

NERIMA GIFT BOOK 2022-2024



ねりまのおすすめお土産本、
今年も出来ました！

ちょっと気の利く贈り物から、頑張った自分へのご褒美まで、
厳選商品が勢揃い！練馬の美味しい発見を今すぐチェック！！

練馬のオススメ商品コレクション

ねりコレ

2022▶2024

ねりコレとは
ABOUT NERICOLLE

ねりコレとは、「ねりまのオススメ商品コレクション」のことです。料理、販売、芸術の専門家による審査や区民の代表のかた、区民の投票等により、合計86商品が認定されました。

この冊子には、お菓子の26商品、食品の34商品が掲載されています。

ご自宅用やちょっと気の利く贈り物、隠れた名店の人気メニューまで、厳選した商品が今も勢ぞろいしています。

全てのねりコレ認定商品は、ねりま観光センターホームページ「とっておきの練馬」でもチェックできます。

<https://www.nerimakanko.jp/>



観光案内所紹介

ねりコレ商品の一部は、練馬区内の観光案内所でも購入できます。



ねりま観光案内所

練馬区練馬1-17-1 Coconeri 3階
練馬駅中央北口から徒歩1分 営業時間：9:00～21:00
休業日：12/29～1/3 Tel：03-3991-8101



石神井観光案内所

練馬区石神井町3-23-8
石神井公園駅中央口すぐ 営業時間：9:00～19:00
休業日：12/29～1/3 Tel：03-5923-9220

本書の使い方

HOW TO USE

- ・各商品の価格は税込みで表記しています。
- ・食べ物の日持ちはあくまでも目安です。開封後はお早目にお召し上がりください。
- ・定休日は、原則としてGW、お盆、年末年始を除く定休日のみ表記しています。
- ・本誌に掲載したデータは、2022年5月時点のものです。店舗や商品の詳細については、変更になる場合がありますので、ご利用の際は、事前に各店舗にご確認ください。

※食品には材料などにアレルギー物質を含む場合があります。必ず表示や原材料をご確認ください。

※昨今の状況により、店舗の運営情報が予告なく変更となる場合があります。

税込み価格

区民賞マーク

区民から希望者を募り、代表者5名に実食審査を依頼。上位になった商品の項目にマークが付いています。

審査員コメント

店舗情報

QRコード

店舗、または商品のWEBサイトをご覧ください。

お役立ち情報

日 持 ち：食べ物の日持ち。品質の劣化が比較的緩やかな食品は賞味期限を表記

常 温 可：常温保存の商品

要 冷 蔵：冷蔵保存の商品

要 冷 凍：冷凍保存の商品

個 包 装：皆に配りやすい個包装の商品

通 販 可：電話やインターネット等による注文が可能

※購入やご利用の際に目安としてご参照ください。

※詳細な条件・情報は表記できない場合もありますので、各店舗までご確認ください。

USEFUL TABLE OF CONTENTS

HOW TO USE

ねりコレアイテムを使用シーン別にまとめてみました。ここで見当をつけてからでも、もちろん直接ページをめくってもOK！お気に入りを見つけてね！

パン食派のあの人を選ぶ！

- P23 ゆで卵入りカレーパン
- P24 自然栽培の梅ジャム
- P27 東京練馬はちみつ
- P29 クロワッサン
- P31 フルーツブレッド

- P33 サンドピー
- P35 ラムレーズン
- P36 農家の手作りマーマレード
- P39 季節のジャム
- P41 すまいる・はちみつ

センスが光る、お茶請けなら！

- P07 デュネット
- P11 キヌアクッキー
- P11 石神井発窯だしチーズ
- P12 美山づと
- P13 le mimi Bonbon's
おいり&ラムネ
- P15 大泉クリーム
- P21 練馬ジェラート ダノザッポ

やっぱり練馬らしさ バツグンのお土産

- P08 練馬サブレ
- P09 昔みそまんじゅう
- P10 加藤農園のひとくちトマトようかん
- P10 江古田はちみつマドレーヌ
- P13 石神井紅茶ロール
- P14 トレント自家製完熟いちごサンデー
- P16 木村家のだいこんシリーズ
- P17 キャベツ畑のシュークリーム
- P17 ねりまのねり歩きサブレ
- P18 練馬大根最中
- P19 江古田はちみつバターカステラ
- P31 朝まんじゅう

失敗したくない!ハズレ無しの定番

- | | | | |
|-----|--------------|-----|------------|
| P09 | プレミアムパウンドケーキ | P19 | べるはうすクッキー |
| P11 | 大泉学園のサクラさん | P20 | ねりま大福 |
| P14 | 惣兵衛最中 | P21 | 東京フラワークッキー |
| P15 | ブルドネージュ | P21 | ミルフィーユ |

変化球?! 主役級のおかずなら

- | | | | |
|-----|--------------|-----|----------------|
| P23 | まぐろの大かま焼き | P36 | 鶏ごぼ弁当 |
| P25 | おぼろ豆腐 | P39 | 練馬野菜入り 黒毛和牛メンチ |
| P28 | チーズ屋さんのピザセット | P40 | カデンツァ 回鍋肉まん |
| P29 | 特許 シュウマイ飛天® | | |

ごはんのお供に、 贈ろう

- P26 姫だいこん
- P30 インデラ・カレー スタンダード
- P32 昔みそ ずしろの里
- P32 ピクルス
- P33 ネリマオイスターバーの大根ソース
- P34 生姜のしょう油炊き
- P35 あかねっこが作った
野菜たっぷりスープ
- P37 練馬大根ドレッシング
- P38 大泉さくらの時代ハム

使い勝手なら 飲みものがグー!

- P22 桜泉
- P25 ネリマーレブルーベリープロイ
- P27 東京ワイン 練馬ヌーボー
- P28 北町ブレンド
- P37 関町ブレンドコーヒー
- P40 東京麦茶ティーパック
- P40 練馬ブルーベリーエール

SWEETS

お菓子

No 01 → 26 (P07-21)

お土産の定番! 練馬のお店が作る、
こだわりスイーツたち

毎日でも食べたい定番の素朴なお茶請けから、お土産にもきっと喜ばれるおもたせに最適な商品まで、26種類が揃いました。練馬らしさを感じる可愛い逸品は、気の置けない心地よいひと時をさらに彩ること間違いなし?!

FOOD

食品

No 27 → 60 (P22-41)

変化球はどう? 個性的なあの人へ、
使い勝手溢れる食品たち

こちらは主に食卓に彩りを添える食品や飲料などの34種類。そのまま楽しむのはもちろん、添えたり混ぜたり刻んだり。工夫次第で、日常がゲンと鮮やかに。ご家族やお友達との記念日や練馬の思い出を語るきっかけになりますように。

01

コニャックがフワッと香る、大人スイーツ

デュネット

8個入 1,000円(税込) 15個入 1,950円(税込)

お菓子

「フランス」を感じられる
大人の焼き菓子



何個も食べたい味。外装デザインも品があり保管したくなる。特許という点に心が動く。

イラストレーター：Boojilさん



アーモンドや松の実の、しっかり・濃厚な味わいが美味しい一品。シェフのフランス修業先の特許商品で、日本で製造販売する許可を特別にもらい作っています。見た目も可愛い、本場フランスを感じるお菓子です。



アルカシオン

練馬区南大泉5-34-4

西武池袋線保谷駅3分

定休日：月曜日(祝日の場合は翌火曜日)

営業時間：10:30~19:00

Tel：03-5935-6180

【区内他店舗】アルカシオン練馬店

日持21日	送料別	税込
冷蔵所	冷蔵	通販可



02

学校の授業やお祝いにも重宝されています

練馬サブレ 90円(税込)



練馬区の形が
クッキーになりました



練馬区の形のサブレに練馬産の大根葉が練り込んであり、地元で愛されて販売30年になります。飽きのこない味で材料も国産にこだわり、なおかつ栄養たっぷりのお菓子に作りあげました。



竹紫堂

練馬区東大泉7-31-26
西武池袋線大泉学園駅7分
定休日：火曜日

営業時間：10:00~18:00
Tel: 03-3925-2495

日持2ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



03

ねりま・石神井観光案内所の売れ筋商品です
昔みそまんじゅう 118円(税込)

ねりコレにも選ばれた「昔みそすずしろの里」(糀屋三郎右衛門)を生地に練り込み、中のこし餡との甘じょっぱい味わいの対比が特長です。数日置くと味わいの変化も楽しめます。



お菓子

雪華堂 江古田駅前店

練馬区小竹町 1-59-1

Tel : 03-3958-4884

【区内他店舗】Emio 練馬高野台店 / 平和台店 / 氷川台店

日持欄外	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



春夏4日、秋冬5日

皮に練りこまれたみその風味と塩気、あんこの甘さのバランスが素朴でいい感じ。

区民審査員



04

濃厚なクリームチーズとバター & いちじくの饗宴

プレミアムパウンドケーキ

小サイズ 300円(税込)

中サイズ 900円(税込)

大サイズ 1,800円(税込)



販売開始後、瞬く間に人気商品になったワンランク上のパウンドケーキ。練馬産のいちじくを自家製コンポートにし贅沢に乗せ、生地も平飼卵を使用するなど品質にこだわり一つ一つ手作りで製造しています。

ほっとすぺーす練馬

練馬区富士見台1-26-19 笠原ビル ロイヤルハynes 102号

Tel : 03-5848-7730

日持3日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



05 農家が自分で育てた野菜で作る、自慢のようかん 加藤農園のひとくちトマトようかん 650円(税込)

※場所や条件により価格が変動する場合がございます。

自家農園で採れた完熟トマトをたっぷりを使用したようかん。濃厚なトマトの爽やかな酸味、白餡の相性は抜群です。トマトの香りも美味しさも存分に味わえる一品です。お茶との相性もバッチリ！

濃厚な旨味と甘みがトマトを食べている感覚。
薄く軽い外装は郵送のお礼にも使えそう！
フードプロデューサー：寺脇 加恵さん



加藤トマトファーム

練馬区南大泉3-17
Tel：080-6508-6928

日持8ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



06

しっとり生地とはちみつの優しいハーモニー

江古田はちみつマドレーヌ

150円(税込)

「江古田ミツバチ・プロジェクト」の一環として武蔵大学の屋上で採れた蜂蜜を生地に練り込み、焼きあげた上にさらに蜂蜜シロップを贅沢に塗った、豊かな味わいと地元愛が自慢の逸品です。

すのうべる

練馬区旭丘1-33-4
Tel：03-3952-3194



日持14日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可





07 外観・内装も素敵な店舗にもぜひ足を運んで キヌアクッキー 378円(税込)

栄養効果の高いスーパー穀物と言われるキヌアを練り込み、ザクツとした食感に仕上げました。厳選した材料を使うことにこだわった素朴な味は店内でもお楽しみいただけます。

かすたねっと

練馬区練馬2-1-9

Tel : 03-3948-1640

日持1ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



08

なめらかな口溶けと味わいはお土産にもピッタリ
1個 10個箱入
石神井発窯だしチーズ 150円(税込) 1,630円(税込)

フランス産クリームチーズを使用し石窯で焼き上げた本格派。遠赤外線効果で素材の風味をしっかりと閉じ込めます。一口サイズながらチーズの香りを存分に味わえる一品です。



おかしの家 ノア

練馬区下石神井6-40-3

Tel : 03-3995-7273

日持5日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



創業63年、地域の花の名所を表現しました

大泉学園のサクラさん 1枚 302円(税込)

大泉学園、学園通りの桜並木。全長3kmの桜にちなんだ商品は、サクサクビスケットに良質なバタークリームとドライチェリー、クランベリーをサンド。

※2月～5月下旬の期間限定

ナカタヤ

練馬区大泉学園町7-19-11

Tel : 03-3924-8102



日持1ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

10

一口サイズの上品なお茶請けにどうぞ

美山づと 230円(税込)

甘さ控えめな栗と
シンプルな素材がマッチ

栗きんとんと羊羹の甘みが抑えめで、食べ飽きない上品さ。練馬で栗が採れるとは驚き！
松屋銀座 菓子・酒担当課長：牧野 賢太郎さん



もちりとした小豆生地の中に大泉学園産の栗を使った栗餡を入れた小ぶりの蒸しようかん。甘すぎない味わいは、お年寄りから小さなお子さままで、美味しくいただけます。

※10月～翌2月の期間限定

和菓子 大吾

練馬区大泉学園町6-28-40

西武池袋線大泉学園駅よりバス「都民農園」下車1分

定休日：月曜日、他月1回日曜日

営業時間：10:00～18:00

Tel：03-5947-3880

日持14日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



11 誰かに贈りたくなる、ころんとした可愛らしさ le mimi Bonbon's おいり & ラムネ 432円(税込)

お菓子

ふわふわサクサク食感にオリジナルのパステルカラーをまとい「Bonbon's おいり」が生まれました。見た目の可愛らしさと美味しさを両立させるため生地の高さと糖度のバランスを考え抜いています。



ヴァイスヴァーサ

練馬区東大泉1-19-1 ルワージュ 1F
Tel : 03-5935-9001

日持3ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



12

紅茶好きなら、一度は手に取ってほしい

石神井紅茶ロール 1,058円(税込)



アールグレイの茶葉が入ったスポンジで紅茶のクリームを巻く、紅茶づくしのロールケーキ。喫茶スペースはオープンカフェでお食事やケーキセットも楽しめます。30種以上の焼き立てパンも大人気!

ラ・プリムール

練馬区石神井台2-35-22
Tel : 03-3904-5305

日持2日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



13 惣兵衛最中 259円(税込)

最中の食感を残しつつ、求肥餅と絡み合う風味豊かな小豆あんが上品な味わいを醸す、大満足のボリュームが特徴の銘菓。その昔、力持ちの惣兵衛が褒美にもらった銭をモチーフにしています。

あわ家惣兵衛

練馬区大泉学園町7-2-25
Tel: 03-3922-3636



日持14日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



14

完熟してから収穫した苺のソースが決め手です

トレント自家製完熟いちごサンデー

320円(税込)



お店で自家調合して作るバニラアイスに、生の苺からコトコト煮込んで作った苺ソースをトッピング。甘さ控えめで後味さっぱりなアイスに酸味ある苺ソースの相性をお楽しみください。

トレント洋菓子店

練馬区東大泉7-38-29-103
Tel: 03-3921-8831



バニラの白&イチゴソースの赤がカワイイ♡
お散歩時には店前のベンチで食べて！

区民審査員

日持1ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

15 お手頃価格も嬉しい、差し入れの定番です

大泉クリーム 199円(税込)

国産卵とバナナたっぷりのカスタードに北海道産生クリームをプラス。北海道バターと厳選された国産卵で出来たパリッとした皮は、その日使う分のみを焼いています。

※夕方売完の可能性あり

西洋菓子おだふじ大泉学園店

練馬区東大泉2-34-1 OZスタジオシティ1F

Tel : 03-5387-4123



日持当日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



お菓子

パン職人が作る口どけがこだわりの焼き菓子

ブルドネージュ 454円(税込)

16

ブルドネージュは雪の玉を意味するアーモンドのお菓子のこと。2017年の開店記念としてお客様にプレゼントしたところ「ぜひ販売してほしい」との声で商品化。今では看板商品に!

ブルーランジュリー ルニーク

練馬区桜台1-5-7 1F

Tel : 03-6914-6580



日持14日	要冷蔵	要冷凍
常温可	要冷凍	通販可

ねりコラム
COLUMN

ねりコレマスコットキャラクターのねりこにゃ。みんなは練馬区のこと、どのくらい知っているかにかや?

練馬
あるある

VOL.1

練馬区はオーストラリア?!*



オーストラリア



練馬区

東西に広い練馬区の形は、オーストラリアっぽく見えなくもにゃい。でも、面積は約16万分の1! ぜんぜん違うのにゃ!

※オーストラリアは769.2万km²、練馬区は48.08km²です。



17

思わず笑顔になる、お弁当のお菓子はいかが？

木村家のだいこんシリーズ



手作り最中木村家のだいこん 259円(税込)

木村家のだいこんまんじゅう 5本入 1,350円(税込)

パッケージと内容に子供心を感じ、家族で
会話も弾みそう。練馬土産として渡したい。

イラストレーター：Boojilさん



素材に地元の
代名詞を使用



練馬大根をモチーフにしたおまんじゅうは見た目も大根そっくり！皮には練馬大根おろしが練り込まれています。最中はさらに、皮に大根葉、餡に練馬大根おろしを練り込む大根づくし！かわいいワッパ型の箱に入り、たくあんに見立てたクッキーを添えた遊び心満点の一品です。

御菓子司 木村家

練馬区富士見台 2-18-13
西武池袋線富士見台駅 5分
定休日：火曜日

営業時間：9:00~19:00
Tel: 03-3999-8671

日持欄外	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



手作り最中21日、だいこんまんじゅう4日

18

キャベツ畑から飛び出たシュークリームです

キャベツ畑のシュークリーム 310円(税込)



シューはフランス語でキャベツの意味。店前にあるキャベツ畑にかけてこの商品名に!こんがり焼き上げられた歯切れのよいシュー生地、とろ〜り濃厚でなめらかなカスタードがたっぷりのシュークリームです。

パティスリープラネッツ

練馬区大泉学園町5-8-20

Tel : 03-5933-1233

【区内他店舗】江古田店

日持当日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



19

このサブレを片手に歩くのが、真の練馬ファン

ねりまのねり歩きサブレ

150円(税込)



広い練馬区の魅力を歩いて発見してもらいたいと、足型に開発されたサブレ。甘さが控えて、練馬産の烏骨鶏卵とバターのコクが味わえます。サブレ片手に練馬のお散歩はいかが？

ロレーヌ洋菓子店

練馬区春日町5-12-5

Tel : 03-3998-4731

日持1ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



20

細長い練馬大根の見た目を、そのまま再現

練馬大根最中 1本 120円(税込)

3種類の練馬大根
可愛いでしょ

地域の特徴が光る練馬大根を入れた白餡の最中は、サイコロ状の大根の甘露煮が入ったやさしい味。最中の皮には大根の葉を、粉末にして入れています。他にも大納言つぶし餡と白餡があります。

※練馬大根を入れた白餡は、10月～翌5月の期間限定



栄泉

練馬区大泉学園町1-12-2
西武池袋線大泉学園駅15分
定休日：火曜日

営業時間：8:00~19:30(日曜日・祝日~18:30)
Tel：03-3924-8499

日持7日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷蔵	通販可



21 このカステラに、3年の歳月をかけました

江古田はちみつバターカステラ

1カット 210円(税込)



武蔵大学で採れたのはちみつで作っています。バターをふんだんに使い、しっとり、香り豊かな味わいに仕上げました。商品開発に3年かけた自慢の逸品は、程よいサイズ感も大人気です。

アンデルセン

練馬区旭丘2-44-2
Tel : 03-3972-4505



日持1ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

ありそうでなかったバランスと風味。長崎のイメージがあるが、練馬のこだわりがグー。
料理研究家：浜内 千波さん



22

サクリ素朴な味わいは、毎日でも食べられます

べるはうすクッキー 300円(税込)



福祉施設開所から、29年変わらないロングセラーのココア、プレーン、抹茶、ゴマの4種類。かわいい見た目&サクサクの優しい味は、思わず手が止まらなくなる?! クッキー。Bell houseカフェは2020年7月にリニューアルしました。

べるはうす

練馬区東大泉3-66-16 大泉ガーデン内
Tel : 03-3867-7740



日持1.5ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

23

おもちに入った大根葉が、程よいアクセント

ねりま大福 173円(税込)

皮にも餡にも
練馬らしさが溢れます

安すぎる!と感じる品質。粒あん、砂糖大根の砂糖の使用、塩漬けの葉の加減も高評価。
松屋銀座 菓子・酒担当課長：牧野 賢太郎さん



緑あふれる練馬区をイメージし、大根の葉の塩漬けが餅生地練りに練り込んであります。北海道十勝産の小豆と砂糖大根から作った砂糖を使用し、風味も豊かに仕上げました。



練馬風月堂 中村橋店

練馬区貫井2-2-7
西武池袋線中村橋駅1分
定休日：なし

営業時間：9:30~18:30(日曜日~17:30)

Tel：03-3999-6050

【区内他店舗】練馬店 (Tel：03-6914-7470)

日持2日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



24

ピッツァの名店が生み出す極上のジェラート

練馬ジェラート ダ ノザッポ 500円(税込)

国産の原材料&生産者の顔にこだわるからお子さんも安心です。加藤農園の苺、荘楚園のイチジクなど練馬産の旬食材のほか宮野園の狭山茶も使い季節で味の変化を楽しめます。
※季節により内容は変わります。

ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ

練馬区石神井町2-13-5-103
Tel : 03-5923-9783



日持3ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



お菓子

25

本物の花が入った、見た目も鮮やかな一品

東京フラワークッキー 1枚 110円(税込)



食べられるお花「エディブルフラワー」を使った手づくりクッキー。使われているパンジーは店舗隣の畑で栽培。卵・乳不使用なのでアレルギーのある方でも安心して食べられます。

ゴエン
goen

練馬区練馬1-10-13



日持1ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

26

高さ約7cmほどのボリュームと味に大満足

ミルフィーユ 432円(税込)

看板商品のミルフィーユの最大の特徴は、しっとりスポンジ生地!カスタード、生クリーム、苺をサンドしたパイ生地の下には、もちり食感のスポンジが敷かれ、ここだけのスイーツとして、長く愛されています。

※前日までの注文で希望数量の用意可能。



マルセラン

練馬区春日町4-19-16
Tel : 03-3998-5257

日持当日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

27

味の決め手、酒母は大泉学園の地下水で造りました

おいしいずみ

桜泉

1本(720ml) 1,931円(税込)

すっきりとした辛口
ほんのりフルーティーな甘さ

商店街の企画でこの品質は驚愕。商品名も地域愛を感じ個性的。中華と相性が良いか。

フードプロデューサー：寺脇 加恵さん

大泉学園町商店会プロデュースの完全オリジナルの純米吟醸酒。商店会を通る『桜並木通り』にちなみ桜の花の酵母で醸しました。命名やラベルデザイン等地元文化人に協力を仰ぎ、完成から10年以上経った今も地域の贈り物として愛されています。

※数量限定

近藤食品

練馬区大泉学園町 7-10-18
西武池袋線大泉学園駅よりバス
「風致地区公園前」下車 1分

定休日：日曜日、祝日
営業時間：10:00~19:00
Tel：03-3923-7583

【他販売場所】ファミリーマート大泉学園通り店、まんま屋

日付	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

日陰で保存



28 脂が乗った肉厚の天然マグロのかまを召し上げれ まぐろの大かま焼き 594円(税込)

まず見た目のボリュームに驚愕!家庭ではなかなか焼けないこの大サイズ。中まで味が染み込んでおり、マグロの旨味を存分に引き出した一品。ぜひご家族でどうぞ。

※1日5食限定



和惣菜 魚伊三

練馬区関町東1-28-5
Tel: 03-3920-1260

日持当日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



食品

29

練馬駅西口すぐ、区民にお馴染みのパン屋さん

ゆで卵入りカレーパン

237円(税込)

1934年の創業以来、お店の人気NO.1商品です。全国放送のテレビ番組など多くのメディアにも取り上げられました。お子さんからお年寄りまで大好きなメニューと素材のドッキングです。

デンマークベーカリー練馬店

練馬区練馬1-5-7



しっかり味のルーに丸ごと卵が大満足。小腹を満たすニーズに完全に合致したパン。

東京藝術大学名誉教授：秋元 雄史さん



日持当日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

30

大切に扱う梅から大切なジャムが出来ました

自然栽培の梅ジャム 小瓶 900円(税込) 大瓶 1,200円(税込)



農薬未使用で育てた
スッキリ爽やかな味わい

梅の味が生きてます。好みは人それぞれですがこれぞ本物。練馬の自慢になりますね。
区民審査員



練馬区南大泉にある「野瀬自然農園」の無農薬栽培・白加賀梅を完熟させ、自然に落下し網で受けたものだけ使用するこだわり。砂糖だけで煮詰めた自家製ジャムは、豊潤でさわやかな美味しさです。

※6月～約半年間の期間限定



ブレッド&カフェ ハーベスト

練馬区石神井台5-28-23
西武池袋線大泉学園駅よりバス
「西武車庫」下車1分

定休日：火曜日、水曜日
営業時間：9:00~18:00
Tel：03-6795-1567

日持6ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



31

練馬区名産の一つ、ブルーベリーで醸しました
ネリマーレンブルーベリーブロイ
700円(税込)



独特の色でゆっくり楽しみそう。ブルーベリーであえてのビール!が女性に馴染みます。
料理研究家：浜内 千波さん



練馬区産のブルーベリーを使用した発泡酒です。フルーティーな香り、鮮やかな赤紫色、引き締まった酸味とほのかな甘みが特徴。非加熱がよりフレッシュさを感じさせます。

伊勢屋鈴木商店

練馬区石神井町 3-17-12
Tel : 03-3996-0084

日持6ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

32

まずはそのまま、舌で大豆の風味を感じてみて

おぼろ豆腐

小 220円(税込) 大 280円(税込)



原料の大豆は、たんぱく質豊富な佐賀県のかき豆と甘味の強い北海道のトヨミズキを使用。木綿・絹ごし豆腐よりも味が濃厚で甘みもあり、さらに大豆の香りまで味わえるお店の看板商品です。

小島屋豆富店

練馬区東大泉 6-47-9
Tel : 03-3978-1065



日持3日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

33

照姫伝説をモチーフにした、爽やかな美味しさ

姫だいこん 1袋 378円(税込)

彩り鮮やか
食卓が華やぎます

小さくて可愛い。食卓を彩りそう。野菜や漬物が苦手なお子さんでも克服できるかも。
松屋銀座 菓子・酒担当課長：牧野 賢太郎さん



二十日大根の紅、白、緑の色合いとシャキシャキとした歯触りが魅力です。店内にはこの他、季節の野菜を中心に、江戸東京野菜や練馬産野菜など、40種以上の漬物が並びます。昔ながらを大切に今の食卓も彩る漬物の専門店です。



おか田

練馬区高松5-17-9
都営大江戸線光が丘駅15分
定休日：月曜日

営業時間：10:00~18:00
Tel：0120-141-475

日持7日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷蔵	通販可



34 東京練馬はちみつ

自家製で一つひとつ丁寧に作っています

100g 1,000円(税込) 180g 1,800円(税込)

食品

濃厚でフルーティなはちみつは100%練馬産。畑の多い練馬ですくすくと育った果樹や野菜、その受粉に大活躍しているハチさん達の貴重なはちみつは、皆さんの心と体を優しく癒してくれるでしょう。

東京百花みつばち園

練馬区大泉学園町7-4-12
Tel : 090-1817-2907

日持2年	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



35

手作りの味わい広がる、大人のロゼをどうぞ

東京ワイン 練馬ヌーボー

2,500円(税込)

東京初のワイナリー。店主のチャレンジ精神と確かな技術は、別地域の事業者も教を請いに訪れるほど。店内の奥で醸造しており、練馬区で作られたブドウのみを使用したワインです。

東京ワイナリー

練馬区大泉学園町2-8-7
Tel : 03-3867-5525



日持	要冷蔵	個包装
冷暗所	要冷凍	通販可



36 女性ファッション誌にも掲載される逸品です

チーズ屋さんのピザセット 1,250円(税込)

リピート率No.1。ピザクラスト2枚分・オリーブ/ドライトマト/カットチーズ入りの特製具材・3種のオリジナルブレンドチーズの3点セットです。チーズブレンダーの店主が、店で扱う12種類のチーズから季節に合わせプロの味をお届け！



クッキング・チーズ

練馬区東大泉5-38-20 シュロス大泉1F
Tel: 03-5935-4428

日持12日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



37

コーヒーひと筋 56年の目利きと焙煎

北町ブレンド 200g 1,300円(税込) 500g 2,440円(税込)

創業以来販売の北町ブレンドは5種類の豆を使用し、中深煎り(フルシティロースト)で仕上げています。深みのあるコクと香り、苦みと甘みのバランス、余韻のある後味が特徴。コーヒー会社で39年務めた経験が存分に活かしています。

さかい珈琲

練馬区北町8-33-8
Tel: 03-3936-0023



温度が下がっても苦みが出ずとてもバランスが良い。完成度の高さにブランドを感じます。
料理研究家：浜内 千波さん

日持欄外	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



豆のままで1ヶ月程度

38

このクロワッサンの美味しさはバターが決め手

クロワッサン 220円(税込)



サロンのような佇まいの洋菓子店で原材料にこだわり全て手作業で作りました。国産の小麦粉・全粒粉・バターを厳選。バターをたっぷり折り込み、しっとりさっくりを両立しました。

パティスリー ティ シャンティイ

Pâtisserie T Chantilly

練馬区貫井1-5-6 ヒルズガーデン1B

Tel : 03-5933-9505

日持当日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



食品

39

一度食べたら特許取得に納得の美味しさです

特許 シュウマイ飛天®

1箱12個入 2,380円(税込)

送料：クール便1,100円(税込/沖縄除く)

上質な豚肉、新鮮な海老とカニを使用した、風味豊かなシュウマイは保存料は使わず、作りたてをそのまま急速冷凍。特許を取得した蒸したての美味しさをご家庭でぜひどうぞ！

※生の豚肉種を急速冷凍しています。必ず沸点より15分中火で蒸してお召上がりください。

飛天

Tel : 03-3921-8912

※インターネット販売、委託販売、業務用(応相談)のみ

日持6ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



ねりコラム
COLUMN

ねりコレマスコットキャラクターのねりこにゃ。みんなは練馬区のこと、どのくらい知っているかにゃ？

練馬
あるある

VOL.2

農地の面積、23区トップにゃ！



生産緑地だけでも172ヘクタールもあるにゃ。
東京ドーム約36個分なのにゃ。
公園も691ヶ所もあって、23区イチなのにゃ〜。

※172ha=令和3年1月時点、東京ドームは面積
0.047km²で換算、公園数=令和3年4月時点



40

あの名店のカレー、実は練馬区生まれなんです

インデラ・カレー スタダード

100g 650円(税込)

※参考価格

※調理例



厳選された
香辛料が原料



銀座の名店「ナイルレストラン」との共同開発によって誕生した知る人ぞ知る練馬の逸品がインデラ・カレー。発売以来変わらぬこだわりの製法が生み出す、他社製品にない豊かな香りとマイルドな辛みが手軽に楽しめる、純カレーパウダーです。



ナイル商会

練馬区豊玉北4-33-15
西武池袋線練馬駅10分
定休日：土曜日、日曜日、祝日

営業時間：9:00~17:00
Tel：03-3993-4111
※販売場所はお問合せください。

日持3年	業務用	福包装
常温可	冷凍可	通販可



41

飽きのこない素朴な味わいが人気の秘密です

朝まんじゅう

小豆入り・野菜入り 130円(税込)

甘さ控えめのおんとしっかりとした食べ応えのある皮。1960年代半ばまで、小麦の栽培が盛んな練馬の農家では、祭りや結婚などハレの日の朝にまんじゅうを食べる習慣があったそう。小麦を使った食事のふるまいは最高のおもてなしでした。練馬大根の葉を入れたタイプも。

※野菜入りは時期により欠品の可能性あり。



気楽な家

練馬区石神井町8-42-4

Tel : 03-5393-1023

日持2日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



素朴で食事代わりも納得のボリューム。地域の昔話を商品を通じて語り継げる点に感動。

イラストレーター : Boojilさん

42

たっぷりのフルーツが入るとそれだけでご馳走に

フルーツブレッド

-half 360円(税込) 1本 700円(税込)

牛乳仕込みのスイートロール生地、ラム酒に漬け込んだミックスフルーツをふだんに練りこみ焼き上げた食パンです。遠方からわざわざ買いに来るお客さんや、お取り置きのおオーダーも多く、人気の高い商品です。

※水曜日・金曜日のみ販売。予約は前日の午前中まで可能。

ベーカリー マザーグース

練馬区栄町29-2

Tel : 03-3994-2121



日持3日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

43

都内唯一の味噌蔵から生まれる手作りの味わい
昔みそ すずしろの里

375g 680円(税込) 750g 1,134円(税込)

練馬大根をイメージし、大根の別称「すずしろ」を冠した淡色の白米味噌です。さっぱりとした味わいですが、しっかり塩味と旨味がある中辛の味噌に仕上がっています。お味噌汁はもちろん、野菜に付けてもおいしいですが、特に鍋料理との相性がバツグンです。

こうじやさぶろうえもん
糀屋三郎右衛門

練馬区中村 2-29-8
Tel: 03-3999-2276

日本食に欠かせないものだからこそ、こだわりをもちたいもの。その要望に沿っている。
東京藝術大学名誉教授：秋元 雄史さん



※写真は375gの商品です。
※本店舗(工場)では、750gのみの販売です。



日持6ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

44

練馬の野菜をあっさりとした漬け物に仕上げます

ピクルス 432円(税込)

旬の練馬産野菜をふんだんに使用したシンプルな味付けのピクルスです。そのまま食べても、肉巻きなど料理にアレンジしても美味しいです。余った液はドレッシングのベースとしても活用可能! 農福連携事業で練馬区の農家さんとコラボしています。



あんずの家

練馬区桜台 1-8-2 ニュー桜台ビル
Tel: 03-6914-8393

様々な域内野菜が味わえてヘルシー。つけ汁がドレッシングになるアイデアが良い。
フードプロデューサー：寺脇 加恵さん



日持2ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



45 練馬区唯一のオイスターバーならではの自信作

ネリマオイスターバーの大根ソース

680円(税込)

五十嵐農園の大根を中心に、数種類の野菜と牡蠣の旨味で作ったこだわりのソースは、ドレッシングやステーキなど様々なお料理にも。お店でも使用する人気の万能ソースです。

※数量限定

NERIMA OYSTER BAR

練馬区桜台1-6-7 桜台亭番館1F

Tel : 03-6915-8641

【区内他店舗】OYSTER STAND

日持6ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



食品

46 江古田の地元民に愛され続ける3坪のお店

サンドピー 205円(税込)



町の小さなパン屋さんで作るサンドピーは、人気に火がつきすぐに売り切れるほど。大粒の半割りしたピーナッツがゴロゴロと入り、甘みを抑えたパン生地とのハーモニーが秀逸。

ベパン Be Pan

練馬区栄町33-3-103

Tel : 03-6914-9061

日持2日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

ねりコラム COLUMN

ねりコレマスコットキャラクターのねりこにゃ。みんなは練馬区のこと、どのくらい知っているかじゃ？

練馬
あるある VOL.3

23区で5番目の広さ！面積は48.08 km²



広い練馬区、にゃんと東京ドーム1022個分！※
実は昔は隣の板橋区とくっついていて、
広すぎて住民が不便だから独立したのじゃ！

※東京ドーム面積を0.047km²として算出



47

早採り生姜を直火釜でじっくりと炊き上げました
 生姜のしょう油炊き 430円(税込)

練馬を飛び出し
 世界で愛されるガリ屋
 渾身の一品



上質な生姜を使用するため、ほど良い香りと辛みはもちろん口に繊維が残りません。1935年創業以来、練馬で寿司ガリ一筋だった同店が生姜の味を大切に創作した“ご飯のおとも”です。そのままご飯に乗せても、卵かけご飯や納豆、炊き込みご飯にしても美味しい!



高山商店

練馬区高松3-21-15
 都営大江戸線光が丘駅15分
 定休日：土曜日、日曜日、祝日

営業時間：9:30~18:00
 Tel：03-3990-1261

日持3ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



48

サルタナレーズンをラム酒に漬けて使っています

ラムレーズン 216円(税込)



小麦本来の旨味を最大限引き出すために低温長時間発酵を採用。発酵によってもたらされた芳醇な香りと味わい深いリュスティック(水分が多めのフランスパン)に自家製ラムレーズンをサンドしました。

※夕方には完売の可能性あり。電話での取り置き可能。

石窯パン工房 コムギノホシ

練馬区谷原 5-10-16

Tel : 03-6913-2066

日持当日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



夏場は要冷蔵

コッペパンでなく低温発酵のリュスティック & クリームのバランスが◎。ワインも合う。
フードプロデューサー：寺脇 加恵さん



49

栄養満点のスープだからこそ、日常使いが嬉しい

あかねっこが作った 野菜たっぷりスープ

4個入 400円(税込) 10個入 900円(税込)

慌ただしい毎日、意識していてもつい野菜不足になっていませんか？こちらは10種類の野菜を使用して、いかにバランス良く・おいしく・手軽に食べることができるかを考えて誕生した、たっぷり野菜が自慢のスープです。

カフェレストランわれもこう 光が丘公園店

練馬区光が丘 4-1-4 光が丘体育館内

Tel : 03-6904-0990



日持6ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



50 シンプルな材料だから、フレッシュな味わいに 農家の手作りマーマレード 600円(税込)

練馬区土支田で5代続く農家が、農薬をかけずに自家農園で収穫した夏みかん。砂糖だけでじっくり煮詰め、果肉たっぷり&無添加のジャムに。お菓子や料理など幅広く使えますが、イチオシは溶けるチーズと一緒に乗せたトースト!



五十嵐農園

練馬区土支田1-35-17

Tel: 090-4396-7263

【他販売場所】JA東京あおば とれたて村石神井

JA東京あおば 総合園芸センターふれあいの里

JA東京あおば 練馬地区アグリセンター

日持10ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



シンプルな自然の味、皮の苦みもしっかり感じ見た目も美しい。安心を全面に出しても◎
料理研究家：浜内千波さん



51

注文を受けてから調理、だからいつでも出来立て

鶏ごぼ弁当 864円(税込)

白いご飯にキンピラごぼうを敷き、並べた鶏の照り焼きスライスに甘辛のタレを塗り、山椒をちらして完成です!お店で大人気だった定食が、さらに永く愛してもらえるようお弁当として生まれ変わりました。

※注文後調理をするため事前電話注文を推奨。



えんむすび

練馬区小竹町1-56-4 ハイム大沢101

Tel: 03-3958-4170

日持当日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

52 苦味と酸味の後にふくよかな甘味を感じる 関町ブレンドコーヒー 生豆100g 500円(税込)



注文毎に生豆を焙煎するのは、コーヒーのおいしさは煎りたてにあるため。浅煎、中煎、中深煎、深煎などから好みの度合を選べます。この商品の豆はコロンビア、ブラジル、ガテマラ、キリマンジャロを配合。

関町珈琲店

練馬区関町北 4-33-25

Tel: 03-5903-1157



日持3週間	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

焙煎後3週間

53 さっぱり和風の味付けで料理をさらに美味しく 練馬大根ドレッシング 500円(税込)

江戸東京野菜のひとつで伝統野菜でもある練馬大根。現在は区内でもごく僅かな生産の希少な大根を使用。すりおろした大根のほか国産の玉ねぎを加えました。

※数量限定

JA 東京あおば とれたて村石神井

練馬区石神井町 5-11-7

Tel: 03-3995-3132

日持10ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



ねりコラム COLUMN

ねりコレマスコットキャラクターのねりこにゃ。みんなは練馬区のこと、どのくらい知っているかにゃ？

練馬
あるある Vol.4

ただいま、73.8万人！※1



練馬区は23区の中で2番目の人口数で、全国でも18位なのじゃ。※2
昭和22年8月に板橋区から独立した当時は、約11万人だから、とっても増えたのじゃ！

※1令和4年4月1日時点(住民基本台帳より)

※2令和3年1月1日時点



54

ストーリーも美味しく薫る極上ハムを召し上がれ

大泉さくらの時代ハム

100g 670円(税込)

桜の原木を使ってスモーク
薫り高く上品な味わい

肉の美味しさが伝わる深い味わい。桜色とハムの色が重なり大泉の並木を眺めたくなる。
イラストレーター：Boojilさん



ロースを岩塩で漬け2週間熟成させたのち、昔ながらの布と巻き糸を使った製法でじっくりとスモーク。その際には、数年間乾燥させた、大泉学園通りで伐採された桜の枝の原木を使用。燻製の味わいの中に桜が舞い散るような、地元愛が薫る逸品です。



ル・ジャンボン

練馬区東大泉7-38-29
西武池袋線大泉学園駅8分
定休日：月曜日、火曜日

営業時間：10:00~18:00
Tel：03-3922-8486

日持3日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷蔵	通販可



真空パックの場合、日持14日

55

季節ごとに変わる種類が、新鮮さを語っています

季節のジャム

ミニサイズ
3個セット 600円(税込) 大瓶 600円(税込)

旬の果物感を大切に、手作りの「乗っけて食べるジャム」。練馬産以外の食材も極力産地に出かけ、なるべく有機栽培の安心なものを使用しています。素材は大き目にカットし心をこめて木ベラで混ぜながら美味しくな〜れ!の気持ちで丁寧に作っています。

KM. FACTORY

※委託販売のみ

【販売場所】JA東京あおば こぐれ村

JA東京あおば とれたて村石神井



日持10ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

開栓後日持14日要冷蔵

56

イベントでも大人気の味わいにかぶりついて!

練馬野菜入り 黒毛和牛メンチ

冷凍 170円(税込) 調理済み 184円(税込)



お肉屋さんが作ったこだわりのメンチカツは、自慢の黒毛和牛と食感を楽しめるようザクッとカットした練馬産の野菜がギュッと詰まってボリューム。添加物なしのおいしさで区民の食卓を彩ります。

かしわざき

練馬区大泉町4-34-5

Tel : 03-3924-7719



日持4日	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

57

82年変わらぬ伝統製法で丁寧に焙煎しました 東京麦茶ティーパック

宮城の農家から直接買い付ける農薬不使用の六条大麦を使用。商品の特徴でもある伝統的な砂釜焙煎は、手間はかかりますが遠赤外線効果で大麦の甘みと香りが最大限感じられます。

1袋10g×20包入
583円(税込)



川原製粉所

Tel : 03-3991-1365

※インターネット販売と委託販売のみ

【販売場所】

エスカマーレ
プラザトキワ他



日持1年	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

練馬の冬の新名物、アツアツを頬張りたい
ホイコーロー

58

カデンツァ 回鍋肉まん 1個 300円(税込)



中華の定番、回鍋肉を包んだ中華まん。ピリ辛の肉と練馬産キャベツの甘みがベストマッチ!クセになる美味しさは区内唯一のシティホテル内の名店でお楽しみください。
※2個1セットで販売。

中国料理 白楽天

練馬区高松5-8 J.city

Tel : 03-5372-4500



日持6ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可

通販詳細要問合わせ

59

見た目も鮮やか、すっきりとした口当たりです 練馬ブルーベリーエール 500円(税込)

練馬区南大泉の「高橋ベリーガーデン」の新鮮な果実を使って作る、オリジナルの発泡酒。丁寧に手摘みしたブルーベリーの香りと爽やかな風味をビアテイストでお楽しみください。

※7月末～12月末までの期間限定。電話注文可。

都屋 加藤酒店

練馬区南大泉4-53-10

Tel : 03-3924-3127

日持3ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



60 思わず笑顔になるから「すまいる・はちみつ」

はちみつオレンジシナモンジンジャー・はちみつレモン：小瓶 600円(税込) 大瓶 1,300円(税込)
 はちみつナッツ：小瓶 700円(税込) 大瓶 1,500円(税込)

オレンジシナモンジンジャー・レモン・ナッツの3種類、サイズは大瓶・小瓶の2種類と用途に合わせて選べます。飲み物やヨーグルト、パンケーキ等のソースにもピッタリで特にオレンジシナモンジンジャーは香り高く、クロワッサンと相性抜群！ギフトも人気です。

Sweets&Honey Factory

練馬区石神井町3-2-8
 レイクサイド石神井公園A102
 みんなのカフェすまいる・VIMIFY内
 Tel: 03-6310-3034

日持8ヶ月	要冷蔵	個包装
常温可	要冷凍	通販可



食品

ねりコラム COLUMN

イベントやキャンペーンなどで手に入るのじゃ！みんな見たことあるかじゃ？

番外編 VOL.5

意外と多いねりグッズ！ 歴代コラボグッズ大紹介！！

【入手不可能?!のレアグッズたち】

欲しいのじゃー！



Tシャツ

「暑い季節にぴったりのオリジナルTシャツにゃ」



エコバッグ

「しっかりした作りのバッグ。ねり丸くとコラボにゃ！」

ビーチサンダル

「にゃんと専門店に別注！大人気だったグッズにゃ」



ステンレスボトル

「5色展開のキレイなステンレスボトルもあったのじゃ」

※上記のグッズは現在、販売・配布していません。今後も様々なグッズを企画中です。ご期待ください！

ねりコレ2022 審査員のご紹介

ねりコレ2022も、より厳密な審査のため、お店に直接関連しない皆さんに審査いただきました。

今回は区民の代表の皆さんにも、エントリーされた全ての商品を実食してもらいました！

第一線で活躍される審査員の皆さんに全ての商品を実食していただきました！

ねりコレ2022も、お店と直接関係を持たない審査員の皆さんに、エントリーされた全ての商品を実食審査していただきました！現在も最前線でご活躍される5名の審査員の評価のコメントは、ねりコレ認定の有無に関わらず、全てのお店に100%フィードバックされます。お店独自では中々気付けない商品の見た目や外装デザインの視点、さらに美味しく、魅力的な商品になるための製法に関するアドバイスなどを、ねりコレを通じて行います。もっと美味しく、もっと素敵なお土産が、どんどん出来たらいいですね！

寺脇 加恵さん

フードプロデューサー/シェフ



世界各国料理を提供するケータリングのシェフ、飲食店のメニュー開発を手がける。大型の株主総会等、企業レセプションからウェディングまで、イベントにあわせた会場の世界観の作り込みを伴うカスタムオーダー型ケータリングを得意とする。ケータリングの他、広告コンテンツ制作・飲食店店舗開発・食を通じた教育事業などに強みを持つ。

浜内 千波さん

料理研究者



徳島県生まれ。大学卒業後、OLを経て岡松料理研究所へ入所。1980年ファミリークッキングスクールを開校。「料理は、もっともっと夢のある楽しいもの」をモットーに、雑誌や書籍をはじめ、テレビ、ラジオ、講演会、各種の料理イベントで活躍中。自身の経験をもとに考案したダイエットメニュー、野菜料理は特に定評があり、主宰の料理教室では「家族の健康」「笑顔のある会話」に役立つ家庭料理を教えている。

牧野 賢太郎さん

松屋銀座 和洋菓子・酒担当課長



2005年入社。10数年和洋菓子売場に携わる。老舗から新進気鋭、都内から全国津々浦々の和洋菓子店の銘菓を食べ歩く日々を今も継続中。和洋菓子全般に広い知見を持ち、各地で発掘した商品は多数。これまで「KURAKICHI」「BREAD STORY」「アンフィニ」など百貨店初登場ブランドの導入に携わる。銀座の百貨店に相応しい菓子を探すべく、奮闘する毎日を送る。

秋元 雄史さん

東京藝術大学名誉教授
練馬区立美術館館長



1955年東京都生まれ。東京藝術大学美術学部絵画科卒業後、1991年よりベネッセアートサイト直島のアートprjに関わる。2004年より地中美術館館長、2007年～2017年3月まで金沢21世紀美術館館長。2013年4月～2015年3月まで東京藝術大学客員教授。2015年4月～2021年3月まで東京藝術大学大学美術館館長・教授。2021年より東京藝術大学名誉教授。また、2018年4月より練馬区立美術館館長に就任。

Boojilさん

アーティスト/イラストレーター



世界各国を巡る旅の経験から生まれた、カラフルでピースフルな作風でNHK総合テレビ「妄想ニホン料理」を始めとするテレビ番組のアートワークや広告、雑誌などを中心にイラストレーションを手がける。ポスターやグッズデザイン、イラスト提供も多数。食品メーカーサイトのイメージキャラクター制作にも携わる。絵本「おかつちゃん」（あかね書房）が好評発売中。www.boojil.com

(注) 全ての審査員の肩書・所属は2022年1月現在のものです。本文中の記述もこれに準じます。

審査のウラ側、ちょっとお見せしちゃいます！

～外部専門家による審査会&区民代表の審査会の様子～

真剣な
プロの視点！



第一線でご活躍される審査員の皆さんは、食に関する昨今のトレンドやデザインに対する豊かな感性をお持ちです。わたしたちが誰かのために買う練馬の名品に、そのエッセンスが遺憾無く注入された、白熱した審査会となりました！

区民だから
語る魅力！



ねりコレ2022では、なんと！区民代表の皆さんも外部審査員同様に、全ての商品を実食審査！味には詳しくなくとも、練馬愛は負けません。小さい頃の思い出や転入当時の思い出も語りながら、和気藹々とした雰囲気でした。



メニュー部門は
コチラ!

ねりコレ

メニュー部門&WEBサイトのご紹介

ねりコレメニュー部門は、今回からWEBへ!お腹が空いた時や
ちょっと休憩したい時、お手持ちのスマホやタブレットでパッと検索!

お土産だけじゃない!知る人ぞ知る名店や 区民憩いのカフェスポットまで、26選!

1

まずは
QRでサイトにアクセス!



青いマークが「メニュー部門」、ピンクのマークが「お土産部門」の入り口だよ。早速内容をチェック!おっと、ブックマークも忘れないでね。



2

サイドメニューや
店舗の内装等もご紹介!

ねりコレ認定メニューの他にも、ぜひ食べてみてほしいサイドメニューや、店舗の内装情報なども!お気に入りの席を探そう!



3

ロングインタビューで
こだわりをチェック!

一部の店舗はロングインタビューも掲載!ちょっとほっこのエピソードから、店主のこだわりまで盛りだくさん!見て・来て・食べて!で満足度も最高潮?!

※1に戻って、他のメニューもチェックしよう!

いつでもどこでもねりコレをチェック! お土産部門ももちろん掲載されています。

冊子をバラバラめくるのも楽しいけど、区外のお友達に渡しちゃったり、今日に限って家に忘れた。。そんな時でも大丈夫!冊子に掲載されている情報は、すべて、ねりま観光センターのホームページ「とっておきの練馬」に掲載されているよ!移動中や買い物の途中の空き時間、誰かへのプレゼントに!ぜひチェックしてね。

※歩きスマホは危険です!絶対にやめましょう。



※画面は一部、開発中のものも含まれます。

もっと便利に!
もっと快適に?!

練馬のまちを楽しもう ツールとアプリのご紹介

その1

練馬シェア サイクル

お出かけがもっと楽しくなる、移動手段と便利なアプリをご紹介します!
区民もまだ知らない(かも?!)最新情報!一足お先にツウになろう

人にも地球にもスマートな自転車を、 専用ICカード&携帯でらくらくレンタル!

遊びに来ているなら、気になるねりコレ店や少し離れた話題のスポットまで景色を楽しみながら移動!練馬区に住んでいる人は、職場や学校が最寄駅から遠いな、なんて感じる時に。シェアサイクルならスマートフォンとクレジットカード、またはICカード[※]で、最短5分程度で利用できちゃうから、行動範囲がグンと広がります。
※カードキーとして登録の場合



電動アシスト自転車だから、 坂道も長距離もラクラク!

区内&近郊どのポイントでも気軽に利用できて、とっても便利!24時間365日オンライン登録可能だからお出かけ前に登録しちゃおう!

※詳細は右のQRの規約をご覧ください。
※本サービスは、(株)ドコモ・バイクシェアが運営しています。
※本サービスの他、OpenStreet(株)が運営するサービスも導入されています。



ドコモバイクシェア



ハローサイクリング

利用できるのは、真っ赤な電動アシスト付き自転車!坂道や長距離の移動だってへっちゃら!アプリのダウンロードでさらにお得に[※]!
※コンビニエンスストアで1日パスが購入できる、など。



その2

とれたて
ねりま

練馬の実りを楽しむ! 練馬産農産物が買える直売所や飲食店情報もチェック!



練馬区は豊かな自然と農地も自慢!採れたばかりの野菜などが、区内250箇所以上に点在する様々な販売スポットで購入できます。新鮮なのはもちろん、目の前の畑で収穫されるからより安心感も高いですよ。

ねりコレに勝るとも劣らない個性的なお土産のほか、マルシェや収穫体験などの情報も。これは見逃せない!
※仕様は予告なく変更する場合があります。







NERIMA FEATURED PRODUCTS COLLECTION

NC

2022 ▶ 2024

ねりまのオススメ商品コレクション

NERIMA TOURISM CENTER

一般社団法人 練馬区産業振興公社 ねりま観光センター

〒176-0001 東京都練馬区練馬 1-17-1 Coconeri 4 階
Tel : 03-4586-1199 Fax : 03-6757-1012