



### たまごと小松菜のスープ 1袋 110円

2018年12月に発売された新商品。たっぷりのコマツナと卵の組み合わせが絶妙と、早くも話題となっている。スープとしてはもちろん、ご飯を入れてクッパにしても楽しめる。

7 8 9

### ココで買えます！



**7 葛飾区**  
JA東京スマイル  
葛飾元気野菜直売所  
●かつしかげんきやさいちよくばいじよ  
☎03-5612-7326  
④葛飾区柴又4-28-2 ⑤京成柴又駅(KS50)から徒歩6分 ⑥10時30分～16時 ⑦木・日曜、祝日 ⑧なし

**8 足立区**  
JA東京スマイル  
農産物直売所 あだち菜の郷  
●のうさんぶつちよくばいじよ あだちなのさと  
☎03-5888-7671  
④足立区中央本町1-4-2 ⑤東武五反野駅(TS11)から徒歩10分 ⑥10～16時 ⑦火・木・日曜、祝日 ⑧30台

**9 江戸川区**  
JA東京スマイル  
農産物直売所 えどちゃんショップ  
●のうさんぶつちよくばいじよ えどちゃんしょつぷ  
☎03-6661-4582  
④江戸川区北葛西4-25-24 ⑤東京メトロ西葛西駅(T16)から徒歩12分 ⑥10～16時 ⑦月・水・木・土・日曜、祝日 ⑧なし

**10 世田谷区**  
JA東京中央  
ファーマーズマーケット千歳烏山  
●ふあーまーずまいっくとちとせからすやま  
☎03-5313-7711  
④世田谷区南烏山6-28-1 ⑤京王千歳烏山駅(KO12)から徒歩5分 ⑥10～18時 ⑦木曜 ⑧なし

**11 世田谷区**  
JA東京中央  
ファーマーズマーケット二子玉川  
●ふあーまーずまいっくとふたごたまがわ  
☎03-3708-1187  
④世田谷区鎌田3-18-8 ⑤東急二子玉川駅(DT07・OM15)から東急バス成城学園前駅行きなどで5分、吉沢下車、徒歩5分 ⑥9時～16時30分 ⑦月曜 ⑧3台

**12 江戸川区**  
グリーンパレス(レストラン)  
●ぐりーんぱれす  
☎03-5662-7687  
④江戸川区松島1-38-1 江戸川区民センター1階 ⑤JR新小岩駅(UO23・JB25)から徒歩20分 ⑥8時30分～21時30分(レストラン11時～17時30分) ⑦無休 ⑧80台

東京産コマツナの  
おいしさをもっと  
たくさんの人に  
知ってほしくて  
つくりました



JA東京スマイル  
宮農指導課  
奥山正さん



### 江戸東京小松菜みそ汁(右) 江戸東京 小松菜みそ汁 減塩(左) 各100円

江戸川区・足立区・葛飾区で栽培されたコマツナをたっぷり使用。箸でこそっとすくえるボリューム感がうれしい。フリーズドライなのに、コマツナの茎の部分のシャキシャキ感がしっかり残されているのにも感動！

7 8 9

### ハーブオイル 180g 490円

世田谷区の農園で農業を使わずに育てたローズマリーを、スペイン産のオリーブオイルに1週間ほど漬け込み、さらにニンニク、ローリエなどのハーブを加えた香り高いオイル。魚やキノコのソテーなど料理に使うほか、そのままソースとして使ってもおいしい。

10



### 小松菜カレー 180g 430円

江戸川区産コマツナの浅漬けやパスタ、ドレッシングなどを開発してきたグリーンパレスが、1年かけて開発した自信作。パウダー状の乾燥コマツナがカレーにたっぷり入っていて、さわやかな香りが楽しめる。

12

### 小松菜ドレッシング 200ml 380円

コマツナの香りとほのかな苦み、甘さのバランスが絶妙な、まろやかなクレーミータイプのドレッシング。コマツナの苦みをいかにマイルドにするかが開発中の苦労だったとか。サラダはもちろん、肉や魚のソースとしても活躍しよう。

12



コマツナは  
江戸川区生まれ。  
その名にかけても  
最高においしい食品を



グリーンパレススタッフ  
栗本純子さん

板橋区も  
農業をがんばっていますと  
アピールしたくて  
開発しました！



### 志村みの早生大根 ドレッシング 190ml 410円

一時は栽培が途絶えていた江戸東京野菜「志村みの早生ダイコン」を復活させ、その認知度を高めようと開発。ダイコンのピリッとした辛みの中に、タマネギやユズを加えることで上品な甘さを感じさせる。ノンオイルで女性に人気。

1 2 3 4 5 6

JA東京あおば  
板橋地区アグリセンター  
中川大介さん

## 手間暇かけてつくりました！ イチオシ特産品

広い農地確保が難しい東京23区の農家は、ひたすら「おいしさ」を追求！  
その「おいしさ」をぎっしり詰め込んだ、オリジナリティ豊かな特産品をご紹介します。



### 江戸東京野菜福神漬 100g 210円

東京家政大学、JA東京あおば、漬物を主に製造販売している株式会社新進の共同開発。江戸東京野菜の魅力を伝えようと「馬込半白キュウリ」「雑司ヶ谷ナス」「練馬ダイコン」などを使用している。上品な甘さが特徴。

1 2 3 4 5 6



### 練馬金子 ゴールデンビール 330ml 580円

かつて練馬区豊玉で栽培されていた日本初のビール麦「金子ゴールデン」を復活させて製造したビール。シャンパンのようなきめ細かな泡と、リンゴのようなフルーティな香りが評判だ。贈り物としても人気。

1 2 3 4 5 6



### 練馬大根みそ 100g 350円

濃厚な旨みと適度な辛みで知られる「練馬ダイコン」と味噌のコンビネーションは最強。炊きたてご飯にのせれば何杯でもおかわりできそう。野菜のディップやステーキなどのソースとしても利用価値大。もちろんお酒のお供にもぴったりだ！

1 2 3 4 5 6



### 練馬野菜ぎょうざ 12個 390円

都内生産量1位を誇る練馬区産キャベツを使用。大きめの餃子はヘルシー&ジューシーと評判だ。春と秋に収穫したキャベツがぎっしり入り、シャキシャキとした食感が楽しめる。

1 2 3 4 5 6



練馬区は23区の中でも農業が盛ん！  
練馬区産野菜のおいしさを  
特産品でもぜひ！

JA東京あおば  
総合園芸センター  
「ふれあいの里」  
根本雄介さん



### なっちゃんぴーる オレンジピール(右) 75g 250円 チョコピール(左) 60g 250円

世田谷区産の夏ミカンの皮をおいしく食べられるようにとつくったのが始まり。評判になり2年ほど前から商品として販売。夏ミカンの皮のほろ苦さと、さわやかな味を楽しめる。

11