



東村山ブランド  
選りすぐりの逸品の数々

# 里に八国

商標登録第4796660号

東村山市商工会

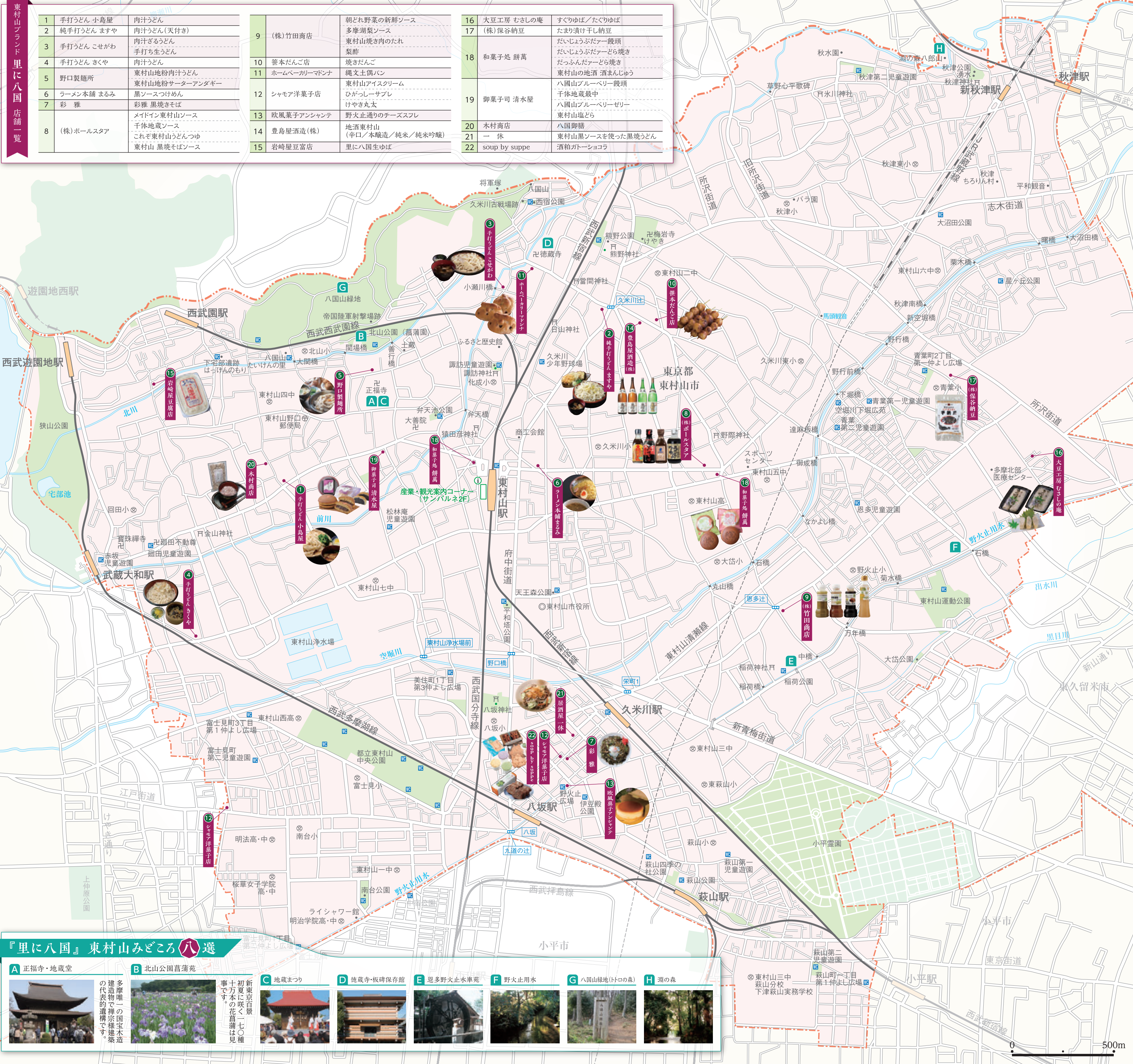
## 交通のご案内



|         |      |            |             |            |
|---------|------|------------|-------------|------------|
| JRご利用   | 新宿   | JR手線4分     | 高田馬場        | 西武新宿線急行28分 |
| 西武鉄道ご利用 | 西武新宿 | JR中央線20分   | 国分寺         | 西武国分寺線11分  |
|         |      | 西武新宿線急行31分 | 特急レッドアロー26分 |            |

東村山市商工会 ☎042-394-0511  
〒189-0014 東京都東村山市本町2-6-5

後援 東村山市 協賛 西武信用金庫



|   |            |                                                       |    |              |                                           |    |               |                                                           |
|---|------------|-------------------------------------------------------|----|--------------|-------------------------------------------|----|---------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 | 手打うどん 小島屋  | 肉汁うどん                                                 | 9  | (株)竹田商店      | 朝どれ野菜の新鮮ソース<br>多摩湖梨ソース<br>東村山焼き肉のたれ<br>梨酢 | 16 | 大豆工房 むさの庵     | すぐりゆば／たぐりゆば                                               |
| 2 | 純手打うどん ますや | 肉汁うどん(天付き)                                            | 10 | 笹本だんご店       | 焼きだんご                                     | 17 | (株)保谷納豆       | たまり漬干し納豆                                                  |
| 3 | 手打うどん こせがわ | 肉汁ざるうどん<br>手打ち生うどん                                    | 11 | ホームベーカリーマドンナ | 縄文土偶パン                                    | 18 | 和菓子処 餅萬       | だいじょうぶだー餛飩<br>だいじょうぶだーどら焼き<br>だっふんだーどら焼き<br>東村山の地酒 酒まんじゅう |
| 4 | 手打うどん きくや  | 肉汁うどん                                                 | 12 | シャモア洋菓子店     | 東村山アイスクリーム<br>ひがーしーサブ<br>けやき丸太            | 19 | 御菓子司 清水屋      | 八国山ブルーベリー餛飩<br>干休地蔵最中<br>八国山ブルーベリーゼリー<br>東村山塩どら           |
| 5 | 野口製麺所      | 東村山地粉肉汁うどん<br>東村山地粉サターアンダギー                           | 13 | 欧風菓子アンサンテ    | 野火止通りのチーズスフレ                              | 20 | 木村商店          | 八国御膳                                                      |
| 6 | ラーメン本舗 まるみ | 黒ソースつけめん                                              | 14 | 豊島屋酒造(株)     | 地酒東村山<br>(辛口／本醸造／純米／純米吟醸)                 | 21 | 一休            | 東村山黒ソースを使った黒焼うどん                                          |
| 7 | 彩 雅        | 彩雅 黒焼きそば                                              | 15 | 岩崎屋豆腐店       | 里に八国生ゆば                                   | 22 | soup by suppe | 酒粕ガトーショコラ                                                 |
| 8 | (株)ボールスタア  | メイドイン東村山ソース<br>干休地蔵ソース<br>これぞ東村山うどんつゆ<br>東村山 黒焼きそばソース |    |              |                                           |    |               |                                                           |

|                                         |                  |                |                    |                   |                |                     |              |
|-----------------------------------------|------------------|----------------|--------------------|-------------------|----------------|---------------------|--------------|
| <b>A</b> 正福寺・地藏堂                        | <b>B</b> 北山公園菖蒲苑 | <b>C</b> 地蔵まつり | <b>D</b> 徳蔵寺・板碑保存館 | <b>E</b> 恩多野火止水車苑 | <b>F</b> 野火止用水 | <b>G</b> 八国山緑地(下の森) | <b>H</b> 潤の森 |
|                                         |                  |                |                    |                   |                |                     |              |
| 新東京百景<br>初夏に咲く一七〇種<br>十万人の花菖蒲は見<br>事です。 |                  |                |                    |                   |                |                     |              |



# 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、38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。



### 彩 雅

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。そ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ら」、そんな願いが込められた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、ソースは「黒焼きそばソース」に店独自の味を加えたオリジナル。贈り物にどうぞ。

●東村山市栄町 2-39-18 ローラマンション 1F [久米川駅から徒歩 5 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)

### ホームベーカリーマドンナ

縄文土偶パン 150円

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るか」と考え思いついたのが、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朴な茶色を演出、縄文人も食べていたクミ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つごつじや変、あえて見えないようにしてある」、等アイデアいっぱいです。

●東村山市諏訪町 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

### 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、大豆は特上フクユタカを使用し、1日に作る量もおいしさに自信が持てる分だけ。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。喉を過ぎると、豆の香りがさわやかにって替わります。

●東村山市多摩湖町 4-9-1 [西武園駅、西武遊園地駅から徒歩 6 分] ☎042-392-0955 ●営業時間：6:00～19:30 ●休日：金

### 御菓子司 清水屋

八国山ブルーベリー饅頭 160円  
千体地蔵最中 200円  
八国山ブルーベリーゼリー 300円  
東村山塩どら 190円

東村山で穫れるブルーベリーを使用したブルーベリー饅頭とブルーベリーゼリー。都内唯一の国宝正福寺の地蔵堂にちなんだ千体地蔵最中は、館に仕込まれたぎゅう餅の食感がたまりません。東村山塩どらは、添えられた桜の塩漬け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

### 手打うどん 小島屋

肉汁うどん 750円

小島屋さんの打ちたてのうどんは注文を受けてから、大きな羽釜でゆで上げられます。その茹で加減も量もお客様の希望を叶えてくれます。一番人気の肉汁うどん。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に季節の薬味を入れてお召し上がりください。

●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 (売切れ時終了) ●休日：日・祝

### 手打うどん きくや

肉汁うどん L 650円 / LL 700円 / 3L 750円

11時の開店と同時にお店のおばちゃんたちの元気な声が飛び交います。東村山界隈ではお椀一盛りのうどんを「一玉」とする数え方をしており、L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様がやってくるほど。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

### (株) ポールスタア

メイドイン東村山ソース 378円  
千体地蔵ソース 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

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「千体地蔵ソース」。肉汁うどんをご家庭で「これぞ東村山うどんつゆ」。東村山の定番「東村山黒焼そばソース」。「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。

●東村山市久米川町 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

### 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

地産地消を心がけた、自家製東村山アイスクリームは、15種類の味が楽しめる開店以来変わらぬ人気。けやき丸太は、市の木であるけやきをイメージして1本1本手しりばりで作りあげた生チョコです。市のキャラクター、けやきの妖精、ひがっしーがサブレになったひがっしーサブレ。東村山の地粉を使った本格サブレです。

●東村山市富士見町 3-13-18 [東村山駅から徒歩 10 分] ☎042-394-3602 ●久米川店：東村山市栄町 2-37-8 都営常町第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

### 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

「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。クリーミーな舌触りが楽しめるたぐりゆばは純国産大豆使用。投入をたっぷり含み、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ポリウムのある巻ゆば。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原料にした緑たぐり湯葉もあります。

●東村山市青葉町 1-10-15 [久米川駅から徒歩 5 分] ☎042-390-3588 ●営業時間：8:30～18:30 ●休日：日・祭

### 木村商店

八国御膳 850円

日本人の主食を扱うプロとして提供している「八国御膳」。食のバランスを考えて、黒米・もち玄米・餅あわ・餅きび・高きび・ひえ・アマランサス・押し麦の八穀を選んでます。白米にまぜず、炊飯器任せでOK。美味しいごはんの出来上がり。「健康ブームだけど、毎日のお米に無頓着になってきて心配。ごはんをもっと味わって食べて欲しい」との想いが込められています。

●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・祝祭日

### 純手打うどん ますや

肉汁うどん (天付き) 700円

久米川辻で49年、家庭的なお店でうどんを打ち続けているお母さん。十割の地粉にこだわり作り続けています。新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欲をそそります。地場の野菜を揚げた天ぶらも付いてきます。

●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 (売切れ時終了) ●休日：月

### 野口製麺所

東村山地粉肉汁うどん 820円  
東村山地粉サーターアングギー 200円

「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。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、やや褐色がかったうどんが特徴的。糧や肉汁にも地元の採れたて野菜をたっぷり使用しています。同じ小麦で作られたサーターアングギーは、黒糖の甘さがやさしく、子供も安心して食べられます。

●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：11:00～15:00 / 土・日・祝 11:00～15:00、18:00～20:00 ●休日：月

### (株) 竹田商店

朝どれ野菜の新鮮ソース 100ml 300円～  
多摩湖梨ソース 200ml 560円  
東村山焼き肉のたれ 200ml 560円  
梨酢 200ml 680円

特産品の多摩湖梨をふんだんに使った梨の調味料(ソース・たれ・酢)は、弊社独自のオリジナル製品です。朝どれ野菜の新鮮ソースは、地元農家ですの時に採れる野菜や果物で少量づくる限定品の調味料です。ショップではテイスティングをご用意して、ご来店をお待ちしております。

●東村山市恩多町 3-28-5 [久米川駅から徒歩 12 分] ☎042-313-2361 ●営業時間：10:00～17:00 ●休日：日曜・祝祭日・お盆・年始年末(12/29～1/4)

### 欧風菓子アンシャンテ

野火止通りのチーズスフレ 冷凍5号サイズ (直径15センチ) 1,250円

野火止用水の遊歩道沿にあるチーズケーキ専門店がおくりする、ふっくらもちやかしっとりチーズ! どなたにも気に入っていただけるお味になっております。冷凍ホールですので、プレゼントに最適です。

●東村山市栄町 3-14-7 ☎042-393-9722 ●営業時間：11:30～ ●休日：水

### (株) 保谷納豆

たまり漬け干し納豆 318円

保谷納豆は納豆を発酵させる室の中で炭を焚く「炭火造り製法」(特許6278364号)を用い、また原料大豆を洗浄、浸漬する「水」は地下150mから汲み上げた水を使用するこだわりの製造で日本の伝統食品である納豆の製造を行っています。

「たまり漬け干し納豆」は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にしたもので、おつまみ、お茶漬けなどに最適です。

●東村山市青葉町 2-39-9 [久米川駅から徒歩 5 分] ☎042-394-6600 (工場直売) ●営業時間：10:00～15:00 ●休日：日

### 一 休

東村山黒ソースを使った黒焼うどん 528円

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」。名物として知れ渡った黒焼き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シー＆まろやかな香りで、ハマる人多数。濃いめ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。

●豊島一休 久米川店：東村山市栄町 2-9-32 [久米川駅から徒歩 5 分] ☎042-395-1900 ●営業時間：16:00～24:00 ●休日：無休 ●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 3 分] ☎042-396-0519 ●営業時間：16:00～24:00 ●休日：無休

### 手打うどん こせがわ

肉汁ざるうどん 670円  
手打ち生うどん 700円

東村山を席巻する武蔵野うどんのお店では、茹でた「うどん玉」だけでも売っています。でも、こせがわでは「生うどん」も販売。「丸一日かけて作る完全手打ち、4～5日ならば十分に日持ちする」生うどんは、地方へのお土産として最適。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を、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、さあ召し上がり。

●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

### 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

黒ソース焼き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てる東村山ワインを加えたつけ汁。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が、絶妙な味わいです。是非、ご賞味ください。麺が温かいあつりができます。

●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(月曜日の場合は火曜)

### 笹本だんご店

焼きだんご 100円

開店以来、40年も焼きだんごのしつ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「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、台所の神様には36の子供がいて、10月下旬に旅に出る。その折、おながが空かぬように36個のだんごを供える風習。地域の枝が活きるだんごです。

●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

### 豊島屋酒造(株)

地酒東村山 辛口1.8ℓ 1,870円 / 本醸造1.8ℓ 2,090円  
純米1.8ℓ 2,530円 / 純米吟醸1.8ℓ 3,520円

「山なれば富士、白酒ならば豊島屋」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お酒を造り続けています。敷地内から汲み上げられる仕込水は富士山系の源流水とは同等の水質。「地酒東村山」は「地元の名物として自分たちが手がけ、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が協力して出来た、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 ●営業時間：9:00～17:00 ●休日：土・日・祝(12月は土曜日営業)

### 和菓子処 餅萬

だいじょうぶだー饅頭 5個入 750円  
だいじょうぶだーどら焼き 1個 180円 / 5個入 980円  
だっふんだーどら焼き 1個 180円 / 5個入 980円  
東村山の地酒 酒まんじゅう 6個入 600円

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。快気祝い・入学祝いに最適です。酒まんじゅうは地酒東村山の蔵から直送した酒粕の香りを閉じ込めた生地でさらし餡を包みました。自慢の一品です。

●総本店：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

### soup by suppe

酒粕ガトーショコラ 1,500円

地元豊島屋酒造の酒粕を使用した風味豊かなスイーツ。発行料理家が発案したレシピを元に、市内の洋菓子店のパティ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◎。

シャモア久米川店の他、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 都営常町第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