

世界で唯一 火山の地熱蒸気で作った海水塩

「ひんぎゃの塩」



「ひんぎゃの塩」30g・60g・120g 商品 口に入れると塩の味がじわっと広がり、舌に残った後味がほのかに甘いのが特徴。おにぎりはぜひお試しください。野菜にパラリと振ったりなどまずはそのまま召し上がってみて欲しい。素材の甘みを引き出す塩である。

株式会社青ヶ島製塩事業所

〒100-1701 東京都青ヶ島村無番地

TEL **04996-9-0241** (担当：山田 アリサ)

FAX 04996-9-0338 E-mail : hingya-aogashima@bf.wakwak.com

URL : <http://hingya.jimdo.com>

事業内容

塩とにがりの製造と販売。

世界で只一つの 「明日葉ふわふわ削り節」



- 原産地八丈島の「健康野菜あしたば」のみを使用。
- 世界中で弊社だけの製法特許取得。
- 食する用途は多方面に広がる。
- ご飯にまぶしておにぎり、和食、洋食、スイーツ、等のトッピングに最適。

有限会社あしたば加工工場

〒100-1511 東京都八丈島八丈町三根4535-1

TEL **04996-2-3181** (担当：山田 幸也)

FAX 04996-2-3248 E-mail : yukinari0127bb930@yahoo.co.jp

URL : <http://ashitaba3181.shop-pro.jp/>

事業内容

昭和60年からあしたば事業に携わり、そのノウハウを熟知した匠の技で今回の「明日葉ふわふわ削り節」を作り上げました。セリ科の風味を大切に、口当たりをまろやかな仕上げにし、さらに粉末やサプリメント（粒）が出来上がり、全国のお客様に好評をいただいています。

東京都地域特産品認証食品

新島名物くさや「焼くさや」



- 江戸の粹人たちから何百年と愛され、珍重されてきた酒肴の逸品
- 匂いは強烈ですが、味は絶品の干物
- 独自の製法を代々受け継ぎ、全て手作業、無添加の発酵食品
- 素焼きして一口サイズにちぎっており、そのまま食べられる
- 新島の本物のくさやの味をぜひ御賞味ください

池太商店

〒100-0402 東京都新島村本村6-3-3

TEL **04992-5-0118** (担当：池村 遼太)

FAX 04992-5-0388 E-mail : ryota0207@gmail.com

URL : <http://www.iketa.com/>

事業内容

くさやの製造販売、すり身ほか水産加工物の製造販売をしております。

東京都地域特産品認証食品

江戸前でい！シリーズ（佃煮）



E マーク 地域特産品認証食品の展示

- 都内産の原材料を使用している加工食品。
- 東京の伝統的手法など生産方法に特徴があると認められた食品について、商品にこめた思いやこだわり、品質等を審査し、都が認証した商品です。

遠忠食品株式会社

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-30-10

TEL **03-6661-6021**（担当：宮島 一晃）

FAX 03-6661-6026 E-mail : enchu-honsha@kxb.biglobe.ne.jp

URL : <http://enchu-food.com>

事業内容

熟練の職人技が直火釜でじっくり煮あげた佃煮製造販売。国産素材と選びぬかれた調味料を使用した商品作り。漁場や生産地にあしをはこび作り手との対話を常に心がけ安全で豊かな生産物を作る里海・里山を育む環境活動にも、積極的に参画しています。

創業明治41年 東京の醤油蔵

キッコーゴ丸大豆醤油



東京産の醤油「キッコーゴ丸大豆醤油」

●国産の大豆と小麦を使用●清流秋川が流れる地域の良質の地下水を仕込みに使用●東京都でも自然豊かなあきる野で、発酵熟成に1年を費やす天然醸造●長い熟成期間が醸し出すまろやかで豊かな風味●つけかけ用から調理用まで幅広くお使いいただける万能調味料

近藤醸造株式会社

〒190-0144 東京都あきる野市山田733-1

TEL **042-595-1212** (担当：近藤 寛)

FAX 042-596-4151 E-mail: kikko5@kondojozo.com

URL: <http://www.kondojozo.com>

事業内容

明治41年（1908年）創業、東京都あきる野市で「キッコーゴ醤油」の醸造を続けております。国産の大豆と小麦を使用した「キッコーゴ丸大豆醤油」の他、「めんつゆ」や「ゆずぽん酢」「せんべい」など醤油を使った調味料や食料品も製造・開発しております。

伊豆大島深層地下海水100%使用 深層海塩「ハマネ」



伊豆大島の地下300mから汲み上げた海水「伊豆大島深層地下海水」を100%使用

- 伊豆大島は火山島ゆえに、玄武岩でできた自然のろ過装置をくぐったより透明度の高い海水です。
- 低温でゆっくりじっくり煮詰めて結晶させるため、にがり分がほどよく含まれた深みのある口あたりに仕上がっています。
- 内容量：200g、1kg、20kg 対応致します。

深層海塩株式会社

〒100-0102 東京都大島町岡田字小堀123番地

TEL **04992-2-8077** (担当：三間 大輔)

FAX 04992-2-8108 E-mail : mima_d@shinsoukaien.com

URL : <http://www.shinsoukaien.com>

事業内容

塩の製造・販売

効率の対極にある麺づくり

乾麺 満さくうどん・満さくひやむぎ



東京都地域特産品である乾麺 満さくうどん・満さくひやむぎは当社の特長製法、【湯捏（ゆごね）製法】と【熟成乾燥製法】を駆使することで、乾麺特有のコツとした食感ではなく、生めんのようなモチっとした食感と光沢のある麺に出来、尚且つ通常品に比べ約5割ほどゆで時間が短い麺に仕上げております。

玉川食品株式会社

〒114-0003 東京都北区豊島7-5-12

TEL **03-3913-5705** (担当：関根 康弘)

FAX 03-3913-8531 E-mail : info@edo-tamagawaya.jp

URL : <http://www.edo-tamagawaya.jp>

事業内容

当社は創業昭和十年、東京・王子の老舗麺屋 江戸玉川屋・玉川食品株式会社と申します。当社は都内23区最後に残る乾麺製造会社であり、主力の乾麺満さくうどん・満さくひやむぎが東京都地域特産品として認証されました。また、都内6区の学校給食指定工場に認定され、【効率の対極】をモットーに高品質食品メーカーとして更なる発展を企図しております。

無添加手作り佃煮

東京都地域特産品認証食品の佃煮



食品添加物を一切使用せずに、伝統的な手法による手作りにこだわった佃煮、煮豆の提供。深川東雲本店、巣鴨とげぬき地蔵尊前店、銀座歌舞伎座店による対面販売。

直営店の他にイベント会場での訪問販売。

農林水産大臣賞、フードマイスター賞を受賞した先代技術、考えを受け継いだ職人達によるていねいな味わい。

株式会社佃宝

〒135-0062 東京都江東区東雲2-2-8

TEL **03-3529-2940** (担当：飯田 一宏)

FAX 03-3529-2941 E-mail : info@tsukuhou.com

URL : <http://www.tsukuhou.com>

事業内容

佃煮、煮豆の製造販売。直営店のほかに東京都や区主催のイベント会場での販売。企業主催の展示即売会場での販売。老人ホームへの出張販売。

炭火造りの製法による「こだわりの納豆」

炭火造り「東京の納豆売り少年」



炭火造りとは・・・（納豆製造方法及びシステム 特許第 3016198 号）

- 室内で七輪を使って炭火を炊きます。
 - 炭の特性により納豆菌を活性化。
 - 納豆本来の旨味・風味を引き出します。
- 保湿・殺菌効果のある赤松経木に包んだ手造り商品。

株式会社保谷納豆

〒189-0002 東京都東村山市青葉町2-39-9

TEL **042-394-6600**（担当：網野 豊）

FAX 042-394-6601 E-mail : amino@hoya-nattou.co.jp

URL : <http://www.hoya-nattou.co.jp/>

事業内容

「炭火造りの製法」（納豆製造方法及びシステム特許取得第 3016198 号）によって納豆本来の旨味・風味を引き出し、安定した商品製造をすると共に、国産を中心とした原料大豆と良質な地下水を使用し「こだわり」のある納豆を製造販売しております。