

まちだ名産品

Machida Meisanhin

町田市名産品とは市民の郷土意識を高めることと
市内商工業の発展への寄与を目的として
町田市名産品等推奨委員会(学識経験者等で構成)によって認定された商品です

下記のお店でもお買い求めいただけます

店舗によっては、お取り扱いのない商品もございます

ミニストップ町田市役所店

📍 東京都町田市森野 2-2-22 町田市役所 1F
🕒 23時間 (3:00-4:00 休業) 📞 年中無休 ☎ 042-728-3455

まちの案内所 町田ツーリストギャラリー

📍 東京都町田市原町田 4-10-20 ぽっぽ町田 1F
🕒 10:00-19:00 📞 年末年始 ☎ 042-850-9311

まちだ名産品の店 心和(ここわ)

📍 東京都町田市原町田 6-12-20 小田急町田駅西口タクシー乗り場前
🕒 9:30-17:30 📞 土・日・祝 ☎ 042-723-8130

お問い合わせ先

町田市名産品等推奨委員会 事務局
(町田市観光コンベンション協会内)

📍 町田市原町田 4-10-20 ぽっぽ町田 B1F
🕒 9:00-17:00 📞 土・日・祝 ☎ 042-724-1951

<https://machida-meisanhin.jp>

詳細はまちだ名産品 HP をご覧ください

TOKYO
MACHIDA
local specialty

2025-2028 GUIDE BOOK
55 items 32 shops

まちだ名産品

町田市を代表する
55選

第21回 推奨期間

2025.9.01-2028.8.31



町田市名産品推奨証票

はすの実最中

1個 ￥210
3個入 ￥680
5個入 ￥1,520

薬師池公園の古代大賀蓮にちなみ、はすの実を丸粒のまま入れた珍しい最中です。



賞味期限：14日(夏10日)

蛸 八

📍 本町田 3592-5
☎ 042-723-2592
🕒 9:00～17:00
📄 月 P 有
🌐 sites.google.com/view/takohachi

原町田 七福神 福ふく

1個 ￥200
1箱(5個入) ￥1,080

原町田七福神をテーマとする和菓子。むらさき花豆を中心にあしらい、白餡で包み焼き上げた焼菓子。楽しくおめでたい雰囲気を出し出す一品です。



賞味期限：30日

七国山

1個 ￥291
3個入 ￥874
5個入 ￥1,458

町田の鎌倉井戸がある七国山の名に因んだ和菓子です。白餡と大粒の柔らかい栗を、丸ごと使用してまろやかに仕上げています。



賞味期限：15日

菓匠 華月

📍 成瀬 8-4-13
☎ 042-725-2989
🕒 9:00～18:00
📄 火 P 有
🌐 e-kagetsu.com

八木重吉詩菓 町田の原風景 麦の里

1個 ￥200
1箱(5個入) ￥1,080

郷土の詩人「八木重吉」は、稲畑の広がる町田郊外の風景を詩にしています。この商品は町田の原風景を今に伝える懐かしの麦こがしを現代風にアレンジしたものです。



賞味期限：30日

くらかけ 鞍掛の松

1個 ￥237
3個入 ￥712
4個入 ￥950

新田義貞が鎌倉攻めの際、鞍をかけて休んだと伝わる町田の鞍掛の松。その木に見立てた小豆時雨仕上げと、シナモンが薫る刻んだ栗入り白餡の蒸菓子です。



賞味期限：15日

菓匠 華月

📍 成瀬 8-4-13
☎ 042-725-2989
🕒 9:00～18:00
📄 火 P 有
🌐 e-kagetsu.com

学園ぽてと

1個 ￥250

学生の町、玉川学園を大学芋にオマージュされ開発しました。紅あずま芋と紫芋の2種類。白あんを多めに使用することによりしっとり、シズル感とゴロゴロほっくり焼き芋バランスが決め手です。当店人気No.1。



賞味期限：14日(夏のみ要冷蔵)

菓舗 中野屋

📍 原町田 4-4-7
☎ 042-722-8484
🕒 10:00～19:00
📄 水 P 無

菓舗 中野屋

📍 原町田 4-4-7
☎ 042-722-8484
🕒 10:00～19:00
📄 水 P 無

ぜんじまる 禅寺丸の里

1個 ￥259
3個入 ￥777
5個入 ￥1,296

郷土の名産柿「禅寺丸」を広く紹介したく和菓子にしました。干し柿をイメージした焼き菓子です。ピーナッツバターの香りとともに、餡の中に練り込んだ柿のピューレがほんのり香る洋菓子風和菓子です。



賞味期限：15日

菓匠 華月

📍 成瀬 8-4-13
☎ 042-725-2989
🕒 9:00～18:00
📄 火 P 有
🌐 e-kagetsu.com

まちだ シルクメロン だら焼パンケーキ

1個 ￥230

町田シルクメロンを贅沢に使用。フワッと生地とメロンクリームのバランスがお子様にも大好評！納得できるまで試作完成に2年を要しました。



賞味期限：7日(夏のみ要冷蔵)

玉川虎屋

📍 玉川学園 7-5-1
☎ 042-728-6340
🕒 10:00～14:00
16:00～20:00
📄 水 P 無
🌐 tamagawatoraya.com

まちだおかき

2個入 ￥75
1袋(110g) ￥400
1箱(2個入15袋) ￥1,340

国産もち米と天然醸造醤油を使用。伝統の風味で表面はパリッと中はサクサクした歯ごたえ。発売から40年を超えた、町田のロングセラーおかきです。



賞味期限：90日

丸治屋せんべい店

📍 森野 4-7-16
☎ 042-722-9063
🕒 9:00～19:00
📄 日・祝不定休 P 有
🌐 maruziya.com

てんまんもなか 天満最中

1個 ￥200
1箱(5個入) ￥1,080

格調高い丹波大納言小豆を丹念に炊き上げた小倉あんとか賀梅をあしらった種。学問の神様・菅原道真公を祀る町田天満宮ゆかりの名代最中です。



賞味期限：7日

菓舗 中野屋

📍 原町田 4-4-7
☎ 042-722-8484
🕒 10:00～19:00
📄 水 P 無

かとうさんのぷりん カスタード

1個 ￥380

遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別流通したトウモロコシ・大豆などを天然酵母で発酵させた特製飼料を鶏に与え、安全性にこだわった新鮮卵を100%使用し、一つ一つ手作りのプリン。手造りカラメルソース入り、昔ながらのしっかりとした生地のプリンです。



賞味期限：製造日から7日(要冷蔵)

カトウファーム

📍 相原町 4420
☎ 042-783-0158
🕒 11:00～15:00
📄 月・火・木・日 P 有
🌐 ultraran.ocnk.net

かとうさんのぷりん ジャージー

1個
¥420

遺伝子組み換えの混入を防ぐため分別流通したトウモロコシ・大豆などを天然酵母で発酵させた特製飼料を鶏に与え、安全性にこだわった新鮮卵を100%使用し、一つ一つ手作りのプリン。濃厚な牛乳と贅沢に卵黄のみを使用した濃厚なプリンです。



賞味期限：製造日から7日
(夏：冷蔵)

カトウファーム

〒相原町 4420
☎ 042-783-0158
🕒 11:00～15:00
📍 月・火・木・日 📞 有
ultraran.ocnk.net

けやきロール

ミニ ¥380
1本 ¥1,080

町田市の木「けやき」をイメージして作りました。マロングラッセ入りのクリームをやわらかいスポンジで巻いたロールケーキです。



賞味期限：14日 / 冷蔵21日

キャラメリゼ

〒小川 1-14-9
☎ 042-788-2566
🕒 10:00～18:30
📍 水・不定休 📞 無
carameli.net

玉川名物 カラメルポンム

カット
小 ¥250
大 ¥820
大 ¥2,400

甘酸っぱい林檎とカラメルハーモニーにレーズンがアクセント。日本人好みのきめ細やかでしっとりした焼菓子です。常温でも冷やしても美味しくいただけます。



賞味期限：17日 / 冷蔵30日
(夏：冷蔵17日)

グランガトー

〒玉川学園 2-8-25
☎ 042-727-3517
🕒 10:00～18:00
📍 月・火・水 📞 無
grandgateau-gouda.jp

とうふかすてら

1個 ¥200

町田産のお豆腐と桜はちみつを使用して作っています。食べると元気になるお菓子として、乳成分を使用せず豆腐を使用してハーブを入れて焼き上げました。通常のカップケーキの1/3のカロリーです。



賞味期限：10日 / 冷蔵21日

キャラメリゼ

〒小川 1-14-9
☎ 042-788-2566
🕒 10:00～18:30
📍 水・不定休 📞 無
carameli.net

玉川きいちごのマシュマロ

1袋
¥350

桜をイメージした桃色のきいちごのマシュマロを作りました。きいちごのピューレをふんだんに使った、無添加無着色の本格的な甘酸っぱいマシュマロです。独自の食感も魅力で皆さんに愛される味です。



賞味期限：60日 (夏45日)

グランガトー

〒玉川学園 2-8-25
☎ 042-727-3517
🕒 10:00～18:00
📍 月・火・水 📞 無
grandgateau-gouda.jp

町田金井 獅子舞かすてら

0.375斤 ¥864
半斤 ¥1,188
1斤 ¥2,052

しっとり焼き上げた程よい甘さのカステラ。表面の焼印は町田市無形文化財に指定されている金井の獅子舞です。



賞味期限：20日
(25℃以上要冷蔵)

パティスリー フォルミダブル

〒野津田町 2543-5
☎ 042-737-1332
🕒 10:00～18:30
📍 木・第3水 📞 有
patisserie-formidable.com

玉川こだわりパウンド

1個 ¥280
1箱 (5個入) ¥1,550

開店当時の定番で人気のパウンドケーキ。たっぷりのフルーツを独自の漬け込み方法や焼き加減、配合を研究しつつ、こだわりの味に仕上げました。町田の卵を使用しています。



賞味期限：45日 / 冷蔵60日
(夏：30日 / 冷蔵60日)

グランガトー

〒玉川学園 2-8-25
☎ 042-727-3517
🕒 10:00～18:00
📍 月・火・水 📞 無
grandgateau-gouda.jp

東京シルクメロンキャンディー

1袋 (14粒入)
¥500

「まちだシルクメロン」の味を、手軽に味わっていただけるキャンディー。自社での独自加工により一般的なものに比べ多くの果汁を入れることができ、果実そのものの味をその一粒で表現。保存料・着色料未使用で、素材の魅力をお楽しみいただけます。



賞味期限：365日

NPO 法人プラナス

〒下小山田町 1532
☎ 042-860-1150
🕒 10:00～16:00
📍 土・日・祝 📞 有
npoprunus.com

相原パウンド (4種)

1本 ¥1,200

町田産のブルーベリーや梅、ゆずを用いたパウンドケーキです。果実に合うお酒を効かせた濃厚ケーキは「大人のご褒美ケーキ」として、お楽しみください。



賞味期限：香夜21日 / 他3種42日

社会福祉法人つばみの家 町田ゆめ工房

〒相原町 2983-157
☎ 042-782-1491
🕒 9:00～17:00
📍 土・日・祝 📞 有
machida-yumekobo.com

東京シルクメロンゼリー

1袋 (7本入)
¥500

「まちだシルクメロン」の美味しさをそのまま楽しめるスティックタイプのゼリー。メロンをふんだんに使用することでシルクメロンの上品な香りや味を表現しています。保存料・着色料未使用で、素材の魅力をお楽しみいただけます。



賞味期限：365日

NPO 法人プラナス

〒下小山田町 1532
☎ 042-860-1150
🕒 10:00～16:00
📍 土・日・祝 📞 有
npoprunus.com

こがさか 高ヶ坂しっとりパウンド

1本
¥1,307

バターを贅沢に使用した芳醇な味わいが特徴のパウンドケーキ。少しあたためると、アールグレイがより香り、しっとりとして食べごたえがあります。



賞味期限：12日 (夏：冷蔵12日)

こがさかベイク

〒高ヶ坂 5-12-1
☎ 042-860-6996
🕒 11:00～17:00
📍 無 (臨時休業あり) 📞 有
kogasaka-bake.com

まちだけやきラング

1箱 (12枚入)
¥1,700

自然豊かな町田の「市の木」けやきの葉をイメージし、作りました。軽い食感のラング・ド・シャを焼き上げ、チョコレートでサンドしてあります。箱にも「町田けやき」の文字とイラスト入りで、市内外どちらでも手土産にぴったりです。



賞味期限：30日

パティスリー ル・ソレイユ

〒鶴川 6-7-1-103
☎ 042-708-9982
🕒 9:30～19:00
📍 火 (但し祝は営業)
📞 有 (商店街共通お客様駐車場)

つくしんぼ

1個 ￥220

丁寧に折り重ねた特製パイ生地は、ひと口ごとにサクッと香ばしく。中には、たっぷりの自家製カスタードクリームがとろ〜り甘い幸せな「コルネ」です。つくし野からつくしの形状をヒントに『つくしんぼ』と命名しました。



賞味期限：当日（要冷蔵）

つくし野マロン

📍つくし野 4-33-26
☎042-796-0309
🕒9:00〜18:30
📅月・第3火 📌有
🌐tsukushino-marron.jp



賞味期限：14日

バニラシュガー

📍忠生 4-9-5
☎042-866-4416
🕒10:00〜20:00
📅無 📌有
🌐vanillasugar.net

HANAYU ハナユ

1個 ￥324
1箱（5個入） ￥1,728
1箱（10個入） ￥3,456

町田産の柚子「花柚子」と花柚子から出来たお酒を使用した爽やかな香りの柚子ケーキです。花柚子の別名ハナユと名付けました。

町田のはちみつ

35g ￥540
120g ￥1,400
200g ￥2,300
260g ￥2,800

小山田緑地で季節ごとに採蜜された栄養豊かで品質の良い純粋はちみつ。ミツバチの巣箱内で熟成された蜂蜜そのままです。で、加熱処理や人工甘味料、抗生物質など一切不使用。4種のサイズで、イベントやプレゼント、自宅用など幅広く対応できます。



賞味期限：製造から3年

町田味噌醤油パウンド芳醇

1本 ￥1,800

井上糺店の匠（米みそ）、町田の老舗・岡直三郎商店の日本一 国産丸大豆しょうゆをブレンドしました。日本伝統の和菓子の要素を含んだ新しい洋菓子です。



賞味期限：10日

みそランタン

1個 ￥170

井上糺店の匠（米みそ）を使用して作りました。口に入れた瞬間みその塩味と香りが広がり、黒ごまのコクと香りが後味に残る焼き菓子上に仕上げました。



賞味期限：10日

まち☆ベジ Foods
花ゆずスイーツ

1個 ￥250

町田市内で収穫された花ゆずの果汁を使用。プリンのようなババロアのような不思議な食感。花ゆずのほのかな酸味と甘さがマッチ。パッケージにはJA町田市公式アンバサダーの「ゆず娘®」（ゆずこ）がデザインされて贈答用にもどうぞ！



賞味期限：180日

町田市農業協同組合

📍森野 2-29-15 📌有
☎042-792-6111
🕒アグリハウスまちだ 9:30〜16:00
（その他アグリハウス〜17:00）
📅アグリハウスつるかわ：木
ただお、みなみ：日・祝
まちだ、さかい：土・日・祝
🌐ja-machidashi.or.jp

まち☆ベジ Foods

柚子こんにゃくゼリー

1袋（6個入）
￥200

町田市内で収穫された花柚子の果汁を使用。香り豊かな花柚子果汁の風味豊かなゼリー。夏は冷やしていただくともりー層おいしく召し上がれます。食べやすい一口サイズに個包装されています。



賞味期限：365日

町田市農業協同組合

📍森野 2-29-15 📌有
☎042-792-6111
🕒アグリハウスまちだ 9:30〜16:00
（その他アグリハウス〜17:00）
📅アグリハウスつるかわ：木
ただお、みなみ：日・祝
まちだ、さかい：土・日・祝
🌐ja-machidashi.or.jp

こしみそ（米みそ）

450g ￥720
900g ￥1,440

創業1875年。昔ながらの製法にこだわり、国産原材料を使用した糺・大豆・塩の絶妙な配合により作り上げた飽きの来ない美味しさです。



賞味期限：180日

井上糺店（販売店）

📍小山町 2483-2
☎042-860-0222
🕒10:00〜17:00
（月・火〜16:00/土・日〜18:00）
📅不定休 📌有
🌐komemiso.com

たくみ

匠（米みそ）

450g ￥830
900g ￥1,660

当店のこしみそに対し糺をたっぷり2倍配合することで、自然発酵特有の酸味を抑えて甘みを強く感じられる味噌に仕上げました。



賞味期限：180日

井上糺店（販売店）

📍小山町 2483-2
☎042-860-0222
🕒10:00〜17:00
（月・火〜16:00/土・日〜18:00）
📅不定休 📌有
🌐komemiso.com

うみかぜ

海風（米みそ）

450g ￥1,270
900g ￥2,540

糺を2倍配合することで酸味を抑え甘みを強く感じられるとともに、伊豆大島産の塩「海の精」を使い、豊富なミネラル成分が旨味を引き出し「大地と海の恵み」が詰まった当店最高峰の味噌に仕上がりました。



賞味期限：180日

井上糺店（販売店）

📍小山町 2483-2
☎042-860-0222
🕒10:00〜17:00
（月・火〜16:00/土・日〜18:00）
📅不定休 📌有
🌐komemiso.com

日本一ゆずポン酢

150ml
￥475

国産丸大豆しょうゆと町田産のゆずを使用し、さっぱりした味わいに仕上げたぼん酢しょうゆです。ゆずのまろやかな香りが食卓を彩ります。



賞味期限：730日

岡直三郎商店

📍旭町 1-23-21
☎042-722-2024
🕒9:00〜17:00
📅土・日・祝 📌有
🌐nihonichi-shoyu.co.jp

日本一トマトドレッシング

150ml
¥476

たっぷりの完熟した町田産のトマトと玉ねぎを合わせました。トマトと玉ねぎの甘味と酸味、醤油の旨みを感じるドレッシングです。



賞味期限：365日

岡直三郎商店

📍 旭町 1-23-21
☎ 042-722-2024
🕒 9:00~17:00
📞 土・日・祝 有
🌐 nihonichi-shoyu.co.jp

野津田ブレンド

1袋 (100g)
¥700

厳選した豆をそれぞれの良さが出る焙煎方法・配合でブレンドした看板商品です。甘さと苦みが心地よく香り豊かですっきりとした味わいは飲むシーンを選びません。鶴見川でも見られる町田の鳥カワセミのパッケージはお土産としても人気です。



賞味期限：90日

野津田焙煎研究所

📍 野津田町 1371-19
☎ 042-861-9406
🕒 10:00~13:00
📞 火・木のみ営業 有
🌐 nozutabk.base.shop

日本一国産丸大豆しょうゆ

150ml
¥373

国産丸大豆と国産小麦、天日塩を原料とし、昔ながらの製法で1年余りじっくりと発酵醸成させた、まろやかなコクと旨味のこいくち醤油です。



賞味期限：730日

岡直三郎商店

📍 旭町 1-23-21
☎ 042-722-2024
🕒 9:00~17:00
📞 土・日・祝 有
🌐 nihonichi-shoyu.co.jp

オリジナル 手づくりマスタード(6種)

1個
¥518

かつて原町田は、生糸を横浜港へ運ぶ物流の要衝として“東のシルクロード”と呼ばれ、香辛料も集う市が開かれていました。その歴史に着想を得て、町田の手づくり文化と融合させた6種のマスタードは、今も“味の道”をつなぐ逸品です。



賞味期限：300日

クロイツェル

📍 成瀬台 2-16-2
☎ 042-725-2231
🕒 10:00~19:00
📞 月・第4火 有
🌐 kreutzer.gr.jp

炭火焼 焼豚

300g 程度
¥1,600 前後

厳選した国産豚肩ロースを炭火でじっくり焼き上げた焼豚。創業時より続く、ほど良い甘辛さと炭火の香りは一度食べたら忘れられない逸品。



賞味期限：冷蔵7日

守屋精肉店

📍 原町田 4-6-7
☎ 042-722-2070
🕒 10:00~19:00
📞 水 有 無

薬師ブレンド

豆/粉 ¥750
ドリップバッグ ¥190

2012年町田の市鳥カワセミをデザインしたパッケージ。薬師池公園は池を注意深く観察するとカワセミを見つかる事が出来る自然豊かな公園です。都会の喧騒を忘れさせてくれる優しさ(円やかさ)をイメージしました。



賞味期限：6ヶ月

町田焙煎珈琲株式会社

📍 本町田 3450-12
☎ 042-850-9007
🕒 12:00~18:00
📞 木 有
🌐 shop.hillscabo.com

まちだソーセージ

100g ¥453

豚肉100%の食品添加物無添加製品です。サラダに入れたりサンドイッチにしてもよく合います。町田で誕生したソーセージなのでこの名前を付けました。



賞味期限：冷蔵7日(冷凍30日)

手造りハム・ソーセージ
独逸屋

📍 成瀬台 2-2-8
☎ 042-721-7401
🕒 10:00~18:30
📞 火・第2,4水 有
🌐 doituya.com

まほろブレンド

豆/粉 ¥750
ドリップバッグ ¥190

映画まほろ駅前多田便利軒、まほろ市の舞台となった映画の公開に合わせ、開発したのが「まほろブレンド」です。映画の主人公二人を二匹の猫に見立てたデザインでコクと苦味のブレンド、「薬師ブレンド」とは対照的な香気に仕上げました。



賞味期限：6ヶ月

町田焙煎珈琲株式会社

📍 本町田 3450-12
☎ 042-850-9007
🕒 12:00~18:00
📞 木 有
🌐 shop.hillscabo.com

匠ソーセージ

100g ¥453

井上靴店の匠(米みそ)と大葉を練り込んだソーセージです。弱火で焼いてお好みで七味をかけてお召し上がりください。食品添加物無添加です。



賞味期限：冷蔵7日(冷凍30日)

手造りハム・ソーセージ
独逸屋

📍 成瀬台 2-2-8
☎ 042-721-7401
🕒 10:00~18:30
📞 火・第2,4水 有
🌐 doituya.com

おんだがわ 恩田川のさくら

茶葉 20g ¥399
茶葉 50g ¥896
ティーバッグ 3個入 ¥443
ティーバッグ 8個入 ¥960

恩田川の満開の桜をイメージした日本茶とダーズリンをブレンドしました。日本茶(煎茶・番茶・ほうじ茶)に春摘ダーズリンをブレンドし、香料は使わず天然の桜葉で香り付けし、桜花で満開の恩田川の桜を表現しました。



賞味期限：製造日より2年

珈琲豆処 こげちや家

📍 南成瀬1-4-2成瀬ハイツ1F
☎ 042-720-2840
🕒 11:30~19:00
📞 水・不定休 有 無
🌐 kogechaya.com

お宝盛り

1盛 ¥650
大盛 ¥800

独逸屋製品の盛り合わせ。一皿で色々な製品が味わえて宝箱の様だというお客様からの声から、お宝盛と名付けました。イベントなどでは鉄板で焼いて熱々を販売しています。ご家庭でもお召し上がれるように冷凍パックで販売しています。



賞味期限：冷蔵5日(冷凍30日)

手造りハム・ソーセージ
独逸屋

📍 成瀬台 2-2-8
☎ 042-721-7401
🕒 10:00~18:30
📞 火・第2,4水 有
🌐 doituya.com

成瀬ギョーザ(腸詰) | 1パック(7本入) ¥648

成瀬で誕生した新感覚ギョーザ&町田のソールフード。見た目はソーセージなのに中身はギョーザ。新鮮な素材と手ごねにこだわった国産豚100%の本格派の腸詰ギョーザです。



賞味期限：冷蔵7日

ホームデリカ TAICHI

📍 成瀬が丘 3-4-12
☎ 042-799-0229
🕒 10:00~19:00
📅 月・日 📍 無

タレなんかいらねえ！ 元祖町田餃子 味噌ベース | 30個入 ¥2,000

味噌を使用することにより、甘くてやわらかい味、そして「タレなんかいらねえ！」とパクパク食べられるぐらい味があります。



賞味期限：冷凍60日

町田餃子商店

📍 本町田 2507-4
ハ-16-105
☎ 042-793-0860
🕒 11:00~17:00
📅 土・日・祝 📍 有
🌐 gyoza.raku-uru.jp

トーフハム | 1本(300g) ¥864

町田市の老舗豆腐店「いくた食品」の豆腐を100%使用し、山桜を主体としたチップで燻製した、ヘルシーな植物性ハム。6年の開発を経て誕生した、町田発のやさしい味わいの逸品です。



賞味期限：10日

クロイツェル

📍 成瀬台 2-16-2
☎ 042-725-2231
🕒 10:00~19:00
📅 月・第4火 📍 有
🌐 kreutzer.gr.jp

銀さけ ゆず塩漬け | 1袋(1切80g) ¥550

しっかり脂ののった、美味しい銀さけを町田産のゆずを合わせた塩に漬けてしっかり味を馴染ませました。口に入れた時、町田産のゆずの香りが広がり、食欲をそそります。



賞味期限：冷凍60日

魚儀 (問合せ先)

☎ 042-791-0027
🌐 uogi.co.jp
(販売店)町田ツーリストギャラリー
📍 原町田4-10-20 ぽっぽ町田1F
☎ 042-850-9311
🕒 10:00~19:00
📅 年末年始 📍 有

ほきゆず 味噌漬け | 1袋(1切80g) ¥400

身も皮もやわらかく、ふっくらとした白身魚を、町田産のゆずをきかせた西京風味噌に、じっくり漬け込みました。ゆずの香りがふわっと香る、ほんのり甘い優しい味付けのおいしい魚に仕上がりました。



賞味期限：冷凍60日

魚儀 (問合せ先)

☎ 042-791-0027
🌐 uogi.co.jp
(販売店)町田ツーリストギャラリー
📍 原町田4-10-20 ぽっぽ町田1F
☎ 042-850-9311
🕒 10:00~19:00
📅 年末年始 📍 有

さば ゆず醤油漬け | 1袋(1切80g) ¥400

骨のないさばを、町田産のゆずを使用した自家製ゆず醤油に漬け込みました。焼くと、香ばしい醤油の香りと、ゆずの優しい香りが広がります。



賞味期限：冷凍60日

魚儀 (問合せ先)

☎ 042-791-0027
🌐 uogi.co.jp
(販売店)町田ツーリストギャラリー
📍 原町田4-10-20 ぽっぽ町田1F
☎ 042-850-9311
🕒 10:00~19:00
📅 年末年始 📍 有

ぼん 凡のブルーベリーソース | 1個 ¥982

町田市内で50年以上ブルーベリー 栽培をしている農園で採れたブルーベリーを使用。実をできるだけ残す作り方をしています。実を楽しんで食べてください。



賞味期限：1年

ワーカーズ・コレクティブ凡
📍 木曽西 2-1-17
☎ 042-794-4871
🕒 9:00~17:00
📅 土・日・祝 📍 有
🌐 bon-machida.or.jp

ぼん 凡のしそシロップ | 1本 ¥799

栄養豊富な夏場に採れる赤しそを使用し、国産りんご酢を加え飲みやすくしました。種から栽培することで、町田市内の農地継承に関わっています。



賞味期限：8ヶ月

ワーカーズ・コレクティブ凡
📍 木曽西 2-1-17
☎ 042-794-4871
🕒 9:00~17:00
📅 土・日・祝 📍 有
🌐 bon-machida.or.jp

からうまこうじ | 1個 ¥570

町田産の唐辛子と糀、醤油をゆっくりコトコト煮込んだ、ちょっぴり辛い佃煮です。ご飯のおともに。スティック野菜と一緒に。辛口はさらに激うまです。



賞味期限：180日

四季やさい

📍 相原町 1275
☎ 070-5370-1275
🕒 9:00~15:00
📅 不定休 📍 有

あいかたぞめ 藍型染手ぬぐい(3種) | 1枚 ¥2,420

天然のすくも藍を藍建てし、藍染めした手ぬぐいです。町田をイメージしたリス園のリス、ダリア園のダリア、町JAZZの楽器柄の型を使って一枚一枚手染めしています。



クラフト工房 La Mano

📍 金井 5-14-18
☎ 042-736-1455
🕒 10:00~17:00
📅 土・日・祝 📍 有
🌐 koubou-lamano.com