

ごあいさつ

江東区は、東京都の東部に位置し、江戸時代からの文化財や下町情緒を残す市街地と未来性のある臨海副都心を擁する、水と緑の豊かなまちです。この「お店の逸品」は、江東区の魅力を広く区内外に情報発信する事業の一環として、東京商工会議所 江東支部の協力を得て作成しました。江東区を訪れた皆様や区民の皆様に、この冊子を手にお店の逸品を堪能しながら、名所旧跡巡りや縦横に連なる親水公園の散策、新しい都市空間の整備が進む臨海エリアなど、『伝統と未来が息づく水彩都市・江東』を楽しんでいただきたいと願っております。なお、本冊子の作成にあたり、たくさんのお店の自慢商品を応募していただきました皆様、並びに冊子の編集及び審査に協力をいただきました皆様に厚く御礼を申し上げます。

江東区

東京商工会議所 江東支部では、区内企業の経営者、従業員、住民の方々、また、私達の「まち」を訪れてくださる方々に、私達のまちに関心を持ち、愛し、誇りに思う気持ちを持っていただきたいと思っております。この「お店の逸品」には、たくさんのお店の自慢の商品をご応募いただきました。今回、残念ながら掲載できなかった中にも素晴らしい商品が数多くございます。是非、この機会に「私達のまち」を歩き、あなただけの「逸品」や「まちの魅力」を新たに発見して、多くの方に自慢してください。誰もが「まちを知り、興味を持ち、再発見」すれば、地域の絆が強まり、ますます、私たちのまちが発展していくと信じております。最後になりましたが、ご協力いただきました皆様に厚く御礼申し上げます。

東京商工会議所 江東支部

お店の逸品とは？

江東区、および東京商工会議所 江東支部では、江東区の魅力をより多くの方に知っていただくために、観光資源の紹介を目的とした、江東区内にあるお店の自慢の商品を募集しました。この冊子で紹介する「お店の逸品」は、応募された商品の中から選定委員会において以下の基準により選定した商品です。

- お食事やお土産などの観光資源として江東区をPRする商品であること
- 創意工夫がなされた商品であること
- ネーミングや材料などから江東区が想起できる商品であること
- 江東区内で加工された商品であること

江東区 お店の 逸品 SELECT 44

目次 CONTENTS



江東区の花「サザンカ」

お食事

- 3-4 どぜう丸なべ 伊せむ
桜なべ みの家
亀戸大根あさり鍋めし 亀戸割烹 升本
- 5-6 石焼き深川めし 居酒屋 すみよし
深川めし (有)深川宿
天神春巻 妻味田 天神春巻
- 7-8 梅とろろ御膳 江戸懐石 若福
白玉クリームあん豆かん 甘味処 いり江
あわせんざい 甘味処 由はら

お土産

- 9-10 銘菓砂町大師 亀屋三好堂
きんつば 深川 華
冷たいどら焼 菓子工房 福どら
ごま大福 御菓子司 双葉
- 11-12 元祖あげまん 宮月堂
江戸風味 深川あさり餅 森下伊勢屋
しお大福 よしだや餅菓子店
- 13-14 王将煎餅 王将煎餅本舗
亀戸大根せんべい おしあげ煎餅本舗
ぬれ深川 其角せんべい
- 15-16 江戸深川七福神 精華堂あられ総本舗 古川山荘
のらくろせんべい 深川いろは煎餅
深川あさりみそ煎餅 みなとや
- 17-18 あんず餅 亀家朝道
天神の梅 亀戸風月堂
深川ちよこ 深川伊勢屋
元祖くずもち 船橋屋本店
- 19-20 あさりのしぐれ煮 上亀
佃宝煮 佃宝 本店
五目がんもどき 正木屋
玉子焼 鳥長
- 21-22 元祖カレーパン カトレア
みそあんぱん BAKERY KITCHEN GRIMM HOUSE
あんぱん ナカヤパン店
うす皮あんパン メイカセパン
- 23-24 みそパン 佐野みそ亀戸本店
亀パンセット バルファン キムラヤ
深川かっぱ 洋菓子 ロワゾブリュ

工芸品

- 25-26 料理桶 桶栄
江戸和竿 和竿工房 新治
白甲のかんざし 亀甲磯貝 亀戸天神前店
- 27-28 江戸切子ビールグラス クリスタル 東京カットガラス工業協同組合
アンパークリスタル 抹茶わん 門脇硝子加工所
江戸切子 風鈴 彩り硝子工芸
蜜蝋 茜 (株)鳥居ローソク本舗
- 29-34 店舗ガイド

※商品の権利や内容については区が保証するものではありません。
※各商品の価格は平成20年6月1日現在の消費税込の価格です。
※掲載商品の中には生産量限定の商品があります。
※各商品の詳細については直接各販売店舗までお問い合わせください。

郷愁を誘う奥深い味わい。
江戸情緒も愉しめる極上鍋。

どぜう丸なべ

1人前2,200円(税込) *写真は2人前

伊せ菰

店舗ガイド P.33 A7

通称「丸」と呼ばれるどぜう丸なべは、長時間煮込んだどじょうがそのままの姿で割下に漬かり、鉄鍋で運ばれてきます。鍋を軽く温めたら食べ時。ほろ苦いその味には、実に奥深い趣があります。素材はあくまで天然。今ではうなぎ以上に高価になった稀少な食材です。



創業は明治20年。暖簾をくぐると、そこに江戸風情が漂う粋な店です。「丸」に対し、「ぬき」と呼ばれる骨ぬきどぜうなべ(2,200円・税込)は、頭や骨を抜いたどじょうをごぼうなどと一緒に食べるすき焼きです。



最高級の桜肉を贅沢に味わう
珠玉のひとつとき。

桜なべ

1人前コース肉2,000円(税込)

みの家

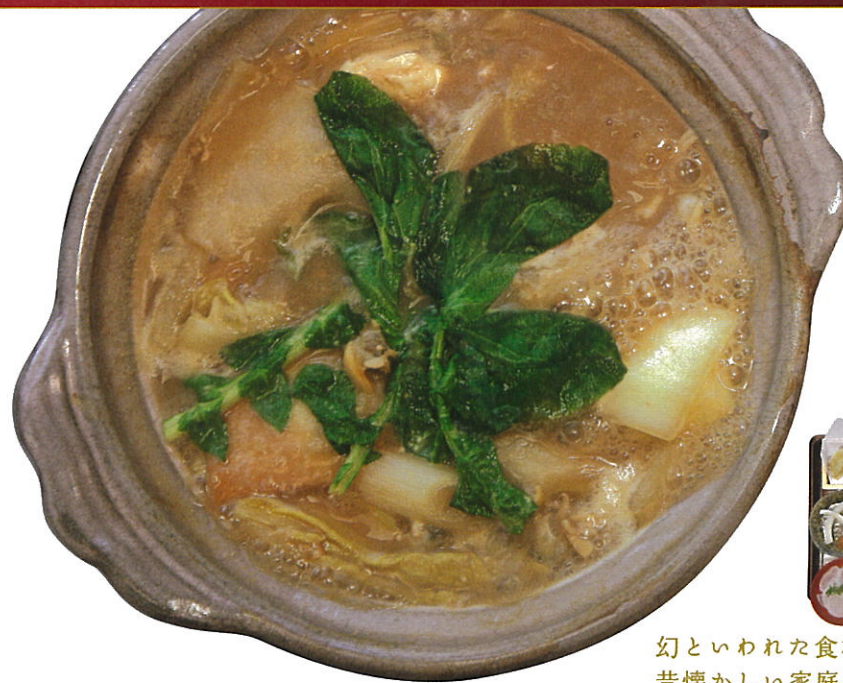
店舗ガイド P.33 A2

明治時代からスタミナ食として好まれた桜肉。その馬肉を最高級の仕上げで味わえる鍋です。旨み成分と軟らかさを引き出すため約3週間熟成された肉は、

筋を細かく取り除かれ、テーブルへ。2種類をブレンドしたコクのある味噌が、肉の旨みをさらに引き立てます。



森下に5代続く、明治30年創業の馬肉料理店です。樺の一枚板など、高級木材を贅沢に使った純和風の店内は、天井も高く落ち着ける雰囲気。肉さしやあぶらさしも自慢の一品です。



幻といわれた食材で、
昔懐かしい家庭料理を堪能。

亀戸大根あさり鍋めし

1人前1,980円(税込)

*平日のみ天婦羅又は刺身を除く昼1,450円(税込)

亀戸割烹 升本

店舗ガイド P.31 D9

古くは亀戸一帯に自生していたという亀戸大根は、近年では幻といわれる食材でした。その亀戸大根を復活させ、昔ながらの家庭料理として蘇らせたのが、この亀戸大根あさり鍋めしです。大根の葉やアサリを味噌で煮立て、麦菜飯にかけていただきます。



水分が少なく甘みのある亀戸大根は、鍋に最適でアサリとの相性も抜群。ビタミンCも豊富に含まれています。いずれの懐石料理にも鍋がつかます。また鍋以外の漬物やかき揚げ、サラダなどでも亀戸大根の味が楽しめます。

