

選りすぐりの逸品をあなたに

東村山が生んだ自慢の味の数々
厳選された東村山ならではの品々を
「里に八国ブランド」として認定致しました。

私達のふるさと東村山は誇れる食で溢れています。

東村山市商工会では、ブランド名「里に八国」の商標登録第4796660号を取得し、時代とともに培われてきた食の一つひとつの掘り起こしをしています。江戸時代から「麦切り」と呼ばれ食されて来た「うどん」を始めとして、35品目を「里に八国」の名で地域ブランドとして認定し、皆様にご紹介します。

八国とは「八国山」のこと。東村山の象徴であり、東村山の歴史に欠かす事はできず、現在でも市民に憩いの場として親しまれている、東村山人のふるさとです。

「里に八国」この東村山が産み育てた個性溢れる美味しさ、こだわりの味を是非ご賞味ください。

里に八国ブランド認定までの流れ



いつでもどこでもだれにでも「黒焼きそば」

彩雅 黒焼きそば

1箱3人前(約750g) 1,080円(送料別)

2010年東村山黒焼きそばチャンピオン。さらに東村山どんこい祭でも2010年から3年連続ご当地グルメグランプリを獲得した「彩雅の黒焼きそば」の味がご家庭でも味わえます。きっかけは東日本大震災。「保存できる状態で黒焼きそばを提供できた」。そんな願いを込められた1箱です。趣は讃岐の地から目的に合ったものを選び出し、「黒焼きそばソース」に店独自の味を加えたオリジナルソースが付いています。美味しく仕上げるためのレシピも親切。贈り物にも喜ばれる「黒焼きそば」です。

●東村山市栄町2-39-18 [久米川駅から徒歩4分] ☎042-392-5505 ●営業時間：17:00～22:00 L.O.21:30/ランチ：11:00～15:00 L.O.14:30 ●休日：火(祭日の場合は翌日水曜日) ●駐車場：有 ●URL：http://saika-dining.jimdo.com/

素朴な土偶には味わい深い技がぎっしり

ホームベーカリーマドンナ 縄文土偶パン

150円

元弘の板碑が伝わる徳蔵寺の正面にあるマドンナ。「何かパンで東村山にちなんだものができないか」と地元で生まれ育ったご主人。そこで思いついたのが、下宅部遺跡で発見された縄文時代の女性の顔をした土偶。パン生地にはライ麦、さらに三温糖を加え素材な茶色を演出、縄文人も食べていたグルミがたっぷり入っているものの、「土偶に模したパンの表面がごっこじゃあ、変えて見えないようにしてある」、などアイデアいっぱい、熟練の技もたっぷり仕込まれています。

●東村山市東町1-25-14 [東村山駅から徒歩15分] ☎042-395-2981 ●営業時間：7:00～18:30 ●休日：木

こだわりの技が「畑の肉」を「とろゆば」にする

岩崎屋豆富店 里に八国生ゆば

小 500円 / 大 1,000円

八国山の自然に魅了されて、この地で店を構えて50年。モットーは「大豆が持つ本来の豊富な味を提供する」こと。店名も「豆富店」です。「生ゆば」ご主人いわく「とろゆば」は、試行錯誤30年、大豆は九州佐賀特産「特上フクユタカ」を使用し、一日に作る量もおいしさに自信が持てる分だけのこと。

お刺身でいただく、まず濃厚な味が全体に広がり、まさに「トロ」。でも、喉を通る頃は、豆の香りがさわやかに口でつります。「遠くからのお客さんも多いんだ」とご主人。至高の逸品です。

●東村山市多摩塚町4-9-1 [西武園駅、西武池袋線池袋駅から徒歩6分] ☎042-392-0955 ●営業時間：6:00～19:30 ●休日：金

美味しさとともに東村山の優しさを

御菓子司 清水屋 八国山ブルーベリー饅頭

150円

千体地藏最中 1個 190円

八国山ブルーベリーゼリー 300円

東村山塩どら 180円

ブルーベリー果汁がたっぷり入ったブルーベリー饅頭とブルーベリーゼリーは、東村山で獲れたブルーベリーを利用したい。そんな、店主の思いから一年間の試作を重ねて完成しました。都内唯一の国宝三福寺の地蔵堂にちなんで千体地藏最中は、パリッとした皮の下、餡に仕込まれたぎゅうひ餅の食感がたまりません。東村山がロケ地となった映画、「あん」を題材にした東村山塩どらは、小倉あんを地粉を使ったふんわりした生地で包み、添えられた桜の塩漬が味を引き立てる秀品です。

●東村山市野口町2-4-1 [東村山駅西口から徒歩8分] ☎042-391-0172 ●営業時間：9:30～18:30 ●休日：水 ●URL：http://www.wagashimizuya.jp

昭和39年創業。以来、看板の味は変わらない

手打うどん 小島屋 肉汁うどん

750円

1 早朝6時、昭和39年創業以来、薪を焼べられたかまどからの煙が、小島屋さんの一日の始まりを告げています。打ちたてのうどんは注文を受けてから、大きな羽釜で茹で上げられます。その茹で加減も量もお客様の希望をかえてくれます。

一番人気の肉汁うどん。ザルに盛られたツツツのうどんに添えられた野菜は「糧(かて)」と呼ぶ、旬の野菜を添える武蔵野うどん特有のもの。豚バラ肉の薄切りが浮かぶ温かいつけ汁、そっと添えられる季節の薬味。思い出に残るうどんです。

●東村山市野口町3-10-3 [東村山駅西口から徒歩15分] ☎042-391-2638 ●営業時間：10:00～14:00(先切れ時終了) ●休日：日・祝 ●駐車場：有

東村山ならではの味わい深さをご賞味ください

手打うどん きくや 肉汁うどん

L 600円 / LL 650円 / 3L 700円

4 11時の開店と同時に「えるえる(LL)ね」「よんえる(4L)ふたつー」。お店のおばちゃんたちの元気な声が飛び交います。東村山界限ではお籠り盛りのうどんを「一玉」とする数え方をしており、きくやさんではまずしが三玉、4L となると七玉のうどんという勘定です。35年前、「母親に教わったうどん」の店を始めたご主人。その評判は全国からお客さんがやってくるほど。平日は1時半ごろ、土日は2時頃には完売閉店です。この味は「きくや」諏訪町店、所沢店でも体験できます。

●東村山市廻田町2-12-13 [東村山駅西口から徒歩20分、武蔵大和駅から徒歩10分] ☎042-394-9141 ●営業時間：11:00～売切れ時終了 ●休日：不定休 ●駐車場：有

地元の人に愛される味を目指し続けています

(株)ポールスタア メイドイン東村山ソース

378円

千体地藏ソース 400円

これぞ東村山うどんつゆ 594円

東村山 黒焼そばソース 540円

工場直営の「ショップ」にずらりと並ぶソースやタレ。その中でも「東村山シリーズ」の4本は東村山ならではの、こだわりの一品です。東村山の名を冠した「メイドイン東村山ソース」。国宝の地蔵堂に恥じない「千体地藏ソース」。伝統的肉汁うどんをご家庭で「これぞ東村山うどんつゆ」。そして、今東村山の定番「東村山黒焼そばソース」、いずれも無添加で安心、地下からのおいしい水を使い、長年のノウハウを結集させ、美味しさを追求して作り上げた自信作です。

●東村山市東町3-28-2 [東村山駅から徒歩15分] ☎042-395-0554 ●フリーダイヤル：0120-5971-10 ●営業時間：9:30～16:30 ●休日：土・日・祝 ●駐車場：有 ●URL：http://www.polestar.co.jp

東村山の味が舌にとろけます

シャモア洋菓子店 東村山アイスクリーム

300円

ひがっしーサブレ 180円

けやき丸太 小 1,200円 / 中 2,000円 / 大 3,000円

地産地消の心かけ東村山産のブルーベリーや野菜、お酒をブレンドした、自家製東村山アイスクリームは、10種類の味が楽しめ、開店以来変わらずの人気。けやき丸太は、東村山の市の木、けやきをイメージして1本1本手ひねりで印あけた生チョコです。そして、東村山のキャラクター、けやきの妖精、「ひがっしー」がサブレになって登場、その名もひがっしーサブレ。食べるのをためらうほどの可愛さ、でも東村山の地粉を使った本格サブレです。卒園、卒業、結婚式、お祝い事など文字入れもしてもらえます。

●東村山市富士見町3-13-18 [東村山駅から車で10分] ☎042-394-3602 ●久米川店：東村山市栄町2-37-8 都営東町第4アパート104号 [久米川駅から徒歩5分] ☎042-313-3474 ●営業時間：9:00～20:00 ●休日：火 ●駐車場：有 ●E-mail：chamosi2013@gmail.com

武蔵野でこだわりの水と材料と技の追求が実を結ぶ

大豆工房 むさしの庵 すぐりゆば

120g 756円

たぐりゆば 白 540円 / 紅・緑 648円

16 「奥多摩源流の地下水」を活かし、独自製法で製造されている湯葉。クレーミーな舌触りが楽しめる「たぐりゆば」も純国産大豆使用。豆乳をたっぷり含み、旨味と風味を堪能できる湯葉です。「すぐりゆば」は「たぐりゆば」を棒状に巻いた、どんな料理にも使えるボリュームのある巻ゆば。さらに、希少な山形産「紅大豆」を使用した「紅たぐり湯葉」と緑色が特徴の「越後みどり」100%を原料にした「緑たぐり湯葉」は見ただ目も艶やか、それぞれの大豆の風味と味わいを堪能できます。

●東村山市青葉町1-10-15 [久米川駅から車で5分] ☎042-390-3588 ●営業時間：8:30～18:30 ●休日：日・祭 ●駐車場：有 ●URL：http://www.musashinoyuba.com/

食のプロ、お米屋さんがお客さまの健康を願って作りました

木村商店 八国御膳

830円

20 日本人の主食を扱うプロとして、提供しているのが「八国御膳」。食のバランスを考えて選んだ雑穀は、黒米、もち玄米、餅あわ・餅さび、高きび・ひえ、アマランサス・押し麦の八穀。白米にまぜ、炊飯器まかせてOK! モチモチとした美味しいごはんの出来上がり。

「健康ブームみたいで、毎日のお米に無頓着になってきて心配。ごはんをもっと美味しく食べてほしい」という木村商店は、FOOD ACTION NIPPON 推進パートナーとして、食料自給率アップにも取り組んでいます。

●東村山市廻田町4-23-8 [東村山駅西口から徒歩20分、武蔵大和駅から徒歩15分] ☎042-391-1588 ●営業時間：8:30～19:30 ●休日：日曜・祝日

昔ながらの武蔵野の家庭に伝わるうどんを食す

純手打うどん ますや 肉汁うどん(天付き)

750円

2 久米川辻で48年、家庭的なお店でうどんを打ち続けている「ますや」のお母さん。「十割の地粉じゃなくつゃね。握るとわかるんだよ、少しでも外国産が混じっていると。長年培った技は、季節はおろか日々の天気も味方に。二代、三代にわたりお客様を魅了し続けています。

薪釜で一氣に茹であげられた腰の強いうどんは「うどん玉」販売でも人気。肉汁うどんの汁は出汁がしっかり、でもうどんの味を引き立てるあっさりめ、柚子の香りがいっそう食をそそります。地場の野菜を揚げた天ぷらも付いています。

●東村山市久米川町4-33-10 [東村山駅から徒歩15分] ☎042-393-9481 ●営業時間：11:00～18:00(先切れ時終了) ●休日：月 ●駐車場：有

東村山産の小麦が讃岐うどんの技に出会った

野口製麺所 東村山地粉肉汁うどん

800円

東村山地粉サターアングギー 200円

5 北山公園にほど近い、のどかな里山風景の中に佇むお店。「讃岐うどん」の美味しさに魅了されたご主人が現地で学んだ手打ちうどんは本格派で、東村山地粉肉汁うどんは、ご近所の農家が契約栽培している「東村山産小麦」のみを使用し、やや褐色がかつたうどんが特徴的。糧や肉汁にも地元で採れた野菜をたっぷり使用しています。同じ小麦で作られたサターアングギーは、黒糖の甘さがやさしく、子どもも安心して食べられると好評です。

●東村山市野口町4-46-1 [東村山駅から徒歩10分] ☎042-392-0856 ●営業時間：[月～金] 11:00～15:00/[土・日] 11:00～15:00、18:00～20:00 ●休日：月 ●駐車場：有

東村山の新鮮な味がたっぷり入ってます

(株)竹田商店 朝どれ野菜の新鮮ソース

100ml 265円-

多摩湖梨ソース (200ml入) 560円

9 「朝どれ野菜の新鮮ソース」は、地元の農家で収穫された新鮮な旬の作物で作ります。春は小松菜、夏はとうもろこし、冬はにんじん等々、季節ごとに素材を変えて、ひと鍋ひと鍋手作りにしています。「多摩湖梨ソース」は、東村山の特産品である多摩湖梨で作ったフルーティーなソースです。東村山のお土産としても、大変喜ばれています。どちらのソースも、揚げ物をはじめ、サラダや肉、魚にと様々な料理の味付けに最適です。お店でテイティングができますので、お気軽にお立ち寄り下さい。

●東村山市東町3-28-5 [久米川駅から徒歩14分] ☎042-313-2361 ☎042-397-1390 ●営業時間：10:00～17:00 ●休日：日曜・祭日・お盆・年始年末(12/29～1/4) ●駐車場：有 ●URL：http://www.ktakeshow.co.jp/

チーズケーキならおまかせください!

欧風菓子アンシャンテ チーズケーキならおまかせください!

13 東村山を潤してきた野火止用水。その遊歩道沿いにあるアンシャンテ。チーズケーキが専門のご主人が技を込める一品です。

焼いて、冷まして、少し置かせたほうがおいしくなるこのスフレ。一番いい状態を見計らい「冷凍」されて販売しています。「ご家族で、親しい人と、手軽に素敵な時を過ごすお手伝いができれば」、とご主人。

贈り物にも最適です。そっと一口、締まっていた生地がふわわりと溶け、ほんわか広がるチーズの香り。誰もほほがかるみます。気持ちが開かれてしまします。

●東村山市栄町3-14-7 ☎042-393-9722 ●営業時間：11:00～ ●休日：水 ●URL：https://enchanter.on.omisenomikata.jp ●Twitter：アンシャンテ@enchantercheese

良質な大豆、水、炭火、人の技、のハーモニー

(株)保谷納豆 ふりかけ納豆

472円

たまり漬け干し納豆 343円

17 「ふりかけ納豆」はひわり納豆をフリーズドライし、厳選したごま、蒟蒻節、のり、青のり、ねぎ、梅肉等加えた素材にこだわった納豆屋が考えたふりかけです。あたたかいご飯、お茶漬けそして、パスタにかければ和風スパゲッティのできあがり。北海道産大粒納豆を専用のたまり醤油に漬けて天日干した「たまり漬け干し納豆」は従来の干納豆に比べ柔らかく、醤油の香りがたまりません。おつまみ、お茶づけ、栄養価も高く持ちも長く、登山やアウトドア、海外旅行の携行用にも最適です。

●東村山市青葉町2-39-9 [久米川駅から車で5分] ☎042-394-6600(工場直売) ●営業時間：10:00～15:00 ●休日：日 ●URL：http://www.hoyanatto.co.jp/

安くてウマイ居酒屋が黒焼そばソース界に参入!

一休 東村山黒ソースを使った黒焼うどん

582円

21 東村山に本社を構え、東京・埼玉を中心に店舗展開する居酒屋チェーン「一休」のブランドコミュニティに、東村山黒焼そばソースを使った特製うどんが仲間入り。名物として知れ渡った黒焼そばは市内に数あれど、ありそうでなかったこの黒焼きうどんは、モチモチの麺に絡むスパイス&まろやかな香りで、早くもハマる人多数。濃い味の味付けでお酒のシメにもピッタリです。市外の人にも東村山の魅力を伝える、新しいご当地麺の誕生です。

●池袋一休 久米川店：東村山市栄町2-9-32 [久米川駅からすぐ] ☎042-395-1900 ●営業時間：16:00～24:00 ●休日：無休 ●駐車場：有 ●URL：https://193.co.jp/yakitori/ ●居酒屋一休 久米川店：東村山市栄町2-30-9 2F [久米川駅から徒歩5分] ☎042-396-0519 ●営業時間：16:00～24:00 ●休日：無休 ●駐車場：無 ●URL：https://193.co.jp

お店でもご家庭でも茹でたてのうどんは美味しい

手打うどん こせがわ 肉汁ざるうどん

640円

手打ち生うどん 650円

3 東村山を席巻する武蔵野うどんのお店の数々。そこでは茹でた「うどん玉」だけ売っています。でも、こせがわでは「生うどん」も販売。食べる直前に家庭で茹でるうどんはやはり一味違いです。「丸一日かけて作る完全手打ち、4～5日ならば充分に日持ちする」生うどんは、地方へのお土産として最適です。厳選した小麦、天然塩を使用した腰が強く、歯切れのよいうどんは、お店でもいただけます。素材を厳選した出汁にもこだわった、熱い肉汁にさっと浸して、さあ、召し上がれ。

●東村山市諏訪町1-23-5 [東村山駅から徒歩15分] ☎042-391-3440 ●営業時間：持帰り 9:00～16:00/客席 11:00～14:00 ●休日：日・毎月最終月曜日 ●駐車場：有

黒ソースを大胆にもつけめんにしてしまふ、東村山の発想

ラーメン本舗 まるみ 黒ソースつけめん

並盛 850円 / 大盛 1,000円 / 特盛 1,050円

6 黒ソース焼そばが名物となった東村山。満を持して登場したのが黒ソースつけめんです。とんこつスープをベースに黒ソース、さらに旨味を引きだす東村山ワインを加えたつけ汁。当然黒いつけ汁かと思えば、さにあらず。でも、一口ほうばれば、中太の麺にほどよくからんだつけ汁から、ほのかに口に広がるスパイシーさは黒ソースがかもしたしている、絶妙な味わいと気が付きます。ぜひ、ご賞味ください。麺が温かいあつてもできます。

●東村山市本町2-16-31 [東村山駅東口から徒歩3分] ☎042-395-5093 ●営業時間：平日 11:15～15:00、17:30～22:30/日・祝 11:15～22:00 ●休日：月(月曜祭日の場合は火曜) ●駐車場：無

志村けんさんもとりにこした郷土に伝わるおだんごです

笹本だんご店 焼きだんご

100円

10 開店以来、30年も焼きだんごのしっとりさを保ってきたおひつから、並べられる焼きだんごはピンポン玉くらいと大きめです。このだんごは昔、農家で作られていた小正月に飾る「まゆだんご」と「おかまだんご」がそのルーツ。

「おかまだんご」とは、この地方の農家には台所の神様には36人の子どもがいて、毎年10月の下旬旅に出る。そのおり、腹が空かぬようにと36個のだんごを供える風習。ご主人の笹本さんも、元は農家、地域の技がこの焼きだんごには伝えられています。

●東村山市久米川町2-2-1 [東村山駅から徒歩15分] ☎042-394-2182 ●営業時間：9:30～売切れ時終了 ●休日：火・水

江戸からの伝統と受け継ぐ誇りが生むお酒

豊島屋酒造(株) 地酒東村山

辛口1.8ℓ 1,836円 / 本醸造1.8ℓ 2,052円
純米1.8ℓ 2,484円 / 純米吟醸1.8ℓ 3,456円

14 「山なれば富士、白酒なれば豊島屋」と詠われたほど、江戸の名物だった豊島屋の「白酒」。この豊島屋の伝統を受け継ぎ、酒造り続けています。敷地内から汲み上げられる仕込み水は富士山系の源流水とほぼ同等の水質。代表する清酒「金鐘正宗」は、明治神宮の御神酒として、納められています。「地酒東村山」は「地元の名物として自分たちが手がかり、自信を持って売れる酒を造ろう」と市内小売酒販組合と豊島屋酒造さんとが協力してできた、東村山の「地酒」と呼べるお酒です。

●東村山市久米川町3-14-10 [東村山駅から徒歩15分] ☎042-391-0601(代) ●営業時間：9:00～17:00 ●休日：土・日・祝(12月は土曜日も営業) ●駐車場：有

東村山ならではの味わい深さをご賞味ください

和菓子処 餅萬 だいじょうぶだー饅頭

5個入 650円

だいじょうぶだーどら焼き 1個 155円 / 5個入 850円

だっふんだーどら焼き 1個 155円 / 5個入 850円

東村山の地酒 酒まんじゅう 6個入 540円

18 志村けんさんと同級生だった先代のご主人が創作した「だいじょうぶだー饅頭」に「だっふんだー饅頭」、そして「だいじょうぶだーどら焼き」と「だっふんだーどら焼き」。どちらにも「だいじょうぶだー」、「だっふんだー」の焼き印がくつきりと押され、快気祝いに、入学祝い、最中です。「酒まんじゅう」は東村山ブランド地酒東村山の蔵から直送した酒粕の香りを押し込んだ生地できし餅を包みました。東村山の老舗の和菓子と酒、双方の技と味が練り込まれています。

●親本店：東村山市久米川町3-29-38 [東村山駅から徒歩15分] ☎042-391-0003 ●西口本店：東村山市野口町1-17-3 [東村山駅西口すぐ] ☎042-391-0013 ●フリーダイヤル：0120-699-003 ●営業時間：9:00～18:30 ●休日：無休 ●URL：http://www.mochiman.co.jp/

地元酒蔵とのコラボで誕生した大人のガトーショコラ

soup by suppe 酒粕ガトーショコラ

1,500円

22 「金婚」や「屋守」で有名な、地元豊島屋酒造の酒粕を使用した風味豊かな和スイーツが登場。発酵料理家が発案したレシピを元に、市内の洋菓子店シャモアのパティシエによって一つずつ丁寧に製造されています。小麦粉を一切使わず、パルメザンチーズやハチ味噌といった「発酵食品づくし」のしっとりとしたガトーショコラは、カラダも喜ぶ美味しさとお酒との相性も◎。シャモア久米川店ほか、インターネットでのご購入も可能です。

●販売店：シャモア洋菓子店久米川店：東村山市栄町2-37-8 都営東町第4アパート104号 [久米川駅から徒歩5分] ☎042-313-3474 ●営業時間：10:00～20:00 ●休日：火 ●駐車場：無

掲載商品の価格は税込み表示です。※価格は2018年8月1日時点。都合により予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承下さい。