

産食材

東京を、 食べよう

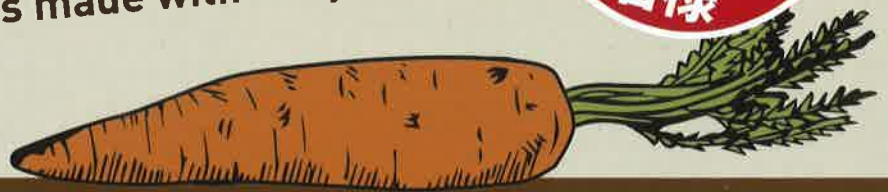
Let's Eat Tokyo Food

調布駅前広場にて開催

東京産食材メニューによる試食会開催
各日300名様^{整理券制}に提供いたします

We will provide free meals made with Tokyo food to
300 people each day

各日
300
名様



9月 20 21 22 / 28 29
September 金 土 日 土 日

10月 5 6 / 12 13
October 土 日 土 日

開催時間 12:00~22:00

整理券配布 開始時間	1回目 12:00	2回目 14:00	3回目 16:00	4回目 18:00
各回75食	12:30~ 提供分	14:30~ 提供分	16:30~ 提供分	18:30~ 提供分

10月 19 20 / 26 27
October 土 日 土 日

11月 1 2
November 金 土

開催時間 14:00~22:00

整理券配布 開始時間	1回目 14:00	2回目 16:00	3回目 18:00
各回100食	14:30~ 提供分	16:30~ 提供分	18:30~ 提供分



9月
September

20日 **21日** **22日**

12:00~22:00

整理券配布
12:00~/14:00~/16:00~/18:00~

TOKYO X ミニ豚丼 with 東京産野菜

使用している主な東京産食材



TOKYO X

東京都が開発した銘柄豚。良質な脂肪分を十分備え、味の良さが特徴。都内の百貨店や小売店を中心に限定販売。

主な産地 町田市・八王子市・青梅市



コマツナ

江戸時代、江戸川近くの小松川周辺で栽培されていたことから、徳川将軍がこの名を付けたと言われる東京生まれの野菜。

主な産地 江戸川区・葛飾区・足立区



キャベツ

都内では、練馬区や西東京市を中心に、主に初夏と秋冬の年2回収穫する作型で栽培。ビタミンCが豊富。

主な産地 練馬区・西東京市・八王子市

他に使用している東京産食材

- 醤油(キッコーゴ)



10月
October

12日 **13日**

12:00~22:00

整理券配布
12:00~/14:00~/16:00~/18:00~

10月
October

19日 **20日**

14:00~22:00

整理券配布
14:00~/16:00~/18:00~

東京産野菜と トビウオのつみれ汁

使用している主な東京産食材



ハマトビウオ

春先に伊豆諸島に來遊してきます。八丈島では、春を告げる魚として「春とび」と呼ばれ親しまれています。

主な産地 伊豆諸島



ニンジン

抗酸化作用があるカロテンが豊富。都内屈指の生産量を誇る清瀬市では、ニンジンを使ったジャムや焼酎などを製造。

主な産地 清瀬市・八王子市・町田市



江戸甘味噌

江戸時代から愛好された江戸甘みそ。特有のしっとりとした甘味と炊き込んだ大豆の旨味、香りが特徴。

他に使用している東京産食材

- 大根 ● ネギ ● アゴダシ(トビウオだし) ● 醤油(キッコーゴ)



9月
September

28^土 29^日

10月
October

5^土 6^日

12:00~22:00

整理券配布
12:00~/14:00~/16:00~/18:00~

ベビーカステラ

(プレーン味・抹茶味・明日葉味・はちみつ味)

使用している主な東京産食材



都内養鶏場の卵

深いコクがあり旨みを感じられる卵で、新鮮さが一番の売り。直売や飲食店などの業務用としての利用も多いのが特徴。

主な産地 あきるの市・青梅市・立川市



東京牛乳

多摩地域の酪農家から集乳した生乳を、都内の工場にて出荷。酪農家を限定することで、乳成分の高い牛乳をパック詰め。産地も製造工場も東京都内。

主な産地 多摩地域



明日葉 粉末

「あしたば(明日葉)」は、今日摘んでも明日には新しい葉が出ると言われるほど生命力が旺盛。大島、三宅島など伊豆諸島の特産物。

主な産地 大島・三宅島など伊豆諸島

他に使用している東京産食材

●はちみつ ●東京狭山茶



10月
October

26^土 27^日

11月
November

1^金 2^土

14:00~22:00

整理券配布
14:00~/16:00~/18:00~

東京産野菜たっぷり

ミネストローネ

使用している主な東京産食材



トマト

東京都の野菜産出額1位。JAの共同直売所や農家の庭先で販売。販売開始とともに売り切れることもある人気野菜。

主な産地 八王子市・町田市・都内各地



ひんぎゃの塩

火山島青ヶ島の地熱蒸気で海水をじっくりと温め、結晶化させた塩。素材の甘みを引き出し、食材の味を引き立たせる。

主な産地 青ヶ島



ナス

焼く、煮る、揚げるなどあらゆる方法で調理され、淡白な味で他の食材とも合わせやすく、また油を良く吸収し相性が良い野菜。

主な産地 八王子市・青梅市・都内各地

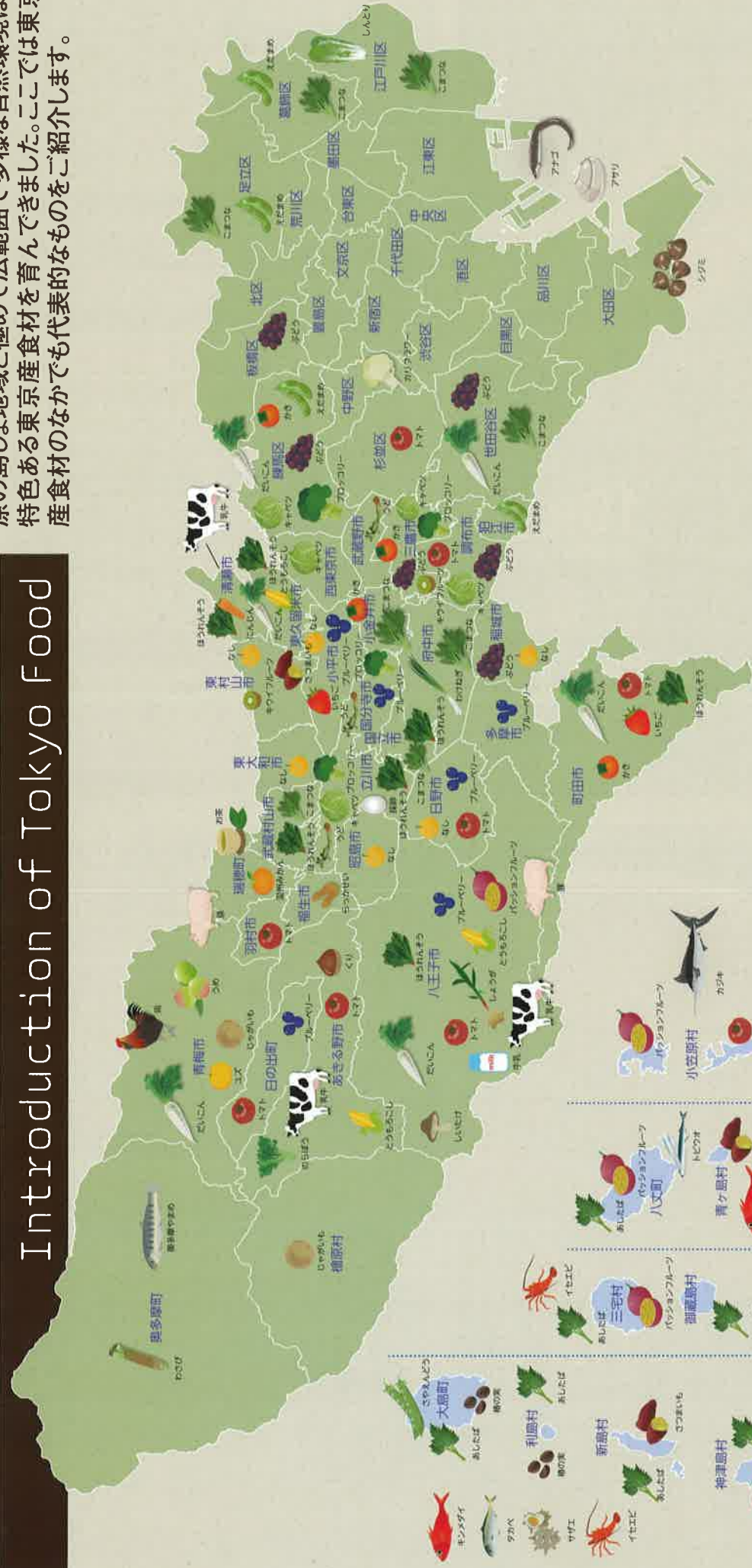
他に使用している東京産食材

●タマネギ ●ニンジン ●キャベツ ●ベーコン(TOKYO X)

東京産食料を 食べよう

日本の一大消費地「東京」。実は知る人ぞ知る資源豊かな「生産地」でもあります。人口の密集する区部、多摩都市部から中山間地域、海を渡れば伊豆・小笠原の島しょ地域と極めて広範囲で多様な自然環境は、特色ある東京産食料を育んできました。ここでは東京産食料のなかでも代表的なものをご紹介します。

Introduction of Tokyo Food



「東京産食料を食べよう」整理券の取得方法

各種SNSをご利用の方

「#東京産食料」で各種SNSに記事を投稿していただいた方へ整理券をお渡しいたします。
※東京産食料のページをフォローいただいた方にもお配りいたします。

SNSをご利用でない方

ご来場の上アンケートにお答えいただいた方へ整理券をお渡しいたします。

東京産食料の情報を公開中

Instagram

Instagramハッシュタグ: #lets_eat_tokyo_food

Facebook

Facebookページ: @lets_eat_tokyo_food

Twitter

Twitterハッシュタグ: @lets_eat_tokyo_food

QRコード

QRコード: @lets_eat_tokyo_food

東京の農林水産総合サイト

TOKYO GROWN

東京都産業労働局

東京都 産業労働局 農林水産部 食料安全課 / 東京都新宿区西新宿2-8-1 TEL:03-5320-4837

リサイクル責任

VEGETABLE OIL INK

リサイクル責任 印刷は環境の恵みです。

●本ページの画像は全てイメージであり、実際のものは異なります。●TWITTER (ツイート)、BETWEEN (ツイート)、Twitter (ツイート)、Twitter (ツイート) の登録商標です。