

稲城の梨のさわやかグルメ

# PEAR

Pear  
gourmet  
guide

drink // food // sweets // bottled



稲城をブラブラしながら、  
お土産や自分へのご褒美さがし。

# 稲城には、梨を使っ

## ドリンク drink



### 梨ジュース

梨の果汁100%で作った梨ジュースの味とは?梨本来の味わいを楽しんで頂くため、必要最低限の調整で丸ごと搾って作られる。市内で梨ジュースを購入できるのはここだけ。

#### 1 ケーキ ファクトリー ホイップ Cake Factory Whip

◆東京都稲城市百村1464-12  
☎10:30~18:30 ☎0120-512-154 ⑧月・木(祝の場合翌休)  
●販売期間:通年 ④200ml:478円



### 梨ワイン

市のブランド梨「稲城」という品種のみを養沢に使った芳醇なワイン、フルーティーな味わいでアルコール度も6%と低く、お酒が苦手な方でも楽しめる。

#### 2 稲城酒販組合

販売店: 稲城酒販組合加盟店やいなぎ発信基地ベアテラスなど 販売店の詳細は<https://zaruya.info>から ●販売時期:秋頃~ ④1,490円



### 梨ビール

梨の芳醇な香りと果実の甘みを活かしつつ、ビールの苦味と喉越しを楽しめる。とても飲みやすく、お酒の苦手な方や女性にもおすすめ。

#### 3 グリーン ワールド カフェ green world cafe

◆東京都稲城市矢野口2208ステーションサイドビル栗山2階2号  
☎11:00~16:00, 18:30~22:00 (21:30L.O) ☎042-379-8042 ⑧月・火・水の夜 ●販売期間:8月中旬~9月末 ④650円

## フード food



### 梨そば

水を使わず梨の水分のみで作られ、そばに梨の食感とほのかな香りが楽しめる。商品にならない梨を活用したいとの想いから生まれた梨そば。梨ジュレに絡めてダブルで梨を堪能して。

#### 4 手打ち蕎麦 じゃん あかりや狐仙

◆東京都稲城市矢野口310-10  
☎11:30~13:40L.O, 17:30~20:30L.O ☎042-379-9225 ⑧月・第4火 ●販売期間:8月下旬~10月上旬 ④1,200円



### 梨カレー

ここでしか食べることができないであろう梨カレー。梨を丸ごとおろし、カットした梨も加え煮込んだルーには、様々なスパイスが生かされ、爽やかかつエスニックな味わい。

#### 3 グリーン ワールド カフェ green world cafe

◆東京都稲城市矢野口2208ステーションサイドビル栗山2階2号  
☎11:00~16:00, 18:30~22:00 (21:30L.O) ☎042-379-8042 ⑧月・火・水の夜 ●販売期間:8月中旬~9月末 ④1,200円



### ふわり梨パン

水や牛乳を使わず、養沢に丸ごとすりおろした梨の水分のみで作られたパン。ふんわりやさしい梨の甘さと、果肉の食感が楽しめる。そのままでも、フレンチトーストにアレンジしても美味。

#### 5 イマココ コーヒー imacoco coffee

◆東京都稲城市東長沼1736-1  
☎9:00~18:00(土日10:00~)  
☎080-5674-7374 ⑧月・木・祝 ●販売期間:8月下旬~10月上旬 ④378円

# たグルメがいっぱい。

## スイーツ sweets



### 紅茶の梨山

1 ケーキ ファクトリー ナイフ  
Cake Factory Whip

梨がたくさん盛られた姿は、まるで梨の山のように、土台の紅茶のロールケーキには梨ジャムとマスカルポーネムースをしのばせておりスイーツ好きにはたまらない至福の一品。

◆東京都稲城市百村1464-12  
☎10:30~18:30 ☎0120-512-154 ⑥月・木(祝の場合翌休)  
●販売期間:9月中旬~10月中旬 ¥892円



### 梨の実

6 菓匠高おか

しっとりとした生地に特製餡と蜜漬けにした梨を丁寧に包み、じっくりと焼いたおまんじゅう。見た目も梨をかたどっていて、かわいらしいヘタがついている。

◆東京都稲城市矢野口437-1  
☎9:30~18:30 ☎042-377-2179 ⑥火 ●販売期間:通年  
¥155円



### 自家製梨パイ

5 イマココ コーヒー  
imacoco coffee

甘さ控えめにじっくりと煮込んだ梨を詰め込んで焼き上げたパイ。バターや香ばしさと梨の甘さが相性抜群。珈琲や紅茶とぜひ一緒に。

◆東京都稲城市東長沼1736-1  
☎9:00~18:00(土日10:00~)  
☎080-5674-7374 ⑥水・木・祝  
●販売期間:通年 ¥400円

## ビン詰め bottled



### Jam with (梨×すだち)

梨の爽やかな甘みとすだちの皮のほろ苦さが絶妙にマッチ。紅茶やハーブティーに入れてもおいしい。※時期により組み合わせのフレーバー変更あり。

7 いな暮らし

◆東京都稲城市押立1744-46  
☎9:00~17:00 ☎080-5644-0508 ⑥不定 ●販売時期:秋頃 ¥800円 ※詳細はHP-SNSやお電話にてご確認ください。



### PICKLES PUNCH

(ピクルスポンチ)

稲城で採れた新鮮な梨や野菜をじっくり漬け、瓶いっぱい詰めたピクルス。さっぱりとした酸味と食材に残る旨味がお酒と合う。カラフルな食材が口だけでなく目も楽しませてくれる。

8 オルトラーナ  
ORTOLANA

◆東京都稲城市大丸965  
☎11:00~14:30(土日祝11:30~)、17:30~21:00 ☎042-407-5659 ⑥火 ●販売期間:8月~10月中旬 ¥600円



# 🍌 稲城の梨の歴史

## history



### 梨の苗を京都から持ち帰る

江戸時代・元禄年間（1688～1704）に、長沼村の代官増岡平右衛門と川島佐治右衛門が公用で山城国（京都府東南部）に出かけ、その帰りに「淡雪」という品種の梨の苗を持ち帰って、植えたのが始まりとされています。



### 多摩川沿いの梨づくりに成功

江戸時代に長沼村から始まった梨づくりは、徐々に栽培面積を広げ、江戸時代末には長沼村、矢野口村、菅村にかけて広がりました。多摩川の氾濫原である肥沃な耕作地は水はけがよく、梨づくりに適していました。



### 昭和30年代には観光事業に

明治中期に本格的な商業栽培が定着し、昭和30年代には観光バスの乗り入れや、梨のもぎとりなど観光化しました。現在、梨の生産量は1000トンを超え、東京都下最大の梨生産地として、都内の梨栽培を牽引し続けています。

## 体験しよう、🍌 梨狩り



### 🍌 上原園

住所：稲城市押立735  
電話番号：042-378-8504



### 🍌 清玉園

住所：稲城市東長沼2025  
電話番号：042-377-6156



### 🍌 川清園

住所：稲城市東長沼1964  
電話番号：042-377-7437  
※要予約

■営業期間：9月上旬～9月下旬  
※梨狩りのできる時期は、気候により毎年変わります。  
事前に農園へご確認の上ご利用ください。



稲城の梨生産組合  
公式Webサイト



発行：一般社団法人稲城市観光協会

※このパンフレットに掲載されている情報は2021年2月1日現在のものです。  
※新型コロナウイルスの感染状況により記載情報が変わる場合がございます。



稲城市観光協会  
公式Webサイト