

お お た の お み や げ

大田のお土産100選



大田のお土産100選

東京・大田発！世界に羽ばたくお土産をお届けします

平成30年度は、地元大田区で永く愛されている逸品や
匠の技術力によって生み出された製品・商品を
「食品」、「ものづくり(雑貨を含む)」の
2つの分野から27点選定しました。



「奨励賞」
一枚餃・ぐいのみ+かたくちSET



「奨励賞」
黒湯ビール



「優秀賞」
大田精密バイス



「最優秀賞」
貴客上餅



「奨励賞」
本場大森乾海苔 頂

主催：大田区（公財）大田区産業振興協会

詳しくは「大田のお土産100選」Webサイトでチェック！

<https://www.pio-ota.jp/pr/miyage.html>



〒144-0035
東京都大田区南蒲田1-20-20 大田区産業プラザ(PiO)3F
TEL. 03-3733-6476 FAX. 03-3733-6459

<https://www.pio-ota.jp/>



区長挨拶

「大田のお土産100選」は、「これぞ大田のお土産!」と銘打つ製品・商品を選定する表彰事業として、平成28年度からスタートしました。

国内外から広く注目される東京2020オリンピック・パラリンピックの開催を目的に、大田区ならではの土産を食品分野とものづくり分野の2分野で合計100点程度選定します。

大田区には、大森の海苔や池上のくず餅など昔ながらのお土産がございますが、この事業を通じて和洋菓子の他、匠の技術を生かしたアイデア製品など、区民の皆様や観光客の目に留まるような大田区ならではの製品・商品が新たに生み出され、「大田のお土産」として選定されています。

3年目となる本年度は、厳正な調査・審査の結果、食品部門から17点、ものづくり部門から10点、合計27点の製品・商品を選定いたしました。いずれの製品・商品も「大田のお土産」にふさわしく、大田区を代表するお土産として区内外へ広くプロモーションを行い、観光客の誘客を中心に地域経済の活性化と賑わいの創出につなげて参ります。

受賞製品・商品は3年間で79点となり、「100選」も目前となりました。区民の皆様が大田区を代表するお土産を手にする楽しみや喜びを感じていただくとともに、受賞事業者の皆様が大田区経済を活性化する牽引役として、今後ますますご活躍されることを期待しております。

大田区長 松原 忠義

審査委員長挨拶

「大田のお土産100選」は事業開始から3年目を迎え、「100選」選定まで残すところ後1年となりました。東京2020オリンピック・パラリンピックも間近に控えており、昨年度から公共交通機関への広告掲出やイベント出展等を行い、区内外へ積極的に「大田のお土産100選」をPRして参りました。おかげさまで反響のお声も多くいただいており、審査委員長として嬉しく感じるとともに、身の引き締まる思いでもあります。今後も、更に多くの皆様に魅力あふれる表彰製品・商品を知っていただくため、より一層のPRに力を入れて参ります。「大田のお土産100選」を通じて、大田区の魅力を少しでもお伝えできれば幸甚です。

本年度は、数多くの応募の中から27点の製品・商品を選定いたしました。

地元で永く愛されている逸品から隠れた銘品まで、どれも事業者の皆様の熱意と大田区らしさが詰まった一品となっております。ぜひお手にとっていただき、大田区の魅力を実感していただければと思います。

最後に、魅力的な製品・商品を作っていただいた事業者の皆様にご挨拶申し上げます。

東京商工会議所 大田支部 会長 浅野 健

大田のお土産100選とは

本事業は、大田のお土産にふさわしい製品・商品を選定し、区内外へ広くPRすることで区内への誘客を図り、ひいては地域経済の活性化と賑わいの創出に繋げることを目的としています。



平成30年度「大田のお土産100選」表彰事業者一覧

※3賞5点以外は五十音順としております。

No.	賞	事業者名	製品・商品名	金額	分類
001	最優秀賞	穂寿庵(有限会社 高橋総合食品本舗)	ききやくじょうもち 貴客上餅	¥1,404	食品
002	優秀賞	株式会社 エース	大田精密バイス	¥8,640	ものづくり
003	奨励賞	羽田バル(有限会社 大鵬)	黒湯ビール	¥600	食品
004	奨励賞	株式会社 高桑製作所	ひとひらしぼり 一枚餃・ぐいのみ+かたくちSET	¥41,040~	ものづくり
005	奨励賞	株式会社 守半總本舗	ほんばおもりほしりのり いただき 本場大森乾海苔 頂	¥1,080	食品
006		磯部園	煎・煎・煎・茶 80g入り	¥1,000	食品
007		株式会社 上田製作所	おおたコマ	¥1,500	ものづくり
008		株式会社 大國屋	ごま団子	¥108	食品
009		大田区異業種交流会 フォワード7	ミラクルネット&スティック	¥1,800	ものづくり
010		株式会社 大谷政吉商店	羽田大谷のくるみしらす	¥683	食品
011		御菓子司 わたなべ	まごめさんずんにんじん 馬込三寸人参まんじゅう	¥140	食品
012		中華料理 華栄	おおたの花シュウマイ 4個入り	¥300	食品
013		有限会社 カルチエ	ヴァン・オー(Vin.o) 2個入り	¥864	ものづくり
014		有限会社 岸本工業	アクリル製アクセサリー	¥3,780~	ものづくり
015		キッチンコロッケ	~磯の香~ 磯コロッケ	¥110	食品
016		Crescent & Molly	三日月あんぱん	¥119	食品
017		水牛食品 株式会社	オムレツとハンバーグにコレ!	¥300	食品
018		御菓子処 大黒屋(有限会社 大黒屋)	旧東海道 美原ど~なつ	¥170~200	食品
019		T.sweets.Labo	米粉のガトーショコラ	¥2,700	食品
020		株式会社 東開製作所	OTAくん	¥4,212	ものづくり
021		内藤製館 有限会社	内藤のあんこ	¥600	食品
022		有限会社 萩原製畳	さんずんたみ 三寸畳コースター	¥1,200	ものづくり
023		柊 和裁所	和鞆	¥54,000	ものづくり
024		平和工業 株式会社	デザインキーボード	¥2,600	ものづくり
025		有限会社 ベルフィーユ	南蒲田ブランデーケーキ	¥1,911	食品
026		株式会社 都 MIYAKO	もう一度食べたくなるいちごティラミス	¥2,000	食品
027		やきとり花鳥	国産若どりのやきとり	¥140~200	食品

※金額は全て税込み表示になります。

※内容は2018年8月に取材したものであり、実際のものとは多少異なる場合がございます。

【最優秀賞】

もち米の中でも最上級を誇る「宮城県産みやこがねもち」を使用。製法に何度も試行錯誤を重ね、昔ながらの杵つき餅の魅力を再現。



保存方法: 常温
賞味期限: 120日

穂寿庵 (有限会社 高橋総合食品本舗)

ききやくじょうもち
貴客上餅 ¥1,404

国内で5つ星を獲得している三大水稲もち米の一つ「宮城県産みやこがねもち」の中でも、減農薬で栽培した特別栽培米を使用。1分40秒に約170回の早いスピードで一気に叩く製法により、コシのあるなめらかな食感を実現しています。添加物も一切使わない「貴客上餅」は、大切な方への贈答にふさわしい逸品です。



INTERVIEW

子どもの頃、正月が近付くと精米店から届いた“のし餅”の、わずかに米粒が残った粘り気のある食感と、もち米特有の香りや甘みを再現したくてつくりました。洗米から浸水・蒸し・つきにいたるまで、何度も時間を調整して丁寧に仕上げた自信作です。懐かしい昔ながらの餅の味わいをお楽しみください。

アクセス

住所 〒144-0045
大田区南六郷2-19-4
TEL 03-3739-4520
FAX 03-3737-0036
営業時間 9:00~18:00
定休日 日曜日



【優秀賞】

細かいパーツを扱う作業に最適。手ぶれを気にせず両手が使え、小型ながら高精度で頼りがい十分。



INTERVIEW

女性にも愛用してもらえるように、精度を変えずに色を付けられるアルミニウム製にしました。一つひとつの部品を加工して組み立てた自信作です。

株式会社 エース

大田精密バイス ¥8,640

模型づくり、アクセサリやネイルの装飾など、細かいパーツを扱う作業をする時におすすめの万力です。片手でパーツを持つと手が震えてしまったり、両手が使えず不便ですが、これさえあれば安心。小型ながら固定力が強く、収納場所も選びません。一家に一台あると何かと重宝します。



アクセス

住所 〒143-0002
大田区城南島2-5-1
TEL 03-3790-5500
FAX 03-3790-5560
営業時間 8:30~17:30
定休日 土曜日、日曜日、祝日



【奨励賞】

都内で最も浴場の多い大田区の地域特性である「黒湯」を生かして誕生した、のど越し爽やかな黒ビール。



INTERVIEW

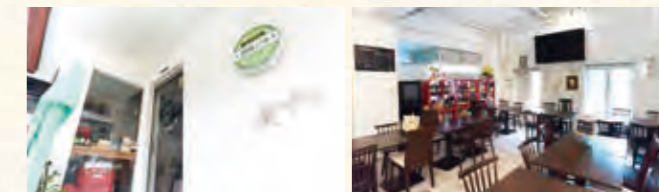
「地域との連携」をテーマに、お風呂上がりにはキュッと飲めるビールをつくりました。大手で量産されるものとは一味違う爽やかで飲みやすい黒ビールです。

保存方法: 冷蔵
賞味期限: 120日

羽田バル (有限会社 大鵬)

黒湯ビール ¥600

都内で最も浴場の多い大田区は、「黒湯」の源泉が湧き出ることからその特性を生かして大田区唯一のブルワリーが製造した地ビールです。黒ビールながら清涼感のある味わいで、のど越しもスッキリ。お風呂上がり一杯に最適です。大田区在住のイラストレーターによる黒湯を用いたラベルの画も特徴的です。



アクセス

住所 〒144-0051
大田区西蒲田7-41-8 2F
TEL 03-6424-7716
FAX 03-6424-7716
営業時間 11:30~14:30
17:30~23:00(日~木)
17:30~24:30(金、土)
定休日 なし



【奨励賞】

ものづくり日本の伝統・文化・精神。
職人の手仕事から生まれた
美しい「made in 東京」の酒器。



INTERVIEW

「今まで無かったモノを創り出し親しみやすくデザインする」という私たちの想いがカタチになり、唯一無二の酒器『ひとひらしぼり』が生まれました。

株式会社 高桑製作所

ひとひらしぼり
一枚餃・ぐいのみ+かたくちSET ¥41,040~

たった一枚の金属板から二重構造の器を成形する独自の技術「一枚餃」でつくられた、「ぐいのみ」と「かたくち」が上下に重なる酒器。チタン製なので保温効果があり、お酒の味に影響を与えることもありません。和の情緒を醸し出す会津塗や表面に起伏のある形状もあり、ぐいのみは単品でも購入可能です。



アクセス

住所 〒144-0035
大田区南蒲田2-8-5
TEL 03-3731-4647
FAX 03-3738-2463
営業時間 8:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日



【奨励賞】

1番摘みの「立芽の藻」を使用した
肉厚で歯切れの良い焼き海苔。
濃厚で深い味わいは大森海苔ならではの。



■本場大森乾海苔プロジェクト

株式会社守半總本舗
株式会社川島屋
有限会社田中正造商店
株式会社金羊社

保存方法:常温
賞味期限:1年

INTERVIEW

その昔、海苔養殖が盛んだった大森の産品を復活させようと、各社の総力を結集してつくりました。海苔業界の「頂き」にふさわしい味わいが楽しめます。

株式会社 守半總本舗

ほんばおもりほしりのり いただき
本場大森乾海苔 頂 ¥1,080

大田区に本社を置く4社が連携(本場大森乾海苔プロジェクト)し、海苔の仕入れから火入れ、焼き加工、パッケージ開発にまでこだわりぬいた大森海苔復興事業商品です。全国でもわずしか採れない貴重な1番摘みの芽の立った「立芽の藻」を使用し、海苔本来の甘味と風味に加え歯切れの良さも実現した海苔養殖発祥の地【大森】ならではの極上の焼き海苔です。



アクセス

住所 〒144-0052
大田区蒲田5-46-8 北友ビル1F
TEL 03-3731-3633
FAX 03-3730-3428
営業時間 10:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日、祝日



もっと気軽に煎茶を味わってほしい。
そんな思いが詰まったブレンド茶は
流儀や湯温に関係なく美味となる。



INTERVIEW

「お茶の淹れ方はこうあるべきだ」という流儀や湯温にこだわらず、どなたにも気軽に自分流で召し上がっていただけることをコンセプトにしています。

保存方法:冷蔵所
賞味期限:180日

磯部園

煎・煎・煎・茶 80g入り ¥1,000

静岡産の小笠茶と藤枝茶を独自のブレンドで仕上げた同店オリジナルの煎茶です。煎茶に用いるお湯の適温は70~80度ですが、沸騰したお湯をポットからそのまま入れても渋みと旨みが調和した清涼感のある味わいが楽しめます。湯温が高くても低くても素晴らしい味と美しい緑色が出るのは静岡産の茶葉ならではの。



アクセス

住所 〒143-0024
大田区中央4-27-9
TEL 03-3774-0850
FAX 03-3771-3286
営業時間 10:00~18:00
定休日 日曜日



手軽にあそべる町工場がつくったコマ。
子どもたちでも長回しができ、
楽しく工業製品に触れられます。



INTERVIEW

金属の旋盤加工技術を生かして身近なコマをつくりました。子どもたちに興味を持ってもらい、大田区の製造業の将来に少しでも貢献できれば嬉しいです。

株式会社 上田製作所

おおたコマ ¥1,500

真鍮とアルミニウムの間に樹脂を挟み、軸にステンレスを使用した高さ約4cmのコマ。地面に接する部分を球状に加工したことで、小さな子どもたちでも回しやすくすることに成功。上手くいけば3分程度は回り続けます。



アクセス

住所 〒143-0015
大田区大森西2-20-19
TEL 03-3764-1311
FAX 03-3764-1314
営業時間 8:30~17:30
定休日 土曜日、日曜日



一年中同じ味を提供できるようにと、蒸し時間や水の配合に気を配りながら丁寧につくられる絶品の団子。



INTERVIEW

50年間変わらない製法で大好評いただいている当店自慢のお団子です。黒ごまとクルミの風味が生きたごまだれは甘すぎず、男性にも人気があります。

保存方法:常温
賞味期限:当日

株式会社 大國屋

ごま団子 ¥108

創業80年の伝統を誇る老舗の和菓子店が手がける、昔ながらのお団子です。厳選された米粉を使用しているため色が白く、もちりとした食感で食べ応えも十分。ごまだれは、健康食品として注目されている黒ごまに細かく刻んだクルミを混ぜ込んだもので、甘じょっぱい美味しさが人気の秘密です。



アクセス

住所 〒146-0095
大田区多摩川1-3-15
TEL 03-5732-0928
FAX 03-5732-0929
営業時間 9:00~19:00
定休日 年中無休
※池上店もご利用ください。



洗い上がりが抜群できれいな上、シワが無くアイロンがけも不要。洗濯物は「畳むだけ」が当たり前。



INTERVIEW

大田区の異業種が集まり、それぞれの得意分野を生かして開発品を考案、作成、販売しています。今後も生活を便利で豊かにする製品の開発に努めます。

大田区異業種交流会 フォワード7

ミラクルネット&スティック ¥1,800

綿のTシャツなどが「ミラクルスティック」でシワを伸ばしながら巻き、「ミラクルネット」に入れて洗うことでアイロンがけが不要になります。しかも本製品は高密度繊維でつくられているためゴミを一切付着させません。洗濯物を常に洗濯機の中で浮かせることのできる素材と技術により洗浄力も高めています。



アクセス

住所 〒143-0024
大田区中央8-3-7 藤スクリーン印刷
TEL 03-5748-1920
FAX 03-3752-0694
営業時間 10:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日



素材の持ち味が生きた老舗の佃煮。甘すぎない上品な味付けで軟らかく、食べ方のバリエーションも多彩。



INTERVIEW

くるみのアクを抜くために職人が時間をかけて炒り上げています。ご飯のお供やワインなどのおつまみに、またパンやサラダ等のトッピングにも好適です。

保存方法:常温
賞味期限:90日

株式会社 大谷政吉商店

羽田大谷のくるみしらす ¥683

山の恵みである栄養価の高いくるみに、カルシウムをたっぷりと含んだしらすを混ぜ合わせた贅沢な逸品です。しらすはその時期に獲れる最も良質なものを選び、くるみが酸化しないように毎日少ロットでつくられています。材料の味を生かした上品な味付けで軟らかく、子どもたちにも好まれる美味しさです。



アクセス

住所 〒144-0044
大田区本羽田3-24-11
TEL 03-3741-6375
FAX 03-3741-6399
営業時間 9:00~17:00
定休日 日曜日



馬込の地元野菜として貴重な「馬込大太三寸人参」を白あんに加え、ヘルシーで上品な味わいに。



INTERVIEW

地元の野菜を使いたいという地産地消の想いから生まれたお菓子です。今では貴重な馬込大太三寸人参は、生産農家と契約して提供していただいています。

保存方法:常温
賞味期限:販売日より3日

御菓子司 わたなべ

馬込三寸人参まんじゅう ¥140

江戸伝統野菜の一つである大田区の特産品「馬込大太三寸人参」を白あんに練り込み包んだ薯蕷まんじゅうです。人参の香りと甘みが口いっぱいに広がり、さわやかな味が楽しめます。一般的な人参に比べて丈の短い馬込大太三寸人参にちなんで、ころんとした形も印象的。食べやすい大きさで、子どもたちにも好評です。



アクセス

住所 〒143-0025
大田区南馬込5-32-3
TEL 03-3772-5082
FAX 03-3778-2427
営業時間 8:00~20:00
定休日 水曜日



時間が経っても美味しさそのまま。
お土産としての衛生面にも配慮した
ヘルシーでタレいらすのシュウマイ。



保存方法:冷蔵・冷凍
賞味期限:冷蔵で1日
冷凍で1週間

INTERVIEW

細かく刻んだ皮を使用することで、冷めても柔らかい食感を実現しました。殺菌効果のある梅肉を乗せ、笹の葉を敷くなど衛生面にもこだわりました。

中華料理 華栄

おおたの花シュウマイ 4個入り ¥300

鶏の胸肉と春雨を用いた具に、細かく切ったシュウマイの皮をまぶして蒸すことで、余分な脂が落ちたヘルシーなシュウマイです。ペースト状にしたハチミツ梅を上に乗せることで、醤油をつけずにそのまま食べられるように仕上げています。冷めても美味しく身体にやさしい、お土産にピッタリの点心です。



アクセス

住所 〒146-0094
大田区東矢口2-6-13
TEL 03-3758-1150
営業時間 11:30~14:00
17:00~21:00
(日曜、祝日は20:30)
定休日 月曜日



※月曜が祝日の場合は営業、翌日休業

～カジュアルで新しいワインとの付き合い方～
ワインボトル収納サポートリング
「ヴァン・オー」



ボトルにクリップ!
1本でも
転がり防止

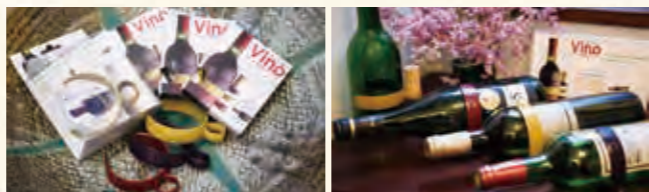
INTERVIEW

「ヴァン・オー」は Made in OTA 弾力ある樹脂製でワイン瓶の他に丸めたポスターや図面を止めて転がらずに置ける等いろいろ使える便利グッズです。

有限会社 カルチエ

ヴァン・オー (Vin.o) 2個入り ¥864

ワイン瓶は、コルク栓が乾燥して侵入した雑菌にワインが害されないように横にして保管します。「ヴァン・オー」の一部カットしてある大リングをワイン瓶に取り付けて寝かせると、外側の小リングが丸い瓶の転がりを防ぎます。小リングは、抜いたコルク栓を挿してコルクホルダーとして使用できます。



アクセス

住所 〒143-0027
大田区中馬込2-18-12
TEL 03-5718-3331
FAX 03-5718-3331
営業時間 9:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日、祝日



2色の継ぎ目部分に注目!
卓越した樹脂加工が強みの工場がつくる
個性豊かなペンダントヘッド。



INTERVIEW

寸法精度を出すことが極めて難しい樹脂を機械加工で削り出し、それぞれ別に削り出したパーツ同士を凸凹部分のスライドによって固定することに成功しました。

有限会社 岸本工業

アクリル製アクセサリ ¥3,780～

くぎやネジを使わない日本の伝統建築工法である「継ぎ手」をプラスチックを削り出して身近なアクセサリで表現しました。透明なパーツとカラフルなパーツを組み合わせた部分はしっかりと密着し、しかもスライドさせれば容易に着脱することができます。同社では木やアルミなど別素材のパーツや、継ぎ目の違う形にも挑戦しています。



アクセス

住所 〒144-0056
大田区西六郷4-18-8
TEL 03-5703-8171
FAX 03-5703-8173
営業時間 9:00~18:00
定休日 土曜日、日曜日、祝日



青海苔入りのなめらかな舌触り。
特製パン粉と大豆油による
サクッとした軽い食感も人気の秘密。



INTERVIEW

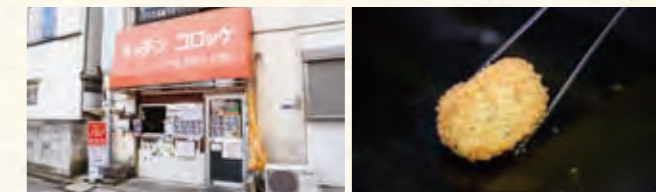
その昔、海苔の産地であった大森にちなみ、風味豊かな青海苔を使用しています。クリーミーでなめらかな食感が楽しめ、子どもたちにも好評です。

保存方法:冷蔵
賞味期限:翌日まで

キッチンコロッケ

～磯の香～ 磯コロッケ ¥110

磯の香りが引き立つ「青海苔」を加えた、クリーミーなポテトコロッケです。ミルクをたっぷり使うことでジャガイモ特有のぼそぼそとした感じをなくし、なめらかに仕上げました。しかもパン粉にこだわり、揚げ油には大豆油を使用することで、サクッとした軽い食感を実現。磯コロッケ入り弁当も人気です。



アクセス

住所 〒143-0012
大田区大森東4-35-8
TEL 03-5471-2751
営業時間 11:00~14:00
16:00~20:00
定休日 日曜日、祝日の月曜日



北海道の小麦と小豆を使用、
イーストフードや添加物は一切なし。
あんたっぷり、もちもちの食感。



INTERVIEW

三日月の型自体からつくった完全オリジナル商品です。品質にこだわり自然素材のみでつくりました。季節に合わせてバリエーションも豊富に用意しています。

保存方法: 常温
賞味期限: 製造より1日

Crescent & Molly

三日月あんぱん ¥119

北海道産の小麦粉を使った生地に十勝小豆のこしあんがたっぷり入った、もちもちとした食感のあんぱんです。同店では全ての製品においてイーストフードやマーガリン、添加物を一切使用せず、天然素材の米麴などを採用。手間をかけて丁寧につくられるため雑味がなく子どもたちにも安心です。



アクセス

住所 〒143-0011
大田区大森本町2-7-24
TEL 03-6423-0464
FAX 03-6423-0464
営業時間 7:00~19:00(月~土)
7:00~16:00(日)
定休日 第1月曜日、火曜日



誰もがリピートしたくなる！
60年前の貴重なレシピを引き継いでつくられている
肉・卵料理との相性抜群な調味料。



INTERVIEW

オムレツとハンバーグ以外にも、ソーセージ、とんかつ、フライ、目玉焼き、肉まんなど幅広い料理にぴったり。必ずリピートしていただける調味料です。

保存方法: 常温
賞味期限: 1年半

水牛食品 株式会社

オムレツとハンバーグにコレ! ¥300

ドイツの片田舎に伝わる伝統の味をベースにしたハンバーグソース。同社が開発した昭和30年当時のレシピを用いて今は化学調味料無添加で発売されています。トマト、フルーツチャツネ、香辛料がバランス良く配合されており、化学調味料は一切使用していません。一度使ったらクチャップには戻れない味です。



アクセス

住所 〒146-0082
大田区池上8-20-15
TEL 03-3759-9771
FAX 03-3759-9768
営業時間 8:30~17:00
定休日 土曜日、日曜日、祝日



食べ応えのある、油で揚げていない
ヘルシーな「焼きど〜なつ」。
季節を感じられる味も嬉しい。



INTERVIEW

遠方にも送れるように、日持ちのお土産をつくりたいという想いで「美原ど〜なつ」を考案しました。季節に応じて様々な味をお楽しみいただけます。

保存方法: 常温(20°C以下)
賞味期限: 14日

御菓子処 大黒屋(有限会社 大黒屋)

旧東海道 美原ど〜なつ ¥170~200

油で揚げず、オーブンで焼いたヘルシーなど〜なつです。揚げ油を使用していないのでベタベタした感じがなく、食感も軽やか。甘さ控えめながら風味豊かで食べ応えもあります。味はプレーン、海苔、紅茶の3種類。季節によってプレーン味にチョコレート、きなこ、レモン、イチゴをコーティングしたものが加わります。



アクセス

住所 〒143-0011
大田区大森本町2-31-9
TEL 03-3761-6108
FAX 03-3761-6189
営業時間 9:00~18:30
定休日 水曜日



米粉や有機砂糖などの天然材料と
オーガニックチョコレートを
使用。
ほろ苦い甘さが魅力の大人のガトー。



INTERVIEW

いくら身体に良くても美味しくなければ意味がないので、味や食感を最優先してつくっています。店舗は日曜のみ営業、商品はホームページでもご注文いただけます。

保存方法: 常温
賞味期限: 1ヶ月

T.sweets.Labo

米粉のガトーショコラ ¥2,700

厳選した米粉をベースに、麴や天然塩などを用いてつくられる身体に優しいガトーショコラ。オーガニックショコラの中でも乳化剤を使わない希少なドミニカ産のチョコレートを使用しているのも特徴。ほろ苦い甘さが口の中いっぱい広がる大人のガトーはワインや日本酒にもよく合い、男性からも好評です。



アクセス

住所 〒145-0065
大田区上池台1-21-3 グラン北澤1F
TEL 03-6425-8767
FAX 03-6425-8767
営業時間 直販: 毎週日曜日
平日: ご予約のみ
定休日 日曜日以外



機能美にあふれたデザインが魅力。
スマホやタブレットはもちろん
日常使いの小物も収納できて便利。



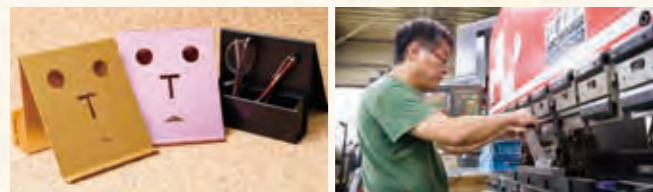
INTERVIEW

大田区の町工場の卓越した技術を一般の方々にも知っていただきたいと考えました。スマホでレシピを見ながらお料理をする時にも活躍します。

株式会社 東開製作所

OTAくん ¥4,212

薄い1.5mmのアルミ材を用い、精度の高い曲げ加工技術を生かしてつくられたスマホ&タブレットスタンドです。裏側には普段よく使うペンやメガネ、印鑑、アクセサリなどを収納でき、使い勝手は抜群。煩雑になりがちな机上が整理され、スタイリッシュなデザインがオフィスやリビングを機能的に飾ります。



アクセス

住所 〒144-0033 大田区東糀谷3-15-8
TEL 03-3741-8520
FAX 03-3741-7252
営業時間 8:00~17:00
定休日 第1・3土曜、日曜日、祝日



素材の持ち味が生きた上品な味わい。
有名和菓子店や料亭が認める極上の餡が
自宅で気軽に味わえるようになりました。



保存方法:冷蔵
賞味期限:30日

INTERVIEW

老舗百貨店からのご要望に応じて用意したプロ仕様の餡です。北海小豆・白ざらめ・還元性水あめの配合バランスに気を配り、手間暇かけてつくりました。

内藤製餡 有限会社

内藤のあんこ ¥600

老舗の和・洋菓子店をはじめ、製パンメーカーや料亭などで用いられているプロ仕様の餡が、お土産として登場。風味豊かな北海小豆を使用したなめらかな「こしあん」と、素材の持ち味を生かした「つぶあん」は、どちらも甘さ控えめ。パンに挟んだり、おしるこ、あんみつ、おはぎなど幅広く利用できます。



アクセス

住所 〒145-0064 大田区上池台4-39-2
TEL 03-3729-1714
FAX 03-3726-2735
営業時間 10:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日



飲み物の熱い、冷たいによって
裏表を使い分けられるコースター。
薄くてかさばらずお土産に最適。



INTERVIEW

薄くて軽くスペースをとらないので、お土産として鞆に入れた時の負担がありません。お人形や花瓶等の下敷きにおすすめな小畳をご用意しています。

有限会社 萩原製畳

さんずんたたみ
三寸畳コースター ¥1,200

縦横3寸(9.1cm)×厚さ(0.6cm)、場所をとらず使いやすい日本古来の寸法でつくったおしゃれなコースターです。イ草を使った面は熱いお茶用に、和紙に撥水加工を施した面は水滴のつきやすいビールや冷たい飲み物用にと、リバーシブルで使えるのがポイント。縁の柄も多彩で何枚も揃えたくくなります。



アクセス

住所 〒144-0051 大田区西蒲田6-1-4
TEL 03-3738-0550
FAX 03-3734-2377
営業時間 8:00~20:00
定休日 日曜日



袴の仕立て職人がつくる逸品。
絹や綿素材の柔らかな風合いが楽しめる
しかも型崩れしにくいのが魅力。



INTERVIEW

和裁士としての技術を駆使した特製バッグで、デニム地のは1万円台からあります。手持ちの着物や布でオーダーメイドも出来ます。

袴 和裁所

和鞆 ¥54,000

今や貴重となった「袴の仕立て屋」が手がけるハンドメイドの鞆で、和装でも洋装でもご利用いただけます。表地と裏地の間に圧縮ウレタンを挟み込むことで、布製ながら型崩れしにくいことに成功。口の部分を覆う細く均等なパイピングや内側に配した扇子入れなど、随所に仕立て屋ならではの卓越した技術と気配りが息づいています。



アクセス

住所 〒146-0084 大田区南久が原2-30-35
TEL 03-3756-3380
営業時間 9:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日、祝日



優れたデザイン性と使い易さが融合。
使うほどに愛着が湧いてくる
軽く強固で衛生的なキーホルダー。



INTERVIEW

デザイナーとのコラボレーションによって優れた新商品を開発することができました。シンプルで使いやすく年齢や性別を問わずお使いいただけます。

平和工業 株式会社

デザインキーポート ¥2,600

S字を描いたデザイン性と使い易さのバランスが心地良い、スタイリッシュで機能性にあふれたキーホルダー。握った瞬間に手の中に納まるフィット感は他の追随を許しません。プラスチック製ながら、自動車のエンブレム等の外装品に使われている高品質のメッキを施しているため軽く強固で衛生的です。



アクセス

住 所 〒143-0003
大田区京浜島2-2-4
T E L 03-3790-1031
F A X 03-3790-2828
営業時間 8:30~17:30
定 休 日 土曜日、日曜日



ブランデーの香りとはちみつの
上品な甘さが引き立つ伝統のケーキ。
なめらかな口溶けが忘れられない味。



INTERVIEW

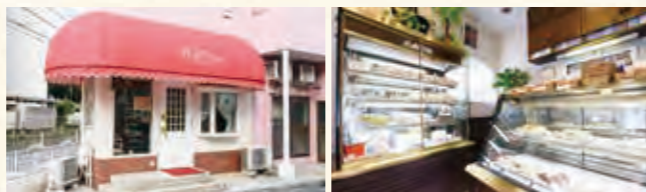
地元のボランティアによる“はちみつプロジェクト”の協力を得ておつくりしています。ホイルに包んで保存すれば常温で1カ月は美味しさが続きます。

保存方法: 常温
賞味期限: 1ヶ月

有限会社 ベルフィーユ

南蒲田ブランデーケーキ ¥1,911

南蒲田で店を始めて25年。独自にブレンドした数種類のブランデーを用いてつくられるブランデーケーキは、数ある同製品の中でもとりわけ生地がなめらかで口溶けの良いことが特徴です。材料となるはちみつは、羽田の小学校の屋上で採取されたものを使用。地域との連携によって生まれた極上の味わいです。



アクセス

住 所 〒144-0035
大田区南蒲田1-16-1
T E L 03-3738-4705
F A X 03-3738-4705
営業時間 10:30~23:30
定 休 日 月曜日



その時期に採れた最良の果実を使用。
素材の持ち味を生かしてつくられる
濃厚で甘さ控えめのティラミス。



INTERVIEW

レストランで料理長を務めていた時の経験を生かして、素材から製法まで全てにこだわりました。容器に木を使うなど環境にも配慮しています。

保存方法: 冷凍
賞味期限: 1ヶ月

株式会社 都 MIYAKO

もう一度食べたくなる
いちごティラミス ¥2,000

マスカルポーネチーズの豊かなコクと、いちごの甘酸っぱい爽やかな風味が口いっぱいに広がります。トッピングのいちごは青森産。一度乾燥させたものを再びいちごの絞り汁で戻したとあって濃厚な味わいです。甘さは控えめに、余計なものは一切入れず安心安全にこだわって一つひとつつくられています。



アクセス

住 所 〒144-0043
大田区羽田3-17-6
T E L 03-3741-1275
F A X 03-3741-1275
営業時間 10:00~18:00
定 休 日 月曜日



鳥取大山とり使用、保存料なし。
ふっくらと焼きあがったやきとりは
地域住民はもとより外国人にも人気。



INTERVIEW

芯までムラなく焼ける遠赤外線効果のあるセラミック製のバーナーを使い、一度にたくさんのやきとりが均等に美味しくなるように心がけています。

保存方法: 常温、冷蔵
賞味期限: 当日

やきとり花鳥

国産若どりのやきとり ¥140~200

テイクアウトのみの店として16年。太陽の下で育った鳥取産“大山とり”を使用したやきとりは、ふっくらとしてまるやかな味わいです。たれに保存料や合成甘味料を使っていないため、子どもたちでも安心。おすすめのレバーをはじめ約10種類の串があり、地元住民はもとより海外の旅行者にも人気があります。



アクセス

住 所 〒143-0025
大田区南馬込5-40-5
営業時間 16:30~20:30
定 休 日 月曜日

※事業者の希望により電話番号は記載しておりません。
直接店頭にてお買い求めください。(予約不可)





その時、必要な情報を。 東急線アプリ

新機能追加で、もっと便利に！

業界初！
駅間time

駅間time	列車走行位置	駅視-vision	駅情報	迂回ルート検索
遅延証明書	乗換案内	時刻表	バスナビ	定期券予約

平成30年度「大田のお土産100選」表彰事業者一覧

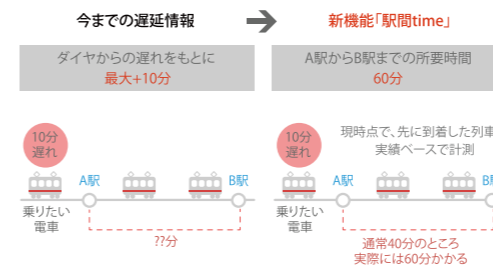
No.	賞	事業者名	住所	No.	事業者名	住所
001	最優秀賞	穂寿庵 (有限会社 高橋総合食品本舗)	〒144-0045 大田区南六郷2-19-4	015	キッチンクロック	〒143-0012 大田区大森東4-35-8
002	優秀賞	株式会社 エース	〒143-0002 大田区城南島2-5-1	016	Crescent & Molly	〒143-0011 大田区大森本町2-7-24
003	奨励賞	羽田バル (有限会社 大鷹)	〒144-0051 大田区西蒲田7-41-8 2F	017	水牛食品 株式会社	〒146-0082 大田区池上8-20-15
004	奨励賞	株式会社 高桑製作所	〒144-0035 大田区南蒲田2-8-5	018	御菓子処 大黒屋 (有限会社 大黒屋)	〒143-0011 大田区大森本町2-31-9
005	奨励賞	株式会社 守半總本舗	〒144-0052 大田区蒲田5-46-8 北友ビル1F	019	T.sweets.Labo	〒145-0065 大田区上池台1-21-3 グラン北澤1F
006		磯部園	〒143-0024 大田区中央4-27-9	020	株式会社 東開製作所	〒144-0033 大田区東糀谷3-15-8
007		株式会社 上田製作所	〒143-0015 大田区大森西2-20-19	021	内藤製館 有限会社	〒145-0064 大田区上池台4-39-2
008		株式会社 大黒屋	〒146-0095 大田区多摩川1-3-15	022	有限会社 萩原製菓	〒144-0051 大田区西蒲田6-1-4
009		大田区異業種交流会 フォワード7	〒143-0024 大田区中央8-3-7 藤スクリーン印刷	023	柊 和裁所	〒146-0084 大田区南久が原2-30-35
010		株式会社 大谷政吉商店	〒144-0044 大田区本羽田3-24-11	024	平和工業 株式会社	〒143-0003 大田区京浜島2-2-4
011		御菓子司 わたなべ	〒143-0025 大田区南馬込5-32-3	025	有限会社 ベルフィーユ	〒144-0035 大田区南蒲田1-16-1
012		中華料理 華栄	〒146-0094 大田区東矢口2-6-13	026	株式会社 都 MIYAKO	〒144-0043 大田区羽田3-17-6
013		有限会社 カルチエ	〒143-0027 大田区中馬込2-18-12	027	やきとり花鳥	〒143-0025 大田区南馬込5-40-5
014		有限会社 岸本工業	〒144-0056 大田区西六郷4-18-8			

※3賞5点以外は五十音順としております。

駅間time とは

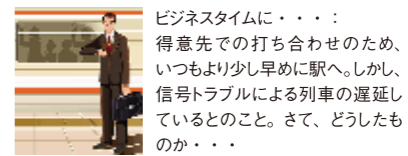
遅延時の駅間にかかる「実際の所要時間」をお知らせ! 業界初の新システム

悪天候やトラブルなどによる、列車の運行遅延時に、目的地までの「実際の所要時間」がわかるようになりました。先に目的地に到着した列車の実績から所要時間を提示するため、これからの行動に選択肢ができた、判断がしやすくなります。“いつ着く?” “このまま乗っていた方がいい?” といった疑問や不安を払拭する、業界初の新システムです。



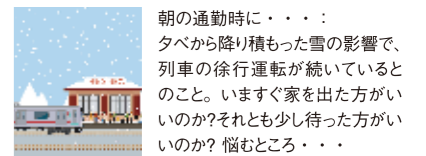
例えばこんな風に活用できます。

EX 信号トラブルによる列車の遅延発生時に…



- [1] まずは「駅間 time」で目的値までの所要時間を調べます。
- [2] 次の列車で、時間通りに辿り着くようであれば、そのまま待つこともできます。
- [3] また「迂回ルート検索」から別ルートを探して、目的地へ向かうこともできます。

EX 台風や大雪などによる列車の遅延時に…



- [1] まずは「駅間 time」で目的値までの所要時間を調べます。
- [2] 時間がわかれば、正確な時間を会社に連絡することができます。
- [3] さらに「駅視-vision」を活用すると、最寄りの駅改札がどうなっているか一目瞭然。家を出た方がいい、改札にすら入れない状況、未然に防ぐことができます。
- [4] しばらく自宅で様子を見つつ、タイミングを見て家を出ることも可能です。

iPhone からアクセス



Android からアクセス



各スマートフォンのOSバージョンの対応情報はリンク先のページにてご確認ください。

東急線運行情報メール

どこにいても最新情報が届きます。
<http://tokyu.jp/train/>

