン風味の生地にたっぷりのナッツを乗せて焼き上げたタルトです。

1個 259円(税込)

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。

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としみ込ませた、シンプルな焼き菓子です。

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

生チョコマカロン



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。

生チョコマカロン 450円～(税込)

ウェブサイト http://panyvino.sakura.ne.jp/ 【営業時間】 11:00 ~ 19:00 【定休日】 水曜日・木曜日 催事等の時期は、不定休になります 〒206-0802 稲城市東長沼 3106-3 オークプラザ 1A TEL/FAX: 042-377-1910

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。ペア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。

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

梨けーき



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りと良く合った梨のパターケーキです。

稲城で生まれた高尾ぶどうけーき



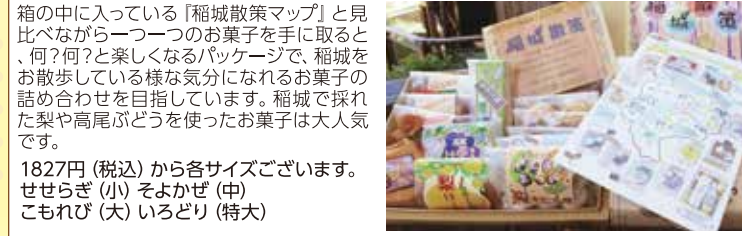
稲城特産の高尾ぶどうを干しぶどうにしてからラムレーズンをつくり、チョコケーキに入れました。高尾ぶどうとチョコの焼き菓子です。

DRY FRUIT -NASHI-



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人気です。1827円(税込)から各サイズございます。せせらぎ(小) そよかぜ(中) こもれび(大) いろいろ(特大)

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

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。

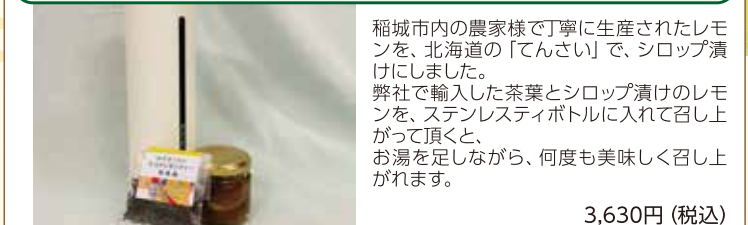
※稲城の梨のシャーベットの販売は 8月中旬～11月上旬頃まで

ウェブサイト www.el-cielo.jp

手づくりアイスクリーム エル・シエロ

【営業時間】 10:00～20:00 【定休日】 火曜日 P なし 〒206-0823 稲城市平尾 1-54-15-101 TEL: 042-331-5115

ホロ苦く甘い大人のレモンティ～稲城編～



稲城市内の農家様で丁寧に生産されたレモンを、北海道の「てんさい」で、シロップ漬けにしました。弊社で輸入した茶葉とシロップ漬けのレモンを、ステンレスティポトルに入れて召し上がって頂くと、お湯を足しながら、何度も美味しく召し上がれます。

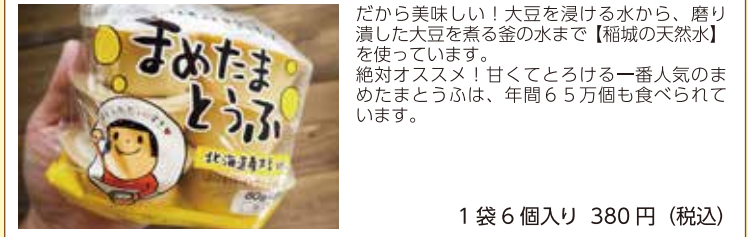
なしのすけお買物バックセット



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。

ECサイト https://haomen-101263.square.site/ (株)ボナカジャパン TEL:042-378-6560 公式Line : @225foghp

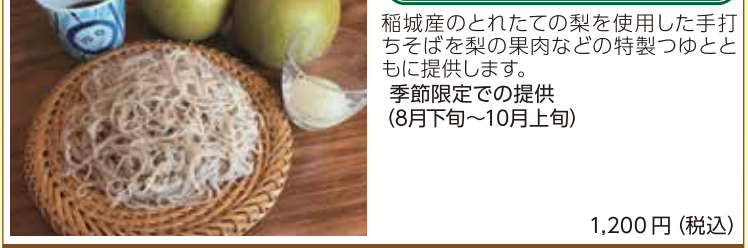
まめたまとうふ



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。

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

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)

手打ち蕎麦 あかりや弧仙

【営業時間】 11:30～13:40 17:30～20:30 【定休日】 毎週月曜日と火曜日 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

稲城めぐり(梨)



稲城産梨で自家製ドライ梨を作りマドレーヌに加えました。和菓子にも使われる和三盆糖蜜をドライ梨からめて加えることで香りよく仕上げられています。1個 180円(税込)

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

稲城ダイヤモンド



稲城の梨で作った自家製ジャムを発酵バターとアーモンドたっぷりのカステラ「アマンディーズ」に詰めました。稲城市の形を女の子に見立てたデザインにも注目してください。1個 230円(税込)

パティスリー ハルキ 【営業時間】 9:00～19:00 【定休日】 毎週水曜日・第3火曜日 P 1台 〒206-0823 稲城市平尾 1-52-18 TEL: 042-331-5283 フェイスブック、インスタグラムで営業のお知らせや新商品の御案内をしています。

なしのすけどらやき(梨餡)



稲城産高尾ぶどうを使ったどらやきです。知る人ぞ知る梨の里「稲城」。その一瞬の実りの季節の為に生産者のみなさんが精魂込めて作り上げた大切な「梨」をどら焼きにしました。愛称は「梨どら」です。「稲城なしのすけ」のキャラクターと一緒に旬を迎えています。1個 130円(税込)

御菓子司 三好

【営業時間】 8:00～18:00 【定休日】 不定休 P 3台 〒206-0812 稲城市矢野口弁天通り 1722 TEL/FAX: 042-377-7627

稲城焼



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です。1,650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 P 2台 〒206-0822 稲城市坂浜 3216 TEL/FAX 042-350-3197

稲城産野菜と魚介のカルパッチョ



稲城産野菜(旬のもの)及び新鮮魚介を、ふんだんに使ったサラダ仕立てのカルパッチョです。当店の一番人気!来店された方は、ほぼオーダーされます!自家製ドレッシングは絶品! 1,100円(税込)

季節料理 和み屋

【営業時間】 17:00～22:00 ラストオーダー 21:30 【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