

小松菜力。



東京江戸川区の

おいしい魅力

ガイドブック

掲載店舗55軒

小松菜関連商品84種類

江戸時代から続く江戸川区と小松菜のホットな関係	3
パワーも美味しさもバツグン! 江戸川区の小松菜はエラい!	4
えどがわ小松菜トリビア	
小松菜農家「石川農園」のこだわり	6
江戸川区の直売所で小松菜を買おう	7
がんばろう!! 江戸川区の小松菜!! (テイクアウト／お取り寄せ)	8
小松菜パワー倍増! 江戸川の小松菜×サバ	10
小松菜×サバ 薬膳レシピ	
小松菜商品取扱い店舗・直売所 MAP	12
小松菜グルメコンテスト結果発表 (料理部門 / 商品部門)	28
売り切れ御免!! イベント限定の小松菜商品の紹介	30
江戸川おかみさん会クローズアップ	
江戸川区産の小松菜や商品が買えるイベントに行こう!	31
『GAP』ってなに?	

もっと知りたい!

小松菜 ってどんな野菜!?

旬は冬、品種は100以上!
料理に便利な万能野菜

小松菜はアブラナ科の緑黄色野菜。チンゲンサイ、タアサイ、からし菜などの仲間です。旬は冬で、寒さが葉を肉厚にし甘みのある小松菜に育てます。現在では100種類以上の品種があり、夏に適した小松菜が栽培されるなど1年を通して食べられます。ちなみにほうれん草と小松菜は似たようなイメージをもたれがちですが、ほうれん草はヒユ科で科が異なりまったく別モノ。小松菜は、ほうれん草と比べるとアクのもととなるシュウ酸がはるかに少なくクセのない味わいです。

原産は南ヨーロッパ
収穫の季節や地域で呼び名もさまざま

小松菜の原産地は南ヨーロッパの地中海沿岸で、日本に入ってきたのは奈良時代から平安時代。江戸時代後期の「新編武蔵風土記稿」には「葉は東川辺の産を佳作とす。世に小松菜と称せり」と記され、江戸っ子たちが小松菜の味を楽しんでいたことがわかります。

また、小松菜は冬菜、鶯菜、餅菜、葛西菜などの別名もあり、地域によっては黒菜（大阪）、大崎菜（新潟）、信夫菜（福島）などと呼ばれる品種もあります。

江戸時代から続く江戸川区と 小松菜のホットな関係

小松菜発祥の地・江戸川区では多くの生産者が小松菜栽培に取り組み、
全国有数の産地となっています。区内の直売所も充実。新鮮な小松菜を食べ比べる
「利き小松菜」ができるなんて、江戸川区民ならではの魅力！
昔も今もホットな「えどがわ小松菜事情」を紹介します。



知ってる？！小松菜の名付け親は かの“徳川将軍”だった



江戸川区は小松菜の発祥の地！その歴史は古く江戸時代まで遡り、名付け親は、かの徳川8代将軍吉宗公と言われています。

小松川村（江戸川区）に鷹狩りに来た吉宗公に、昼食時に何も料理するものがなくて、地元で採れた菜っ葉を入れて作ったすまし汁を献上したところ、とてもおいしいと喜ばれました。この菜っ葉に名前がないことを知った吉宗公は、地名から「小松菜」と命名したのだとか。以来、小松菜はこの地の特産となったのです。命名には諸説あり、吉宗公の他、3代家光公や5代綱吉公という説もあります。

農業一筋300年！！ 由緒ある江戸川区の小松菜農家

江戸川区の農家数は295戸（令和元年度調べ）で、その多くが小松菜づくりに取り組んでいます。そして先祖代々、小松菜栽培に携わっている農家も多くルーツは「江戸時代」という10代目レベルは当たり前！小松菜の豊作を祈って、お正月には「青菜断ち」をするという風習を受け継いでいる農家もあります。小松菜に携わる農家として高い技術を受け継ぎ、プライドと誇りをもって栽培に取り組む生産者の方たちが作っているのが江戸川区の小松菜なのです。



小松菜の収穫量は東京都ナンバーワン！ 全国でもトップクラス！



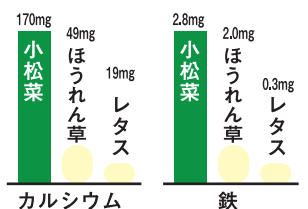
日本各地で作られている小松菜ですが、江戸川区は全国でも有数の生産地。都市農業が盛んな江戸川区内においても、農産物の作付面積、収穫量はともに小松菜が圧倒的に多く、「東京都農作物生産状況調査」（平成30年度）によれば、その収穫量は2848トン。ちなみに、小松菜は東京都全体の農作物の中でも大きなウエイトを占め、江戸川区の小松菜は、都内でもトップの収穫量を誇っています。

パワーも美味しさもバツグン！ 江戸川区の小松菜はエライ！

江戸川区の小松菜は歴史があるだけではありません！
栄養面においても充実、味についても高い評価があるのです。
加熱調理が多い小松菜ですが、江戸川区では生食用も販売。
江戸川区の小松菜はレベルが違います！



まさに天然サプリメント 恐るべし江戸川区の小松菜パワー！



100g中の栄養成分 七訂日本食品標準成分表より抜粋

小松菜の栄養価については、意外と知られていませんが、実は栄養バツグンの野菜。とくに現代人に不足しがちな**カルシウム**の含有量は緑黄色野菜の中でもトップクラスで、なんと**ほうれん草の3.5倍！** **ビタミンA**、**鉄分**などのミネラルも豊富な元氣いっぱいの野菜です。天然サプリのような江戸川区の小松菜を食べてバワフル&ビューティを目指しましょう！

江戸川区だから美味しい！ 「美しく結束」された姿は高品質の証！

江戸川区の小松菜の美味しさの秘密は、その土壌にもあります。東京湾に面しているため、海からの潮風の影響で、ミネラルが多く、**旨みと甘味を高めている**と言われています。また都内において市場に鮮度の高い小松菜を出荷できるのも江戸川区のメリット。袋詰めで販売される小松菜が多いなか、江戸川区では茎をテープで留めて結束することにこだわっています。茎も根もシャキッと美しく束ねられた小松菜は、**鮮度と品質のよさの証**なのです。

江戸川区の小松菜は、生でもOK！ 「サラダ小松菜」も登場

加熱して食べるのが常識の小松菜ですが、江戸川区の小松菜は、区内農家が弘前大学や江戸川区と発足した「えどがわ農業産学公プロジェクト」により、生でもおいしく食べられることが分かっています。**生の小松菜はシャキッとした食感が魅力。**小ぶりできて、えぐみがないかわりに甘みが強く、茎も葉もやわらかな小松菜は、サラダにぴったり。フレッシュでみずみずしい味わいが楽しめます。



伝統工芸カフェ・アルティザンで購入すること
ができる。(P25 参照)

えどがわ 小松菜トリビア



意外と知られていない江戸川小松菜に関する「トリビア」を紹介します。



小中学校には小松菜デーがある！？

区内の小中学校では江戸川区産の小松菜が給食で使われており、学校ごとに区内の農家さんと契約され、小松菜メニューがある日には、朝早く農家さんから新鮮な小松菜が提供されている。

また、江戸川区では平成19年より区内の全小中学校を対象とした「全校一斉小松菜給食」を実施。平成20年には足立区と葛飾区も参加し、毎年J A東京スマイルから各区の小中学校に小松菜が無償で提供され、学校ごとに様々な小松菜メニューが振る舞われている。



小松菜を使った料理は、小松菜グラタン、焼きそばから白玉、チーズケーキなど種類も豊富。大人も食べたい……。



小松菜の パワースポット！

区内の仲台院（西小松川町）、燈明寺（平井6）、勝曼寺（新堀1）などは、徳川将軍が御膳所として食事や休憩をした寺社として知られている。中には、小松菜の産土神や「こまつなさま」と呼ばれる観音像など、小松菜にゆかりある縁起物がある。

香取神社（中央4）に隣接の小松菜屋敷「こまつなさま」。右手を頬に当て、物想いにふけていらっしゃる。「こまつな」とつぶやいてから願い事を。



小松菜メニューも グランプリに！

江戸川区では、「食」について関心を持ち楽しんで食事を作って食べる人を増やすために「えどがわおいしいメニューグランプリ」を毎年実施している。

第4回目ではファミリー部門で「小松菜キッシュ風」がグランプリに決定！

小松菜を使ったレシピも多く考えられています。小松菜は副菜としてちょっとしたおかずになる使いやすい野菜です。



小松菜の 自動販売機がある！

区内には小松菜の自動販売機を設置している5か所の直売所がある。なんと一之江駅前にも！しかも自動販売機の裏手が畑！フレッシュすぎる小松菜の自動販売機に遭遇できるのも、江戸川区ならではの醍醐味。

一之江駅前にある「こまつなくん」の自動販売機。裏は畑！ そのほか「新鮮野菜やいちゃん」「大場直売所」などにも設置。区のホームページでも紹介しています。



参加賞は江戸川小松菜 江戸川区長杯！

江戸川区総合体育館にあるアーチェリー場にて、毎年、小松菜が旬な時期に開催している江戸川区アーチェリー協会主催「江戸川区長杯」。参加賞として江戸川区産の小松菜を贈呈。子どもから大人まで幅広い年齢層が参加している。

江戸川区外からも参加している選手が多く、参加賞の小松菜が欲しくて参加しているというアーチャーも。



未来へ持続可能な都市農業を守る

小松菜農家 「石川農園」のこだわり

江戸川区春江町で農家を営む石川家を訪ねました。6代目を継ぐ石川哲善さんは、ご両親と奥様の4人で小松菜としんとり菜の生産に取り組む農家。父・善一さんは高校卒業後、約60年間畑を守ってきました。都市部の小区画農地でありながら長い間農業を続けてこられたのは、石川家の変わらないこだわりがあったからでした。



見た目の美しさへのこだわり

畑を拝見すると、まずその綺麗さに驚きます。整然と並ぶ小松菜は、株の大きさや丈が均一です。「見た目が統一された小松菜を生産するため、畑のメンテナンスにとても気を遣っています」と語る石川さん。デコボコした畑と平らな畑では、水やりひとつにしても成長に差が出てくるそう。「見た目の美しさ」にこだわったその小松菜は豊洲市場でも評価が高く、銀座の料亭やホテルのレストランなどプロの料理人が選ぶブランド野菜として選ばれています。「いいものを作れば、日本だけでなく海外にも認めてくれる消費者はいる」と農家の未来への可能性を強く信じ、最高の品質を目指す意気込みが伝わってきました。

消費者の求める安心を守る努力

石川農園での年間を通した一日の平均収穫量は約300束。重量にして約150kg相当を毎日出荷しています。近年夏の酷暑など気候の変動が激しく、農家にとっても厳しい現実をよく耳にする中、石川さんは「安定した供給」という強いこだわりを持っていました。

「農業を継ぐ前はサラリーマンとして働いていました。その頃から共通して『お客様に喜んでもらう』ということを大事にしています」1年中収穫できるように計画し、生産を切らさず市場に出荷し続けること。それが何よりも石川さんの強みとなっています。安定した供給は安定した価格につながり、最終的には消費者の安心につながります。

「自分の損得で思うがままに動いてしまうと生産ペースが乱れ、消費者への供給バランスが崩れてしまいます。そして、その乱れは家族の生活をも崩してしまうかもしれない」とも教えてくれました。家族で農業を営み続けてきた石川家だからこそ、家族のことを一番に考えている一言だと感じました。

「安定した供給」を提供し続けるたゆまぬ努力が、都市農業が未来へ続く可能性のひとつであることは間違いないでしょう。



新鮮で美味しいからまた食べたくなる 江戸川区の直売所で 小松菜を買おう

区内にはたくさんの直売所があります。色々めぐってみてお気に入りの直売所を見つけてみてはいかがですか？

※季節や収穫状況により、記載された野菜の販売が無い場合があります。

A 松丸農園

【住所】江戸川区東小岩 2-13

【営業時間】9:30～売切れまで販売（10月～5月）8:00～売切れまで販売（6月～9月）

【休】不定休

☎ 03-3657-3646

【販売品目】小松菜・葡萄・ほうれん草・春菊・きゅうり・枝豆・玉ねぎ・ブロッコリー・トマト



B 門倉農園

【住所】江戸川区西篠崎 1-6

【営業時間】

午前中のみ販売

【休】不定休

☎ 090-2161-6712

【販売品目】小松菜・トマト・きゅうり・枝豆



C フレンド公園前直売所

【住所】江戸川区一之江 7-18-16

【営業時間】火・金（13:30～18:00）

【販売品目】小松菜・ほうれん草・春菊・ブロッコリー・ゴーヤ・ピーマン・トマト・きゅうり・なす・枝豆・とうもろこし・かぶ・大根・人参・キャベツ・ねぎ・玉ねぎ・ジャガイモ・柿・イチジク
※季節によって商品がない場合がございます。



D 田中秀明

【住所】江戸川区春江町 5-22

【営業時間】10:30～17:00 販売

【休】不定休（雨天休み）

☎ 03-3680-4838

【販売品目】小松菜・枝豆・トマト・きゅうり・ねぎ



E 農産物直売所 えどちゃんショップ

【住所】江戸川区北葛西 4-25-24

【営業時間】火・金（10:00～13:00）

※売切れ次第終了

☎ 03-6661-4582



まだまだあるよ！直売所！ 江戸川区農産物直売マップ



「江戸川区農産物直売マップ」には、たくさんの直売所情報が掲載されています。季節を感じられる旬な野菜を堪能できるのは、直売所ならではの！お花を栽培している農園も載っていますよ。

JA 東京スマイル「移動販売車」による新鮮野菜の販売！

安全・安心でおいしい地場産新鮮野菜をお届けします。

①場所：江戸川区松江 1 丁目 9 番（島村運輸倉庫（株）駐車場）

日時：第 1、第 3 火曜日 11:30～12:30 ※売り切れ次第終了

②場所：船堀駅北口広場

日時：第 2、第 4 火曜日 11:30～13:00 ※売り切れ次第終了

詳しくは、JA 東京スマイル営農指導課まで tel:03-5680-8953

※こちらは 2020 年 10 月時点の情報です。



がんばろう!!

江戸川区の小松菜!!

イートインだけでなく、テイクアウトを始めたというお店も増えてきました。

takeout

テイクアウト

おうちや、公園などで
食べるのもいいですね!

小松菜カレー・小松菜サラダ



ヴィオレッタ

854 円 (税込)

⇒ 17 ページ掲載

小松菜たっぷり、厚揚げが入ったカレーです。

小松菜&抹茶のビール



1 ポンドステーキ&クラフトビール ハックルベリィ

580 円 (税込)

⇒ 26 ページ掲載

小松菜と抹茶のクラフトビール。ハンバーグやステーキと一緒に飲むのも最高ですが、テラス席などで味合うのもいいですね!

うなぎ とんかつ 濱亀

1,130 円 (税込)

⇒ 27 ページ掲載

ジューシーなとんかつと、小松菜のシャキシャキのバランスが絶妙!! サラッと食べられるタレかつ丼です!

小松菜のタレかつ丼



【テイクアウト実施店舗 (上記以外)】

パティスリーカフェひばり (21 ページ)、沖縄料理 新川六町内 (24 ページ)



江戸川小松菜餃子

二代目 TATSU ～龍～

20 個入り 2,680 円 (別途配送料)

40 個入り 4,680 円 (別途配送料)

⇒ 22 ページ掲載



～障がいのある人と地域を結ぶ～

までいマーケット

小松菜アイスクリーム

1 個 300 円 (別途配送料)

將軍小松菜うどん

280 円 (別途配送料)

⇒ 17 ページ掲載

⇒電話にてご注文ください。



小松菜アイスクリーム



お土産用小松菜そば

長寿庵

5 袋 1,500 円 (別途配送料)

10 袋 3,000 円 (別途配送料)

⇒ 19 ページ掲載

place an order

お取り寄せ

区内でも人気の
小松菜商品がお取り寄せ
できます!!



自家製ベーコンと 小松菜のキッシュ

パティスリーカフェひばり

6P 2,110 円 (別途配送料)

ホール 2,270 円 (別途配送料)

⇒ 21 ページ掲載



小松菜焼酎／小松菜発泡酒

鈴光酒店

小松菜焼酎 1,650 円 (別途配送料)

小松菜発泡酒 430 円 (別途配送料)

⇒ 18 ページ掲載



小松菜シフォン

けさらんぱさらん

1 個 250 円 (別途配送料)

⇒ 19 ページ掲載

⇒電話にてご注文ください。

【お取り寄せ実施店舗 (上記以外)】

忠三櫻本舗 (25 ページ) オンラインショップ対応

糀屋酒店 (25 ページ) / 伊勢元谷商店 (25 ページ) / 津久井酒店 (27 ページ)

お電話またはメールにてご注文対応

小松菜パワー倍増！

江戸川の小松菜



薬膳効果で
パワフル＆ビューティに！

薬膳において小松菜はパワフルな「造血ベジタブル」。さらにそのパワーをもっと引き出すために、ぜひおすすめしたいのが「サバ」。江戸川の小松菜と、サバ缶を組み合わせた手軽な薬膳レシピをご紹介します。

薬膳というと難しそう……というイメージがあるかもしれませんが、そんなことはありません！薬膳の基本となる考え方はとてもシンプル。中医学（中国の医学）では昔から「食事で体調を調える」という考え方があります。食材ひとつひとつには、すべて身体に及ぼす作用があり、それを考えて季節や体調、体質に合わせて必要な食材をとることで身体の不調を改善、元気で美しくなるのです。

小松菜は薬膳的にみると血を増やす効能が高い野菜。パワフルな「造血ベジタブル」なのです！ 中医学（中国の伝統医学）で考える「血」は、西洋医学の血液としての要素だけでなく「全身に流れてすみずみまで栄養を与える成分」と考えます。血が不足すると貧血、めまい、立ちくらみだけではなく、中医学では不

眠、疲れ目、物忘れにつながるとしています。美容面においては顔色が悪い、肌荒れ、髪がパサつくといった原因に。

また、女性は生理痛、生理不順など婦人科系には血が大きくかかわっています。積極的に血を補うことが大切。小松菜は健康と美を育む強い味方なのです。

そんな小松菜のパワーをさらにアップするためにぜひ組み合わせたいのがサバ。サバには血行を促進し、老廃物を洗い流すパワーがあります。薬膳においては肩こり、ダイエット、美白にも威力を発揮します。小松菜で血を補うとともにサバで血を巡らせれば、全身にたっぷり栄養を届けることができるのです。サバを使った「最強の小松菜薬膳レシピ」で健康で美しいパワフルボディを目指しましょう！



教えてくれたのは

池田陽子先生

薬膳アテンダント。サバファンが集う「全日本さば連合会」広報担当「サバジェンヌ」としても活動中。国立北京中医薬大学日本校に入学し、国際中医薬膳師資格取得。著書に『ゆる薬膳。』（日本文芸社）、『缶詰 de ゆる薬膳。』（宝島社）、『サバが好き』（山と溪谷社）、『「サバ薬膳」簡単レシピ』（青春出版社）など。



パンにもごはんにも合う！

こまサバディップ

サバ同様に血行を促進するカレー粉も加えた薬膳レシピ。バケットやトーストに、レモンスライスと一緒にはさんで「こまサバサンド」、ごはんのにせ、白すりごま、もみのりをかけて「こまサバ丼」にしてもおいしい。

材 料（2人分）

小松菜……………½わ
サバ缶……………½缶
しょうゆ……………少々
塩、こしょう……………適量
[A] ヨーグルト 大さじ2、カレー粉 小さじ½、
にんにく（すりおろし）、練りからし 各少々

作り方

- ①鍋に湯をわかし、小松菜をゆでて冷水にとり、水気をしぼる。しょうゆ少々を全体にかけて再度しぼったら、1センチ長さに切る。
- ②ボウルに①、缶汁を切ったサバ缶の身を入れ、混ぜ合わせたAを加えて全体を混ぜ、塩、こしょうで味を調える。

江戸川伝統の雑煮を薬膳アレンジ

小松菜とサバの中華風雑煮

ねぎ・しょうがを加え、冷え解消にもおすすめです。サバの缶汁には栄養と旨みがたっぷり含まれているので一緒に使って小松菜のパワーをアップしましょう。

材 料（2人分）

小松菜……………¼わ
サバ缶……………½缶
にんじん……………4センチ
ネギ……………½本
しょうが、にんにく（すりおろし）……………1片分
切り餅……………2個
塩、こしょう……………適量
[A] 水3カップ、酒大さじ1、しょうゆ、オイスターソース各小さじ1

作り方

- ①小松菜はザク切り、にんじんは短冊切り、ネギは斜め薄切りにする。
- ②餅は熱した網で両面、軽く焦げ目をつけて焼く。
- ③鍋にAを入れて沸騰したら、サバ缶を汁ごと加え、①も入れて野菜に火が通るまで煮て、塩こしょうで味を調える。
- ④器に焼いた餅を入れ、③を注ぐ



小松菜商品取扱い店舗・直売所MAP

55
店舗

5
直売所

小松菜商品 **84** 種類

- 1 たこやき 刀鍛冶 (P14)
- 2 Chat-chu (P14)
- 3 やおやすいっつ プチファーム (P15)
- 4 Cafe SAKURA (P15)
- 5 和こく屋 (P15)

- 6 玄舟庵 新小岩店 (P16)
- 7 八百廣青果店 (P16)
- 8 ドーナツあんどドーナツ (P16)
- 9 グリーンパレス (P17)
- 10 ヴィオレッタ (P17)
- 11 まいでいマーケット (P17)
- 12 パティスリーアンプル (P17)
- 13 さくらカフェ (P18)
- 14 鈴光酒店 (P18)
- 15 マルコ (P18)
- 16 しゃぶテキ亭 (P18)
- 17 長寿庵 (P19)

- 18 韓国料理のほほん (P19)
- 19 喜多方ラーメン 中田 (P19)
- 20 玄舟庵 船堀店 (P16)
- 21 けさらんばさらん (P19)
- 22 まちカフェひろば もも (P20)
- 23 ジョークベーカリー (P20)
- 24 新川さくら館 (P20)
- 25 鮎かの (P20)
- 26 パティスリーカフェひばり (P21)
- 27 鳥焼 あかべえ (P21)
- 28 大衆焼鳥とマグロがおいしいお店 かんぱい屋 (P21)
- 29 鶏&デリ 葛西店 (P21)
- 30 二代目 TATSU ~龍~ (P22)
- 31 愛知屋精肉店 (P22)
- 32 入船 (P22)

平井

中央

葛西



江戸川区は小松菜を使った 美味しい商品がいっぱい！

小岩

- 33 ベリソイズ (P22)
- 34 BAKERY New Life (P23)
- 35 ハニーズバー 小岩店 (P23)
- 36 玄舟庵 小岩店 (P16)
- 37 からあげ専門店 金星 小岩駅前店 (P23)
- 38 からあげ専門店 金星 南小岩店 (P23)
- 39 沖縄居酒屋 新川六町内 (P24)
- 40 中華そば 亜熱帯 (P24)



鹿骨

- 41 旬野菜和料理いし井 (P24)
- 42 Boulangerie Lapin
ブーランジェリーラパン (P24)
- 43 糀屋酒店 (P25)
- 44 忠三櫻本舗 (P25)
- 45 伝統工芸カフェ・アルティザン (P25)



東部

- 46 伊勢元谷商店 (P25)
- 47 穀倉やまざき 本店 (P26)
- 48 穀倉やまざき 瑞江店 (P26)
- 49 ハックルベリィ (P26)
- 50 レストラン リモーネ LIMONe (P26)
- 51 銀扇 (P27)
- 52 うなぎ とんかつ 濱亀 (P27)
- 53 玄舟庵 瑞江店 (P16)
- 54 蒲元 (P27)
- 55 津久井酒店 (P27)



直売所

- A 松丸農園
- B 門倉農園
- C フレンド公園前直売所
- D 田中秀明
- E 農産物直売所 えどちゃんショップ



直売所の詳しい場所については P7 参照



メイン料理からスイーツにも！ 小松菜商品取扱い店舗

こんな小松菜料理まで！？と新しい出会いがあるかもしれません。
万能野菜「小松菜」をとことん堪能してほしいです。



1 たこやき 刀鍛冶

小松菜入り明石焼きの2種 6個入り (600円)
小松菜入り明石焼きの2種 12個入り (1,080円)

本場大阪スタイル！お店でお酒やジュースを飲みながら食べられるたこ焼き屋さんです。都内では珍しい明石焼きは遠方から食べに来る人もいるほど人気があるそう。特製ソースで作った焼きそばもオススメですよ！

【住所】江戸川区平井 5-27-1
【営業時間】平日 11:00～15:00
／ 16:30～20:00 土日 11:00～20:00 【休】火曜 【アクセス】JR 総武線平井駅北口から徒歩2分



2 Chat-chu

こまつ菜いすグラタン (800円)

ネーミングも凝った小松菜メニューを開発。週に何度か音楽イベントが開催されるライブレストラン。音楽を楽しむもよし、種類豊富で美味しい創作料理を味わうのもよしと、それぞれのスタイルで過ごせるお店ですよ！

【住所】江戸川区平井 3-13-12
田中ビル 101 【営業時間】18:00～24:00 【休】不定休 【アクセス】JR 総武線平井駅南口から徒歩3分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

3



やおやすいーつ プチファーム

グリーンスムージー (216 円) 小松菜台湾カステラ (324 円)
小松菜金時豆ブレッド (162 円)

小松菜とニンジン、凍らせたフルーツの入ったグリーンスムージー。小松菜の栄養素をふんだんに取ることが出来ます。八百屋では珍しいヨーグルトが大人気！

【住所】江戸川区平井 3-22-20
☎ 03-3682-0022 【営業時間】月
～土 10:00 ～ 19:00 【休】日曜・
祝日 【アクセス】JR 総武線平井駅
南口から徒歩 3 分



4



Cafe SAKURA

小松菜こめ粉パン (140 円)
こめ粉の小松菜シフォンケーキ (500 円 / 単品 250 円)

日高昆布の出汁を使った手ごねの小松菜こめ粉パン。ふわふわもちりグルテンフリーこめ粉の小松菜の香りと身体に優しいシフォンケーキ。ハンドドリップ珈琲と会話、ピアノのある癒しの空間でほんと出来るお店です。

【住所】江戸川区平井 3-21-1
☎ 080-5431-1935 【営業時間】
日・火～金 10:30 ～ 18:30 木・
土 10:30 ～ 22:30 【休】月曜【ア
クセス】JR 総武線平井駅南口か
ら徒歩 7 分。ひらい園蔵亭並び



5



今川焼 和こく屋

今川焼小松菜 (160 円)

いつも明るい笑顔が印象的な店主が出迎えてくれる、地元で人気のお店です。半分に割るとほのかな緑色の生地がのぞく「今川焼小松菜」は、ほんのり香る小松菜と優しい甘さが魅力。

【住所】江戸川区小松川 2-4-3
パルプラザショッピングセンター内
☎ 03-5875-3719 【営業時間】平
日 10:00 ～ 18:00 土 10:00 ～
14:00 【休】日曜・祝日 【アクセス】
都営新宿線東大島駅小松川口から
徒歩 9 分



江戸川区で活躍する キャラクター



こまつなくん

江戸川小松菜のキャラクター。ゆるかわいい表情が人気♪ 場面によって変わるファッションにも注目！

エドグリーン (緑川平次太)

江戸川区商店街ヒーロー「エドレンジャー」のメンバー。必殺技は「小松菜ッパ」で悪の軍団に立ち向かう！



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。



玄舟庵

小松菜餅 (172 円) ・ こまつなっぴー (129 円)

種類豊富な和菓子が連なる店内は和の落ち着いた雰囲気。江戸川区産の小松菜を使った小松菜餅・こまつなっぴーがあります。この2つ、気になる方は是非お店へ♪

6 新小岩店 ☎ 03-3654-0204
【住所】江戸川区松島 3-41-6 【営業時間】10:00 ~ 19:00 【休】第3水曜 【アクセス】JR 新小岩駅南口から徒歩 10 分



八百廣青果店

小松菜漬け (250 円 ~ 300 円程度)
※時期によって値段が変動致します。

江戸信横丁の中にある三代続く昔ながらの八百屋さんです。威勢のいい店主が迎えてくれますよ。大きな漬物石でつけた小松菜漬けは、あっさりとしてあと一品欲しい時におススメ！

【住所】江戸川区松島 3-36-1
☎ 03-3651-3241 【営業時間】9:00 ~ 19:30 【休】日曜・祝日
【アクセス】JR 新小岩駅南口から徒歩 15 分。江戸信横丁商店街内



20 船堀店 ☎ 03-5605-6171

【住所】江戸川区船堀 3-5-7 トキビル 1F 【営業時間】10:00 ~ 20:00
【休】第3水曜 【アクセス】都営新宿線船堀駅南口から徒歩 1 分



36 小岩店 ☎ 03-3672-3131

【住所】江戸川区南小岩 7-24-15
【営業時間】10:00 ~ 21:00 【休】年末年始 【アクセス】JR 小岩駅直結。小岩 Shapo 1F 生鮮のれん街



53 瑞江店 ☎ 03-3670-2156

【住所】江戸川区瑞江 2-2-1 交通会館瑞江ビル 【営業時間】10:00 ~ 20:00 【休】第3水曜 【アクセス】都営新宿線瑞江駅南口すぐ



ドーナツあんどドーナツ

小松菜 & お味噌 (200 円税抜)

可愛いドーナツのロゴが目印。ショーケースに並んだ種類豊富なドーナツはどれにするか迷ってしまいます。中でも小松菜とお味噌のドーナツは絶妙コンビです。

【住所】江戸川区松島 2-39-18
ニコパークハイム新小岩 1F
☎ 03-3656-1142 【営業時間】10:00 ~ 18:00 ※完売次第終了
【休】日曜・祝日 【アクセス】JR 新小岩駅から都営バス「江戸川区役所前」下車徒歩 2 分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

9



グリーンパレス(1Fレストラン『グリーンパレス』)

小松菜ときのこの和風パスタセット (750 円)
お土産用 小松菜ドレッシング (380 円)
お土産用小松菜カレー (430 円)

ヨーロッパ邸宅風ダイニングでアットホームな会食を楽しんでいただけます。小松菜ときのこを使ったパスタは小松菜の食感ときのこの風味がよく合います♪お土産のドレッシングやレトルトカレーも人気ですよ。

【住所】江戸川区松島 1-38-1
☎ 03-3651-2228 【営業時間】
9:00 ~ 21:30 ※レストラン 11:00
~ 17:30 (L.O.17:00) 【休】年末
年始【アクセス】JR 新小岩駅
から都営バス「江戸川区役所前」下
車徒歩 3 分



11



～障がいのある人と地域を結ぶ～ ままでいマーケット

將軍小松菜うどん (280 円税込)
小松菜アイスクリーム (300 円税込)

江戸川区産小松菜を自社でパウダーに精製し、色鮮やかな將軍小松菜うどんや濃厚牛乳を使用した小松菜アイスクリームやパウダーなどの製造販売しております。また、小松菜パウダーを使用する商品を色々と開発中！

【住所】江戸川区西小松川町 22-4
☎ 03-5879-3891 【営業時間】
9:00 ~ 18:00 【休】日曜・祝日
第 2・4 土曜【アクセス】JR
小岩駅から都営バス「小松川警察
署前」下車徒歩約 2 分



10



ヴィオレッタ

小松菜カレー (870 円)・小松菜サラダ (680 円)
小松菜サラダハーフサイズ (370 円)

江戸川区役所の近くにある隠れ家レストラン♪おすすめは江戸川区の名産小松菜を使った地産地消「小松菜カレー」。自慢のチャイティとどうぞ♪

【住所】江戸川区松島 1-23-6
☎ 03-3652-1927 【営業時間】月
11:00 ~ 14:00 水 ~ 日 11:00 ~
14:00/17:30 ~ 21:30 【休】第 2・
4 月曜・火曜【アクセス】JR 小
岩駅から都営・京成バス「小松川
警察署前」下車徒歩 4 分。または
JR 新小岩駅から都営バス「江戸川
区役所前」下車徒歩約 5 分



12



パティスリーアンブル

小松菜クッキー (130 円)

ほっこりとする店内にはセンスを感じる雑貨があちこちに。小松菜クッキーは、サクサクでほんのりと小松菜が薫ります。お子様に喜ばれるバースデーケーキやクッキーもおススメです♪

【住所】江戸川区中央 3-16-9 エ
セル島津 1F ☎ 03-6231-5207【営
業時間】10:00 ~ 19:00 【休】
水曜【アクセス】新小岩駅から京
成バス新小 71 系統「菅原橋」下
車徒歩 3 分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

13



さくらカフェ

小松菜ジュース (390 円)

小松菜クリームスムージー (460 円)

※その他小松菜関連商品は数種類ございます。

スポーツを楽しんだあとは、ぜひテラスでのんびりと。

春には桜と一緒に楽しめますよ。リーズナブルなメニュー

がそろい、子連れママたちの憩いの場にもなっています。

【住所】江戸川区松本 1-35-1
江戸川区総合体育館 1F ☎ 080-9872-8414 【営業時間】10:00 ~ 18:00 【休】年末年始・施設点検日【アクセス】京成バス『菅原橋』下車徒歩 5 分。または都営バス『鹿本中学校前』下車徒歩 3 分



14



鈴光酒店

小松菜焼酎 (1,650 円)・小松菜発泡酒 (430 円)

【菓子】小松菜せんべい (210 円)・小松菜サンド (260 円) など

大きな“すずこう”の看板が目印です。店内はご主人が厳選した商品が所狭しと並んでいます！地元・江戸川区愛にあふれるご主人が温かく迎えてくださるお店です。

【住所】江戸川区大杉 5-2-13
☎ 03-3652-7700 【営業時間】9:00 ~ 20:00 【休】元旦【アクセス】都営新宿線一之江駅から環七シャトルバス『大杉第二小学校前』下車徒歩 3 分



15



マルコ

ベーコンの小松菜クリームパスタ (1,380 円税抜)

あさりの小松菜クリームパスタ (1,380 円税抜)

シックな雰囲気の良い店内はお子様連れも多いです。焼きたてのパンも大人気！ランチではカレー・パン・サラダが食べ放題♪

【住所】江戸川区一之江 2-10-7
☎ 03-3656-5211 【営業時間】11:00 ~ 23:00 (L.O.22:15) 【休】元旦のみ【アクセス】都営新宿線一之江駅 A2 番出口から徒歩 15 分。大型駐車場あり



16



しゃぶテキ亭

小松菜そばとにぎり寿司 (1,480 円税抜)

天丼・ネギトロ丼/味噌かつ丼 (各 1,180 円税抜)

昭和 48 年創業の区内では老舗のしゃぶしゃぶすき焼き専門店です。江戸川区産の小松菜をたっぷり使用した特製そばつゆでお召し上がりください。クリーミーなつゆが絶品です♪

【住所】江戸川区一之江 2-10-7
☎ 03-3656-5679 【営業時間】ランチ 11:30 ~ 14:30 ディナー 15:00 ~ 23:00 【休】12 月 31 日、1 月 1 日【アクセス】都営新宿線一之江駅 A2 番出口から徒歩 15 分。大型駐車場あり



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年 9 月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

17



長寿庵

小松菜うどん (650 円)
小松菜そば (650 円)
お土産用小松菜そば (300 円)

老舗のそば屋さんを彷彿とさせる店内。こちらで扱っている小松菜うどん・そばはご主人が開発されたもの。自慢のうどん・そばをぜひ、お試しあれ♪

【住所】江戸川区西一之江 3-29-5
☎ 03-3654-6739 【営業時間】
11:00 ~ 15:00/17:00 ~ 20:00
【休】木曜【アクセス】都営新宿線一之江駅から都営バス「西一之江3丁目」下車徒歩5分



19



喜多方ラーメン 中田

小松菜炒め (290 円税込)

リニューアルし喜多方ラーメン店へ転向。喜多方ラーメンや、ニイダ餃子にも負けない小松菜炒めは門倉農園の小松菜を使用しています♪

【住所】江戸川区船堀 3-5-19 カーサシーダ B1F ☎ 03-5696-0138
【営業時間】月～金 11:00 ~ 15:00 / 17:00 ~ 22:00 土日祝 11:00 ~ 22:00【休】火曜【アクセス】都営新宿線船堀駅南口から徒歩2分



18



韓国料理のほほん

小松菜キムチ (500 円税抜)
小松菜海鮮チヂミ (980 円税抜)
小松菜チーズチヂミ (1,050 円税抜)

全てのメニューが手作りです。「心も体も温まる」幸せレシピを提供しているお店♪日本人の口に合う味付けは、老若男女に食べてもらえるよう辛いメニューも多数あります。

【住所】江戸川区船堀 1-7-19
☎ 03-3869-5334 【営業時間】
7:00 ~ 22:00 (L.O.21:30)【休】
年中無休【アクセス】都営新宿線船堀駅北口から徒歩3分



21



パン・焼菓子販売 de パン教室 けさらんぱさらん

小松菜シフォン (250 円税抜)

栄養士の作る国産小麦、無添加の体に優しいパンが特徴のお店です。パン教室に併設されたショップではご家庭で気軽に食べられるおやつも充実しています♪

【住所】江戸川区船堀 3-5-7 トキビル 2F ☎ 03-5878-0657 【営業時間】10:00 ~ 17:30【休】日曜・祝日※臨時休業あり【アクセス】都営新宿線船堀駅南口から徒歩1分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

22



まちカフェひろば もも

小松菜の小鉢 (180 円)・ランチプレート (860 円)
リュスティック小松菜入りパン (200 円)

誰もがホットとできる場所です。小松菜の小鉢がついたランチはバランスの取れた食事を取りたい方におススメ！パンは金曜日限定です！

【住所】江戸川区船堀 6-11-25
BRICK&WOOD 1F ☎ 03-6456-0708 【営業時間】10:00～14:00
【休】土・日・月・祝日【アクセス】都営新宿線船堀駅南口から徒歩 12 分。または都営バス「陣屋橋」下車徒歩約 2 分



23



ジオークベーカリー

小松菜とちりめん山椒 (216 円)

対面式のベーカリーで、おしゃれなパンがズラリ！多くの人に小松菜を食べてもらいたいとの思いからこのパンが出来ました。小松菜のシャキシャキがたまりません♪

【住所】江戸川区船堀 7-3-19 リ
ジェーネ A 棟 102 ☎ 03-6808-8608 【営業時間】11:00～18:00
* 完売次第終了【休】火・水【アクセス】都営新宿線船堀駅南口から徒歩 12 分。または都営バス「陣屋橋」下車徒歩約 2 分



24



新川さくら館

小松菜うどん (130 円)・小松菜そば (230 円)・
小松菜せんべい (210 円)・小松菜サンド (260 円)・
小松菜カレー (430 円)・小松菜ドレッシング (380 円)

新名所「千本桜」を一望する新川の畔にある江戸情緒漂う館。江戸時代にタイムスリップしたかのような錯覚。・・・暖簾をぐれば、江戸川のお土産がたくさん♪

【住所】江戸川区船堀 7-15-12
☎ 03-3804-0314 【営業時間】
10 月～5 月 9:30～17:30 6 月
～9 月 9:30～18:00【休】年末
年始(12/28～翌年 1/4)【アクセス】
都営新宿線船堀駅南口から都営バス
(錦 25) 葛西駅行き「船堀七丁目」
下車徒歩 3 分



25



鯨かの

小松菜サワー (1,100 円)
小松菜スカッシュ (770 円) * 飲み物のみの販売不可

40 年かけて築きあげた技は二代目大将にも引き継がれています。美味しいお寿司と一緒に楽しめるお酒、なかでも目をひく小松菜サワーはさっぱりとした味わいです。現在「おまかせコース」予約制となっています。

【住所】江戸川区江戸川 4-25-7
☎ 03-3652-2704 【営業時間】昼
(予約制) 11:30～14:00 * 金土
日祝のみ 夜 (予約制) 18:00～【休】
水曜 (連休有 / ご不明な場合は店舗
へご確認ください)【アクセス】都営
新宿線一之江駅 A2 番出口から徒歩
10 分



* 金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年 9 月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

26



パティスリーカフェひばり

自家製ベーコンと小松菜のキッシュ（テイクアウト 360 円税抜）
ランチプレート（780 円税抜）

「野菜をたっぷり食べごはん」の思いが詰まったランチ♪
安心安全な国産素材を使用しています。自家製ベーコンと
小松菜のキッシュは濃厚な味なので、ワインとぜひ一緒に。

【住所】江戸川区中葛西 1-31-51-101 ☎ 03-5878-1176 【営業時間】11:00～22:00（ランチタイム 11:30～14:30 L.O.21:30）【休】木曜【アクセス】東京メトロ東西線葛西駅中央口から徒歩 8 分



27



鳥焼 あかべえ

採れたて小松菜としらすのサラダ（650 円税抜）

昭和の空気が流れる焼き鳥店。実は有名サッカー選手や金メダリストなどアスリートが通う、西葛西の穴場スポット。小松菜サラダは小原農園の採れたてを使用しています。

【住所】江戸川区西葛西 6-12-9Egg's23 ビル 1F ☎ 03-5674-1533 【営業時間】（ランチ）火、金 12:00～無くなり次第終了【月～日】17:00～22:00（L.O.21:00）【休】不定休【アクセス】東京メトロ東西線西葛西駅南口から徒歩 3 分



28



大衆焼鳥とマグロがおいしいお店 かんぱい屋

小松菜炒め（550 円税抜）

店内は木のぬくもりに包まれています。「いつでも帰ってこれる場所」をコンセプトに造られた店内は落ち着ける雰囲気♪メニューも豊富で小松菜炒めも人気商品の一つ♪

【住所】江戸川区西葛西 3-13-2 ☎ 03-6339-3205 【営業時間】17:00～翌 5:00（料理 L.O. 翌 4:00 ドリンク L.O. 翌 4:30）【休】不定休【アクセス】東京メトロ東西線西葛西駅北口から徒歩 4 分



29



鶏&デリ 葛西店

小松菜丼（600 円税込）・小松菜ナムル（200 円税込）

小松菜ハイボール（350 円税込）

鶏モモ肉 2つ、鶏ムネ肉 3つのからあげが、がっつり入って小松菜ナムルが乗っかり絶妙な組み合わせの丼ぶりが大人気♪小松菜ハイボールと一緒に召し上がってください！

【住所】江戸川区中葛西 5-18-14 ☎ 03-6316-8010 【営業時間】11:00～14:00 17:00～20:00 【休】水曜【アクセス】東京メトロ東西線葛西駅中央改札口から徒歩 4 分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。



30



二代目 TATSU ～龍～

江戸川小松菜餃子 (500 円税抜)

2015 年度日本餃子大賞受賞店。ラーメンも餃子も美味しいお店としてメディアでも取り上げられています。皮から手作りされた自慢の一品です。

【住所】江戸川区東葛西 5-33-8
☎ 03-3877-2255 【営業時間】 昼の部 11:30 ～ 15:00(L.O14:30)
夜の部 18:00 ～ 24:00(L.O23:30) 【休】月曜(祝日営業・翌火曜休み) 【アクセス】東京メトロ東西線葛西駅中央口から徒歩 12 分



31



愛知屋精肉店

小松菜ビビンバ (600 円税込)

黒毛和牛を使用した自信ありの小松菜ビビンバ! たっぷりお肉の下には、小松菜が敷き詰められています。昔からのメニューで地域に愛されています。

【住所】江戸川区東葛西 5-39-12 ☎ 03-3689-0649 【営業時間】 10:00 ～ 19:00(揚げ物時間 11:00 ～ 13:00 16:00 ～ 18:30)
【休】日曜・祝日 【アクセス】東京メトロ東西線葛西駅地下鉄博物館口から徒歩 8 分



32



入船

江戸川もち (160 円税抜) ・さざなみ (170 円税抜)

古くから小松菜と菓子を販売されているお店。江戸川もち、さざなみ共に小松菜餡がたっぷり入っていて大満足のお味です。看板メニューのぜんざい最中もオススメ!

【住所】江戸川区南葛西 5-8-12 ☎ 03-3688-1605 【営業時間】 10:00 ～ 19:30 【休】不定休 【アクセス】東京メトロ東西線葛西駅から都営バス「堀江団地」下車徒歩約 3 分



33



ベリイソイズ

小松菜りんご豆乳ドリンク (250 円)

店内は広く、明るい雰囲気。名物の豆乳ドーナツはもちもちしていてヘルシー! 小松菜商品を始め、他にもさまざまなアイデア商品が楽しめますよ。

【住所】江戸川区北小岩 2-14-17 (共育プラザ小岩内) ☎ 03-3672-4905 【営業時間】 10:00 ～ 16:00
【休】日・月・祝日 【アクセス】京成小岩駅南口から徒歩 5 分



* 金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

34



BAKERY New Life

小松菜リュスティック (200 円)
小松菜とウィンナーのキッシュ (200 円)

西小岩にあるパン屋さん。自慢のハード系のパンが並んでいます。小松菜リュスティックは表面はカリカリ、中はおもちりしっとり、小松菜とチーズがたっぷりです♪

【住所】江戸川区西小岩 1-13-21
☎ 03-5876-8087【営業時間】8:00
～ 19:00【休】木・日・年末年始【ア
クセス】JR 小岩駅北口からガード
沿い、新小岩方面に徒歩 3 分



35



ハニーズバー 小岩店

東京 GREEN ～小松菜とパインアップル～
小松菜を使用するオリジナルドリンク
S サイズ (230 円)・R サイズ (320 円)・L サイズ (370 円)

季節に合った、新鮮な野菜や果物を使ったジューススタン
ド♪女性に嬉しいカロリー表示もしています。「野菜
ソムリエ」が商品開発した小松菜ドリンクで美味しく栄
養補給♪

【住所】江戸川区南小岩 7-24-15
JR 小岩駅改札外脇 ☎ 090-9954-
5251【営業時間】平日 8:00 ～
21:00 土日祝日 8:00 ～ 20:00
【休】なし【アクセス】JR 小岩駅
南口すぐ



37



からあげ専門店 金星 小岩駅前店

小松菜サラダ (150 円)

みんな大好きな「からあげ」。一つのサイズが幅 10cm
ちかく。からあげだけでなく、江戸川区産の小松菜を使
用したサラダも一緒にお召し上がりください♪

【住所】江戸川区西小岩 1-24-16
新井ビル 1F ☎ 03-6806-9691【営業時間】11:00 ～ 22:00【休】年
中無休【アクセス】JR 小岩駅北口
から徒歩 1 分



38 南小岩店

【住所】江戸川区南小岩 3-25-12
☎ 03-6458-9198【営業時間】
11:00 ～ 21:30【休】年中無休【ア
クセス】JR 小岩駅南口から徒歩
14 分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。



39



沖縄居酒屋 新川六町内

小松菜ソーミンチャンプルー (650 円税抜)
ニンジンしりしり小松菜入り (550 円税抜)

有名な沖縄料理である「チャンプルー」の小松菜バージョン♪ほかに小松菜を使ったメニューがあります。住宅街の中に佇む沖縄居酒屋です！

【住所】 江戸川区南小岩 3-20-2
☎ 03-6657-8505 【営業時間】
17:00 ~ 24:00 【休】 火曜【ア
クセス】 JR 小岩駅南口から徒歩
12 分



40



中華そば 亜熱帯

背脂中華そば (850 円)

2016年7月にOPENした鳥居式らーめん塾21期生のお店。
カウンター席のみの店内はベビーカーでも入店可。あっさ
りとした煮干しベースのスープは女性にも好評です♪

【住所】 江戸川区東小岩 1-4-5 田
辺コーポ 【営業時間】 11:30 ~
14:00/18:00 ~ 22:00 【休】 火
曜【アクセス】 JR 小岩駅から京成
バス「南小岩 2 丁目」下車徒歩 1
分



41



旬野菜和料理いし井

小松菜豆腐 (660 円税込) ※要予約
小松菜シーザーサラダ (770 円税込)

オシャレな店構えて、本格的な和料理を提供するお店。
野菜料理は絶品で、特に小松菜は江戸川区にある実家の
農家で収穫した新鮮なものを使用しています。

【住所】 江戸川区上篠崎 2-10-14
1F ☎ 03-5243-3010 【営業時間】
17:30 ~ 22:00 ※パーキング 3 台
有【休】 月曜 (月曜が祝日の場合、
火曜が休み) 【アクセス】 都営新
宿線篠崎駅北口から徒歩 7 分



42



Boulangerie Lapin ブーランジェリーラパン

小松菜としめじとベーコンのタルティーン (200 円)
*土日のみ販売

まっしろな外装がオシャレなパン屋さん。中はまるで
ヨーロッパのような雰囲気。そこで作られるパンはどれ
も絶品！店長さんの気まぐれメニューもおすすめです♪

【住所】 江戸川区篠崎町 1-3-12
☎ 03-3676-5020 【営業時間】 8:30
~ 18:30 【休】 月曜・不定休あり【ア
クセス】 都営新宿線篠崎駅北口か
ら徒歩 6 分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

43



糰屋酒店

小松菜焼酎 (1,650 円)・小松菜発泡酒 (430 円)
小松菜うどん (140 円)・小松菜そば (270 円)
【菓子】小松菜せんべい (210 円)・小松菜サンド (260 円)

店内には本格焼酎などたくさんのお酒がずらりと並んでいます。そして小松菜のお土産商品もたくさん取り扱っています。日本酒「大好き 江戸川」もおススメ

【住所】江戸川区西篠崎 2-20-15
☎ 03-3679-6633 【営業時間】
9:30 ~ 20:30 【休】日曜【アクセス】都営新宿線篠崎駅北口から徒歩 11 分



44



忠三櫻本舗

小松菜どらやき (173 円)

こちらのどらやきは、ふわふわの皮が自慢です。小松菜どら焼きの皮と自家製の餡には小松菜がたっぷり入って、リピーターの多い人気商品です。数量限定なので早めに！

【住所】江戸川区篠崎町 2-11-1
☎ 03-3679-1230 【営業時間】日
~ 土 9:00 ~ 19:00 【休】水曜【アクセス】都営新宿線篠崎駅北口から徒歩 2 分



45

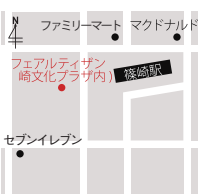


伝統工芸カフェ・アルティザン

小松菜ジュース (400 円)・小松菜ドリア (エビ・ミート) (840 円)
小松菜クリームスーミー (460 円)
クスクスと赤レンズ豆の小松菜サラダ (310 円) サラダ小松菜 1 束 (160 円)

広々とした落ち着いた雰囲気店内では、江戸川区産の小松菜を使用したドリンクやフードメニューを豊富に取り揃えております。ランチやティータイムにご利用を！

【住所】江戸川区篠崎町 7-20-19
3 階篠崎文化プラザ内 ☎ 03-3676-9083 【営業時間】9:00 ~ 20:30
L.O.Food/ 19:30 Drink/ 20:00
【休】年末年始【アクセス】都営新宿線篠崎駅西口から徒歩 3 分
L.O. のお時間は商品によって異なります。*商品の価格は予告なく変更になる場合がございます。



46



伊勢元谷商店

小松菜そば (260 円)・小松菜うどん (140 円)
【菓子】小松菜サンド (260 円) 期間限定
小松菜せんべい (210 円)

懐かしい商店さん。店に入った瞬間に気さくでおちゃめな店主さんと奥様が迎えてくださいます。お買いものして店主さんと仲良しになるのもオススメです。

【住所】江戸川区下篠崎町 12-14
☎ 03-3670-9326 【営業時間】
8:00 ~ 19:30 【休】木曜【アクセス】都営新宿線篠崎駅から京成バス「新町商店街入口」下車徒歩 3 分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。

47



穀倉やまざき 本店

小松菜おにぎり (150 円～)

小松菜ふりかけ (400 円～)

精米したてのお米で作ったおにぎりは絶品！手作り小松菜ふりかけをふんだんに使いました。お店でも上位を争う人気商品です。

【住所】 江戸川区篠崎町 6-8-5
☎ 03-6638-9300 【営業時間】
10:00 ~ 17:00 【休】 日曜・祝日・
GW・お盆・年末年始 【アクセス】
都営新宿線篠崎駅北口から徒歩 8
分



48 瑞江店

【住所】 江戸川区南篠崎 3-27-3
☎ 03-6638-7761 【営業時間】
10:00 ~ 18:00 【休】 日曜・祝日・
GW・お盆・年末年始 【アクセス】
都営新宿線瑞江駅南口から徒歩 7
分



49



1 ボンドステーキ&クラフトビール ハックルベリイ

小松菜 & 抹茶のビール (850 円税抜)

アメリカの田舎町を思わせるレトロな店内は、ログハウス風のウッディな雰囲気。ステーキやチリビーンズなどのアメリカ料理が味わえますよ。酒が楽しめ、地元で長く愛されているお店です。

【住所】 江戸川区南篠崎町 3-24-5
☎ 03-5243-3882 【営業時間】
11:30 ~ 14:30 (水曜・日曜・
祝日はランチお休み) / 17:30 ~
22:00 【休】 なし 【アクセス】 都
営新宿線瑞江駅南口から徒歩 5 分



50



レストラン リモーネ LIMONe

リングイネ自家製ベーコンと小松菜のチーズクリームソース (1,400 円)

自家製ベーコンの旨味たっぷりのクリームソースが小松菜とパスタによくからんでいます。ランチ、ディナーともにご用意しております。

【住所】 江戸川区南篠崎町 3-7-5 日
東ビル 201 ☎ 03-6638-6161 【営
業時間】 [平日ランチ] 11:30 ~
(L.O.13:30) [土日祝] 11:30
~ (L.O.14:00) / [ディナー]
18:00 ~ (L.O.21:30) 【休】 水
曜 【アクセス】 都営新宿線瑞江
駅北口から徒歩 1 分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年9月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。



銀扇

小松菜とベーコンのサラダ (890 円)

和で落ち着いた雰囲気のお店はゆったりとした時間を過ごすことができます。産地直送の新鮮な食材を使っているメニューは一口食べれば心も体も癒してくれます。

【住所】江戸川区南篠崎町 3-2-11
☎ 03-5636-8055 【営業時間】
11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)
/17:00 ~ 22:00 (L.O.21:00) 【休】
水曜 【アクセス】都営新宿線瑞江
駅南口から徒歩 4 分



うなぎ とんかつ 濱亀

小松菜のタレかつ丼 (1,130 円)

住宅街にあるアットホームなお店です。うなぎは、60 年以上継ぎ足された秘伝のタレで丁寧に焼き上げます。とんかつは、ラードを使わず植物性油でヘルシーに揚げます。ボリューム満点でリーズナブルなメニュー満載！昼夜各 10 食限定「うな丼」。テイクアウトも充実♪

【住所】江戸川区南篠崎町 2-12-13 ☎ 03-3670-7699 【営業時間】
11:00 ~ 14:00 (L.O.13:45)
/17:00 ~ 21:00 (L.O.20:45)
【休】日曜・第 1・3 月曜 【アクセス】
都営新宿線瑞江駅南口から徒歩 4 分



蒲元

小松菜コロッケ (100 円)

優しい笑顔のご夫婦が出迎えてくれる、昔ながらのお惣菜屋さん。生の小松菜を具に使用しているので、小松菜の香りを楽しめるコロッケです♪

【住所】江戸川区江戸川 1-47-5
☎ 03-3679-2635 【営業時間】
11:00 ~ 19:30 【休】日曜 【アクセス】
都営新宿線瑞江駅南口から徒歩 10 分



津久井酒店

小松菜焼酎 (1,650 円) ・小松菜発泡酒 (430 円)
【薬子】小松菜せんべい (210 円) ・小松菜サンド (260 円)
など

店内に並ぶたくさんの日本酒やワインは、ご主人の若い人にもお酒を知ってほしいという気持ちが詰まっています。小松菜の土産品も扱っています。

【住所】江戸川区江戸川 1-47-6
☎ 03-3679-0510 【営業時間】
10:00 ~ 20:00 【休】木曜 【アクセス】
都営新宿線瑞江駅南口から徒歩 10 分



*金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。掲載している店舗情報は令和元年 9 月現在のものです。

商品が売り切れの場合があります。消費税改定などにより価格が変更になる場合があります。感染症対策により営業時間が変更になる場合があります。



グランプリ結果発表



小松菜グルメコンテスト

小松菜グルメスタンプラリー 2019-20 と同時に開催された「第2回小松菜グルメコンテスト」では、参加者が数ある商品の中から1番気に入った商品を投票！ 栄えあるグランプリを紹介！

料理 部門



こちらの商品は現在、
取り扱いございません。

第1位

こまつな～めん
(ひよこ布林)

第2位

小松菜のタレかつ丼
(うなぎ とんかつ 濱亀)

江戸川区南篠崎町にあるうなぎ とんかつ 濱亀。ボリューム満点のトンかつの下に敷き詰められた小松菜がシャキシャキと、新食感な丼ぶりです。



第3位

小松菜チーズチヂミ
(韓国料理のほほん)

江戸川区船堀にある韓国料理のほほん。日本人の口に合う味付けで小松菜たっぷり、チーズたっぷりの一品です！



商品 部門



第1位

小松菜&お味噌 (ドーナツあんどドーナツ)

江戸川区松島にあるドーナツあんどドーナツ。2年連続の1位受賞!! ドーナツなのに甘さが抑えられていて、お味噌との組み合わせも絶品です。



第2位

小松菜とちりめん山椒 (ジオークベーカーリー)

江戸川区船堀にあるジオークベーカーリー。小松菜とちりめん山椒という斬新な組み合わせのパン。パンはもちり、小松菜はシャキッと最高!



第3位

小松菜シフォン (けさらんぱさらん)

江戸川区船堀にあるけさらんぱさらん。小松菜の苦味と甘さのバランスがベストマッチしたふんわり優しいシフォンケーキです。



売り切れ御免!!

イベント限定の小松菜商品の紹介

並んでも買いたい毎回行列の超人気商品

J A東京スマイル江戸川地区女性部 『小松菜饅頭』

小松菜を使った商品の元祖「小松菜饅頭」はペースト状の小松菜を皮に練りこみ、つぶあんを入れて蒸しています。イベント限定のレア商品です。(写真: J A東京スマイル提供)

花の祭典、江戸川区民まつり



花の祭典、江戸川区民まつり、食文化の祭典

地元特産の小松菜を本場長野県のおやき店で作る限定商品

江戸川おかみさん会『小松菜おやき、小松菜うどん』

女性の力で地域を活性化させようと、区内商店のおかみさん達が立ち上げた会。イベント限定で販売される小松菜おやきは大人気です。



Close
up!

江戸川おかみさん会

私たち「江戸川おかみさん会」は、区内で事業を営む女性による「町おこし」をしようと平成14年に発足しました。その時に地元特産の小松菜を使ったおかみさん会オリジナル商品を作れないかと考案して誕生したのが「小松菜おやき」と「小松菜うどん(乾麺)」なんです。小松菜おやきはごまみそ味で、本場長野県のおやき店に作っていただいています。おやきは区内イベント限定の販売ですがお越しの際はぜひ御賞味ください。うどんはカフェ・アルティザンや新川さくら館で常時購入可能です。どちらもリピーターが増えています。



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS



江戸川区は、誰もが安心して自分らしく暮らせる共生社会の実現に向けて SDGs に積極的に取り組んでいます。

江戸川区産の小松菜や商品が 買えるイベントに行こう！



※詳しい日程については、区のホームページをご覧ください。

花の祭典

時 期：例年 5 月 3 日・4 日
午前 10 時～午後 4 時
※ 2 日目は 3 時に終了します。
会 場：鹿骨スポーツ広場（江戸川区篠崎町 8-5）

金魚まつり

時 期：例年 7 月の第 3 もしくは第 4 土・日曜日
午前 10 時～午後 5 時
※ 2 日目は 4 時に終了します。
会 場：行船公園（江戸川区北葛西 3-2-1）

江戸川区民まつり

時 期：例年 10 月の第 2 日曜日
午前 9 時～午後 4 時
会 場：都立篠崎公園

JA まつり

日 時：例年 11 月 3 日
午前 9 時～午後 2 時
会 場：JA 東京スマイル江戸川支店
（江戸川区西一之江 3-4-7）

江戸川「食」文化の祭典

時 期：例年 11 月の第 1 もしくは第 2 水・木曜日
午前 10 時～午後 8 時※ 2 日目は 5 時に終了。
会 場：江戸川区総合文化センター
（江戸川区中央 4-14-1）

グリーンパレス物産市

日 時：年 3 回
午前 10 時～午後 5 時
（最終日のみ午後 3 時）
会 場：グリーンパレス（江戸川区松島 1-38-1）

ギャップ 『GAP』ってなに？

GAP (Good Agricultural Practice) とは農産物の安全性や環境に配慮した農業など、より良い農業を目指す農業者の活動です。GAP には認証機関による審査があり、その認証を取得することで質の高い農業への取り組みが客観的に証明されます。東京 2020 オリンピック・パラリンピックでは、選手村などで提供される食材に GAP 農産物が使用されるほか、スーパーや飲食店、食品メーカー等が取引条件の中に GAP 認証の取得を要件にするなど、「目に見える安心」への需要が高まっています。

江戸川区では令和 2 年 8 月時点で 10 名の農業者が GAP 認証を取得されています。門倉農園の門倉周史さんは国際規格として認められている「AS I AGAP」と東京都が実施する「東京都 GAP」の認証を取得されています。

※門倉農園の詳細は 7 P へ





KOMATSUNA+1

小松菜プラスワン

検索



問合せ先／小松菜グルメスタンプラリー運営事務局

(江戸川区産業振興課農産係内) ☎03-5662-0539

企画・制作／株式会社ウェルフィールド

発行 令和2年10月

冊子への店舗掲載についてはお問合せ下さい

【表紙の料理：ジオークベーカリー】