SETAGAYA MIYAGE

世田谷みやげ®

2023

「世田谷みやげ2023」発行に寄せて

世田谷区は、住宅都市であり、魅力的な個店を数多く抱える商店街も発達しています。その世田谷のまちから新しい「世田谷みやげ」をお届けします。

新しい出会いと感動を与えてくれる商品たち。そんな出会いからつながる、まちの賑わいと人々の交流は、世田谷の財産です。

世田谷みやげは今後も進化していきます。ますます魅力あふれ、惹きつける商品を展開していきます。私も商品を手に取り、訪れることが楽しみです。

世田谷区長　保坂　展人

応募から発表までの流れ

世田谷みやげ募集

↓

世田谷みやげ指定審査会

申込のあった商品を実際に
試食・試供して、指定の可否を審査

↓

世田谷みやげ 2023発表！

区のおしらせや世田谷の観光情報サイト「エンジョイ!SETAGAYA」で発表、世田谷区の関連施設や、各種イベントで配布開始

ホームページはこちら

※募集期間等は観光情報サイト「エンジョイ！ SETAGAYA」などでお知らせします。
ご応募を検討されている方は、お気軽に（公財）世田谷区産業振興公社（03-3411-6715）までお問い合わせください。

審査について

6名の審査会委員が試食・試供により、キビしく審査！
世田谷の魅力を届けるために審査項目も明確化し、以下の４項目にて審査しました。

＜審査会委員＞

- 編集者・評論家　山田五郎さん
- 公益財団法人世田谷区産業振興公社 観光アドバイザー　今村まゆみさん
- 株式会社エムアイフードスタイル 営業統括部 商品部 菓子グループ バイヤー
- 一般社団法人 せたがや中小企業経営支援センター会長
- 東京商工会議所世田谷支部代表
- 世田谷区商店街連合会代表

※順不同

＜審査項目＞

1. 品質や製法等へのこだわりがあり、オリジナリティがあるか
2. 世田谷とのかかわりをアピールした商品か（世田谷にゆかりのある素材を活用している／地域貢献度が高いなどを含む）
3. 世田谷での歴史があるか
4. 受け取った人が商品を通して世田谷を感じられ、愛着を持てるか

世田谷みやげ®とは…

みなさまに支えられて、18年目—。

世田谷にゆかりのあるお店自慢の逸品を募集し、
「世田谷みやげ」として指定しています。
2006年に誕生し、みなさまに支えられて
2023年で18年目を迎えます。
そんな世田谷の魅力がつまった、
思わずだれかに伝えたくなる、
素敵な贈り物をみなさまにお届けします。
あなたの大切な人に、「世田谷」を添えて…。

CONTENTS

体験する・作る・学ぶ
世田谷みやげをもっと身近に!! …… 4

世田谷みやげアンケート …… 7

新しく加わった商品とお店の紹介 NEW ENTRY …… 8

[商品紹介一覧]

洋菓子 …… 13
和菓子 …… 24
パン …… 32
食品 …… 32
飲料 …… 39
酒類 …… 42
雑貨 …… 44
衣料 …… 48
化粧品 …… 50
工芸品 …… 51

1か所で世田谷みやげを複数ゲット！ 常設販売 …… 53

交流自治体特産品紹介 …… 54

世田谷区へのふるさと納税のご案内 …… 56

世田谷のまちなか観光 …… 57

カンタンに一覧できる INDEX …… 60

世田谷へのアクセス …… 62

体験する 作る 学ぶ

世田谷みやげ®を もっと身近に!!

必ず予約をしてくださいね

バラエティー豊かな世田谷みやげのなかには、
その商品を自分で作ったり、学んだりできるものもあります。
気軽で楽しい体験教室やワークショップに参加して
世田谷みやげをもっと楽しみましょう!

体験　昔ながらのお手玉で遊ぼう

はじめてのお手玉　そしてチャレンジ

社会福祉法人 泉会 泉の家

問合せ　03-6411-0855(東京おてだま)　➡P44⑪

体験DATA

- **開催日時**　要予約(子ども向けプログラムあり※夏休み期間中※希望により大人向けや出張も可)
- **所要時間**　90分×4回
- **参加費用**　2,000円(全4回・税込)
- **会　　場**　だんらん(鎌田3−13−1)

日本の伝統的な遊びのお手玉。お手玉の基本を練習したり、お手玉ダンスを楽しんだりしながら、最終的には「日本のお手玉の会」認定二段(片手でお手玉を2個投げて遊ぶ2個ゆり)の取得を目指します。また、希望すればお手玉の縫い方の指導も受けられます。

体験　本来のハチミツが味わえる

シモキタハニーテイスティング

シモキタ園藝部ちゃや

➡P34⑤

問合せ　03-6805-5887

体験DATA
- 開催日時　不定期(SNSで確認を)
- 所要時間　約30分
- 参加費用　1,000円(税込・ハチミツ35g瓶1本付)

味も香りも異なるね

ミツバチの世話をしている風景から遠心分離器にかけて瓶詰めをするまでの様子を紹介した映像を、シモキタ園藝部の養蜂チームの解説付きで見ながら、採蜜時期が異なるハチミツをテイスティングするイベントです。さまざまな質問にも答えてもらえます。

作る　手軽に作れる布ナプキン

純オーガニックコットンのハンカチで作る「布ナプキン手作りワークショップ」

メイド・イン・アース／株式会社チーム・オースリー

➡P44②

問合せ　050-5357-9015

体験DATA
- 開催日時　要予約(毎月第1土曜日12:00〜夕方)
- 所要時間　30〜40分
- 参加費用　1,000円(税込・材料費込)

メイド・イン・アースで開かれるオーガニックマルシェ「くらしの天然市場」で開催されるワークショップ。ガーゼタオルハンカチを使って肌にやさしく、くり返し使える布ナプキンを作ります。材料と裁縫道具などはすべて用意されているので、手ぶらで参加OK。スタッフが丁寧に教えてくれるので、裁縫が苦手な方や初心者でも手軽に作れます。

案外簡単に作れるのね

作る　ケーキや焼菓子作りを体験

お菓子作り

ケーキ工房 七つの水仙

➡P15⑥

問合せ　03-3427-0414

体験DATA
- 開催日時　要予約(営業日以外)
- 所要時間　作る菓子により異なる
- 参加費用　大人2,500円〜、親子(2人)3,500円〜(各税込・材料費込・お持ち帰りの目安はケーキはホール4号、焼菓子は5個ぐらい)

親子でも楽しめます

マドレーヌなどの焼き菓子から本格的なケーキまでリクエストに応じて教えてくれます。プリンなどの簡単なものは親子で体験するのもおすすめ。作ったお菓子は持ち帰りができ、体験の合間にはお茶とレモンケーキやロシアンティケーキなどお店で人気のお菓子も楽しめます。

作る 伝統的な飾り結び作りに挑戦

桜染めの飾り結び

津田園

問合せ 03-3416-6261 ➡P52⑬

体験DATA
- 開催日時 要予約(日時は応相談、現在は参加者を1〜3人に限定)
- 所要時間 各人の作業状況による
- 参加費用 3,500円(税込・材料費込)

成城の桜の枝で染めた絹の糸を使って80cmほどの長さの組みひもを作り、飾り結びに仕上げます。昔ながらの組台を使った組みひも作りと、専門家の指導による結びの技法を体験できます。やさしい桜色のかわいらしい飾り結びができあがります。

色合いが
とても上品

作る 自分にぴったりの帽子作りを体験

帽子づくりワークショップ・帽子づくり一日体験クラス

ピーチブルーム帽子店・帽子教室

問合せ 03-6751-4445 ➡P49⑬

体験DATA
- 開催日時 要予約
- 所要時間 3時間〜
- 参加費用 13,200円(税込・型紙、材料費込)

数種類から
お好きな生地を
選べます

ぴったりのサイズのキャスケットやベレー帽を手作りできます。指定のデザインと生地を選び、頭のサイズを伝えると生地を裁断しておいてくれるので1日で完成。道具もすべて用意されています。希望すれば「世田谷キャペリンハット」の製作も可能です。

学ぶ 日本茶をよりおいしく

茶師十段に学ぶお茶の楽しみ方

しもきた茶苑大山

問合せ 03-3466-5588(担当者:大山拓朗) ➡P39⓪1

体験DATA
- 開催日時 要予約(定休日(水曜)、または営業時間外、応相談)
- 所要時間 45分程度
- 参加費用 2,160円(税込・教材代を含む・未使用分はお持ち帰り)

国内に十数人という茶審査技術の最高位「茶師十段」から直々に煎茶の淹れ方を学び、おいしいお茶を試飲。またお茶の種類や特徴、値段による茶葉の違いなど、お茶を購入するときに役立つ知識も学べます。世田谷みやげ指定商品の「極上 沢の響」も試飲することができます。

もっとおいしく
お茶を楽しむ
ために

世田谷みやげアンケート

アンケートに答えて、世田谷みやげにちなんだ景品をGETしよう！　世田谷みやげに関する簡単なアンケートにご回答いただくと、

抽選で20名様に素敵な景品をプレゼント

あなたがお好きな世田谷みやげは？

区内在住？区外在住？

自由な意見・感想をお聞かせください！

■方　法■

■観光案内所で回答

三軒茶屋観光案内所「SANCHA³（サンチャキューブ）」にあるアンケート用紙でその場で回答

※観光案内所の詳細はページ下部をチェック！

■メールで回答

1 右のQRコードから、または応募メールアドレス（kanko@setagaya-icl.or.jp）にメールを作成

2 件名に「世田谷みやげアンケート」と入力し、空メールを送信

3 事務局から届くメールアンケートに返信により回答

※アンケートメール送信まで数日いただく場合があります。あらかじめご了承ください。

QRコードから メール作成！

購入のご用途は？

世田谷みやげ知ってましたか？

■募集期間■

2022年11月1日（火）～ 2023年9月30日（土）まで

ぜひ世田谷みやげにしてほしい商品はありますか？

※当選された方には、景品を贈呈するため、送付先や連絡先等をお伺いいたします。あらかじめご了承ください。お伺いした個人情報については、当アンケートの景品を送付する目的以外には使用いたしません。

※当選者の発表は、景品の発送をもってかえさせていただきます。

三軒茶屋 観光案内所
Sangenjaya Tourist Information
SANCHA³
サンチャキューブ

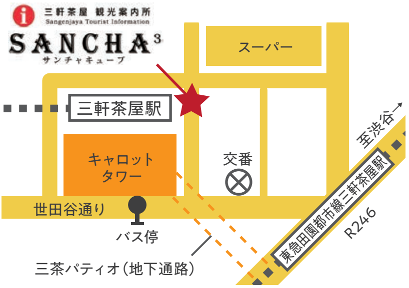
最新の世田谷情報を手に入れるならココ！

世田谷を訪れる方々への観光案内や旬なイベント情報、スポット情報を発信している観光案内所「SANCHA³（サンチャキューブ）」は、駅直結でアクセスも良好です。三軒茶屋へお寄りの際は、ぜひご利用ください。観光パンフレットの配布、ボランティアガイドツアー等の申込受付もいたします。近年、地元に目を向けるマイクロツーリズムが注目されています。この機会にぜひ世田谷を楽しむためにご活用ください。

開所時間／10:00～18:00

定休日／なし
（12月29日～1月3日は除く）

場所／東急世田谷線
「三軒茶屋」駅改札前
（太子堂 4-1-1）



NEW ENTRY 2023

新たに9商品が
世田谷みやげの仲間になりました。
いずれもクオリティーの高い、
おすすめの商品ばかりです。
ぜひお手に取ってお楽しみください。

世田谷みやげ®

世田谷みやげのロゴのお話…

「世田谷みやげ」は、2022年1月に、商標登録を行いました。地域のブランド化やみなさまに広く愛される「世田谷みやげ」を目指し、今後とも世田谷の魅力が詰まった商品をお届けしてまいります。

審査会委員のコメント

山田 五郎さん
（編集者・評論家）

「世田谷とのかかわり」を意識して審査しました。多種多様な「世田谷らしさ」がたくさん詰まった「世田谷みやげ」。皆さんそれぞれがイメージする商品ときっと出会えるはずです。ぜひお楽しみください。

今村 まゆみさん
（観光アドバイザー）

128もの商店街がある世田谷区は、まち歩きのメッカ。この1冊には和洋のスイーツだけでなく、世田谷メイドの珈琲、雑貨、アメニティー商品など、「未来の定番」の実力を秘めた商品もズラリ。新たな逸品との出会いができるはず!

洋菓子

瀬戸内レモンケーキ

詳細は P19 19

コンディトライ・ニシキヤ

TEL 03-3482-0482

洋菓子店になったのは戦後からですが、90年以上にわたり祖師谷で店を営業しており、いまは3代目です。若い頃、主にスイスとフランスで洋菓子作りの基礎を学び、現在は日々、衛生第一、安全・安心のお菓子作りを心がけています。当店は祖師ヶ谷大蔵の駅からも近く喫茶も併設していますので、散歩がてらぜひお立ち寄りください。

洋菓子

レモンとケシのケーキ

詳細は P20 23

ドイツ菓子工房 ムッティスクーヘン

TEL 03-3421-2798

10年間過ごしたドイツで製菓マイスターを取得、ドイツ菓子のおいしさをお届けしたいと2012年にお店をオープンしました。ドイツの家庭で作られているお菓子から本格的なドイツ菓子まで、季節のイベント毎にご用意しています。住宅街にある小さなお店ですが、お気軽にお立ち寄りください。

洋菓子

尾山台ロール

詳細は P21 26

パティスリークレヨン

TEL 03-3702-3327

尾山台の洋菓子店として開店以来20年以上にわたり、地元や遠方のお客さまにご愛顧いただいています。季節の果物など素材を吟味し、幅広い年齢層の方が楽しめる洋菓子作りを心がけています。ケーキ、焼き菓子は常時20種類以上、誕生日や特別な日のケーキもご要望に合わせ提供しますので、気軽にお声がけください。

和菓子

一筆(いっぴつ)かりんとう“塩みつブラウン”

► 詳細は P25 03

東京 世田谷 升本屋

TEL 03-6904-6331

昭和24年創業、私で3代目となります。基本は酒屋ですが、いまは厳選した調味料、おつまみなどを扱う「お酒と食のセレクトショップ」がコンセプトです。セレクトの基準は「旨(おいしい)健(ヘルシー)珍(めずらしい)」。かりんとうをはじめ日本酒は山形、芋焼酎は鹿児島の各酒蔵に製造を依頼した、当店のオリジナル商品も扱っていますので、ぜひのぞきに来てください。

食品

甘酒ふりかけ

► 詳細は P33 02

HAPPY HORIZONS(ハッピーホライズンズ)

TEL 03-6432-3070

2014年にHAPPY HORIZONSという名前のインターナショナル保育園を開園しました。給食も提供していますが、給食を作るだけではなく子どもたちや父母の皆さん、地域の方々へ向けての食育活動もしています。栄養価の高い甘酒ふりかけの開発もその延長線上にあります。地域の方に手に取っていただけたらうれしいです。

食品

シモキタハニー

► 詳細は P34 05

シモキタ園藝部ちゃや

TEL 03-6805-5887

小田急線の地下化により開発された下北線路街の約7割の植栽管理を担当しているシモキタ園藝部。シモキタハニーは園藝部員でもあるハニージェイプロジェクト(株)とのコラボ商品です。下北沢に設置した巣箱の管理から瓶詰めまでの全てを行い、ちゃやで販売しています。旬のハーブを使ったお茶やハニーシロップ、イベントの数々もぜひチェックして下さい。

食品

おうちでPEGOセット（あんこ便S）

詳細は P36 10

PEGO＆CO.世田谷店(ペゴあんこせたがやてん)
TEL 03-6432-6643

7年前から上町でグラノーラとあんこの小売りの店を営業しています。「常設店を開いてほしい」というご要望と、心を込めて作ったあんこをゆっくりと味わってほしいという思いから、2年前に当店をオープンしました。定番あんこをはじめ、季節ごとのあんこが常に7～8種類あり、また、あんこの食べ方の提案もしています。緑の外観が目印のお店です。お気軽にお立ち寄りください。

食品

インゴビンゴセット

詳細は P38 16

IngoBingo(インゴビンゴ)
TEL 03-5450-1535

ドイツ・ミュンヘン近郊のレストランで修業をした、本場仕込みの料理をお出ししています。自慢の手作りソーセージは常時10種類、ドイツビールも生、ボトルとも充実した品揃えです。東京在住のドイツ人の方にもごひいきにしてもらっており、現地のレストランのような雰囲気と、本場の味を楽しみに来てください。

化粧品

PURE95シャンプー（ピュアキュウジュウゴ）

詳細は P50 02

株式会社パーミングジャパン
TEL 0120-095-112

1989年に創業したヘアケア用品を製造販売する会社です。前身は三軒茶屋で店を構えていた美容院。美容師たちの悩みだった手荒れの解消を目指し、シャンプーの開発を始めました。サロン専売品として発売後、多くのお客さまのご要望で一般売りも始めました。2023年1月からはボトルデザインもリニューアル（写真右）しますので、ぜひお手に取って試してみてください。

※右はコンディショナー

世田谷みやげ2023指定商品

世田谷みやげ®

105商品が「世田谷みやげ2023」にラインナップ！世田谷にゆかりのある、お店自慢の商品の数々をぜひお試しください。

が～やん
世田谷区商店街
連合会のキャラクター
ニューエントリーのお店には
が～やんの NEW マーク
がついています

商品情報ページの見方

- ジャンルカラー 掲載番号 — 01
- 世田谷みやげ指定年 — 2009年指定
- 取寄アイコン（取寄OK）
- イートインアイコン
- 体験アイコン
- せたがやPayアイコン
- 商品画像

- 商品名 — **ミックスクッキー**
- キャッチコピー — まごころが伝わる美味しさ
- 価格 消費／賞味期限 — 470円（10個入り）（税込）賞味期限：60日間
- 商品説明 — チョコ、紅茶、バニラ、レモン、ナッツ系など、迷ってしまうほどたくさんの種類がある『のぞみ園』のクッキー。その中から10種類詰め合わせた「ミックスクッキー」は、ひとつで色々な味と食感が楽しめて大満足！安全な材料を使用し、膨張剤は不使用。子どもから大人まで大人気です。
- ホームページなどのQRコード QRコードから店舗または関連サイトへ — ホームページ
- 店舗情報 — **東京カヴェナント教会のぞみ園**

|TEL|電話番号 |TEL|03-5376-7761
|Fax|FAX番号 |Fax|03-5376-7762
|住|住所 |住|赤堤4-27-14
|営|営業時間 |営|10:00～16:00
|休|定休日 |休|月曜・祝日

〈本誌のご利用にあたって〉

●本誌に掲載した内容は2022年6月～8月の調査によるものです。調査後に料金、営業時間、定休日などのデータが変更される場合がありますので、ご利用の際はご注意ください。
●定休日は、年末年始、ゴールデンウィーク、お盆、臨時休業などは省略しています。
●消費期限と賞味期限は以下の農林水産省の基準で表記しています。
消費期限：開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限を示しています。
賞味期限：開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べられる期限を示しています。

洋菓子

01

2009年指定

取寄OK

ミックスクッキー

まごころが伝わる美味しさ

470円(10個入り)(税込)
賞味期限:60日間

チョコ、紅茶、バニラ、レモン、ナッツ系など、迷ってしまうほどたくさんの種類がある『のぞみ園』のクッキー。その中から10種類詰め合わせた「ミックスクッキー」は、ひとつで色々な味と食感が楽しめて大満足!安全な材料を使用し、膨張剤は不使用。子どもから大人まで大人気です。

ホームページ

東京カヴェナント教会のぞみ園

|TEL| 03-5376-7761
|Fax| 03-5376-7762
|住| 赤堤4-27-14
|営| 10:00〜16:00
|休| 月曜・祝日

02

2013年指定

イートイン

下北沢ケーキ饅頭 ふっくり〜む

パン?いいえ、ケーキです!!

1個290円/4個(本店に限る)1,000円(税込)
賞味期限:冷凍180日間

下北沢で大人気の「ふっくり〜む」は、まるでパンのようなケーキ饅頭。冷やして食べる新感覚のスイーツです。厳選された国産小麦を使用した皮に、高級素材で仕上げたクリームがたっぷり入っています。味は、ミルク・抹茶・苺の他、チョコ・チーズレモンの全5種類。冷凍保存もできるので、たくさん買って帰りたい!

ホームページ

ニックンロール

|TEL| 070-5579-9897
|Fax| 03-6673-4069
|住| 北沢 2-14-15
|営| 12:00〜21:30
|休| 不定休

03

2014年指定

取寄OK

Tokyo castella ball

テレビや雑誌で話題沸騰

600円（20個入り）（税込）
消費期限：5日間

各種メディアに多数取り上げられ、瞬く間に下北沢の新名物として定着し始めたベビーカステラ。元パティシエの店主がケーキ作りで培ったノウハウを活かし、素朴でありながらも洋風テイストが感じられる仕上がりとなっています。生クリームを乗せたり、チョコフォンデュにしたりと、食べ方のアレンジも自由自在。

ホームページ　フェイスブック　インスタグラム

ベビーカステラ専門店 菓子工房『青いレンガ』

|TEL| 03-5453-8711
|住| 北沢2-25-4
|営| 11:00〜18:00
（完売次第終了）
|休| 火曜

04

2007年指定

イートイン

ニューヨークカップケーキセット

自然素材を活かしたカップケーキ

2,750円（6個入り）（税込）
消費期限：2日間

アメリカでは、普段のおやつにはもちろん、誕生日や結婚式といった特別なお祝いの日にも欠かせないカップケーキ。そんな伝統的なアメリカンスタイルをそのままに、一つひとつを丁寧に焼き上げています。甘さは控えめで、クリームのカラフルな色づけには、果物などの自然素材を使用しているので、お子様も安心して味わえます。

ホームページ

N.Y.Cupcakes

|TEL| 03-3465-4262
|Fax| 03-3465-4262
|住| 北沢3-27-1
|営| 11:00〜18:00
|休| 月〜水曜

05

2021-2022年指定

イートイン

和栗の世田谷モンブラン

本物の和栗を贅沢に使った一品

1,600円（税込）
消費期限：当日

狭山産の和栗を 11 個もたっぷり使用して仕上げる和栗のモンブランです。本物の和栗を贅沢に使って、丁寧に手間暇をかけて一つひとつ手作りしています。そのため、「和栗の世田谷モンブラン」は土・日・月曜の 15：00 〜 19：00、1日8個の限定販売となります。大きなモンブランを食べて、手作りの甘すぎない栗のクリームを味わい、幸せな気持ちになれると思います。

ホームページ

アトリエそら豆

|TEL| 03-6411-0054
|住| 砧6-29-5　堀口ビル1F
|営| 11:30〜21:00
|休| 木曜・第2水曜

06

2007年指定

取寄OK イートイン 体験

レモンケーキ &ロシアンティケーキ

手のひらサイズの可愛いお菓子

860円(5個入り)/1,740円(10個入り)(各税込)
賞味期限:14日間

手作り、無添加にこだわり続ける『ケーキ工房 七つの水仙』。四角いビスケット生地にさわやかな有機レモン風味のアイシングが施された上品なレモンケーキと、くるみが入ってサクッとした食感のロシアンティケーキは、開店以来 30 年以上続く人気商品。可愛いボックス入りでギフトにもピッタリ。

ホームページ　インスタグラム

ケーキ工房 七つの水仙

TEL 03-3427-0414
Fax 03-3427-0414
住 経堂2-10-10
営 11:00〜18:30
休 月・火曜(不定休あり)

07

2019-2020年指定

取寄OK イートイン

経堂　禔温 sion 至福のフロマージュ

チーズのコクとレモンの酸味が絶妙

1,512円(税込)
賞味期限:7日間(要冷蔵)

経堂のセレクトショップのオリジナルチーズケーキは、爽やかなコクの高級クリームチーズと世田谷産の新鮮な卵にレモンを加えたグルテンフリー。オーナーが愛情こめて手作りしています。しっとりした食感と軽い口溶けは温度を変えた二度の火入れによるもの。焼き上げてから丸一日寝かせることでコクと深みが加わります。前日までにご予約を。

ホームページ　フェイスブック

禔温 sion

TEL 03-6886-7182
住 経堂2-25-12
営 12:00〜17:00
休 水・木曜

08

2021-2022年指定

セタガヤバターカステラ

世田谷の歴史を感じるカステラ

1,680円(税込)
賞味期限:14日間

フレッシュバターと日光金の卵黄をたっぷり使ったバターカステラで、東京農業大学卒業生による国産ハチミツを使用しています。また、生地をカステラ専用木枠で焼きあげることにより、しっとり、ふんわりと仕上げました。バターカステラは万人の方に親しまれるもの。歴史ある東京農業大学ゆかりのハチミツを使うことで、世田谷の歴史を感じていただけたらと思います。

ホームページ

ペンギンペストリー

TEL 03-6413-5128
Fax 03-6413-5128
住 豪徳寺1-23-14
営 11:30(土・日曜・祝日は10:30)〜19:00
休 水曜・連休あり

洋菓子
和菓子
パン
食品
飲料
酒類
雑貨
衣料
化粧品
工芸品

09
2014年指定

豪徳寺くるみクッキー

国産バターと香ばしいくるみの共演

380円(6個入り)/880円(10個入り)(各税込)
賞味期限:30日間

地元豪徳寺の名を冠して 10 年前から販売されている「豪徳寺くるみクッキー」。クッキーの生地には、国産のバターのみを使用。十分な練り込みによって生まれる、サクサクでホロホロな口当たりと、香ばしいくるみの食感との相性は抜群。普段のおやつ用にも、贈り物としても根強いファンを持つ人気商品です。

フェイスブック

プチプラム

|TEL|03-3429-0133
|Fax|03-3429-0133
|住|豪徳寺1-45-11
|営|11:30～15:00
(土・日曜・祝日は～16:00)
18:00～22:00
(L.O.21:20)
|休|木曜・月1～2回不定休

10
2007年指定

バウムクーヘン(0号プレーン)

本場ドイツの伝統菓子

1,590円(1個)(税込)
賞味期限:20日間

1965 年の創業以来変わらない味を作り続け、全国からファンが買い求める洋菓子ヴィヨンのバウムクーヘンは、昔も今も変わらず一つひとつが手作り。ドイツ菓子としての伝統を守り、驚くほどしっとりとした口当たりで、水なしバウムクーヘンと呼ばれるほど。隠し味には、ほんのり香るスパイスが、大人の味を演出しています。2014、2017 年 DLG コンテスト(食品品質競技会)金賞受賞。

オンラインショップ　インスタグラム

世田谷 桜新町 ヴィヨン

|TEL|03-5426-5044
|Fax|03-5426-5045
|住|桜新町2-8-4
|営|9:30～20:00
|休|不定休

11
2017-2018年指定

CHILK(チルク)

三茶への愛情こもったチーズケーキ

550円(1個)(税込)
消費期限:3日間

チーズケーキ専門店の看板商品。味わいの異なる 2 層のベイクドチーズケーキの上にふわっと濃厚なレアチーズケーキがのった「三」層構造は三軒茶屋にちなんでいます。北海道産の放牧牛の生クリームなど選び抜いた原料を使用し低温で焼いたケーキはとろけるようになめらか。瓶の「三軒茶屋」の文字に思わずにっこり。

ホームページ

cafe The SUN LIVES HERE
(カフェ ザ サン リブズ ヒアー)

|TEL|03-6875-1730
|住|三軒茶屋1-27-33
|営|10:00～20:00
|休|無休

12

2019-2020年指定

取寄OK

ショコラ・ド・ISONOKE

サザエさんファミリーのチョコ菓子

650円（税込）
賞味期限：30日間

桜新町の洋菓子店のサザエさんパッケージのチョコレートは６種類。ナッツやマシュマロをベルギー産チョコレートなどでコーティング、カツオ（マシュマロキャラメル）、フネ（抹茶ピーカンナッツ）など、キャラクターのイメージを素材で表現しています。季節限定の２種類を加えるとサザエさん一家が勢ぞろい。詰め合わせ用の化粧箱も洒落ています。

ホームページ

プラチノ桜新町店

|TEL| 03-3426-3451
|Fax| 03-3426-3451
|住| 新町2-35-16
サラ・グラティオ1F
|営| 9:00～19:00
|休| 木曜

13

2016-2017年指定

イートイン

エンガディナー

伝統菓子がキュートに変身

303円（1個）／2,028円（6個入り）（各税込）
賞味期限：21日間

本格的な味をカジュアルに提供する洋菓子店が、フランスの伝統菓子を気軽に食べられる形にアレンジ。スイス、エンガディン地方発祥の大型のお菓子がぎゅっと３センチ×6センチの可愛い直方体になりました。サクサクのサブレの中には香ばしいナッツのヌガー。オフホワイトとブルーの上品な専用のボックスにエンガディナーがきっちり収まりスタイリッシュな装いです。

ホームページ

プレリアル成城

|TEL| 03-5727-3329
|Fax| 03-5727-1269
|住| 成城2-25-9
|営| 10:00～18:30
|休| 月曜

14

2006年指定

取寄OK　イートイン

モカロール

厳選した材料と職人の技が融合

1,950円（M）（税込）
消費期限：5日間（夏場のみ冷蔵）

創業当時より人気のモカロールは、薄く丁寧に焼き上げたモカ生地に薫り高いコーヒー風味のバタークリームが渦巻状にくるまれ、熟練の技によって作りだされた伝統が感じられる逸品。ふんわりした食感が口の中に広がり、極上の味わいです。上品なブルーの包装もセンスの良さが感じられます。

ホームページ

成城アルプス

|TEL| 03-3482-2807
|Fax| 03-3484-7530
|住| 成城6-8-1
|営| 9:30～19:00
|休| 火曜

15

2010年指定

取寄OK　イートイン

成城サンド

手軽に楽しめる上品なバタークリームケーキ

259円(1個)(税込)
消費期限:4日間(冷蔵)

上質な和洋菓子が揃う老舗店『成城凮月堂』。古くからのファンも多い「成城サンド」は、昔懐かしいバタークリームの食感を気軽に楽しめるよう作られた、シンプルなサンドケーキ。木苺、モカ、チョコレート、抹茶の４つの味を楽しめます。冷凍状態でも発送できるので、ギフトにも便利！

ホームページ

成城凮月堂

|TEL|03-3482-0551
|Fax|03-3482-0553
|住|成城6-10-8
|営|9:00～20:00
喫茶10:00～19:30
(L.O.19:00)
|休|元日以外原則無休

16

2015年指定

取寄OK

成城チーズプリン

レアチーズケーキのような濃厚プリン

388円(税込)
消費期限:3日間

素材にこだわり、昔懐かしいガラスの瓶でひとつひとつ丁寧に焼き上げられる成城チーズプリン。北海道産のクリームチーズと生クリームをふんだんに使用した、まるでレアチーズケーキを思わせる濃厚なコクと滑らかな食感で、近隣のスイーツ通からの評価も高い。包装紙に描かれた愛らしい動物のイラストにも心奪われます。

ホームページ

ティンラ成城

|TEL|03-6411-5069
|Fax|03-6411-5069
|住|成城7-17-5
|営|11:00～17:00
|休|月曜・第1、4日曜

17

2013年指定

取寄OK

世田谷代官シフォン

しっとり感動の手作りシフォン

カット290円～320円(税込)
ホール 620円～690円(税込)
消費期限:カット2日間、ホール3日間

「子どもからお年寄りまで家族みんなで食べられるものを」という想いから生まれた、ふわふわのシフォンケーキ。膨張剤を使わず、卵のチカラだけで膨らませている。口に運んだ瞬間の優しさに包まれたようなしっとり感は、まさに感動！常に５～６種類店頭に並ぶ（現在ホールは予約制です）。

インスタグラム

ロン アンド メリー

|TEL|03-3425-2556
|住|世田谷1-24-2
|営|10:30～17:30
|休|水曜・日曜不定休

18

2012年指定

取寄OK

ブブさんぽ

ワンちゃんの足型がキュート!!

260円(1個)/1,570円(5個入り)/2,950円(10個入り)(各税込)
賞味期限:30日間

パリで長年経験を積んだ森シェフが、世田谷に店をオープン。犬と暮らしたいまちとして人気の世田谷の日常を表現したという「ブブさんぽ」は、看板犬だったブブちゃんをイメージして作られた可愛い足型クッキー。仏粉や発酵バターを使用するなど、素材にこだわり、本場フランスの味がしっかり再現されている人気の一品!

ホームページ

Patisserie Religieuses
(パティスリー ルリジューズ)

|TEL|03-5799-4466
|Fax|03-5799-4466
|住|世田谷4-16-7
|営|10:00〜19:00
|休|無休(雨天休)

19

2023年指定

取寄OK　イートイン

NEW

瀬戸内レモンケーキ

**瀬戸内の潮風が育んだ
レモンを使ったケーキ**

237円(1個)/2,516円(10個入り)(各税込)
賞味期限:8日間

おなじみの定番商品「瀬戸内レモンケーキ」が、素材やホワイトチョコレートの配合を見直し、さらにおいしくリニューアルされました。自家製レモンピールはワックスや防腐剤を使っていない安全な瀬戸内産レモン。シェフ自ら現地に出向き、1月から3月に収穫された旬のレモンを厳選し、使用しています。しっとりとしたスポンジに、ほどよいホワイトチョコレートの甘み、レモン風味がさわやかな逸品です。

ホームページ　オンラインショップ

コンディトライ・ニシキヤ

|TEL|03-3482-0482
|Fax|03-3482-3991
|住|祖師谷3-32-3
|営|8:30〜19:00
|休|木曜・月3回水曜

20

2017-2018年指定

取寄OK　イートイン

自家製フィナンシェ

お金持ちを意味するリッチな焼菓子

200円(1個)(税込)
賞味期限:10日間

フレンチやイタリアンの名店に加え、パティスリーでも経験を積んだオーナーシェフが焼くフィナンシェは基本に忠実なクラシックタイプ。焦がしバターの香りが芳醇な焼き菓子は1個でも満足できる美味しさ。常温で10日ほど美味しくいただけます。プレーンに加え、時々コーヒーや抹茶などのバリエーションもあります。

フェイスブック　ホームページ

Noctambule (ノクトンブル)

|TEL|03-5787-7255
|住|祖師谷4-24-23
横山ビル1F
|営|18:00〜0:00
|休|火・水曜

21

2018-2019年指定

取寄OK　イートイン　体験

とろけるカスタードプリン

コーヒー屋さんの手作りプリン

420円（税込）
消費期限：2日間

自家焙煎のコーヒー豆店で、焙煎を待つ間の喫茶スペースでお菓子を出したところ評判に。店長がお母様のレシピをアレンジして手作りするカスタードプリンは牛乳・卵・生クリーム・砂糖・バニラビーンズのみを使った本格派。濃厚でクリーミーな味わいが老若男女に人気です。イチゴやメロンなど旬の果物を使った季節限定商品も楽しみです。コーヒー淹れ方体験、コーヒー試飲会（どちらも 2,000 円、コーヒー豆のおみやげ付き／要予約）も行っています。

フェイスブック　インスタグラム

銭場商店

|TEL| 03-6805-2216
|住| 太子堂2-34-5
太子堂コーポ102
|営| 11:00～20:00
|休| 火曜

22

2007年指定

取寄OK

最高級生チョコ

スイス仕込みの最高級スイーツ

1,350円（20個入り）（税込）
賞味期限：14日間

1969 年にオープンし、内装は当時のおもむきを残しています。パティシエ全員がフランスで最高の技術を学び、スイスにて“まろやかな口どけと驚きの柔らかさで、リキュールの香りが口いっぱい広がる”生チョコと出会い、研究を重ねて更に美味しく作り上げたのが、この「最高級生チョコ」です。

オンラインストア

三軒茶屋アーモンド洋菓子店

|TEL| 03-3412-5982
|Fax| 03-3412-5982
|住| 太子堂3-14-1
|営| 10:00～20:00
|休| 第２、４木曜

23

2023年指定

取寄OK

レモンとケシのケーキ

レモンとバターのやさしい風味に ケシの実の食感がアクセント

400円（1個）／2,410円（5個箱入り）（各税込）
消費期限：10日間

ドイツ製菓マイスターの店主がつくる本格的なドイツ菓子は、子どもも安心して食べられるやさしい味。レモンとケシのケーキは、ビタミンやミネラルが豊かでドイツではパンにも使われるケシの実を練りこんで焼き上げたパウンドケーキ。さわやかなレモンとバターの風味、たっぷり入ったケシの実の食感が楽しいアクセントになっています。取り寄せ OK で、夏季はクール便での配送になります。

ホームページ　インスタグラム　オンラインストア

ドイツ菓子工房 ムッティスクーヘン

|TEL| 03-3421-2798
|Fax| 03-3421-2798
|住| 太子堂5-29-17
|営| 10:00～18:00
|休| 月・火曜・不定休

24

2019-2020年指定

ニコタマ栗サブレ byニコタマ栗ラボ

二子玉川生まれの栗のサブレ

1,210円(4個入り)(税込)
賞味期限:7日間

栗菓子専門店の恵那川上屋 二子玉川店では店内の厨房でパティシエが世田谷に根差したオリジナル商品も開発しています。ニコタマ栗サブレはサクサクとした食感と共に栗の香ばしさも楽しむことができます。世田谷で育った栗も使用することでさらなる栗生産の増加を通じて日本の農業を応援するプロジェクトに活かされています。

ホームページ

恵那川上屋 二子玉川店

|TEL|03-6805-6850
|住|玉川2-21-1
二子玉川ライズ・
ショッピングセンターB1F
二子玉川東急フードショー
|営|10:00～21:00
|休|不定休

25

2014年指定

取寄OK

マフィンラスク

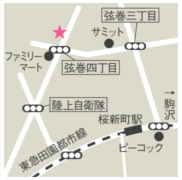
手作りマフィンがラスクに変身

230円(5枚入り)(税込)
賞味期限:14日間

イタリアのトスカーナ地方に古くから伝わる素朴な焼き菓子ビスコッティを、マフィン専門店がアレンジ。卵、バター、牛乳をふんだんに使用し、甘さ控えめに仕上げたマフィンをスライスして、低温でじっくり焼き上げたマフィンラスクです。固さはおさえつつも、カリっとサクサクの食感がしっかりと活きています。

ル・マフィン・プレシュー

|TEL|03-3425-5517
|Fax|03-3425-5517
|住|弦巻5-6-16-102
|営|10:00～18:00
|休|日曜



26

2023年指定

取寄OK イートイン

尾山台ロール

米粉を使った 軽い食感のロールケーキ

1,944円(税込)
消費期限:2日間

オープン当時から作り続けられている、お馴染みの尾山台ロール。「第５回世田谷キラリ輝く個店グランプリ」で準グランプリを受賞し、今回改めてエントリー。スポンジには小麦粉の代わりに米粉が使われており、ふんわりほろほろとした食感。また、カスタードクリームと生クリームの２種類のクリームを巻くことで、濃厚な味わいに仕上がっています。地元の代表的なおみやげにしたいという思いも名前に込められています。

ホームページ

パティスリークレヨン

|TEL|03-3702-3327
|Fax|03-3702-3327
|住|等々力2-17-11
|営|10:00～18:30
|休|月曜(祝日の場合は
翌火曜、月・火曜
連休の週もあり)

27

2006年指定

イートイン

リンゴたっぷり アップルパイ

大人気のアップルパイ

400円(1ピース)(税込)
消費期限:1日間

“心を込めたおもてなし”、“ホッとする空間”をモットーに掲げる『パイ焼き茶房』。こだわりの素材を使ったアップルパイは、毎朝店頭で焼かれた“できたて”が魅力の逸品。さっくりしたパイ皮と、リンゴ本来の素材を生かした飾らない味で大人気。

ホームページ

パイ焼き茶房

|TEL|03-3703-0415
|Fax|03-3703-0415
|住|等々力2-18-1
|営|10:00～17:00
|休|日曜

28

2017-2018年指定

取寄OK

プリントクッキー

良質の素材を使った確かな美味しさ

80円～(1個)(税込)
賞味期限:60日間

等々力にある障がい者施設の手作りクッキーはバターやアーモンドパウダーなど素材にこだわり、シンプルで食べやすい味わいが特徴です。等々力のゆるキャラ「とどロッキー」や季節のイベントのイラストをプリントしたクッキーはお土産やギフトにぴったり。オリジナルのイラストやお気に入りの写真のプリントも30枚から注文可能です。

ホームページ

社会福祉法人はる 社会就労センター パイ焼き窯

|TEL|03-3702-0459
|Fax|03-3702-0439
|住|等々力2-36-13
|営|9:00～17:00
|休|土・日曜・祝日

29

2010年指定

取寄OK

世田谷シフォン

ふわふわの手作りシフォンケーキ

1,200円(5種セット)(税込)
消費期限:2日間

北海道江別産の小麦粉100%や神奈川県産の新鮮な長寿卵など厳選した素材にこだわり、人工的な香料や着色料、防腐剤、ベーキングパウダーは一切使用していない手作りシフォンケーキ。直火オーブンでふっくら、しっとり焼き上げました。有機砂糖を使用しているので、自然な甘みは心にも体にも優しい味です。

フェイスブック　インスタグラム

世田谷ファームランド

|TEL|03-5752-4152
|Fax|03-5752-4153
|住|深沢3-4-2
|営|12:00～19:00
|休|日曜・祝日

30 2021-2022年指定

取寄OK イートイン

ブールドネージュ
（プレーン・チョコ）

老舗洋菓子店の自信作

259円（4個入り）（税込）
賞味期限：21日間

「ブールドネージュ」はナッツやチョコをクッキー生地で包み焼き上げた商品で、食感も良く、お茶うけはもちろん、贈答品としても人気の高いお品です。当店では、焼き菓子の地方発送も承っております。「ブールドネージュ」を通じて、東京だけではなく、地方の方にも世田谷の魅力を発信していきたいと考えております。

ホームページ　インスタグラム

ジェノワーズ烏山店

|TEL|03-3309-5732
|Fax|03-3309-5732
|住|南烏山6-3-15
IKビルB1
|営|10:00～21:00
|休|無休
（年始のみ休業あり）

31 2011年指定

取寄OK イートイン

世田谷マロンロール

世田谷でとれた栗を実感できる

1,566円（1本）（税込）
消費期限：1日間（10月～3月頃までの期間限定販売）

世田谷区大蔵にある福田農園の利平栗をひとつひとつ丁寧に渋皮煮したものを、生地にもクリームにもたっぷり使って巻き上げた「世田谷マロンロール」。しっとりしたスポンジとコクがある生クリームは甘過ぎず、栗本来の美味しさを味わえる。表面にまで見える栗の姿が、なんとも贅沢です。

ホームページ

フルーツパーラー ICHIMAN

|TEL|03-6413-1587
|Fax|03-6413-5715
|住|宮坂3-18-2
エルマナビル 1F
|営|11:00～20:00
|休|月曜・不定休

32 2011年指定

ハンドメイドキャンディー

見てるだけでハッピーな気分♪

486円（税込）
賞味期限：4ヶ月間

「かわいい・楽しい・美味しい」がコンセプトの手作りキャンディ専門店。全て店内のオープンキッチンで作られ、口溶け良くサクサクした食感はクセになる美味しさ。季節やイベントごとに限定デザインも登場します。「せたがや」の文字が入ったキャンディーをはじめカラフルで可愛いすぎるキャンディは、おしゃれなプレゼントにピッタリです！

ホームページ

TIK TOK HANDMADE CANDY
（ティック トック ハンドメイドキャンディ）

|TEL|03-5797-9293
|Fax|03-5797-9293
|住|用賀2-29-1
フォーレスト用賀1F・A
|営|10:00～20:00
（日曜・祝日は～19:00）
|休|月曜（祝日の場合は翌火曜）

和菓子

01 2006年指定

たいやき

たっぷり餡に秘伝のサクサク皮

150円（1個）（税込）
消費期限：1日間

世田谷区でたいやきと言えば必ず名前があがる『たつみや』。パリッと焼き上げられたサクサクの皮の中に、北海道十勝産の上質な小豆で作られたあんこが頭の先から尻尾までぎっしり詰まっています。一度食べたらクセになる食感が魅力的。老若男女問わず、行列ができるほどの人気ぶりです。

ホームページ

たつみや

|TEL| 03-3324-9175
|Fax| 03-3324-9175
|住| 赤堤5-31-1
|営| 10:00～18:30
|休| 火曜
（7月1日～9月上旬は夏期休業）

02 2008年指定

羽衣

霜柱を踏んだときのような新食感

378円（しょうゆ）／432円（胡麻、からし、黒こしょう、さとう）（各税込）
賞味期限：90日間

原料米に“こがねもち”を使用した餅を、かんなで透ける程の薄さに削り、味と風味を引き出すために天日干しで乾燥させてから焼き上げた逸品。かんなで餅を0.5ミリにも満たない薄さに削る技術を持つ職人は、現在では数少なく、まさに職人技。パリパリした軽い食感がクセになります。

あられ・おかき 万寿越（ますこし）

|TEL| 03-3300-8544
|住| 粕谷4-16-9
|営| 10:00～19:00
|休| 不定休

03 2023年指定

取寄OK

一筆（いっぴつ）かりんとう “塩みつブラウン”

ほどよい堅さと上品な甘みの新感覚のかりんとう

300円(税込)
賞味期限:80日間

塩は沖縄のぬちまーす、黒糖も沖縄の伊江島産。膨張剤や保存料など未使用でシンプルな原材料にこだわった「かりんとう」。塩味と黒糖の甘さのバランスを追求、改良を重ね商品化しました。通常の「かりんとう」ほど堅くない、程よい歯ごたえで年配の方でも楽しめます。また特筆すべきは、無地の袋に希望する文字を書き入れてくれるオリジナルサービス。結婚のプチギフトや記念品などに人気とか。一袋からオーダーできます。

ホームページ　オンラインストア

東京 世田谷 升本屋

|TEL| 03-6904-6331
|Fax| 03-3466-8300
|住| 北沢5-35-21
|営| 11:00〜19:00
|休| 日曜

04 2007年指定

取寄OK

栗最中

明治神宮への献上銘菓

270円(1個)(税込)
賞味期限:8日間

喜びを多く見る町＝「喜多見（きたみ）」で、定番のおみやげとして愛されている栗最中。栗をかたどった皮の中に柔らかな大納言あんと大きな栗が丸ごと１つ入っており、食べ応え充分です。明治神宮にも献上された確かな味をぜひご賞味ください。

オンラインストア

菓匠 菊ヶ瀬

|TEL| 03-3415-1363
|Fax| 03-3415-1363
|住| 喜多見8-15-31
|営| 9:30〜20:30
|休| 日曜

05 2021-2022年指定

取寄OK

縁起餅　アボヘボ

神事に由来する喜多見銘菓

240円(1個)(税込)
賞味期限:7日間

古くから世田谷の喜多見に社をかまえる氷川神社の伝統行事で「言寿、進学成就、子孫繁栄、商売繁盛、五穀豊穣」を祈願して新年を祝う行事「アボヘボ」。初代が「喜多見ゆかりの菓子を作りたい」と考え、氷川神社に許しを得て誕生したのが喜多見銘菓「縁起餅　アボヘボ」。もっちりした求肥に国内産胡桃と沖縄県波照間島の黒糖を加え、国内産きな粉をまぶした菓子。手土産にも人気です！

ホームページ

御菓子司 心庵 梅むら

|TEL| 03-3480-3575
|Fax| 03-3480-3575
|住| 喜多見9-13-12
|営| 10:30〜18:30
|休| 月曜(祝日を除く)

洋菓子 和菓子 パン 食品 飲料 酒類 雑貨 衣料 化粧品 工芸品

06 2021-2022年指定

取寄OK　イートイン

主張しすぎる「もなか」

甘すぎない餡が最中を引き立てる

380円(2匹入り)／1,100円(6匹入り)(各税込)
賞味期限:90日間

粘りとコシが特徴の「新大正もち」というブランドもち米を100%使用した最中です。焼き上がった最中は、パリッとした食感と、焼き餅がもつ特有の焦げの風味が口の中に広がります。最中の形は、地元豪徳寺の「招き猫」をモチーフにしています。店舗は豪徳寺に近く、参拝帰りのお土産として人気です。また地域のお子様、ご年配の方、女性の方に可愛いと人気となっています。

ホームページ

RARASAND SETAGAYA

|TEL| 03-6881-0903
|住| 豪徳寺1-8-5 1F
|営| 10:00～22:00
|休| 無休

07 2015年指定

世田谷娘(せたがやっこ)

地元の子ども達を表現した銘菓

210円(税込)
賞味期限:30日間

世田谷の桜の地で30年以上に渡って和菓子店を営む店主が、この地域に住む小学生たちの元気一杯な姿を和菓子で表現。栗を、たっぷりのこし餡で包みこみ、桃山と呼ばれる白餡に卵黄、水飴、葛や寒梅粉を加えた生地で焼き上げました。素朴な味わいながらも、地域を愛する店主の想いが詰まった、心温まる一品。

相馬製菓

|TEL| 03-3428-8247
|Fax| 03-3428-8247
|住| 桜3-27-14
|営| 8:00～19:30
|休| 不定休

08 2019-2020年指定

サザエさんどら焼き

子どもも喜ぶサザエさんの笑顔

1,280円(5個入り)(税込)
賞味期限:15日間

桜新町で40年、地域の方に愛される和菓子屋さんが、長谷川町子美術館からの許可を得てサザエさんの笑顔の焼印を入れたどら焼きを作りました。子どもにも好まれるようにと試作を重ね、こしあんをはさみ焼印も焦げないように控えめに入れるなどの工夫をしています。独自の製法で焼き上げた皮はふわふわしっとり。日持ちするので遠方へのおみやげにも。

インスタグラム

桜の杜 伊勢屋

|TEL| 03-3428-5198
|Fax| 03-5926-3292
|住| 桜新町2-8-4
|営| 9:00～19:00
|休| 無休

09

2018-2019年指定

取寄OK

チョコレートまんじゅう

洋菓子好きにも
喜ばれること請合い

300円（1個）（税込）
賞味期限：10日間

下馬いせやが CRAFT CHOCOLATE WORKS とコラボレーションして生まれたお饅頭。Bean to bar のチョコレートを使うことでより本格的な美味しさに。自慢の白餡を練り合わせたチョコレート餡は季節によって柔らかさを調整、チョコレート生地で包みしっとり焼き上げます。カカオの香ばしさが心地よく、あんこが苦手な方にも好まれるお饅頭です。

フェイスブック

下馬いせや

|TEL| 03-3422-4769
|Fax| 03-3422-5674
|住| 下馬1-18-10
|営| 9:00～18:00
|休| 木曜

10

2007年指定

取寄OK イートイン

かのこ餅

もっちりした不思議な食感

162円（1個）（税込）
消費期限：2日間

素材を生かした独創的な和菓子が揃う『成城あんや』で、幅広い年齢層から愛されている逸品。もちっとした香ばしい皮と、ほどよく練られた後味さっぱりな餡が絶妙な美味しさ。その不思議な食感は試す価値あり！釜の湯が静かに湯気をたてる茶房では、こだわりの甘味や軽食が楽しめます。

ホームページ

成城あんや

|TEL| 03-3483-5537
|Fax| 03-3483-5268
|住| 成城6-5-27
|営| 販売 9:00～19:30
茶房11:00～19:00
（L.O.18:30）
|休| 元日以外原則無休

11

2007年指定

取寄OK

成城散歩

店名がそのまま商品名に！

129円（1個）（税込）
消費期限：5日間

成城のよさをアピールできるようにと、上品な創作和菓子を作り続ける老舗和菓子屋。その店名と同じ名を冠した「成城散歩」は、成城の四季をあらわすシンボルである、桜、蛍、銀杏、富士山がかたどられ、ふんわりした皮でこしあんをくるんだ上質な風味の人形焼。成城のお土産に最適です。

ホームページ

成城散歩

|TEL| 03-5490-3741
|Fax| 03-5490-3741
|住| 成城6-5-34
成城コルティ1F
|営| 10:00～21:00
|休| 元日以外原則無休

12

2013年指定

取寄OK

金平糖（三種類）

床屋さんで売ってる金平糖!!

410円（税込）
賞味期限：365日間

カラフルな色とトゲトゲな独特の形、噛んだ時に口の中でクシュッと広がる食感が魅力の金平糖。この伝統的なお菓子を現代的に個別包装いたしました。「お猫様の金平糖」「お代官様の金平糖」「Tokyo・Tokyo」と 3 種類ラベルがあります。その時の気分で選んでください。

理・美容院 Hair Studio F&F

|TEL| **03-3426-0462**
|住|世田谷1-15-9
|営|9:00〜19:30
（日曜・祝日は〜19:00）
|休|月曜・第2、3火曜

13

2008年指定

取寄OK

たまでん羊羹

昔懐かしい玉電の可愛い一口羊羹

227円(1個)／680円(3種セット)／1,360円(化粧箱入り)(各税込)
消費期限：365日間

昭和 40 年台に渋谷〜二子玉川を走っていた路面電車“玉電”をモチーフにしたミニ羊羹。車両をかたどった小箱は、抹茶（80 形）・粒（200 形）・練（300 形）・粒 ×2 コ（300 形・まねき猫車両）の 4 種類あり、喉ごし良くすっきりした甘さ。小箱は繋いで遊べ、子どもはもちろん当時を知る人にも懐かしく喜ばれる商品です。

ホームページ

まちもりカフェ

|TEL| **03-3425-4945**
|Fax|03-3428-2177
|住|世田谷3-1-27
|営|10:00〜17:00
|休|日曜・祝日・夏季

14

2007年指定

たい焼き

2代目が作る昔ながらのたい焼き

160円〜（1個）（税込）
消費期限：2〜3日間

世田谷通りにある 1969 年創業の『ちよだ』のたい焼きは、国士舘大の学生が 1 個で満腹になるようにと作られただけあって大きめサイズ。ふわふわでもっちりした生地に、餡が尻尾まで詰まって冷めても美味しい。小倉、クリーム、鶯、チーズなど種類も豊富。甘さ控えめなので、いくつでも楽しめそうです。

ちよだ

|TEL| **03-3429-6687**
|Fax|03-3429-6687
|住|世田谷4-6-1
|営|11:00〜18:00
（材料がなくなり次第閉店）
|休|日曜

15

2012年指定

取寄OK

抹茶クリーム大福

冷んやりとろ～り、
新食感の美味しい大福

150円(1個)／1,080円(6個入り)
1,728円(10個入り)／3,456円(20個入り)(各税込)
賞味期限:冷凍30日間

良質な国産抹茶をたっぷり使用し、20 センチも伸びる柔らかな生地の中には抹茶餡と生クリームが入って、マシュマロのようにフワッとした冷たい大福。甘さ控えめで、抹茶本来の程よい苦味と香りを楽しめます。一口食べたら感動の新感覚スイーツです。冷凍なら 30 日保存できるので、贈り物にも喜ばれます。

ホームページ

まごころ銘茶 松田園

|TEL|03-3482-6412
|Fax|03-3482-6330
|住|祖師谷2-4-9
|営|10:00～18:00
|休|日曜

16

2021-2022年指定

取寄OK

世田谷エールおかき

クラフトビールにあうおかき

1,656円(3種セット)(税込)
賞味期限:45日間

ハーブソルト & ブラックペッパー、アンチョビ & ガーリック、世田谷ブルワリーのトマトソースの 3 種が入ったギフトセットです。メガホンとビアグラスの形が似ているのは、応援と乾杯が元気の源だから。誰かを応援したい！その声が届くように、そんな思いを込めた、世田谷エールおかきです。地元エールビールの醸造家と一緒に、乾杯にあう味わいを追求したサクサクおかきが、ほろ苦い大人をサクッと元気づけます。

ホームページ

三軒茶屋 おかきあられの大黒屋

|TEL|03-3421-5008
|Fax|03-3421-5061
|住|太子堂4-1-1
キャロットタワーB1
東急ストア内
|営|10:00～20:00
|休|無休

17

2008年指定

多摩川清流 茶沢のあゆ

もっちり求肥がクセになる!

200円(税込)
消費期限:7日間

店舗のある茶沢通りを世田谷に流れる多摩川にみたて、“川をのぼるあゆ”をイメージしています。素材のうま味を引き出すと言われるアルカリイオン水で作られた名物菓子。ブランド卵を使用して焼き上げた生地の中に、黒すり胡麻を加えた求肥がくるまれ、香ばしい生地ともちもちの求肥、黒すり胡麻が絶妙に調和しています。可愛らしい鮎の姿に心が和みます。

御菓子司 竹翁堂（ちくおうどう）

|TEL|03-3421-4024
|Fax|03-3421-4024
|住|太子堂4-30-29
|営|10:00～19:00
|休|火曜

18

2013年指定

せたがや文学サブレ

成績アップの予感大!?

110円(1個)(税込)
賞味期限:25日間

世田谷文学館や大宅壮一文庫など、文学関連の施設が数多くあり、徳冨蘆花をはじめ、今も昔も多くの文豪たちに愛される世田谷。そんな文学の似合う町にちなんで作られたのが、鉛筆の形のサブレ「せたがや文学サブレ」です。詰合わせの際には原稿用紙に包んでもらえるとあって、入学祝いや卒業祝いの贈り物としても好評!

ツイッター

紅谷

|TEL|03-3303-3356
|Fax|03-3303-3356
|住|八幡山3-34-16
|営|8:30〜19:30
|休|日曜

19

2007年指定

ママン

当時のままのパッケージが懐かしい

135円(1個)(税込)
賞味期限:6日間

大正から続く根津好月堂から独立し、昭和41年に八幡山に開店。和菓子と洋菓子が揃う店。当時から定番の「ママン」は、ふんわり焼き上げた素朴な味のブッセに口どけよいチーズバタークリームとさわやかな杏ジャムがサンドされています。口にすれば遠い昔の懐かしい記憶が蘇ってきそう。

和洋菓子 好月堂

|TEL|03-3303-5316
|Fax|03-3303-5219
|住|八幡山3-35-24
|営|11:00〜20:00
|休|火曜

20

2007年指定

梅どら

餡と梅の絶妙なバランス!

240円(1個)(税込)
賞味期限:8日間

世田谷の梅の名所、羽根木公園のふもとに昭和40年創業。遠方から訪れる人達に日持ちする土産として商品化した「梅どら」は、北海道産小豆餡の間に大粒種ぬき青梅のブランデー漬けが挟まり、シャキッとした歯ざわりの今までにないどら焼き。「え、梅が?」という人も一度食べれば「美味しい!」とおみやげにも大好評です!

京あづま

|TEL|03-3328-2801
|Fax|03-3328-2801
|住|松原5-3-11
|営|9:00〜21:00
|休|第2、4火曜

21

2007年指定

フレッシュパンセ

サクッ、フワッとした生地が魅力

152円(1個)(税込)
賞味期限:30日間

その日の気温や湿度によって生地の“混ぜ”と“焼き”を、今なお手作業で調整する職人技で作られている「フレッシュパンセ」。この工程こそが、外はサクッと中はしっとりの独特の食感を守っています。定番のチーズバターとアンズジャムの他に、季節限定もご用意しています。

ホームページ　インスタグラム

菓心 たちばな　千歳烏山本店 千歳烏山南口店

千歳烏山本店
|TEL|03-3309-2341
|Fax|03-3309-2369
|住|南烏山6-4-14-1F
|営|9:30～19:00
|休|無休

千歳烏山南口店
|TEL|03-6909-1215
|Fax|03-6909-1220
|住|南烏山5-13-8清水ビル1F|営|9:30～17:30
|休|無休 ※休日、営業時間は変わる場合がございます。

22

2006年指定

招福もなか

見るだけで幸せを運んでくれそう

594円(6個入り)／950円(9個入り)(各税込)
賞味期限:20日間

招き猫の発祥として有名な豪徳寺にちなみ、一口サイズで招き猫を表現した「招福もなか」。こしあん、白あん、つぶあんの3種類が、それぞれ白、ピンク、茶の招き猫をかたどっています。『亀屋』の名前が入った後姿も、たまらなく可愛い。こんなおめでたいお土産なら、喜ばれること間違いなし。

ホームページ

亀屋

|TEL|03-3429-0208
|Fax|03-3429-0209
|住|宮坂3-12-2
|営|10:00～18:00
|休|水曜

世田谷観光ボランティアガイドがご案内します

世田谷区の魅力をお伝えするボランティアガイドを無料で実施しています。松陰神社や豪徳寺、世田谷八幡宮などの周辺をボランティアガイドとともに回り、より楽しいまち歩きをしませんか。

申込方法

申込書(観光ホームページからダウンロードできます)に、必要事項を記入のうえ、メール、FAXまたは郵送して下さい。

申込先

公益財団法人世田谷区産業振興公社
〒154-0004 世田谷区太子堂2-16-7
TEL 03-3411-6715　FAX 03-3412-2340

メールアドレス

kanko@setagaya-icl.or.jp

詳しくは、観光ホームページ「エンジョイ！SETAGAYA」をご覧ください。

エンジョイ　世田谷
https://www.kanko-setagaya.jp/

洋菓子 和菓子 パン 食品 飲料 酒類 雑貨 衣料 化粧品 工芸品

パン

01 2021-2022年指定

イートイン

千寿の角食

素材にこだわったやさしい食パン

390円（税込）
消費期限：4日間

千寿の食パンは余計なものは一切入れないので毎日食べても安心な食パンです。低温長時間発酵させるなど種仕込みから3日間かけて焼き上げます。決して口溶けの良いパンではありませんが焼いてよく噛むとモチモチとした食感と北海道小麦の深い味わいが楽しめる食パンです。土曜限定販売品です。

ホームページ

千寿

TEL 03-3322-1199
Fax 03-3322-1199
住 羽根木2-35-1
営 11:00～17:00
休 月・火曜

食品

01　2021-2022年指定

取寄OK

イベリコ豚の ビール煮込み

無添加にこだわる、安心・安全の味

1,300円（税込）
賞味期限：14日間

ビストロ料理が簡単に楽しめる商品です。ほろほろとくずれるイベリコ豚と、じっくり炒めて甘みを出した玉ねぎ、自家製フォンドヴォー、ギネスビールのコクと苦み。ナイフいらずのやわらかさは、地域の方々に人気があります。生まれも育ちも世田谷の地元に店を開いた理由は、もっと気軽にビストロ料理を楽しんでいただきたいという思いから。この商品を通じて私達のエスプリ、世田谷の風を感じてください。

ホームページ

梅ヶ丘ビストロくるみ

|TEL| 03-6413-6963
|Fax| 03-6413-6963
|住| 梅丘1-22-5 2A
|営| 11:30～13:30
18:00～21:00
|休| 日曜

02　2023年指定

取寄OK

甘酒ふりかけ

ごはんにも料理にも使える 栄養価の高いふりかけ

792円（税込）
賞味期限：約300日間

栄養価の高さから、飲む点滴とも呼ばれる甘酒。甘酒ふりかけは甘酒を独自の製法でパウダー化し、鹿児島産の最高品質の鰹節「本枯節」、丸大豆しょうゆ、本みりん、有機砂糖などを加えて作られました。当初は子ども向けに作ったそうですが、いまでは幅広い年齢層に人気です。インスタグラムでは、甘酒ふりかけを使った炊き込みご飯や、肉の味付けなどのレシピが公開されています。

ホームページ　オンラインショップ　インスタグラム

HAPPY HORIZONS（ハッピーホライズンズ）

|TEL| 03-6432-3070
|住| 奥沢7-24-6
|営| 火・金曜
9:00～14:00
|休| 月・水・木・土・日曜・祝日

03　2008年指定

取寄OK　イートイン

成城ハニー

世田谷の濃厚な 天然ハチミツを味わう

2,160円（140g）（税込）
賞味期限：2年間

自然農法で無農薬のブルーベリーを栽培し養蜂も営む『宍戸園』は、世田谷で300年も続く農家。美味しいハチミツを採るためにバラやハーブ、柑橘類を育て、養蜂箱に住む蜂が様々な蜜を集めてきます。糖度80度以上の「成城ハニー」は、濃厚な花の香りがするフルーティなハチミツです。

ホームページ

宍戸園

|TEL| 03-3307-5154
|Fax| 03-3307-2060
|住| 上祖師谷4-7-1
|営| 10:00～18:00
|休| 不定休

04

2018-2019年指定

世田谷産の果実たちで作ったジャム

（夏みかん・レモン・ライム・びわ・
柿・梅・マルベリー・やまもも等）

せたがやそだちの手作りジャム

400～600円（150g）（税込）
賞味期限：90日間

福祉作業所で作られる世田谷区内で生育した果実を使用したジャムです。世田谷区内の公園などの公共施設のほか、近隣の家庭から提供される柑橘類や梅を使用しており、高齢等で採取が難しい場合は出張して採取します。提供のお礼に利用者が庭の枝草刈りをするお手伝いも。果物の味が引き立つようシンプルに作られたジャムは季節ごとに種類が変わります。

ホームページ

烏山福祉作業所（工房asi）

|TEL| 03-3326-8001
|Fax| 03-3326-8010
|住| 北烏山1-29-15
|営| 9:00～17:00
|休| 土・日曜・祝日

05

2023年指定

取寄OK　イートイン　体験

シモキタハニー

**下北沢の自然の恵み
希少な非加熱ハチミツ**

500円（35g）／
1,700円（125gリターナブル瓶。再購入時に瓶を持参すると1,200円）（各税込）
消費期限：2年間

農薬とはほぼ無縁のシモキタエリアに咲く花々から蜂たちが蜜を集めて生まれたシモキタハニー。季節ごとに移り変わる花から採れた非加熱の百花蜜は、ハチミツ本来の栄養素や酵素が損なわれることが無いハチミツです。採蜜日によって全く違う、この土地独特の味わいを楽しめるのもシモキタハニーの醍醐味のひとつです。125gの瓶は環境にやさしいリターナブル瓶で提供されています。

ホームページ　インスタグラム

シモキタ園藝部ちゃや

|TEL| 03-6805-5887
|住| 北沢2-21-12 NANSEI-PLUS 南棟
|営| 12:00～17:00(土・日曜・祝日は～18:00)
※SNSで要確認
|休| 月・火曜

06

2016-2017年指定

イートイン

バインミー（魚とトマト）

砧公園散策のお供やパーティーに

650円（1個）（税込）
消費期限：1日間

ベトナムに何度も足を運び、現地で学んだ店主が作るのは、ベトナムのソウルフード、ベトナム風サンドイッチです。定番の味は 4 種類、サクッと軽い特注のフランスパンに肉や魚のメインの具と甘酸っぱい大根と人参のなますをサンド。パクチーやベトナムの魚醤ヌクマムの香りがクセになります。アーティチョークティーなどのドリンクと共に楽しんで下さい。

ホームページ

ăn di（アンディー）

|TEL| 03-3417-3399
|Fax| 03-3417-3399
|住| 砧3-4-2
|営| 10:00～16:00
(パンがなくなり次第終了)
|休| 木曜

07

2021-2022年指定

取寄OK　イートイン

ちとかライス

千歳烏山生まれの名物料理

2,160円（1袋4食入り）（税込）
賞味期限：1年間（冷凍）

「ちとかライス」は、はしぐち亭が考案した世界初の料理です（別名：牛筋のマスタード煮込みライス）。はしぐち亭創業の地「千歳烏山」にちなんだネーミングで、千歳烏山→チトカラ（通称）→ちとかライス（ちっと辛いライス）と命名しました。世田谷で生まれたこの料理を日本中に発信していきたいと思います。カレーライス、ハヤシライスに次ぐ世界三大ライスのひとつを目指します。

ホームページ

洋風食堂はしぐち亭

|TEL| 03-5799-6458
|住| 経堂1-11-13
　ウエダビルディング 1F
|営| 11:30～14:30
　17:00～21:30
|休| 月曜・第3火曜

08

2018-2019年指定

取寄OK　イートイン

2人用 カレーセット

本格的な北インド料理をご家庭で

4,980円（送料込み）（税込）
賞味期限：7日間

世田谷区内に3店舗を構える北インド料理店のカレーセット。人気のカレー2種と3種の手作りナンにタンドリーチキンやサラダがついた盛りだくさんの内容です。インドの5つ星レストランで腕を磨いたシェフの作るお料理は、合成着色料、保存料、化学調味料不使用。秘伝のレシピで作られるカレーのスパイシーな香りと味わいがご家庭で体験できます。

ホームページ

スパイスマジック

|TEL| 03-5426-6955
|Fax| 03-5477-0787
|住| 桜3-25-3
　(三宿店は、下馬1-40-18)
|営| 月～金曜
　11:00～14:30(L.O.)
　17:00～22:30(L.O.)
　土・日曜・祝日
　11:00～22:30(L.O.)
|休| 無休

09

2018-2019年指定

取寄OK

ギフトセット「のむ天然おだし【雅】みやび」

ほっとする「だし」の贈り物

3,348円（税込）
賞味期限：製造より1年間

「のむ天然おだし」専門店のギフトセット。だしは「鰹の本枯れ節」、京都府産「さわら」、九州産「原木栽培しいたけ」など厳選した素材をブレンド、自然本来の素材で仕上げています。ドリップ方式で抽出すると本格的なだしが出来上がります。8種のドリップに、おこげが5枚付き。大切な方への贈り物に無添加の贅沢だしはいかがでしょうか。

ホームページ

雅結寿（みやびゆいのじゅ）

|TEL| 03-6450-8357
|Fax| 03-6450-8358
|住| 下馬2-27-14
|営| 12:00～18:00
|休| 月・火曜

10

2023年指定

取寄OK イートイン

おうちでPEGO(ペゴ)セット
（あんこ便S）

無添加・低糖度、やさしい味のオリジナルあんこ

1,200円（税込）
賞味期限：7日間

あんこ好きのオーナーが作るのは、低糖度にこだわった甘さ控えめ、保存料不使用の自家製あんこ。羽根木公園の青梅や世田谷産夏みかんのジャムなど旬の食材を使った季節ごとのあんこの販売も。おうちで PEGO セット（あんこ便 S）は 2 種類のあんことモナカの皮、オリジナルグラノーラのセット。あんこはお好みのものも選べます。モナカの皮に挟むのはもちろん、グラノーラとあんこを混ぜて食べるのもおすすめ。

ホームページ　インスタグラム　オンラインストア

PEGO＆CO.世田谷店（ペゴあんこせたがやてん）

|TEL|03-6432-6643
|住|世田谷1-16-24 榎本ビル１階
|営|10:00～19:00
|休|日・月曜

11

2021-2022年指定

取寄OK

まるごトリオ・ジャム＆シロップ

美と健康のジャム＆シロップ

4,752円（税込）
賞味期限：180日間

三軒茶屋発、90 年の歴史を持つ青果店のオリジナル商品です。マヌカジンジャージャム・ジンジャーシロップ･マヌカレモンシロップは、「美」と「健康」をコンセプトに生姜の冷え性改善効果や、アンチエイジング効果などに着目して誕生しました。トーストやドリンクだけでなく、お料理やスイーツに使っても美味しく召し上がれます。

ホームページ

佐藤青果店（有限会社まるご）

|TEL|03-3410-8274
|Fax|03-6805-5080
|住|太子堂5-1-14
|営|10:30～20:00
|休|日曜・祝日

12

2016-2017年指定

イートイン

トロトロやわらかスペアリブ

厳選素材の美味しさがぎゅっと凝縮

2,260円（2個入り）（税込）
賞味期限：冷凍30日間

毎日でも楽しめる美味しく身体に優しい料理を提供したいと世田谷出身のシェフが尾山台に構えたお店の名物メニュー。脂身まで美味しいブランド豚をじっくり半日煮込み特製ソースに漬け込むなど手間暇をかけて出来上がる柔らかくジューシーなスペアリブは絶品です。冷蔵庫で自然解凍し、オーブンで焼けば尾山台名物のご馳走が食卓に。

ホームページ1　ホームページ2

gigli 89 tokyo（ジリ トウキョウ）

|TEL|03-5707-8686
|Fax|03-5707-8686
|住|等々力2-16-15 早川ビル101
|営|11:30～23:00(LO 22:30。日曜・祝日は～22:30・LO 22:00)
※営業時間等の詳細につきましては、HPをご覧ください。
|休|不定休

洋菓子
和菓子
パン
食品
飲料
酒類
雑貨
衣料
化粧品
工芸品

13　2018-2019年指定

取寄OK

おかずキムチ

手間暇かけた美味しいキムチ

350円（1袋）（税込）
賞味期限：30日間

塩漬け、糖しぼりを経てタレで仕込むこだわりの三段製法で作られるキムチは、昔ながらに野毛の工場で製造される「二子玉川すぎ」マーク。酸味を抑えつつ辛さと甘みのバランスをととのえた味わいは、そのままご飯にのせても、豚キムチにしても食べやすいと人気です。加熱殺菌をして常温で長期保存可能なので手土産や贈り物にも喜ばれます。

ホームページ

杉山食品工業株式会社

|TEL|03-3704-1311
|Fax|03-3704-1364
|住|野毛2-27-17
|営|9:00～17:00
|休|日曜・祝日

14　2016-2017年指定

取寄OK　イートイン

元祖ゴロゴロ肉羽根木餃子

絶品羽根付き餃子をご家庭で

650円（5個入り）（税込）
賞味期限：90日間

テレビや雑誌の取材が絶えない、皮から全て手作りする餃子専門店です。ジューシーな餡には生ハムに使われる良質なイタリア産のゴロゴロ肉がたっぷり！店内で作る自家製皮は北海道産地粉 100% を使用。ご家庭用の他ご贈答用にも大人気の冷凍餃子です。

ホームページ

世田谷 羽根木餃子

|TEL|070-6638-0295
|住|松原5-3-21-2F
|営|テイクアウト・店内飲食
12:00～14:00（火曜を除く）、
17:30～21:00
（日曜は店内飲食は～20:00）
|休|月曜・第３火曜

15　2006年指定

区内産の農産物せたがやそだち

世田谷で育った安全・安心な農産物

時価

世田谷区内の農家で生産された野菜や果実は、自然の恵みをたっぷり受けて育った農産物。大地に生える双葉に「せたがやそだち」と書かれたロゴマークをつけ、各農家やJAの共同直売所で主に販売されています。まさに、地元で生産した農作物を地元で消費する“ 地産地消 ”のスタイルです。

世田谷区内農協協議会

世田谷区内の各農家　JA東京中央共同直売所

【販売先】
●JA東京中央ファーマーズマーケット千歳烏山
南烏山6-28-1 |TEL|03-5313-7711
●JA東京中央ファーマーズマーケット二子玉川
鎌田3-18-8 |TEL|03-3708-1187
【問い合わせ先】
●世田谷区経済産業部都市農業課農業振興係
太子堂2-16-7 |TEL|03-3411-6658
●JA東京中央本店組織広報室
粕谷3-1-1 |TEL|03-5314-3535
●JA世田谷目黒営農相談室
桜新町2-29-1（ファーマーズセンター） |TEL|03-3428-5211

16

2023年指定

取寄OK　イートイン

インゴビンゴセット

新鮮な国産豚で作る
味わい深いソーセージ

3,500円(税込)
賞味期限:10日間

ドイツのレストランで修業後帰国し、日本人のソーセージマイスターのもとで、技術を習得したシェフの手作りソーセージ。レストラン定番のソーセージの中から、バイエルン地方の代表的なソーセージ、チーズ入り、ハーブ入り、プレーンソーセージなどシェフのおすすめを詰め合わせたセット。マイスター直伝の本格ドイツソーセージが楽しめます。本場の味をご家庭でも。

ホームページ　オンラインショップ

IngoBingo(インゴビンゴ)

|TEL|03-5450-1535
|住|宮坂2-18-3
キャッスル経堂B1F
|営|18:00～(土･日曜･祝日は15:00～)23:00
|休|月･木曜(祝日の場合は営業)

17

2011年指定

取寄OK

豚ロース味噌漬

ごはんとの相性も最高!

2,150円(5枚入り)(税込)
賞味期限:14日間(冷蔵)

新鮮で良質な豚肉を自家製ブレンドの味噌たれで漬けた「豚ロース味噌漬」は、40年前から販売されている地元で評判の品。柔らかくボリュームがあり、風味豊かなニンニクの香りが食欲をそそります。松陰神社すぐ近くの店頭で、贈答用のほかご自宅用も販売。食卓にもお弁当にも最高の一品。地方発送も承ります。

肉の染谷

|TEL|03-3419-2941
|Fax|03-3419-2941
|住|若林4-17-11
|営|10:30～18:00
|休|木･日曜･祝日

18

2018-2019年指定

取寄OK　イートイン

ヤスさん秘伝の手作り肉まん

ふわもちジュワーの手作り肉まん

300円(1個)(税込)
賞味期限:90日間(冷凍)

この道40年以上、上海料理店のマスターの作る手作り肉まんはイベントでも大人気。ミンチ肉を使わず、国産豚バラ肉を叩いて作る自慢の餡は、くどくなくとってもジューシー。タケノコ、しいたけ、長ネギと合わせ、シンプルな塩味の上海風に仕上げています。しっかり発酵させたふわふわ、もっちりした軽い皮の肉まんは何個でも食べられます。

ホームページ

中国上海料理 佳燕(かえん)

|TEL|03-3329-0778
|Fax|03-3329-0778
|住|杉並区上高井戸1-7-25
ヴィラ八幡山
|営|月～金曜 11:30～14:00
17:00～22:00
土･日曜･祝日
17:00～22:00
|休|無休

※八幡山商福会商店街振興組合加入店

飲 料

01 2008年指定

取寄OK 体験

極上 沢の響

茶師十段:大山拓朗の責任焙煎

756円(1袋100g)(税込)
賞味期限:180日間

自家焙煎100%にこだわる自慢のほうじ茶。袋を開けた瞬間にわかる品質の違いは衝撃的！静岡産と鹿児島産の茶葉を素材に、茶審査技術の最高位“茶師十段”の眼でブレンド。「子どもの手伝い」から数えること約半世紀におよぶ加工歴。培われた技をもって、店頭で丹念に焙煎しています。湯気とともに立ち昇る甘みのある風味を、ぜひご堪能ください！

ホームページ

しもきた茶苑大山

|TEL|03-3466-5588
|Fax|03-3466-5524
|住|北沢3-19-20 reload 1-11
|営|販売 9:00〜19:00
テイクアウト 14:00〜18:00
|休|水曜(毎月27日、28日の特売日は除く)

02 2018-2019年指定

取寄OK

スジガネ ブレンド

旨味を極めたスペシャルブレンド

1,512円(200g)(税込)
賞味期限:30日間

下北沢のスペシャルティコーヒー豆専門店、筋金珈琲焙煎所のハウスブレンド。品質の高いコーヒー豆を一粒一粒手作業で選別、焙煎して「凄く美味しい」味にととのえます。じっくり深煎りした豆は、奥深い旨味が人気の秘密。旨味のある珈琲豆は飲み難くはありませんので、ビックリしますよ〜。保存方法や淹れ方も丁寧に指南します。酸っぱくないコーヒー豆をお探しの方、カフェインのないコーヒー豆も販売中です。珈琲の苦手な方にも美味しい！っと好評です。

ホームページ

筋金珈琲焙煎所

|TEL|03-3466-5058
|住|北沢3-31-3
|営|10:00〜21:00
|休|月曜
(祝日の場合は翌日休み)

03 2018-2019年指定

取寄OK

喜多見ブレンド

創業当時より歴史を刻むブレンド

1,100円(180g)(税込)
賞味期限:60日間

創業 1988 年以来、愛され続けているオリジナルブレンド。マイルドで香ばしくブレンドならではの旨みが凝縮。ご注文を受けてから小型焙煎機で直火焙煎。好みの味わいや、焙煎の加減をお伺いして、お客様の理想のコーヒー作りをお手伝いします。第3回世田谷キラリ輝く個店グランプリ「グランプリ」受賞。

ホームページ

ビーンズ喜多見

|TEL|0120-66-7527
|Fax|0120-66-7527
|住|喜多見8-15-32
|営|9:00～18:00
(L.O.17:30)
|休|水・日曜

04 2019-2020年指定

取寄OK イートイン

ドリップパックコーヒー
(マイルド・ほろにが)

本格的なコーヒーをお手軽に

139円(1袋)／585円(5袋・箱入り)(各税込)
賞味期限:約300日間

祖師ヶ谷大蔵駅そばのコーヒー専門店の味が気軽に楽しめるドリップパックは、お店で人気の2種類のブレンドの豆をさらにグレードアップしてギフト用にパッキング。パッケージの洒落たイラストと「SETAGAYA」の文字が世田谷みやげにぴったりです。器具を持たなくても手軽に本格コーヒーが楽しめるので自宅用に求める方も。まとめ買いがお得です。

ホームページ

ローキートーン珈琲店

|TEL|03-3416-0781
|Fax|03-3416-0781
|住|砧6-37-6-B
|営|11:00～19:00
|休|月曜・火曜不定休

05 2016-2017年指定

駒沢スペシャル

オンリーワンのコーヒー豆

1,150円(200g)(税込)
賞味期限:30日間

オープンから 20 年目の自家焙煎のコーヒー豆専門店のオリジナルブレンド。ブラジルベースで、コクがあり飲みやすく、注文が入ってから焙煎するので、その人だけの味を贈ることができます。酸味が生きるのは浅煎り、コクを望むなら深煎りでと、細かく調整してくれます。贈られる方の好みを知っていたらぜひ伝えてください。喜ばれること請け合いです。

珈琲豆 ROAST komazawa

|TEL|03-3424-6239
|Fax|03-3424-6239
|住|駒沢2-41-2
|営|10:00～19:00
|休|水曜

06

2011年指定

取寄OK

カムカムコンク

購入がペルー農民の支援に繋がる

1,700円(600ml)(税込)
消費期限:1年間

カムカムはペルーのアマゾン川流域原産の植物で、その果汁にはレモンの約 56 倍、アセロラの約 1.5 倍のビタミン C が含まれています。東京農大の OB、鈴木氏がペルー留学中に貧困に喘ぐ現地農民を救う手段として出会った果物です。薄めて飲んだり、カクテルやお菓子作りに使用したりなど、使い方はいろいろ!

ホームページ

東京農大発 株式会社メルカード

|TEL| 03-5477-2250
|Fax| 03-5477-2251
|住| 桜丘1-1-1東京農業大学18号館3F
|営| 10:30～16:30
|休| 水・土・日曜・祝日 大学の休業日

07

2012年指定

取寄OK

スペシャルティブレンド ちとから

冷めても美味しい高品質コーヒー

1,280円(200g)/2,950円(500g)(各税込)
賞味期限:2ヶ月間

店舗のある千歳烏山の愛称“ちとから”にちなんだネーミングのコーヒー。少し高価で高品質な原料を吟味し(スペシャルティコーヒー100%使用)、優しくて飲みやすくバランスのとれた味。ほのかにフルーティーな風味があり、後味はすっきりしているのが特徴です。自分用にもプレゼントにも最適な品。

ホームページ

モカジャバ

|TEL| 0120-352-453
|住| 南烏山6-27-9 グレースYK101
|営| 11:00～19:00
|休| 火曜

08

2015年指定

取寄OK イートイン

松陰ブレンド

力強いコクと丸みのある苦味

1,520円(税込)
賞味期限:1ヶ月間

松陰神社通り商店街の珈琲専門店らしいネーミングのご当地ブレンド。高品質なスペシャルティコーヒーの生豆のみを使用した深煎りローストならではの力強いコクと、マイルドな苦味が特徴で、豆本来の味を堪能できるホットはもちろん、ミルクや砂糖との相性も良く、アイスコーヒーやカフェオレにも適しています。

ホームページ

珈琲家あのころ

|TEL| 03-6804-0967
|Fax| 03-6804-0968
|住| 若林4-20-9 岡村ビル1F
|営| 10:00～20:00
|休| 火曜

酒類

01

2018-2019年指定

イートイン

世田谷 手造りビール 経堂エール

出来立てを、おうちで

1,020円（500ml）（税込）
賞味期限：60日間

経堂駅近くの小さな醸造所で造られるクラフトビールです。醸造士を務める店長が東京農大時代の経験を生かして素材を厳選。最高級の麦を使ったアメリカンペールエールはホップの香りや苦みが心地よく、モルトの甘味とのバランスも絶妙。お食事にも合う飲みごたえのあるビールです。ホームパーティーの手土産などに世田谷産のビールはいかが？

ホームページ

後藤醸造

|TEL| 03-6751-0698
|Fax| 03-6751-0698
|住| 経堂2-14-3
経堂OKコート1F
|営| 15:00～22:00
日曜のみ 13:00～21:00
|休| 月・火曜

02

2008年指定

取寄OK

©円谷プロ

ウルトラないも焼酎

良質な紫芋を使用した本格焼酎

2,096円（720ml）（税込）
4,096円（店主手作りびんかご付き）（税込）

祖師ヶ谷大蔵のウルトラマン商店街にある、創業 80 年の老舗酒店。鮮やかなブルーの瓶にウルトラマンの変身シルエットが映えるオリジナル本格芋焼酎は、種子島の厳選した紫芋を使用し、古来伝統のかめ壷仕込みで丁寧に貯蔵熟成されています。芋のコクがありつつ、後味さっぱりの逸品。

三河屋酒店

|TEL| 03-3483-1357
|Fax| 03-3484-0039
|住| 祖師谷1-9-10
|営| 10:00～22:00
|休| 無休

03

2019-2020年指定

取寄OK イートイン

フタコエール

世田谷仕込みのクラフトビール

748円(税込)
賞味期限:180日間

「ふたこビール醸造所」のビールを美味しさそのままに缶に詰めました。定番は4種類。醸造所の顔ともいえる「フタコエール」は麦の旨みとホップの華やかな香り、苦味のバランスがよいペールエール。すっきりした後味でついつい飲みすぎてしまいそう。ビール好きなあの人へ、二子玉川産ビールはいかが?

ホームページ

ふたこビール醸造所

|TEL|03-6411-7125
|Fax|03-6411-7125
|住|玉川3-13-7
柳広路南角
|営|11:30〜23:00
|休|無休

04

2006年指定

用賀の郷

用賀発!こだわりぬいた地酒

1,320円(720ml)(税込)

手頃な価格の日本酒やワインを豊富に揃える『マツモト』が販売する、オリジナルラベルのうま口純米酒「用賀の郷」。淡麗辛口で飲みやすく、スッキリした中に深みある芳醇な味わいは、用賀の酒として広く地元で親しまれています。この地酒を土産にされたら、日本酒好きはたまらない。

リカー&ワイン マツモト

|TEL|03-3700-5556
|Fax|03-3700-5557
|住|用賀4-11-1
|営|10:00〜21:00
|休|火曜

世田谷区商店街連合会のキャラクター

が〜やん

が〜やんは、商店街のイベントやお祭りに顔をだして、「世田谷の商店街で買おう、知り合おう!」と言いながら街を元気に飛び回っています。

洋菓子
和菓子
パン
食品
飲料
酒類
雑貨
衣料
化粧品
工芸品

雑 貨

01

2021-2022年指定

取寄OK 体験

せたがや お手玉

世田谷オリジナルのお手玉

1,000円（3個入り）（税込）

「せたがや お手玉」は5色染めです。世田谷ホストタウンのロゴマークとお手玉たまちゃんの笑顔があります。袋も特注で Setagaya の文字と日の丸をあしらいました。お手玉の製作は、障害のある方や高齢者の方にも参加していただき、一つひとつ丁寧に仕上げています。コロナ禍の中でも家で遊べますし、上手にできても、落としても、笑顔になるお手玉です。どうぞお楽しみください。

ホームページ

社会福祉法人 泉会 泉の家

TEL 03-3417-3451
Fax 03-3417-3463
住 岡本2-33-23
営 10:30～15:30
休 土・日曜・祝日

02

2021-2022年指定

取寄OK 体験

世田谷和綿 ダブルガーゼハンカチーフ

世田谷産の和綿を使ったハンカチ

990円（税込）

世田谷区内の農家さん協力のもとで栽培した、国産在来種の「大島在来」とオーガニックコットンを使用したダブルガーゼハンカチです。世田谷区の花「鷺草（サギソウ）」をモチーフにし、絵画家・福田勝さんデザインのオリジナル柄を、茜染（ピンク）とログウッド染（グレー）で表現しました。持ち歩きしやすいコンパクトサイズのハンカチで、
ギフトにもおすすめです。

ホームページ

メイド・イン・アース／株式会社チーム・オースリー

TEL 050-5357-9015
Fax 050-5210-3765
住 奥沢7-3-10
T-STYLE自由が丘1F
営 ショップ 12:00～18:00
オフィス 9:00～18:00
休 ショップ 無休
オフィス 土・日曜・祝日

03

2019-2020年指定

取寄OK

ねんどのハミガキ

やさしくナチュラルな磨き上がり

1,155円(税込)

粘土鉱物（モンモリロナイト）を使用した天然由来成分 99% の歯磨き粉は、粘土のすぐれた吸着力が汚れをしっかり落とし、色素の付着を防ぎ、口臭をも防ぐという優れもの。研磨剤、発泡剤、石鹸を使用しないため歯と歯ぐきにやさしくお子様からお年寄りまで安心して使用できます。健康志向の方におすすめできる高品質でナチュラルな歯磨き粉です。

ホームページ

株式会社ボディクレイ

|TEL|03-3703-7942
|Fax|03-3703-7943
|住|奥沢7-11-9
ニューウェルハイツ
奥沢101
|営|10:00～18:00
|休|土・日曜・祝日

04

2021-2022年指定

豪徳寺招き猫手ぬぐい

ここでしか手に入らない手ぬぐい

1,320円(税込)

肌触りがよい木綿を使用し、タペストリーにもなるように、招き猫のイラストをあしらっています。世田谷を代表する観光地で歴史ある「豪徳寺」の「招き猫」を描いた手ぬぐいはここでしか手に入らないため、豪徳寺を参拝して街を散策した記念にお求めになる方が多いです。豪徳寺の招き猫発祥の地の記念として、身近に置いて愛着を持っていただけることと思います。

ホームページ

たまでんカフェ山下

|TEL|03-5426-3737
|Fax|03-5426-3738
|住|豪徳寺1-44-5
|営|11:00～17:00
|休|火・水曜
(イベント等で不定休あり)

05

2018-2019年指定

取寄OK

Setagaya Ring

世田谷への愛情込めた
手作りリング

58,300円～(税込)

三軒茶屋のジュエリーショップが提案する世田谷の地名が付いたリングコレクション。3石のダイヤを入れた「Sancha」など地名を元にデザインが施されています。注文後に金属を叩いて作るリングは 1.3mm 幅ながらしっかりした強度。デザインのアレンジや内側へのイニシャル入れなどの要望にも対応可能。思い出のシーンをリングで永遠に。

ホームページ

オーダーメイドジュエリー アダン

|TEL|03-3418-7008
|Fax|03-3418-7008
|住|三軒茶屋2-14-10
ローヤルマンション 404
|営|10:30～16:00
|休|火・水曜

洋菓子 和菓子 パン 食品 飲料 酒類 雑貨 衣料 化粧品 工芸品

06

2018-2019年指定

取寄OK

せたがやトートバッグ

世田谷愛にあふれるトートバッグ

1,980円（大）／1,650円（小）（各税込）

カラフルなトートバッグは、世田谷駅前商店街振興組合と白梅福祉作業所とのコラボレーション商品。丈夫なトートバッグに作業所の高性能ミシンで刺繍が施されています。デザインは「玉電」「世田谷線」、商店街のキャラクター「がーやん」の3種類。定番の縦型と小さなお弁当サイズも人気です。

ホームページ

はんこ広場 世田谷店

|TEL|03-6452-9050
|Fax|03-6452-9051
|住|世田谷1-15-9
|営|10:00～19:00
|休|土・日曜・祝日

07

2016-2017年指定

取寄OK

ハンカチ

小物にこだわる男性に贈りたい

1,320円～（1枚）（税込）

オーナーが「男性にも楽しめるハンカチを」と立ち上げたハンカチブランドの定番ハンカチは、国内外のシャツ生地を縫製したオリジナル。ベーシックなストライプやチェック柄はスーツにもデニムにも似合いそう。イニシャルや「Thank you!」などのメッセージも＋440円で入れられます。メッセージカード代わりにハンカチを送るのも粋。※刺繍は5日間～

ホームページ

H TOKYO

|TEL|03-3487-4883
|Fax|03-6453-2245
|住|太子堂1-1-11
|営|11:00～19:00
|休|月曜
（祝日の場合は翌日休み）

08

2009年指定

取寄OK

せたせんポストカード

世田谷線が走る風景を やわらかく表現

110円（1枚）／塗り絵セット 330円（5枚）（各税込）

三軒茶屋～下高井戸を走る世田谷線と、かつて渋谷～二子玉川間を走っていた玉電の懐かしい風景をスケッチした、心和むポストカード。今は姿を消した世田谷線のグリーン車両や玉電の風景が、一枚一枚、色えんぴつで彩色され、柔らかいタッチで甦ります。彩色前の塗り絵用もあります。

ホームページ

社会福祉法人 めぐはうす まごの手便

|TEL|03-3324-2391
|Fax|03-3324-0848
|住|松原3-25-16
ライズビーアパート
シモタカ1・2F
|営|11:00～17:00
|休|水・日曜

09 2018-2019年指定

しらうめ オリジナルハンカチ

利用者デザインの刺繍付ハンカチ

500円～（1枚）（税込）

福祉作業所の利用者が描いたイラストをデザインに起こし、綿100%のハンカチに高性能ミシンで刺繍しました。糸の設定や封入、シール貼りは利用者が担当。カラフルな糸でかたどられたユニークなタッチのキャラクターが人気です。お好みのデザインを注文後1週間程度で納品可能で、近隣には配達も。月に1度の梅ヶ丘駅での販売会も好評です。

白梅福祉作業所

|TEL| 03-3325-5407
|Fax| 03-3325-5056
|住| 松原6-43-17
|営| 9:00～17:00
|休| 土・日曜・祝日

10 2010年指定

松陰めがねクロス

使いごこち抜群のめがねクロス

770円（税込）

1950年創業の『美松堂』が、吉田松陰先生の生誕180年を記念して製作したメガネ拭き。和柄の下地に松陰先生のシルエットと漢文で書かれた教えが、格調高くデザインされています。ハイテク素材を使い、携帯電話などにも利用できます。受験生や参拝のお土産に喜ばれること間違いなし！

ホームページ

時計・メガネの美松堂

|TEL| 03-3414-4704
|Fax| 03-3414-4704
|住| 若林4-27-14
|営| 10:00～19:00
|休| 日曜・祝日不定休

「世田谷のものづくり」の魅力を発信しています！

Setabiz セタビズ

Setabizは、世田谷区で製造業に携わる中小企業と世田谷区内外の企業をつなぐビジネス情報交流サイトです。世田谷区内外の企業へ情報を発信し、最適なビジネスパートナーを見つけ、製品開発や新規取引に結びつけられるような支援サイトを目指します。

- 手間も費用もかからずにひろく自社アピール！
- カンタンな検索や発信でビジネスパートナー開拓！
- コミュニケーション機能で新規取引・提携・課題解決などの情報交換！

―問い合わせ―

公益財団法人世田谷区産業振興公社
経営支援係
TEL 03-3411-6613
FAX 03-3411-6610
https://setabiz.website/

洋菓子 和菓子 パン 食品 飲料 酒類 雑貨 衣料 化粧品 工芸品

衣 料

01 2012年指定

取寄OK

豪徳寺Tシャツ

人気の招き猫のイラストが
Tシャツに!

2,100円（Mサイズ1枚）(税込)
2,200円（Lサイズ1枚）(税込)

招き猫の発祥地として有名な豪徳寺。ここで好評なエコバッグの招き猫のイラストが、今度はTシャツになって登場!背中に招き猫と豪徳寺商店街の豪の字、前面の左胸にも一匹の招き猫がプリントされています。メンズサイズでS・M・Lの3種類あり、豪徳寺商店街でしか手に入らないので要チェックです!

02 2010年指定

取寄OK

たま電Tシャツ

バックプリントの路線図が好評

2,200円（130㎝）
2,420円（150㎝・S・M・L・XL・XXL）(各税込)

昔懐かしい玉電時代の車輌三種が描かれた、その名も「たま電Tシャツ」。バックプリントには、三軒茶屋から下高井戸まで世田谷線の路線図がほぼ忠実に描かれていて、かわいいと大人気!他のたま電グッズと並んで、世田谷線好きなら入手しておきたいアイテムの一つです。

豪徳寺商店街振興組合/ホームショップうわぼ

|TEL|03-3420-3151
|Fax|03-3420-3156
|住|豪徳寺1-23-24
|営|9:00～18:30
|休|水曜・隔週木曜

ホワイトランドリー

|TEL|03-3706-6560
|Fax|03-3706-6560
|住|世田谷1-12-13
|営|月～土曜
9:00～19:00
祝日 11:00～17:00
|休|日曜

03

2018-2019年指定

取寄OK　体験

世田谷キャペリンハット（つば広帽子）

心地よいオリジナルハット

13,200円～15,400円（税込）
（カスタムオーダー）

世田谷で生まれ育った帽子デザイナーがひとりひとりの頭のサイズに合わせて作るつば広帽子です。10 種類ほどのデザインの中から好みの型を選び、生地も選べるカスタムオーダースタイル。ハンドメイドの帽子は頭にぴったりフィットするとリピーターも多数。UV 対応も可能です。注文から約 1 ヶ月で世界でひとつだけの帽子ができあがります。

ホームページ

ピーチブルーム帽子店・帽子教室

|TEL|03-6751-4445
|Fax|03-6751-0544
|住|代沢4-16-2
|営|10:00～18:00
|休|不定休

04

2006年指定

取寄OK

三軒茶屋Tシャツ

限定品!ご当地Tシャツ

1,980円（S/M/L/LLの4サイズ）（税込）

三軒茶屋を愛する人、注目！漢字のロゴＴシャツとして各地にファンが多く、海外へのお土産としても人気の高いご当地Ｔシャツ。「三軒茶屋Ｔシャツ」が手に入るのは、地元では誰もが知る老舗の衣料品店『三恵』だけ。時期によって色の展開が変わるので、こまめにチェックしよう。

ホームページ

三恵

|TEL|03-3413-6119
|Fax|03-3487-0935
|住|太子堂4-23-13
遊楽ビル 1F
|営|10:00～19:00
|休|年始、8月第2、3水曜

「世田谷」の魅力を発信しています！

英語版&日本語版ガイドブック
「Setagaya Guide Book」
「せたがやガイドブック」

世田谷区内の食や歴史文化、芸術、四季折々の風景などをテーマごとに紹介。外国人観光客に人気の下北沢や世田谷線沿線の特集なども掲載しています。
ぜひご覧ください。

－配布場所－

- 三軒茶屋観光案内所
- 区内の観光情報コーナー
- 図書館
- まちづくりセンター等

HPからも閲覧、ダウンロードできます

－問い合わせ－

公益財団法人世田谷区産業振興公社
TEL 03-3411-6715　FAX 03-3412-2340

化粧品

01

2016-2017年指定

取寄OK

世田谷コスメ

**お客さまと一緒に創っている
スキンケアブランドです**

1,650円〜（1本）（税込）

お客様のお肌やスキンケアに対する悩みや要望から生まれた保湿系スキンケアブランドです。お肌の悩みで選べる2種類のクレンジングジェルや洗い方で選べる2種類の洗顔、保湿成分をたっぷり配合したワンステップローション、美白ケアと肌荒れケアが同時に出来る薬用美白オールインワン化粧水、しっかり潤いを閉じ込めるフェイスクリームなど低刺激でお肌にやさしく気持ちの良い使用感。瑞々しく潤った肌へ導きます。毎日のスキンケアに。

ホームページ

株式会社 サルボ

|TEL|03-3428-1038
|Fax|03-3428-1037
|住|桜新町1-12-12
カーサウワボ2F
|営|10:00〜18:00
|休|土・日曜・祝日

02

2023年指定

取寄OK

PURE95（ピュアキュウジュウゴ）シャンプー

**髪のプロが開発した
植物由来の自然派シャンプー**

3,080円（400㎖）（税込）
消費期限：2年間（未開封）

髪を知り尽くした美容師が、成分にこだわり開発したシャンプーが PURE95。髪と頭皮にやさしいアミノ酸に着目し、サトウキビから抽出されたグルタミン酸をベースに、髪と頭皮に有効な 18 種類のハーブが配合されています。ほのかなハーブの香りときめ細かな泡立ちで、洗い上がりもふんわりとさわやか。シャンプーの質の良さを実感します。さらに泡にはトリートメント効果も。購入は HP からの通販他、取り扱いサロン、東急ハンズ、ロフトなどで。

インスタグラム　オンラインショップ

株式会社パーミングジャパン

|TEL|0120-095-112
|Fax|03-3412-5755
|住|三軒茶屋1-27-33
|営|9:00〜17:00
|休|土・日曜・祝日

工芸品

01 2018-2019年指定 取寄OK

アクリル枡 mas/mas（マスマス）

新しい乾杯を提案するクリアな枡

1合枡 2,200円～（1個）（税込）
0.3合枡 4,400円～（5個セット）（税込）

国産のアクリル枡に、60年の歴史をもつ友成工芸の技術で日本の伝統文様を彫刻しました。透明な枡に光が反射して美しいデザインが浮き上がります。食品衛生法にも適合し、さまざまな飲食シーンにも安心して使えます。まわりに施した彫刻技術をカンボジアにて教えている事により、東京インターナショナル・ギフト・ショー春2021 第9回 LIFE×DESIGNにおいて「ベストサスティナビリティ賞」を受賞。画像はカンボジアで彫刻しているクメール柄です。この商品も販売しています。

ホームページ

株式会社 TOMONARI

|TEL| 03-3413-7050
|Fax| 03-3411-5645
|住| 池尻4-26-7 ファインテラス池尻201
|営| 10:00～17:00
|休| 土・日曜・祝日

02 2018-2019年指定 取寄OK

浮き出る醤油皿 ～鷺草～

世田谷の彫刻屋さんの新商品

990円（1皿）（税込）
1,870円（2皿）（税込）

可愛らしい白い小皿に醤油を差すとあらふしぎ、花のシルエットが浮かび上がります。世田谷城に由来する世田谷区の花「鷺草（サギソウ）」の彫刻には、創業1961年の確かな技術が活かされています。形は楕円とスクエアの2つ。他の図柄や文字を彫ることも出来てオリジナルのオーダーも可能です。電子レンジ、オーブンの使用ができますので醤油皿以外でもお使いいただけます。※オーダーは5皿より承ります。4,400円（5皿）（税込）。担当者が不在、商品の在庫が無い場合がございますので、ご来店の際は必ずご連絡ください。

株式会社 橘光学（世田谷の彫刻屋さん）

|TEL| 03-3422-1630
|Fax| 03-3427-8849
|住| 駒沢2-41-2
|営| 9:00～18:00
|休| 土・日曜・祝日

03 2011年指定

体験

成城さくら染

本物の美しい桜色を身につける

1,980円（チーフ）〜16,500円（ストール）（各税込）

成城の桜並木は“せたがや百景”にも選ばれ、長く地元の人たちに愛されてきました。その桜の枝から抽出した色素で染め上げられたシルクのスカーフやチーフは、ほんのり淡いピンク色で、まさに本物の自然な桜色。手触りも柔らかく、日本ならではの染物として海外へのプレゼントにも大好評。

ホームページ

津田園

TEL 03-3416-6261
Fax 03-3416-6261
住 成城2-39-2
成城学園ビューハイツ1F
営 13:00〜19:00
休 日曜

04 2011年指定

取寄OK

深沢木箸

天然の色と木目が美しい銘木箸

3,300円〜16,500円（税込）
オーダーメイド銘木箸1膳（ギフトに最適な化粧箱入り）

地元職人が、丹精込めて手作りした「深沢木箸」は、手に馴染む八角形状で、持ちやすく滑りません。素材は島桑・黒柿・スネークウッドなど数十種類の高級銘木で、箸先まで丁寧に八角形に削られています。オーダーメイドなので、好みや予算に応じて木の種類から長さ、太さまで自由に選べる本物の「マイ箸」を作ることができます。贈り物としても喜ばれる特別な品です。

東京工房

TEL 03-3703-6789
携 080-8472-5862
Fax 03-3703-6789
住 深沢3-9-7
営 10:00〜18:00
休 不定休
（御来店前にお電話下さい）

世田谷みやげ®を販売しています！

世田谷みやげ × せたPay in 八角堂

世田谷みやげ商品を実際に見て知っていただくとともに、せたがやPayの認知度向上、利用促進の機会として、イベントを開催しています。
世田谷みやげの出店店舗は毎回変わります。世田谷ゆかりの世田谷みやげ商品をぜひお手に取ってご覧ください。

八角堂イベントの様子

開催場所

八角堂（東急世田谷線三軒茶屋駅改札口／観光案内所（サンチャキューブ）そば）

実施日時等詳しくは、観光情報サイト「エンジョイ！SETAGAYA」をご覧ください。

1か所で世田谷みやげを
複数ゲット!

常設販売

世田谷区内だけでなく、都内各地のスーパーマーケット等で
世田谷みやげ指定商品の一部を常設販売しています。

※令和4年9月現在の情報です。各店舗での取扱商品等は、変更になる場合がありますので、ご注意ください。

世田谷区は広く、世田谷みやげ指定商品も数多くあるため、それぞれのお店を訪ねて商品を購入するのも大変です。そんな方にお勧めしたいのは、常時数種類の指定商品を取り扱っているスーパーマーケット等。一度にまとめて世田谷みやげを購入できます。

クイーンズ伊勢丹

- ●白金高輪店
- ●杉並桃井店
- ●仙川店
- ●三鷹店
- ●武蔵境店
- ●国分寺店

武蔵境店

仙川店

京王ストア

- ●セブン-イレブン
  京王つつじヶ丘駅店
- ●セブン-イレブン
  京王調布駅店
- ●セブン-イレブン
  京王高幡不動駅店

セブン-イレブン
京王つつじヶ丘駅店

東急ストア

- ●上池台店
- ●三軒茶屋店
- ●洗足店
- ●調布店
- ●フードステーション用賀店
- ●フードステーションミニ二子玉川駅構内店
- ●プレッセ田園調布店　●プレッセ目黒店
- ●プレッセシブヤデリマーケット

フードステーションミニ
二子玉川駅構内店

喫茶JOY

世田谷産業プラザ（世田谷区太子堂2-16-7 1F）
にあるオープンな喫茶店

世田谷区産業振興公社が
紹介する

交流自治体
特産品紹介

世田谷区では、北は北海道から南は沖縄まで、全国の多くの自治体と交流が行われています。ここでは、各交流自治体自慢の特産品をご紹介いたします。ご自宅で様々な自治体の特産品を味わってみてはいかがでしょうか。

※1「第43回せたがやふるさと区民まつり」物産展参加自治体の特産品となります。
※2 一部の自治体は、都合により出店・掲載を見合わせています。

行者にんにくパウダー（プレーン／塩入）

北海道中川町

行者にんにくを粉末に加工して瓶詰にしました。粉末にすることにより独特の香りが抑えられ、山菜が苦手…って方にもおすすめ！

ナカガワの
ナカガワ

いぶりがっこ 金樽

秋田県横手市

いぶりがっこの「金樽」は、全て本場横手市山内地域の農家が手掛けている商品です。ぜひ、ご賞味ください。

一般社団法人
横手市観光協会

鮎の加工品セット

山形県舟形町

鮎ご飯おにぎり、鮎の開き、甘露煮、鮎とばの加工品セット。舟形町特産品の鮎を、食卓で手軽に味わえます。

舟形町特産品
サイト「ふなトク」

陣屋 特別純米

福島県白河市

福島県産「夢の香」を使用し、穏やかな香りにバランスのとれた味わいが特徴のお酒です。

有賀醸造

一慶

福島県二本松市

農家の手で、まっすぐ育ち、二本松市戸沢地区で栽培された100%阿武隈産の果実酒です。

ふくしま農家の
夢ワイン
直販サイト

平飼い本宮烏骨鶏 酵母卵

福島県本宮市

餌にビール酵母や北欧産海藻を使用し、平飼いでのびのび育った本宮烏骨鶏の卵は、アミノ酸豊富で高品質！

株式会社
本宮烏骨鶏

車麩ラスク

福島県西会津町

西会津高校魅力発信隊が考案した西会津特産の車麩を使ったスイーツです。

道の駅にしあいづ
オンラインショップ

つくばコレクション

茨城県つくば市

つくば市を代表する優れたお土産を「つくばコレクション」として35品、認定しています。

つくば市
ホームページ

烏山和紙製品 小箱

栃木県那須烏山市

小銭入れや、旅先での装身具入れに利用できます。丈夫な和紙ならではのロングセラー商品です。

合名会社
福田製紙所

川場ビール

群馬県川場村

上州武尊山から流れ込む「水」を醸造水にし、副原材料を一切使用しない麦芽100%の川場産ビールです。

KAWABA
ONLINE STORE

野菜の宝箱

新潟県十日町市

新潟県十日町市松代から旬のお野菜をお届けします。

新潟県十日町市
松代おやっこ村

シャインマスカット

山梨県甲州市

世界農業遺産認定地域、甲州市の大粒で新鮮なシャインマスカットです。上品な甘みを皮ごとパリッとどうぞ!

JAフルーツ山梨
直送販売サイト

ジンギスカン

長野県長野市

ジンギスカンを提供する店舗も数店あり、お店によって漬込み方法が違うため、いろいろな味が楽しめます。

信州新町
観光協会

大町の3蔵の日本酒

長野県大町市

長野県大町市には、北アルプスからの雪解け水を含む清冽な水を使った3軒の造り酒屋があります。

信濃大町みずのわ
プロジェクト
(長野県大町市)

富士宮やきそば

静岡県富士宮市

イワシの削り粉をかけ、豚の背脂を絞った後の肉かすとモチモチでコシの強い蒸し麺を使ったやきそばです。

(公社)富士宮市
観光協会

出雲そば

島根県飯南町

コシが強く、豊かな風味が特長の出雲そば。一福特製のそばつゆ付き。

奥出雲そば処
一福HP

【冷凍】隠岐の島産 岩牡蠣「清海」

島根県隠岐の島町

栄養豊かな山陰海岸で育つ岩牡蠣は、3年の歳月をかけて育てるため身は大きくクリーミーに仕上がっています。

隠岐の海産物
通販【和田水産】

蒲鉾

山口県萩市

質の高い生のエソを使用し、焼き抜き製法でじっくり焼き上げています。弾力ある歯応えと魚本来の旨味が特徴です。

(有)忠小兵衛
蒲鉾本店

小豆島手延素麺『島の光』

香川県土庄町

『島の光』は約400年の歴史を持つ逸品です。白く細い麺で強いコシとなめらかなのど越しをお楽しみください。

小豆島手延素麺
協同組合

からし蓮根

熊本県熊本市

蓮根の穴に辛子味噌を詰め込み、黄色い衣を付けて油で揚げた熊本の郷土料理「からし蓮根」をぜひご堪能ください!

(株)ふくとく

世田谷区にふるさと納税（寄附）を
してくださった皆様へ

ふるセタ
FURUSATO is SETAGAYA.

世田谷みやげ®をお届けしています

心のふるさとは、今いるココ。

日本各地の魅力的な返礼品がもらえるというイメージが強い“ふるさと納税”。
しかし、ふるさと納税制度はもともと、寄附を通じて
自分の故郷やゆかりのある自治体を応援するために創設された制度です。
世田谷区では「FURUSATO is SETAGAYA.（ふるセタ）」の想いを胸に、
寄附を通じた“ふるさと世田谷”への応援を募っています。
寄附へのお礼の品も、このような想いから、区の取組みを知っていただけるものをお贈りしています。
世田谷にゆかりのある逸品を集めた世田谷みやげもそのひとつ。
世田谷の魅力をお届けします。

※1万円以上の寄附が対象です。
※区外在住の方が対象です。制度上、区内にお住まいの方にはお贈りすることができません。あらかじめご了承ください。

ふるさと納税のお礼の品となっている世田谷みやげは、ふるさと納税サイトでご確認ください。

ふるさとチョイス　　さとふる

世田谷区では、寄附の使い道（各種基金や個別事業）を選んでふるさと納税をすることができます。詳しくは、区のホームページをご覧ください。

区HPから ふるさと納税 で検索！

https://www.city.setagaya.lg.jp/mokuji/kusei/004/006/002/d00162650.html

世田谷の まちなか観光

協会の詳細は こちらから

世田谷まちなか観光交流協会は、「住んでよし、訪れてよし」の“まちなか観光”に取り組んでいます。
「まちなか観光」の推進をテーマに掲げ、鉄道事業者やメディア、大学やＮＰＯなど様々な団体が加入しているのが、「世田谷まちなか観光交流協会」です。参画する団体だけでなく、相互に連携して地域の魅力発信や交流の促進に取り組むことで、地域社会全体の活性化を目指しています。

世田谷みやげ×世田谷まちなか観光交流協会

2022年2月に駒沢オリンピック公園陸上競技場で行われたリコーブラックラムズ東京（協会会員）のホームゲームイベント「Black Rams Day2022～真黒（synchro）する瞬間を共に～」にて「世田谷みやげ」のブース出店を実施しました。

ふるさと納税寄附記念品

リコーブラックラムズ東京は、世田谷区と様々な地域貢献活動を連携して行っており、その公式グッズの一部は区のふるさと納税のお礼品にもなっています。

リコーブラックラムズ東京とは

世田谷区（宇奈根）を本拠地とし、若きキャプテン武井日向選手を中心に日本代表経験のある松橋周平選手やメイン平選手、U20オーストラリア代表経験をもつアイザック・ルーカス選手など各国代表経験を持つ選手が多数所属。
NTTジャパンラグビーリーグワンのディビジョン1に所属する国内屈指のラグビーチームです。

世田谷のお店を応援する
キャッシュレスな地域通貨

みんなの生活を応援するよ!!

「せたがやPay」

「せたがや Pay」は、世田谷区の支援のもと、
世田谷区商店街振興組合連合会が 2021 年 2 月に提供開始した、
世田谷区内で使用できるデジタル地域通貨です！
「せたがや Pay」アプリをダウンロードして
セブン銀行 ATM から現金をチャージすることで
世田谷区内の「せたがや Pay」加盟店で
キャッシュレス決済が利用可能です。

ふるさと区民まつりにおける PR ブースの様子

皆様の力で地域を盛り上げよう！
せたがや Pay 利用可能店舗は
ぞくぞく拡大中！
（詳しくは、HP をチェック！）

世田谷区（じもと）を一緒に盛り上げませんか?

加盟店募集

お申し込みはこちらから▶

世田谷区民以外の方でも利用可能です！

せたがやPay で検索

InstagramやTwitterで
せたがやPayの今を発信しています。
@setagaya_pay　#せたがやPay　で検索

メール contact@setagayapay.com

「せたがや Pay」お問い合わせ先

コールセンター ☎ 050-3647-3205

平日10：00〜18：00 ※土・日・祝を除く

世田谷区商店街振興組合連合会「せたがやPay」事務局
住所：東京都世田谷区太子堂2-16-7　世田谷産業プラザ2F

世田谷の観光情報サイト「エンジョイ! SETAGAYA」

Enjoy! SETAGAYA Fun!

世田谷区内のおすすめ「まち歩きコース」の紹介をはじめ、「イベント情報」、「観光スポット」、季節感やトレンドを反映した「特集記事」など、様々な角度から世田谷の魅力を発信する観光情報サイトです。
各種観光パンフレットやマップもダウンロードできます。

※多言語(英語、中国語繁体字・簡体字、ハングル)にも対応

エンジョイ　世田谷

https://www.kanko-setagaya.jp/

小さな大好き、とまらない。

世田谷 まちなか 観光交流協会

公式 Twitter
世田谷まちなか観光交流協会

@setagayakanko

三軒茶屋、下北沢、二子玉川、
成城学園前、千歳烏山などなど、
まち単位で個性が際立つ世田谷を、
ぐるりとご紹介!!
区内の旬な話題をお届けします。
「いいね」& フォローをお待ちしています!

【公式】世田谷のまちなか観光
insetagayam（インセタガヤム）

@insetagayam

みんなに伝えたい
「すてきな場所」「おいしいモノ」など
世田谷の魅力を
ハッシュタグ「#insetagayam」をつけて
instagram（インスタグラム）に
投稿しよう!

公式 Facebook
世田谷ぷらっと

@setagayaplat

世田谷をもっと楽しく!
ぜひ「いいね」&フォローをお願いします!
区内で開催される
イベント紹介だけではなく、
旬な情報やちょっとためになる情報など、
タイムリーに発信。
上記 QR コードからお試しください。

INDEX

洋菓子

瀬戸内レモンケーキ／コンディトライ・ニシキヤ 9、19 19
レモンとケシのケーキ／ドイツ菓子工房 ムッティスクーヘン 9、20 23
尾山台ロール／パティスリークレヨン 9、21 26
ミックスクッキー／東京カヴェナント教会のぞみ園 13 01
下北沢ケーキ饅頭ふっくり〜む／ニックンロール 13 02
Tokyo castella ball
／ベビーカステラ専門店 菓子工房『青いレンガ』 14 03
ニューヨークカップケーキセット／N.Y.Cupcakes 14 04
和栗の世田谷モンブラン／アトリエそら豆 14 05
レモンケーキ＆ロシアンティケーキ／ケーキ工房 七つの水仙 5、15 06
経堂　禔温 sion 至福のフロマージュ／禔温 sion 15 07
セタガヤバターカステラ／ペンギンペストリー 15 08
豪徳寺くるみクッキー／プチプラム 16 09
バウムクーヘン(0号プレーン)／世田谷 桜新町 ヴィヨン 16 10
CHILK(チルク)
／cafe The SUN LIVES HERE(カフェ ザ サン リブズ ヒアー) 16 11
ショコラ・ド・ISONOKE／プラチノ桜新町店 17 12
エンガディナー／プレリアル成城 17 13
モカロール／成城アルプス 17 14
成城サンド／成城凮月堂 18 15
成城チーズプリン／ティンラ成城 18 16
世田谷代官シフォン／ロン アンド メリー 18 17
ブブさんぽ／Patisserie Religieuses(パティスリー ルリジューズ) 19 18
自家製フィナンシェ／Noctambule(ノクトンブル) 19 20
とろけるカスタードプリン／銭場商店 20 21
最高級生チョコ／三軒茶屋アーモンド洋菓子店 20 22
ニコタマ栗サブレbyニコタマ栗ラボ／恵那川上屋 二子玉川店 21 24
マフィンラスク／ル・マフィン・プレシュー 21 25
リンゴたっぷりアップルパイ／パイ焼き茶房 22 27
プリントクッキー
／社会福祉法人はる 社会就労センター パイ焼き窯 22 28
世田谷シフォン／世田谷ファームランド 22 29
ブールドネージュ(プレーン・チョコ)／ジェノワーズ烏山店 23 30
世田谷マロンロール／フルーツパーラー ICHIMAN 23 31
ハンドメイドキャンディー／TIK TOK HANDMADE CANDY
（ティック トック ハンドメイドキャンディ） 23 32

和菓子

一筆かりんとう“塩みつブラウン”／東京 世田谷 升本屋 10、25 03
たいやき／たつみや 24 01
羽衣／あられ・おかき 万寿越(ますこし) 24 02
栗最中／菓匠 菊ヶ瀬 25 04
縁起餅　アボヘボ／御菓子司 心庵 梅むら 25 05
主張しすぎる「もなか」／RARASAND SETAGAYA 26 06
世田谷娘(せたがやっこ)／相馬製菓 26 07
サザエさんどら焼き／桜の杜 伊勢屋 26 08
チョコレートまんじゅう／下馬いせや 27 09
かのこ餅／成城あんや 27 10
成城散歩／成城散歩 27 11
金平糖(三種類)／理・美容院 Hair Studio F & F 28 12
たまでん羊羹／まちもりカフェ 28 13
たい焼き／ちよだ 28 14
抹茶クリーム大福／まごころ銘茶 松田園 29 15
世田谷エールおかき／三軒茶屋 おかきあられの大黒屋 29 16
多摩川清流 茶沢のあゆ／御菓子司 竹翁堂 29 17
せたがや文学サブレ／紅谷 30 18
ママン／和洋菓子 好月堂 30 19
梅どら／京あづま 30 20
フレッシュパンセ／菓心 たちばな 千歳烏山本店 千歳烏山南口店 31 21
招福もなか／亀屋 31 22

パン

千寿の角食／千寿 32 01

食品

甘酒ふりかけ／HAPPY HORIZONS(ハッピーホライズンズ) 10、33 02
シモキタハニー／シモキタ園藝部ちゃや 5、10、34 05

おうちでPEGOセット(あんこ便S)
／PEGO＆CO.世田谷店(ペゴあんこせたがやてん) 11、36 10
インゴビンゴセット／IngoBingo(インゴビンゴ) 11、38 16
イベリコ豚のビール煮込み／梅ヶ丘ビストロくるみ 33 01
成城ハニー／宍戸園 33 03
世田谷産の果実たちで作ったジャム／烏山福祉作業所(工房asi) 34 04
バインミー(魚とトマト)／ăn di(アンディー) 34 06
ちとかライス／洋風食堂はしぐち亭 35 07
2人用 カレーセット／スパイスマジック 35 08
ギフトセット「のむ天然おだし【雅】みやび」
／雅結寿(みやびゆいのじゅ) 35 09
まるごトリオ・ジャム＆シロップ／佐藤青果店(有限会社まるご) 36 11
トロトロやわらかスペアリブ／gigli 89 tokyo(ジリ トウキョウ) 36 12
おかずキムチ／杉山食品工業株式会社 37 13
元祖ゴロゴロ肉 羽根木餃子／世田谷 羽根木餃子 37 14
区内産の農産物 せたがやそだち／世田谷区内農協協議会・
世田谷区内の各農家・JA東京中央共同直売所 37 15
豚ロース味噌漬／肉の染谷 38 17
ヤスさん秘伝の手作り肉まん／中国上海料理 佳燕(かえん) 38 18

飲料

極上 沢の響／しもきた茶苑大山 6、39 01
スジガネ ブレンド／筋金珈琲焙煎所 39 02
喜多見ブレンド／ビーンズ喜多見 40 03
ドリップパックコーヒー(マイルド・ほろにが)
／ローキートーン珈琲店 40 04
駒沢スペシャル／珈琲豆 ROAST komazawa 40 05
カムカムコンク／東京農大発 株式会社メルカード 41 06
スペシャルティブレンド ちとから／モカジャバ 41 07
松陰ブレンド／珈琲家あのころ 41 08

酒類

世田谷 手造りビール 経堂エール／後藤醸造 42 01
ウルトラないも焼酎／三河屋酒店 42 02
フタコエール／ふたこビール醸造所 43 03
用賀の郷／リカー＆ワイン マツモト 43 04

雑貨

せたがや お手玉／社会福祉法人 泉会 泉の家 4、44 01
世田谷和綿ダブルガーゼハンカチーフ
／メイド・イン・アース／株式会社チーム・オースリー 5、44 02
ねんどのハミガキ／株式会社ボディクレイ 45 03
豪徳寺招き猫手ぬぐい／たまでんカフェ山下 45 04
Setagaya Ring／オーダーメイドジュエリー アダン 45 05
せたがやトートバッグ／はんこ広場 世田谷店 46 06
ハンカチ／H TOKYO 46 07
せたせんポストカード／社会福祉法人 めぐはうす まごの手便 46 08
しらうめオリジナルハンカチ／白梅福祉作業所 47 09
松陰めがねクロス／時計・メガネの美松堂 47 10

衣料

豪徳寺Tシャツ／豪徳寺商店街振興組合／ホームショップうわぼ 48 01
たま電Tシャツ／ホワイトランドリー 48 02
世田谷キャペリンハット(つば広帽子)
／ピーチブルーム帽子店・帽子教室 6、49 03
三軒茶屋Tシャツ／三恵 49 04

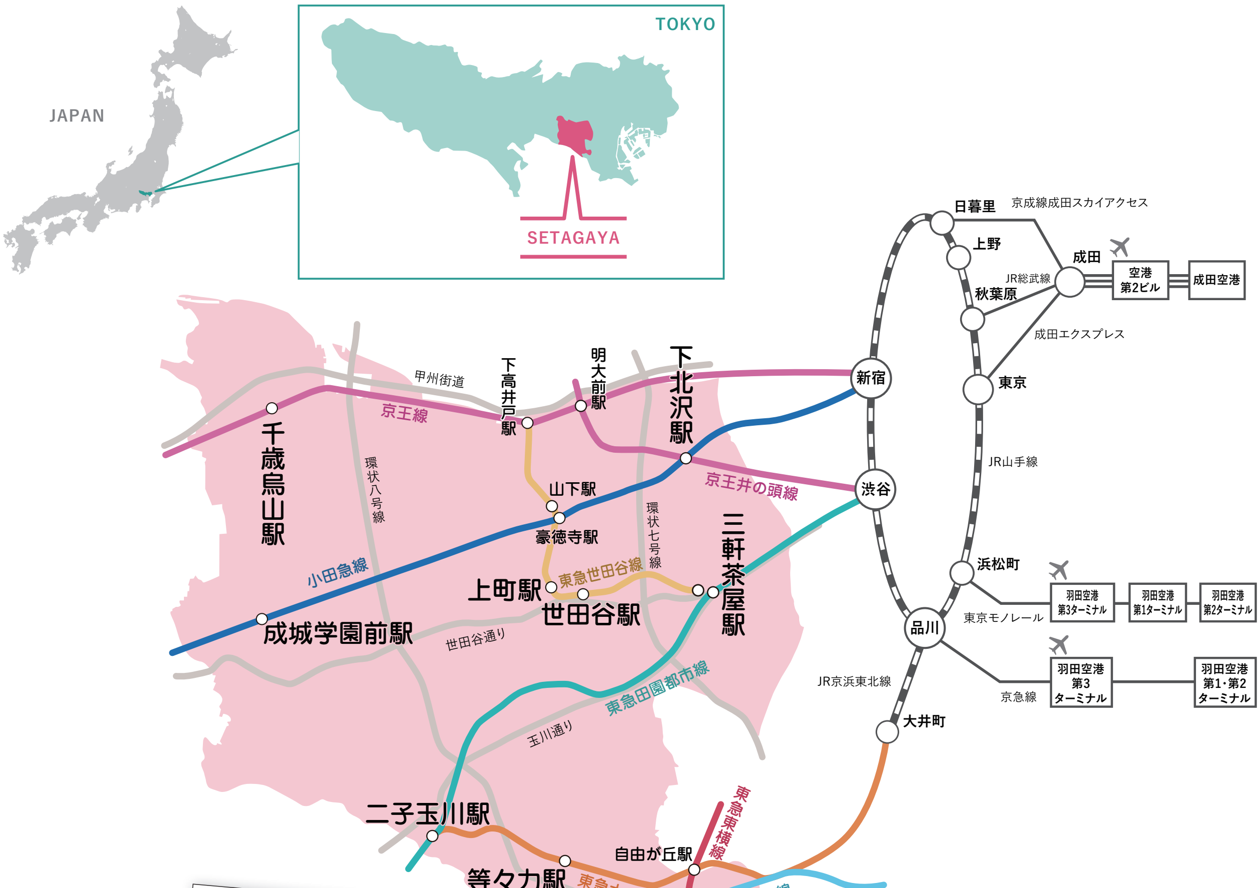
化粧品

PURE95シャンプー／株式会社パーミングジャパン 11、50 02
世田谷コスメ／株式会社 サルボ 50 01

工芸品

アクリル枡 m a s /m a s(マスマス)／株式会社 TOMONARI 51 01
浮き出る醤油皿 ～鷺草～／株式会社橘光学(世田谷の彫刻屋さん) 51 02
成城さくら染／津田園 6、52 03
深沢木箸／東京工房 52 04

世田谷へのアクセス



せたがやガイドブック

世田谷ぷらっと

世田谷の観光にはパンフレットをご活用ください！

観光冊子や観光情報について詳しくは、
世田谷の観光情報サイト
「エンジョイ！SETAGAYA」をご覧ください。

世田谷みやげ®

発行者・主催

公益財団法人世田谷区産業振興公社／世田谷まちなか観光交流協会
世田谷区太子堂2-16-7 世田谷産業プラザ4階
☎03-3411-6715
https://www.setagaya-icl.or.jp/

共催

世田谷区商店街連合会

後援

世田谷区
東京商工会議所世田谷支部

制作

株式会社 昭文社

令和4年10月発行

注意事項
掲載された店舗・商品・価格等は、令和4年6〜8月現在の情報です。変更になる場合がございますので、お出かけ前にご確認ください。

視覚障害をお持ちの方へ
視覚障害をお持ちの方や通常の印刷物を読むことが困難な方のため、パンフレット「世田谷みやげ2023」の音声版（DAISY版）を作成しています。
貸し出しをご希望の方は、公益財団法人世田谷区産業振興公社へお問い合わせください。

SETAGAYA Host Town USA

世田谷区は、アメリカ合衆国のホストタウン・共生社会ホストタウンです。アメリカ合衆国との交流などをきっかけに、一人ひとりの個性が尊重され、障害のあるなしにかかわらず、だれもが暮らしやすい「共生のまち世田谷」の実現を目指しています。

小さな大好き、
とまらない。

世田谷まちなか観光交流協会

公益財団法人 世田谷区産業振興公社