

お お た の お み や げ

大田のお土産100選

こだわりのお土産を東京・大田から世界へお届けします

令和元年度は、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39点選定しました。



「奨励賞」
置けば地球儀、
ときどきカッター



「奨励賞」
藍の家亭
国産うなぎ串焼き6種



「最優秀賞」
かならずや 勝最中



「優秀賞」
蒲田切子 東京ウォーターグラス 水鏡



「奨励賞」
白いベークドチーズケーキ

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/miyage/>



大田のお土産100選

〒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/>



公益財団法人
大田区産業振興協会
Ota City Industrial Promotion Organization

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・パラリンピック競技大会の開催を目的に、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点程度選定することを目指してきました。

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や優れた工業製品がございます。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。

4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25点、ものづくり部門から14点、合計39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国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まいります。

この4年間で表彰した製品・商品は、ものづくり部門39点、食品部門79点の合計118点となりました。本事業は今年度で終了となりますが、区民の皆様には大田区を代表するお土産を手にする楽しみを感じていただくとともに、区外の方々には大田区の魅力を実感していただき、表彰事業者の皆様には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

本年度は最後の表彰年度であり、例年の1.5倍ともなる多数のご応募をいただきました。応募製品・商品はどれも魅力的であり、その中から苦渋の末に39点の製品・商品を選定し、4年間で118点の表彰製品・商品(事業者)が揃うこととなりました。事業タイトルである「100選」を上回る結果となりましたが、大田区の魅力あふれる製品・商品が期待以上に集結したことを喜ばしく思います。ただ、選定して終わりにするのではなく、「大田のお土産100選」をプロモーションし、地域経済の活性化と賑わいの創出に繋げることが、我々の使命と考えています。言わば、これからがスタートなのです。

「大田のお土産100選」は、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ご熱意と大田区らしさがつ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・商品をつく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。



令和元年度「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。

P No.	賞	事業者名	製品・商品名	金額	分類
4 001	最優秀賞	株式会社 wagashi asobi	かならずや <small>かつもなか</small> 勝最中 1箱6ヶ入	¥1,297	食品
5 002	優秀賞	手仕事ショップ・フォレスト (有限会社フォレスト)	蒲田切子 東京ウォーターグラス 水鏡	¥7,500	ものづくり
5 003	奨励賞	うなぎ 藍の家亭(株式会社 AJX)	藍の家亭 国産うなぎ申焼き6種	¥1,556	食品
6 004	奨励賞	株式会社 三陽機械製作所	置けば地球儀、ときどきカッター	¥4,500	ものづくり
6 005	奨励賞	シティライツ	白いバークドチーズケーキ	¥1,500	食品
7 006		有限会社 アイエヌビー	<small>こうきゅう</small> 鋼球スパイラル貯金箱	¥27,273	ものづくり
7 007		パウンドケーキ専門店カトルカール (有限会社アクティブ・ケイ)	パウンドケーキ	Sサイズ ¥550~ Mサイズ ¥1,000~	食品
8 008		アトリエ ヤスコ	ストールベスト	¥19,800	ものづくり
8 009		アルプス化成 株式会社	<small>コインカ</small> COinCA 900	¥800	ものづくり
9 010		エストパニス	リンゴ酵母の焼きカレーパン	¥300	食品
9 011		株式会社 大國屋	大栗どら焼き	¥250	食品
10 012		株式会社 大谷政吉商店	羽田大谷のにしん太巻昆布	¥765	食品
10 013		大田マーチング委員会	大田まぢめぐり百景	¥91	ものづくり
11 014		カフェと囲碁 ひだまり	KOKONOTSU(このこのつ)	¥4,000	ものづくり
11 015		株式会社 <small>かわりょう</small> 川良海苔店	<small>しこう</small> 紫香 小缶 5袋入	¥3,500	食品
12 016		Crescent & Molly	<small>ぞろんばい</small> 座論梅食パン	¥310	食品
12 017		COTYLEDON	コティレドンのレーズンサンド	¥290	食品
13 018		VANNI-ヴァンニ- (有限会社 互業食品)	池上シュー	¥167	食品
13 019		SUNNY DAYS	雪谷シフォン	¥232~¥306	食品
14 020		株式会社 志村精機製作所	SIMTO箸	¥1,800	ものづくり

※消費税率引き上げに伴い、金額を全て税抜で表示しています。

※内容は令和元年8月に取材したものであり、実際のものとは異なる場合がございます。

令和元年度「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。

P No.	賞	事業者名	製品・商品名	金額	分類
14	021	パティスリー ルージュブランシュ (有限会社 ジュヌボア)	少女と観覧車 1箱5ヶ入	¥1,050	食品
15	022	西洋菓子セルクル	パズルDE大田区つきー	¥1,200	食品
15	023	御鮎所 醍醐 (有限会社 醍醐)	大阪寿司	¥1,040	食品
16	024	羽田バル (有限会社 大鷗)	はなか 華香 2本セット	¥1,500	食品
16	025	株式会社 高桑製作所	ひとひらしぼり 一枚餃重ね皿 3枚組	¥57,000~	ものづくり
17	026	中華料理 華栄	大田のり春巻き 2本	¥350	食品
17	027	T.sweets.Labo	米粉のバターサンド	¥450	食品
18	028	株式会社 東開製作所	すっきり絞り器	¥910	ものづくり
18	029	日進工業 株式会社	ジュリース Ju-wreath Ota	¥2,500~¥4,000	ものづくり
19	030	日進精機 株式会社	多摩川大箸置き	¥10,000	ものづくり
19	031	日本テクノ 株式会社	中性電解除菌機能水 「αトリノスキニオン水」100ml	¥1,560	ものづくり
20	032	はねだぶりん・BookCafe羽月 (有限会社 羽田書店)	はねだぶりん	¥320~	食品
20	033	プラクリティク アナンダ ジャパン Prakritik.Aananda.Japan	花文様装飾ダルマ	¥3,546~	ものづくり
21	034	plate lunch Nanary	池上の忍茶	¥200	食品
21	035	株式会社 マザーズ	深雪もち豚 三宝漬 ギフトボックス入(3種×2枚入)	¥3,240	食品
22	036	株式会社 都MIYAKO	もう一度食べたくなる 抹茶ティラミス	¥1,852	食品
22	037	株式会社 守半總本舗	海苔茶漬	¥150	食品
23	038	株式会社 守半海苔店	特製 海苔茶漬 5食入	¥700	食品
23	039	ブランジェリー トワイエ Boulangerie Towaie (LIFE MOMENT株式会社)	勝バーガー	¥352	食品

※消費税率引き上げに伴い、金額を全て税抜で表示しています。
※内容は令和元年8月に取材したものであり、実際のものとは異なる場合がございます。



過去の表彰製品・
商品(事業者)はこちら



大田のお土産100選

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

食品

【最優秀賞】

勝海舟ゆかりの地にちなみ、
皮や中餡に様々な願いを託して
つくられた「かならずや ^{かつもなか}勝最中」。
上品で優しい極上の味わい。

栽培の難しさからあまり市場に出回らない“幻の米”と呼ばれる「新大正もち米」を使用し、一般の最中皮とは異なる製法と焼き加減にこだわることでパリッと香ばしい食感を実現。十勝産小豆とてんさい100%の砂糖でつくるこし餡とのバランスが絶妙な、上品で優しい味わいです。

INTERVIEW

大田区が勝海舟ゆかりの地であることにちなんでつくりました。最中の由来は満ちる月(ツキ)、皮に用いるのは新大正(大勝・大賞)もち米、中餡には十勝(勝ち越す)小豆(邪気祓いと言われる)など、様々な願いを託しています。



株式会社 wagashi asobi

かならずや ^{かつもなか}勝最中 1箱6ヶ入 ¥1,297

保存方法: 常温
賞味期限: 7日

アクセス

住所 〒145-0064 大田区上池台1-31-1-101
TEL 03-3748-3539 FAX 03-3748-3539
営業時間 10:00~17:00 定休日 月曜日(不定休)

【優秀賞】

伝統工芸の技が生きた
普段使いにふさわしい「蒲田切子」。
使う人を選ばない透明なグラス。

江戸切子の技術を継承しながら、日常的に使えるガラス製品として大田区蒲田の名を冠したブランド「蒲田切子」。その中の一つである「水鏡」は、切子の文様部分に手の指が馴染み、持ちやすいのが魅力。グラスに水を注ぐと光の屈折で文様が立体的に写し出され、使い込むほどに愛着が湧いてきます。

手仕事ショップ・フォレスト
(有限会社フォレスト)

蒲田切子
東京ウォーターグラス 水鏡 ¥7,500

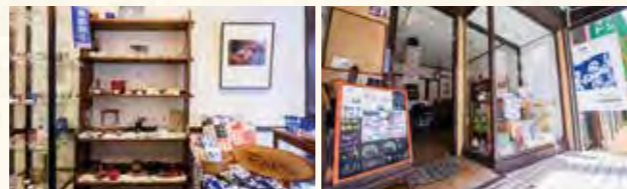
アクセス

住所 〒146-0085
大田区久が原3-34-13
TEL 03-5748-7321
FAX 03-5748-7322
営業時間 11:00~18:00
定休日 土曜日、日曜日、
祝日(不定休)



INTERVIEW

「水鏡」は当社のオリジナルデザインです。切子という色のついたものをイメージしがちですが、透明なものは使う人を選ばず、飽きもこないで、普段使いにふさわしい器として好評いただいています。



【奨励賞】

オブジェとカッターの一台二役。
関東学院大学の学生のアイデアから
生まれた便利でおしゃれな作品。

地球儀の部分を強く押しすと、底面から刃が現れてカッターとして活用できる仕組みです。ガムテープで閉じられた箱を開ける時に便利。中身を傷つけない短めの刃は、手を離すとバネの力で刃が戻るのでもいれ忘れもなく安心です。ペーパーウエイトに用いたり、オブジェとして飾りたくなる色と形です。

株式会社 三陽機械製作所

置けば地球儀、ときどきカッター 1ヶ ¥4,500
ミニサイズ ¥4,000

アクセス

住所 〒146-0083
大田区千鳥2-37-17
TEL 03-3758-0560
FAX 03-3758-0580
営業時間 9:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日、
祝日



INTERVIEW

関東学院大学の学生さんとコラボレーションする企画を立て、さまざまなアイデアの中から最優秀賞に輝いた作品をカタチにしました。贈り物としても喜ばれるようにパッケージのデザインにもこだわっています。



【奨励賞】

その時期で最も良質なうなぎを厳選。
店舗で味わう串焼きの美味しさを、
そのまま詰め込んだ冷凍パック。

昭和58年創業の老舗うなぎ料理専門店が、その時期で最も良質な国産うなぎを厳選してつくりました。内容は短尺(蒲焼きの小串)、串巻き(細目のうなぎの身の部分)、ひれ(背びれで二を巻いたもの)、きも、レバー、ばらの6本。冷凍パックのまま湯煎するだけでふっくらとした味わいになります。

うなぎ 藍の家亭(株式会社 AJX)

藍の家亭 国産うなぎ串焼き6種 ¥1,556

保存方法:冷凍
賞味期限:3ヶ月

アクセス

住所 〒144-0051
大田区西蒲田7-27-5
TEL 03-3735-3603
FAX 03-3735-3604
営業時間 11:30~14:30
17:10~21:00
定休日 月曜日、
第1・3火曜日



INTERVIEW

保存料や防腐剤等は一切使用していません。店舗でご提供している脂のつた軟らかなうなぎ串焼きの美味しさを、ご自宅でもお楽しみいただけます。大切な方へのギフトにもぜひご利用ください。



【奨励賞】

原料にこだわり、低温でじっくり
焼き上げたなめらかで濃厚な味。
甘さ控えめの大人のデザート。

癖のないオーストラリア産のクリームチーズと上質なサワークリームを使用。低温で時間をかけてじっくり焼き上げた、焼き目のついていないチーズケーキです。小麦粉やコーンスターチを使っていないため、舌触りは驚くほどなめらか。コーヒーや紅茶はもちろん、ワインにも合う大人のデザートです。

シティライツ

白いバークドチーズケーキ 1ヶ ¥1,500

保存方法:冷蔵・冷凍
賞味期限:3ヶ月

アクセス

住所 〒143-0027
大田区中馬込3-1-16
TEL 03-3726-4150
FAX 03-3727-4151
営業時間 9:00~18:00
定休日 土曜日、日曜日、
祝日



INTERVIEW

子供の頃にジャムを乗せて食べたバークドチーズケーキの美味しさが忘れられず、あの味を何とか再現したいと思ってつくりました。原材料にこだわった、甘さ控えめの濃厚な味をお楽しみいただけます。



高い技術力を誇る大田の職人が時間をかけて丹念につくり上げた他に類を見ない貴重な貯金箱。

上下から小銭を投入でき、本体を逆さにするとスパイラル状の溝に入っている小さな鋼球がチリチリと音を立てながら回り落ちていく楽しい仕掛けです。「他者にできないモノづくり」を行ってきた同社ならではの加工技術とつくり手の遊び心が感じられ、重厚感のあるオブジェとしても価値のある逸品です。

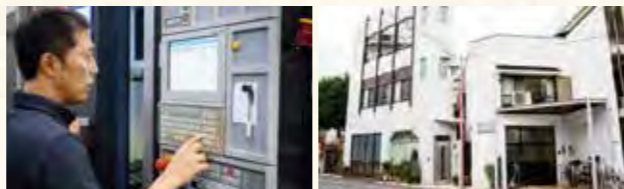
有限会社 アイエヌビー

こうきゅう
鋼球スパイラル貯金箱 ¥27,273



INTERVIEW

細い溝から鋼球が飛び出さないように、溝の内側を広げることに苦心しました。本体(アルミニウム)にメッキを施す作業も含めてかなりの時間を費やして、他に類を見ない貯金箱を完成させました。



アクセス

住所 〒146-0094
大田区東矢口2-15-17
TEL 03-3756-2008
FAX 03-3756-2082
営業時間 7:00~19:00
定休日 日曜日



リバーシブルの生地にあるアームホールに腕を通すだけで着こなせる、モードと実用性を兼ねた一着。

フランス、パリオートクチュール組合洋裁学校のディプロマ(オートクチュールの技術者免許)取得。ニナ・リッチでクチュリエールとしてパリ・コレに参加し、研鑽を積んだ大田区在住のファッションデザイナー・三宅矢寿子さんが手がけた作品です。リバーシブルの生地を、天地、前後、どのように着ても工夫次第でブラウス、ベスト、ストール等、何通りにも早変わり。同生地の巾着付きです。

アトリエ ヤスコ

ストールベスト ¥19,800~



INTERVIEW

母を介護した経験から、ボタンやマジックテープを使わずにおしゃれな着こなしが楽しめる一着を発売しました。今回は大島調の生地を特注しましたが、お客様の思い出の生地を使ったオーダーメイドも承ります。

アクセス

住所 〒143-0023
大田区山王2-15-4
TEL 03-3771-3941
FAX 03-3771-3941
営業時間 10:00~18:00
定休日 木曜日、日曜日



フランス発祥のレシピそのままに豊富な味のバリエーションを展開。日持ちも良くギフトにぴったり。

添加物を一切使用せず、卵・バター・砂糖・小麦粉を同量で作るという基本にこだわってつくられたパウンドケーキ。味の種類も約10種類と豊富な上、それぞれの味をイメージしたリボンのデコレーションもおしゃれです。しっかりと焼き上げているので常温でも日持ちが良く、ギフトにぴったりです。

パウンドケーキ専門店カトルカール (有限会社アクティブ・ケイ)

パウンドケーキ Sサイズ ¥550~
Mサイズ ¥1,000~

保存方法: 常温
賞味期限: 14日

アクセス

住所 〒143-0016
大田区大森北1-14-4
セントラルビル1F
TEL 03-6659-5885
営業時間 10:00~19:00
定休日 日曜日、
月曜日(不定休)



INTERVIEW

パウンドケーキ本来のしっとり、まるやかな美味しさです。プレーン、チョコレート、紅茶などの定番はもちろん、焦がし醤油、白味噌、大森パウンド(あおさ海苔)や季節限定の味もお楽しみいただけます。



INTERVIEW

COinCAは、弊社が精密プラスチック製品の製造で長年培ってきた高い技術力と的確な対応力を活かした商品です。裏表どちらからもコインを着脱できる仕組み(特許出願中)で、色も3種類用意しています。



コインをスマートに持てるカード。3種類合わせて1,000円収納できる散歩やジョギングも手ぶらでOK!

クレジットカードと同サイズのケースに500円硬貨1枚と100円硬貨4枚を収納できる、携帯に便利なカード。90円分と10円分を収納できるCOinCAと合わせればちょうど1,000円になり、ちょっとした外出なら手ぶらでOK。財布の中をスッキリ整理整頓でき、手帳やスマホケースに入れておけば財布を忘れても安心です。

アルプス化成 株式会社

コインカ
COinCA 900 ¥800
COinCA 90 ¥800 / COinCA 10 ¥800

アクセス

住所 〒144-0034
大田区西糞谷3-23-18
TEL 03-3744-3383
FAX 03-3744-1447
営業時間 8:00~19:00
定休日 土曜日、日曜日



天然酵母の力を生かした 時間が経っても美味しいカレーパン。 油で揚げていないヘルシーな一品。

りんごの果実が持つ、天然の酵素の力を生かしたりんご酵母を使ってつくられました。自家製のルーに4種の野菜と豚肉のスープでつくったカレーが入っています。表面にオリーブオイルを塗って焼き上げるためカリッとした食感があり、油で揚げていないのでパン生地そのままの美味しさが味わえます。

エストパニス

リンゴ酵母の焼きカレーパン 1ヶ ¥300

保存方法:常温
賞味期限:2日

アクセス

住所 〒145-0071
大田区田園調布2-23-4
TEL 03-3721-5006
FAX 03-3721-5006
営業時間 9:00~16:00
定休日 日曜日



INTERVIEW

一般社団法人日本カレーパン協会のカレーパングランプリで最高金賞をいただきました。時間が経ってもトースターで温めればふっくらとした美味しさが楽しめます。簡単なお食事代わりになる調理パンです。



職人が手間暇かけて一つひとつ 丁寧につくり上げた昆布巻。 上品な味と軟らかな食感が人気。

北海道産の上質な昆布を使用した手づくりの逸品です。肉厚のにしんを昆布の薄葉、中葉、太葉の順で包み、職人が一つずつかんぴょうで結んだものを、醤油や砂糖などの調味料でじっくり煮込んで味をしみ込ませました。程よい甘さと豊潤な昆布のやわらかさがあとを引く昆布巻です。

株式会社 大谷政吉商店

羽田大谷のにしん太巻昆布 1本 ¥765

保存方法:常温
賞味期限:6ヶ月

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



INTERVIEW

添加物は一切使用しておりません。にしん独自のうまみが噛むほどにお口に広がります。カットしてサラダに加えたりと、アイデア次第で色々にお楽しみいただけます。



軟らかく煮込んだ大栗が丸ごと入った つぶ餡のどら焼き。 皮の生地もふっくらと風味豊か。

創業80年の伝統を誇る和菓子専門店の、大きな栗が丸ごと入ったどら焼きです。国内で製造された極上の甘露煮に自店で火を入れてじっくり煮込んだ大栗は、驚くほど軟らかくつぶ餡との相性も抜群。皮の生地も小麦粉にどら焼き専用の粉を独自の比率でブレンドし、ふっくらと風味豊かに焼き上げました。

株式会社 大國屋

大栗どら焼き 1ヶ ¥250

保存方法:常温
賞味期限:14日

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。



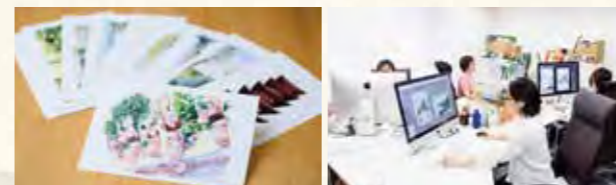
INTERVIEW

当店人気No.1の通年商品です。他にも、レモンや梅など期間限定の味も含めて常時約10種類のどら焼きを販売しています。真心を込めた手づくりの和菓子の美味しさをご堪能ください。



INTERVIEW

大田区の魅力をより多くの人に知ってもらい、イラストを通して地域発展に貢献したいという思いで描いています。同じ絵は2つとない手描きならではの希少性も、作品に付加価値を与えていると思います。



地域発展を願うイラストレーターが 大田区を象徴する名所や祭りを 水彩絵の具で描いたポストカード。

大田区在住のイラストレーターが、区内の風景を透明水彩絵の具で描いたポストカードです。池上本門寺の朝市や関東最古の五重塔、洗足池にかかる橋のたもとから見た印象、祭りで披露される阿波踊りの様子など、どれも大田区を象徴するものばかり。何枚もコレクションしたくなるほど美しい作品です。

大田マーチング委員会

大田まちめぐり百景 1枚 ¥91

アクセス

住所 〒146-0082
大田区池上6-1-6 ロハス八百吉201
(株式会社 ユニオンワークス)
TEL 03-5747-3535
営業時間 10:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日、
祝日



初心者や外国人の方におすすめ。
コンパクトながら囲碁の醍醐味を
味わえる携帯に便利なセット。

通常19×19の格子が描かれた碁盤を9×9にした、初心者向けの
碁セットです。碁盤は人工皮革、石はMDF[®]できているので軽くて
携帯にも便利。スタイリッシュで高級感があるのも魅力です。池上梅
園や洗足池、羽田空港などのイラストが描かれたパッケージも含め
て、全て大田区でつくられています。

*木材を繊維状にして固めた素材

カフェと囲碁 ひだまり

KOKONOTSU(このつ) ¥4,000

アクセス

住所 〒145-0064
大田区上池台1-32-7-2F

TEL 03-6421-8415

FAX 03-6421-8467

営業時間 13:00~20:00

(火、土、日)

13:00~23:00

(水、木、金)

定休日 月曜日



INTERVIEW

碁の初心者はもちろん、世界から大田区を訪れる外国人の皆様への土産
にもぴったりです。バッグに納まるコンパクト設計で、英語表記の説明書も入っ
ています。



店主自ら産地に足を運んで吟味した
一番摘みのみを使用。
手巻き寿司に最適な半切りサイズ。

かつては海苔の一大産地だった大森で3代続く老舗海苔店の高
級焼海苔です。店主自ら産地の佐賀・有明海まで赴き、選び抜かれ
た一番摘みのみを使用しています。全型海苔を半分にしたサイズ
(約10cm×19cm)は手巻き寿司に最適。味や香りはもちろん、歯切れ
や口溶けも抜群です。

株式会社 ^{かわりょう}川良海苔店

しょう
紫香 小缶 5袋入 ¥3,500

保存方法:常温

賞味期限:1年

アクセス

住所 〒143-0011
大田区大森本町2-7-22

TEL 03-3766-5511

FAX 03-3766-9456

営業時間 9:00~17:30

定休日 日曜日、祝日



INTERVIEW

直接産地まで買い付けに行き、厳寒の海で育まれた海苔を吟味の上に吟味を
重ねて選び抜きました。一枚一枚丹精込めてつくり上げた自信作です。お土産
や贈り物にぜひどうぞ。



大田区の花である梅の花酵母を活用。
食後に豊かな至福感を得られる
香り豊かな極上の食パン。

厳選された国産小麦粉(ゆめきり)を用い、国内でも希少な「座論梅」
から採った花酵母で製造した本格製造食パンです。一般的な天然酵母
に比べて座論梅花酵母は生成される香気成分に優れ、柔らかな食感と
共に香りもお楽しみいただけます。また、乳酸菌が豊富に含まれており
健康に良く、「腸活」のできる主食の食パンとなっています。

Crescent & Molly

座論梅食パン 1斤 ¥310

保存方法:常温

賞味期限:2日

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



INTERVIEW

美味しい料理を味わった後の豊かな至福感を得られる食パンです。雑味がない
でサンドイッチにした時も具材そのものの味が生きます。イーストフードやマーガ
リンを使用していないので、ご家族皆様で安心安全にお召し上がりいただけます。



サクサクほろほろのサブレ生地。
ラム酒のきりっとした味わいが
余韻に残る洗練された焼き菓子。

丁寧に手づくりされた上品で繊細な味わいのレーズンサンド。一口
食べた時のサクサクほろほろとした食感は、フランスの伝統的な製
法でつくられたサブレ生地。仏・マルティニク島のラム酒に漬けた
香り豊かなレーズンと、ヨーロッパ産のバターでつくった自家製ク
リームとの相性も抜群です。

COTYLEDON

コティレドンのレーズンサンド 1ヶ ¥290

保存方法:冷蔵

賞味期限:10日

アクセス

住所 〒145-0071
大田区田園調布2-20-13-103

TEL 03-6459-7798

FAX 03-6459-7798

営業時間 10:00~20:00

定休日 火曜日



INTERVIEW

食べ終わった後の余韻がいつまでも残るようなお菓子づくりを心がけていま
す。厚みと食感が人気のシェル型マドレーヌや、スパイスの香りを活かした焼き
菓子、生ケーキなども各種ご用意しています。



ザクとした食感のシューと、 たっぷり入った爽やかな甘さの カスタードクリームが人気の秘密。

「シュー」とは仏語でキャベツの意味。そのイメージを大切にしようと、2種類的小麦粉をブレンドした生地の上に、クッキー用の生地を薄く乗せて皮を焼いています。一口食べた時のザクとした食感と、たっぷり詰められた爽やかな甘さのカスタードクリームが絶妙なバランスを持つ極上の美味しさです。

VANNI-ヴァンニ- (有限会社 互業食品)

池上シュー 1ヶ ¥167

保存方法: 冷蔵
賞味期限: 当日

アクセス

住所 〒146-0082
大田区池上3-40-8
山下第二ビル1階
TEL 03-3751-1716
FAX 03-3751-1716
営業時間 10:00~17:00
定休日 月曜日(不定休)



INTERVIEW

焼き立ての食感を味わっていただくためにシューはショーケースに入れず、カスタードクリームもご注文を受けてから詰めています。季節によってわずかな配合にもこだわってつくっているクリームも自慢の一つです。



素材からこだわり丁寧に焼き上げた しっとり、ふわふわの美味しさ。 地域の店と連携した“雪谷の逸品”

コクのある新鮮な卵と国産小麦粉をベースにベーキングパウダーを使わず卵の力のみで膨らませた、しっとりふわふわの食感が魅力。使用する果物や野菜は採れたての新鮮なものを提供する八百屋さんから、紅茶も地域のお店から仕入れるなど、安全・安心を追求した素材へのこだわりも美味しさの秘密です。

SUNNY DAYS

雪谷シフォン 1ヶ ¥232~306

保存方法: 15°C以下、または冷蔵
賞味期限: 製造日を含め4日

アクセス

住所 〒145-0066
大田区南雪谷2-7-11
TEL 03-6425-7394
FAX 03-6425-7394
営業時間 11:00~19:00
(木~日)
定休日 月曜日、火曜日、
水曜日



INTERVIEW

当店のシフォンケーキは、雪谷調布地域のお店のご協力があってこそつくられる“雪谷の味”です。あらいや豆腐店さんの濃厚な豆乳を使用した「雪谷豆乳シフォン」も同豆腐店で限定販売しております。



誰でも容易に食べ物をつかめる 実用性とデザイン性を融合。 海外へのお土産にも最適。

独自に開発されたM型のバネが箸の開閉の動きをサポート。しかも箸先には幅広い滑り止めが付いているので、箸使いに慣れていない外国人や手の不自由な方でも容易に食べ物をつかむことができます。後方は平べったく、先端は丸く細い形状にしたデザインも魅力。専用ホルダーは箸置きとしても使えます。

株式会社 志村精機製作所

SIMTO箸 1膳 ¥1,800

アクセス

住所 〒143-0022
大田区東馬込1-49-6
TEL 03-3771-6794
FAX 03-3778-0057
営業時間 8:00~17:00
定休日 土曜日、日曜日



INTERVIEW

M型のサポートバネを採用したことで箸先がずれない仕組みに成功しました(特許出願中)。素材には軽くて抗菌性を持つ耐熱・耐摩耗性のあるPBT樹脂を使用し、食洗器での洗浄も可能です。弊社ホームページの他、Amazonでもお求めいただけます。



材料の内容と配分に工夫を重ね 風味と食感にこだわった、 本場フランスの焼き菓子の味。

ケーキが好きな少女と、マドレーヌの丸い形から東急プラザ蒲田の観覧車を連想して「少女と観覧車」という名が付けられました。一般的なマドレーヌよりもミルク感がより強く、しっとり重みのある食感です。その秘密は生地に加えた粉ミルクとアーモンドの粉。フランスの焼き菓子そのものの美味しさです。

パティスリー ルージュブランシュ (有限会社 ジュヌボア)

少女と観覧車 1箱5ヶ入 ¥1,050

保存方法: 冷暗所
賞味期限: 21日

アクセス

住所 〒144-0051
大田区西蒲田5-19-10
TEL 03-5711-8651
営業時間 11:00~19:00
定休日 不定休
(HPを確認)



INTERVIEW

ネーミングやマークのデザインは東京工科大学の大学院生の方をお願いしました。誰もが知っているマドレーヌだけに特徴を出すのが難しく、数年前にようやく材料の配分を見出して完成させた一品です。



大田区をアピールするイラストが 描かれたパズル式のクッキー。 日持ちも良くお土産にぴったり。

パズルを上手に組み合わせると、羽田空港や工場、黒湯温泉、池上梅園、多摩川といった大田区の名所が分かる、大田区の形をしたバタークッキーです。日本を訪れる外国人の好みに合わせて硬めにカリッと焼き上げているため日持ちが良く、長時間持ち運んでも簡単には割れません。巾着袋付きも¥2,000(税抜)で販売しています。

西洋菓子セルクル

パズルDE大田区っきー 1ヶ ¥1,200
巾着付き ¥2,000

保存方法: 常温
賞味期限: 3ヶ月

アクセス

住所 〒146-0081
大田区仲池上2-22-20
仲池上会館1F
TEL 03-5747-4330
FAX 03-5747-4330
営業時間 9:30~20:00
定休日 火曜日



INTERVIEW

大田区をアピールするために菓子屋として何が出来るかを考えてクッキーをつくりました。東京オリンピックを意識して外国人が好む温泉を表す「ゆ」を前面に出しています。お子様用の簡単なミニ版もあります。



羽田沖産穴子、たい、ひらめなど 厳選したネタと高級国産米でつくる “醍醐流”大阪寿司の詰め合わせ。

椎茸やかんぴょうなどの材料は、大將自産地の農協に足を運び、その時期で最も良質なものを選んで取り寄せている醍醐。羽田沖産の新鮮な穴子・海老たま・たい・ひらめの押し寿司と、伊達巻を使用した太巻きセットです。お米は富山の高級米・こしひかりゴールドを使用しています。

御鮓所 醍醐(有限会社 醍醐)

大阪寿司 1折 ¥1,040

保存方法: 常温
賞味期限: 12時間

アクセス

住所 〒145-0071
大田区田園調布3-1-4
TEL 03-3721-3490
FAX 03-3721-9364
営業時間 本店 11:00~21:00
売店 8:30~20:00
定休日 本店 火曜日(祝日の場合翌日に振り替え)
売店 不定休



※田園調布駅構内の売店もご利用ください。

INTERVIEW

昭和11年に先代が田園調布で開業。昭和30年代から“醍醐流”の大阪寿司として独自の味を追求してきました。どなたにも合う味付けをしていますので、お醤油をつけずにお召し上がりください。



大田区内の梅から採取した酵母と 焼海苔を用い、産学連携で誕生した地ビール。 オール大田のとおきギフト。

大田区内の梅から大田区の専門学校・東京バイオテクノロジー専門学校が培養した梅酵母を用いてつくられたビールと、川島屋さんの最高級焼き海苔を使用したビールの2本セット。製造したのは大田区唯一の醸造所・株式会社羽田麦酒、ラベルのイラストを描いたのも大田マーチング委員会と、オール大田で取り組んだ特徴のあるギフトです。

羽田バル(有限会社 大鵬)

はななか
華香 2本セット ¥1,500

保存方法: 冷蔵
賞味期限: 6ヶ月

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 不定休



INTERVIEW

大田区の名物に着目し、東京バイオテクノロジー専門学校との産学連携でようやく誕生させることができました。梅の香りや海苔の風味ががすかに感じられ、どちらもまろやかな味わいです。大田のお土産や贈り物に、ぜひどうぞ。



特許技術とデザインを融合。 見せる収納と和食の所作を 同時に実現する新たな価値観。

一枚の金属板から職人がつくり出す特許技術「一枚鉸ひとひらしぼり」による重ね皿です。金属食器として新しいスタック(積み重ね)スタイルを実現。収納時は飾り棚での皿として今までにない造形と存在感を醸し出し、使用時には片手での上げ下げが可能で、和食の所作を乱さないカタチを提案しています。

株式会社 高桑製作所

ひとひらしぼり
一枚鉸重ね皿 3枚組 ¥57,000~

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



INTERVIEW

直径137mm×高さ14mmのチタン製で、塗装は福島県会津塗の伝統工芸士による本漆の手塗りです。3枚組または5枚組で販売し、売上げの一部は日本赤十字社を通じて東日本大震災の被災者支援に充てています。



小林海苔店とのコラボで誕生した海苔の風味が食欲をそそる春巻き。そのまま美味しい味付けも魅力。

大田区を代表する海苔と広東料理の技術を融合させた当店のオリジナルメニュー。焼き海苔の切れ端を3種類の醤油とオイスターソースでじっくり煮込んでペースト状にし、筍、チャーシュー、干し椎茸などの具材と合わせて皮に包んで揚げた春巻きです。海苔の風味が食欲をそそり、お酒のお供にも最適です。



中華料理 華栄

大田のり春巻き 2本 ¥350

保存方法: 常温
賞味期限: 当日

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(月曜祝日の場合営業。翌日代休)



INTERVIEW

商店街活性化のために、小林海苔店さんとコラボレーションしてつくりました。冷めても美味しく食べられるよう工夫を凝らした、お土産におすすめの逸品です。



小麦粉が苦手なお子様でも安心。バタークリームも牧草飼育された健康な牛のミルクを使用。

子供たちがおやつにすることを考えて、小麦粉が苦手でも安心して食べられるスイーツづくりに取り組んでいるT.sweets.labo。サクサクのクッキーには上質な米粉を用い、バタークリームには牧草飼育された健康な牛のミルクからつくられたバターを使用しています。レーズンの他、季節限定の味を楽しめます。

T.sweets.Labo

米粉のバターサンド 1ヶ ¥450

保存方法: 冷蔵
賞味期限: 7日

アクセス

住所 〒145-0064 大田区上池台1-21-3-1F
TEL 03-6425-8767
FAX 03-6425-8767
営業時間 直販: 毎週日曜日のみ
平日: ご予約のみ
定休日 日曜日以外



INTERVIEW

複雑化する食事情の中で、私たちがお客様の代理人となって食材を選ぶことが大切だと考えています。これから「この店なら安心」と言っていたけらるよう、日々勉強しながら菓子づくりに取り組んでいます。



遊び心のある可愛いデザイン。軽くてかさばらないので、お土産のまとめ買いに最適。

飛行機雲の先に行くジェット機と、長い鼻が印象的な象をモチーフにした絞り器です。遊び心が感じられ、贈る人も贈られる人も笑顔になること間違いなし。チューブを挟む幅が長いので、練り歯磨きや化粧品、薬、食品などに幅広く使えるのも便利。軽くてかさばらないので、まとめ買いに最適です。

株式会社 東開製作所

すっきり絞り器 1ヶ ¥910

アクセス

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



INTERVIEW

機能性だけを追求したものや高価な業務用はあっても、家族で使える手軽で楽しい絞り器は少ないと思い、この商品をつくりました。大田区の町工場が手がけたお土産を多くの人に使ってもらえれば嬉しいです。



軽くて環境にやさしい素材。四季折々、お好みの装飾でお部屋が一段とおしゃれに。

金属に見えるプラスチック技術を用いた樹脂素材のリース土台です。メッキや塗装を一切行っていないため、環境にやさしく色移りや剥げる心配もありません。用途に合わせて装飾する素材を選べるということに着目し、町工場の仲間が作った製品を集めて大田区らしいリースも出来上がりました。ほこりや汚れも水洗いで落ち、耐久性にも優れています。

日進工業 株式会社

ジュリース
Ju-wreath Ota 1ヶ ¥2,500~¥4,000

アクセス

住所 〒146-0083 大田区千鳥2-39-2
TEL 03-3750-7593
FAX 03-3757-4384
営業時間 8:15~17:00
定休日 土曜日、日曜日、祝日



INTERVIEW

リース(輪)は古来より終わりのない永遠の象徴、幸せを呼ぶお守りと言われていています。クリスマスに限らず四季折々の装飾で日常を楽しんでみてはいかがでしょうか。写真や時計、鏡などを囲んでも素敵です。



精密機械加工の特技を生かし、 ステンレスの塊から削り出して 丁寧につくられたオリジナル作品。

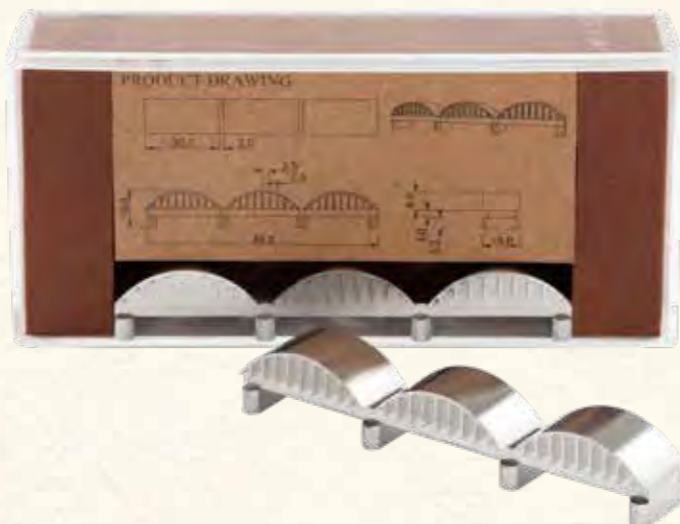
大田区と川崎市に架かる多摩川大橋をモチーフにしたステンレス製の箸置き。ナイフやフォークを使う洋食の席でも重宝し、精密機械加工の特技を生かした繊細なフォルムはオブジェとしても存在感があります。橋桁などのデザインが微妙に異なる3タイプがあり、見る角度によって輝きが変わるのも魅力です。

日進精機 株式会社

多摩川大箸置き 1ヶ ¥10,000

アクセス

住所 〒146-0095
大田区多摩川12-29-21
TEL 03-3758-1901
FAX 03-3758-1969
営業時間 8:15~17:00
定休日 土曜日、日曜日、
祝日(会社カレンダー
による)



INTERVIEW

橋と箸を掛けて「多摩川大箸置き」と名付けました。ステンレスの塊から削り出し、表面加工や曲面の大きさを変えるなどして手間暇かけてつくった作品です。ペーパーウエイトやペン置きなどにも役立ちます。



上質な素材の持ち味を生かした 手づくりならではの繊細な美味しさ。 従来のイメージを一新するプリン。

深いコクと旨みがありながら臭みがなく、料理をした時に美味しさが倍増する新鮮な『昔の味たまご』と、飲食業界で高い評価を得ている乳製品を使用。濃厚でクリームのようななめらかさの〈大地〉をはじめ、「はねだぷりん」はどれも素材そのものの持ち味が感じられる美味しさ。手づくりの繊細さが生きた逸品です。

はねだぷりん・BookCafe羽月 (有限会社 羽田書店)

はねだぷりん 1ヶ ¥320~

保存方法:冷蔵
賞味期限:5日

アクセス

住所 〒144-0043
大田区羽田4-5-1
TEL 03-3741-1817
FAX 03-3741-8721
営業時間 10:00~22:00
定休日 日曜日



INTERVIEW

かぼちゃや栗など季節の素材を用いたプリンも好評です。近くには江戸時代から続く穴守神社もありますので、店に寄られた際は店内の書籍に目を通して地域の歴史にも触れていただければ嬉しいです。



水から生まれた素晴らしい化粧水。 乾燥を防ぎ、肌にハリを与え、 皮膚のトラブルにも威力を発揮!

最先端ナノ技術によって独自に開発された化粧水です。マイクロミストが素早く肌の奥へ浸透し、毛穴を引き締め、キメを整えます。肌を保護して柔軟性を保ち、紫外線からの日焼けやシミ・ソバカスの予防に抜群の効果を発揮します。防腐剤や化学薬品は一切使用していないため、肌の弱い方や赤ちゃん、高齢の方にも安心してお使いいただけます。

日本テクノ 株式会社

中性電解除菌機能水
「αトリノスキニオン水」100ml ¥1,560

保存方法:直射日光を避ける
使用期限:1年

アクセス

住所 〒146-0085
大田区久が原2-14-10
TEL 03-3754-1661
FAX 03-3754-7175
営業時間 9:00~17:30
定休日 土曜日、日曜日、
祝日



INTERVIEW

弊社独自の技術で、海水の約1/6の塩分を含む水を電気分解で中性にすることに成功。化粧品製造販売業認可証と化粧品製造業許可証を併せ持ち、東京都認可も受けました。サイズも50mlから1000mlまで揃っています。



INTERVIEW

群馬県高崎の「三代目だるま屋・ましも」さんとのコラボレーションによって生まれた作品です。縁起物なので右肩上がりを意識して植物の文様を描きました。国や地域、季節を問わず喜ばれるお土産です。



大田区在住のアーティストが描いた 世界にたった一つの精密な花文様。 国や地域を超えて愛される縁起物。

インドの学問「アーユルヴェーダ」を学んだアーティストの小宮里江子さんによる、精密な花文様の描かれただるまです。使用したのはなんと市販のボールペン。しかもフリーハンドで均等に美しい花びらが描かれており、同じ文様はこの世に2つとありません。縁起物にふさわしい希少価値の高い逸品です。

プラクリティック アナンダ ジャパン Prakritik.Aananda.Japan

花文様装飾ダルマ 1ヶ ¥3,546~

アクセス

住所 〒146-0085
大田区久が原2-21-15
(カスタネット)
TEL 090-2314-0029
営業時間 14:00~19:00
定休日 土曜日、日曜日、
祝日



山形県産の高級米を使用した ノンカフェインの玄米コーヒー。 お湯を注ぐだけのドリップバッグ。

自然の宝庫、山形県長井市で大地の恵みを受けて育った高級米「はえぬき」を焙煎した、食物繊維が豊富な玄米コーヒーです。ノンカフェインなので就寝前に飲んでも眠りに影響せず、コーヒーなどの刺激物を控えたい方にもおすすめ。すっきりとした味わいで、ミルクや砂糖を入れても美味しくいただけます。

plate lunch Nanary

池上の忍茶 1袋 ¥200

保存方法:常温
賞味期限:8ヶ月

アクセス

住所 〒146-0082
大田区池上4-32-2
TEL 03-6410-3985
営業時間 11:00~19:00
定休日 月曜日



INTERVIEW

1杯分をカップに注げるドリップ式です。池上をイメージした3種類のイラストのラベルをパッケージに巻く作業は、いつも当店のお弁当を利用していただいている近所の障害者支援施設の方々にお願いしています。



石臼で挽いた抹茶の豊かな風味。 イタリアのレストランで修業した シェフによる手づくりの美味しさ。

ローマの名店でイタリア料理を学んだシェフが丁寧に手づくりした本格的なティラミスです。京都・宇治のお茶屋さんが石臼で挽いた、きめの細かい抹茶を使用。上質で安心安全なイタリア産マスカルポーネチーズと、ストレスなく育った牛の原乳からつくられた生クリームのコクと風味が生きた絶品です。

株式会社 都MIYAKO

もう一度食べたくなる抹茶ティラミス ¥1,852

保存方法:冷凍
賞味期限:1ヶ月

アクセス

住所 〒144-0043
大田区羽田3-17-6
TEL 03-3741-1275
FAX 03-3741-1275
営業時間 10:00~18:00
定休日 月曜日



INTERVIEW

新茶の時期に収穫された茶葉を用い、京都・宇治のお茶屋さんがMIYAKOからの注文の都度挽いてくれます。挽きたての抹茶の香りと味わいが感じられ、後味もすっきりです。いちご、栗などの季節商品も人気です。



西京風味、塩麴、バジルソース。 3種類の美味しさを詰め合わせた マザーズオリジナルギフト。

新潟県のブランド豚「深雪もち豚」は、安心・安全にこだわったエサと飼育方法によるきめの細かい軟らかさと甘味、コクが特徴。無添加の西京風味、塩麴、バジルソースを用いた三宝漬はタレがよく浸透しているため、冷めても美味しく、メインディッシュだけでなくお酒のおつまみとしても最適です。

株式会社 マザーズ

深雪もち豚 三宝漬 ギフトボックス入(3種×2枚入) ¥3,240

保存方法:冷蔵
賞味期限:14日

アクセス

住所 〒146-0085
大田区久が原3-39-24
TEL 03-3751-2488
FAX 03-3751-4057
営業時間 10:00~19:00
定休日 1/1~1/4のみ



INTERVIEW

1人前(130g)の深雪もち豚が簡単調理でプロの味になるように仕上げました。フライパンで焼くのもよし、湯煎でも軟らかく風味豊かな味わいが楽しめます。賞味期限も冷蔵庫で14日間と日持ちします。



INTERVIEW

贈られて、贈りたくなる、守半の海苔。江戸時代より海苔の本場として栄えた大田区で創業90年以上を誇る老舗海苔屋の「海苔茶漬」です。お土産や大切な方へのギフトにぜひご利用ください。



老舗海苔屋のこだわりがたっぷり。 袋から溢れ出る海苔、海苔、海苔! 昆布だしも入った深い味わい。

海苔専門店だからこそできる、贅沢なまでの海苔、海苔、海苔! ほろほろと舌の上でとろけるように柔らかく、香り高い海苔を厳選し、たっぷり詰め込みました。さらに、ごま、玄米、あられの香ばしい3種類の具材がアクセントに。昆布だし入りなので、お湯をかけただけでコクのある味わいが楽しめます。

株式会社 守半總本舗

海苔茶漬 1袋 ¥150 3袋(ケース入) ¥500

保存方法:常温
賞味期限:6ヶ月

アクセス

住所 〒144-0052
大田区蒲田5-46-8 北友ビル1階
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



手作業で詰められる大量の海苔。
袋を開けた瞬間の豊かな香り、
食した時の風味、口溶けが魅力。

「焼きのり」で使用する上質な海苔の端を裁ち落としたものでつくっています。一食分ずつ手作業で詰める分、驚くほど海苔の量が多く、海苔に塩の水分が移らないよう袋の底から調味料、あられ、海苔と層を分けて詰められているのも魅力。たっぷり入った海苔の味と香り、口溶けを存分に楽しめます。

株式会社 守半海苔店

特製 海苔茶漬 5食入 ¥700

保存方法: 常温
賞味期限: 4ヶ月

アクセス

住所 〒143-0016
大田区大森北1-29-3 ミルバ商店街内
TEL 03-3761-4077
FAX 03-3761-4099
営業時間 10:00~19:00
10:00~18:00(土)
10:00~17:00(祝)
定休日 日曜日(臨時休業日有)



INTERVIEW

袋を開けた瞬間の海苔の量に驚く楽しさも手伝って、海外へのお土産に購入されるお客様も多くいらっしゃいます。熱湯をかけるだけで美味しいお茶漬を味わっていただける抹茶入りです。



「大田のお土産100選」販売店舗のご紹介



地元に着した観光案内や日本文化体験ができる観光案内所です。季節のワークショップや展示、区内のお土産品・工芸品等も販売しています。「大田のお土産100選」表彰製品・商品も各種取り揃えています。是非お立ち寄りください。時期によって取り扱い製品・商品が異なりますので、詳しくはホームページをご覧ください。

アクセス 「京急蒲田」駅改札階すぐ

電話番号 03-6424-7288

URL <https://tokyoactivity.com/ja/>



勝海舟にちなんだ食事パン。
蒲焼のたれ×マヨネーズで
てりやきバーガーのような味わい。

店舗の近くに「大田区立勝海舟記念館」が誕生したことにちなんでつくられた、「勝」の字を刻印したカツバーガーです。パンはモチっとした食事パン。レタスとキャベツにはマヨネーズを、ロース豚カツには蒲焼のたれを付けて山椒をアクセントに振り、てりやきバーガーのような味わいに仕上げました。

ブーランジェリー トワイエ
Boulangerie Towaie
(LIFE MOMENT株式会社)

勝バーガー 1ヶ ¥352

保存方法: 常温
賞味期限: 当日

アクセス

住所 〒145-0064
大田区上池台2-30-1
TEL 03-6421-8825
営業時間 8:00~19:00
定休日 月曜日、火曜日



INTERVIEW

うなぎの蒲焼が好物だったという、勝海舟をイメージした「カツバーガー」です。「勝」という文字は縁起も良いので、焼印も入れました。ボリュームのあるロース豚カツは店内で揚げたものです。



2019 Selection
おおた
OTA!
いちおし
グルメ

9回目を迎えた「OTA!いちおしグルメ」。これまでも多くのお店が受賞しており、過去の受賞店舗はオフィシャルWEBサイトに掲載されています。

ラーメン、居酒屋、といった気軽に立ち寄れるお店から、フレンチ、イタリアン、懐石のように「ちょっと贅沢」なお店まで、「おおたの食」の魅力は尽きません。これを見ればきっとあなたの食べたいものが見つかるはず。お好みのお店をぜひ探してみてください。



詳しい情報はこちらから



いちおしグルメ 検索
<http://www.pio-ota.jp/ichioishi>



令和元年度「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	住所
001	最優秀賞	株式会社 wagashi asobi	〒145-0064 大田区上池台1-31-1-101
002	優秀賞	手仕事ショップ・フォレスト (有限会社フォレスト)	〒146-0085 大田区久が原3-34-13
003	奨励賞	うなぎ 藍の家亭 (株式会社 AJX)	〒144-0051 大田区西蒲田7-27-5
004	奨励賞	株式会社 三陽機械製作所	〒146-0083 大田区千鳥2-37-17
005	奨励賞	シティライツ	〒143-0027 大田区中馬込3-1-16
006		有限会社 アイエヌビー	〒146-0094 大田区東矢口2-15-17
007		パウンドケーキ専門店カトルカール (有限会社アクティブ・ケイ)	〒143-0016 大田区大森北1-14-4 セントラルビル1F
008		アトリエ ヤスコ	〒143-0023 大田区山王2-15-4
009		アルプス化成 株式会社	〒144-0034 大田区西糀谷3-23-18
010		エストパニス	〒145-0071 大田区田園調布2-23-4

No.	事業者名	住所
011	株式会社 大國屋	〒146-0095 大田区多摩川1-3-15
012	株式会社 大谷政吉商店	〒144-0044 大田区本羽田3-24-11
013	大田マーチング委員会	〒146-0082 大田区池上6-1-6 ロハス八百吉201(株式会社 ユニオンワークス)
014	カフェと囲碁 ひだまり	〒145-0064 大田区上池台1-32-7-2F
015	株式会社 川良海苔店	〒143-0011 大田区大森本町2-7-22
016	Crescent & Molly	〒143-0011 大田区大森本町2-7-24
017	COTYLEDON	〒145-0071 大田区田園調布2-20-13-103
018	VANNI-ヴァンニ (有限会社 互業食品)	〒146-0082 大田区池上3-40-8 山下第二ビル1階
019	SUNNY DAYS	〒145-0066 大田区南雪谷2-7-11
020	株式会社 志村精機製作所	〒143-0022 大田区東馬込1-49-6

令和元年度「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.	事業者名	住所
021	パティスリー ルージュブランシュ (有限会社 ジュヌボア)	〒144-0051 大田区西蒲田5-19-10
022	西洋菓子セルクル	〒146-0081 大田区仲池上2-22-20 仲池上会館1F
023	御鮓所 醍醐(有限会社 醍醐)	〒145-0071 大田区田園調布3-1-4
024	羽田バル(有限会社 大鵬)	〒144-0051 大田区西蒲田7-41-8 2F
025	株式会社 高桑製作所	〒144-0035 大田区南蒲田2-8-5
026	中華料理 華栄	〒146-0094 大田区東矢口2-6-13
027	T.sweets.Labo	〒145-0064 大田区上池台1-21-3-1F
028	株式会社 東開製作所	〒144-0033 大田区東糀谷3-15-8
029	日進工業 株式会社	〒146-0083 大田区千鳥2-39-2
030	日進精機 株式会社	〒146-0095 大田区多摩川2-29-21

No.	事業者名	住所
031	日本テクノ 株式会社	〒146-0085 大田区久が原2-14-10
032	はねだぶりん・BookCafe羽月 (有限会社 羽田書店)	〒144-0043 大田区羽田4-5-1
033	プラクティック アナンド ジャパン Prakitik.Aananda.Japan	〒146-0085 大田区久が原2-21-15 (カスタネット)
034	plate lunch Nanary	〒146-0082 大田区池上4-32-2
035	株式会社 マザーズ	〒146-0085 大田区久が原3-39-24
036	株式会社 都MIYAKO	〒144-0043 大田区羽田3-17-6
037	株式会社 守半總本舗	〒144-0052 大田区蒲田5-46-8 北友ビル1階
038	株式会社 守半海苔店	〒143-0016 大田区大森北1-29-3 ミルバ商店街内
039	Boulangerie Towaie (LIFE MOMENT株式会社)	〒145-0064 大田区上池台2-30-1