

2024

SETAGAYA MIYAGE

世  谷みやげ®



喜ばれる逸品、知らずにいた良いもの・良いことが見つかる

世田谷とのかかわり(歴史や素材)、
 オリジナリティやこだわりを感じられる100種類以上の商品たち。
 贈り物やお礼、自分へのご褒美にも喜ばれるよう、
 審査会にて審査基準をクリアしたモノ・コトを紹介しています。
 老舗の逸品から新規店舗の人気商品、
 モノづくりの逸品や体験メニューなど、バラエティも豊富です。
 2006年に誕生し、みなさまに支えられて2024年で19年目を迎えます。

審査について

審査会委員が試食・試供等により審査。
 世田谷の魅力を届けるために審査項目も明確化し、商品・体験それぞれ4項目にて審査しました。

- 編集者・評論家 山田五郎さん
- 俳優 小林涼子さん
- 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EDITORS 世田谷ライフmagazine 編集長
- 株式会社エムアイフーズスタイル商品統括本部 商品部 日記・菓子グループ長 兼 グロスリーグループ長
- 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
- 公益社団法人世田谷工業振興協会代表

※順不同

<審査項目>

商品

- 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

体験

- 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(技術を高度に体得している又はこれに精通している/価値の高いものなどを含む)
- ② 世田谷とのかかわりをアピールした商品あるいは体験か(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/区にとって意義の深いものなどを含む)
- ③ 世田谷での歴史、伝統があるか
- ④ この体験をプレゼントされたら、その体験を通して世田谷を感じられ、愛着を持てるか

※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。



CONTENTS

世田谷みやげアンケート	4
新しく加わった商品とお店の紹介 NEW ENTRY	5
[商品紹介一覧]	
体験	14
和菓子	27
食品	36
酒類	47
衣料	54
工芸品	57
洋菓子	14
パン	35
飲料	44
雑貨	49
化粧品	56
世田谷区へのふるさと納税のご案内	59
交流自治体特産品紹介	60
キラリ輝く個店グランプリ紹介	62
「世田谷みやげ」の全指定商品をご紹介	64
カンタンに一覧できる INDEX	68
世田谷へのアクセス	70

世田谷みやげ[®]アンケート

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名様に世田谷みやげにちなんだ素敵な景品をプレゼント

■ 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!

■ Google フォームにて回答

① 右のQRコードから Googleフォームにてアンケートに回答し、送信

QRコードからアンケートに回答!



■ 募集期間 ■ 2023年11月1日水 ~ 2024年9月30日月まで

※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。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 2024

新たに21の世田谷みやげが仲間になりました。
いずれもオリエティーの高い、
おすすめの商品ばかりです。
ぜひお手にと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)

誰かへのプレゼント、贈って喜ばれる逸品、商品だけではなく体験でも、世田谷の魅力を感じてもらえると思います。世田谷オリジナルの商品・体験をぜひお楽しみください。



小林 涼子さん
(俳優)

世田谷を代表する人気店の商品や世田谷素材を使いこだわりが詰まった商品が新たにラインナップされました。世田谷の観光記念に体験やお土産の商品など、すてきな出会いがきっとあるはずです。

体験

創業70年アクリル加工工場で、物づくり体験 ▶ 詳細は P14 01

株式会社友成工芸

TEL 03-3413-7050

1952年奥沢で創業、1958年より池尻に工房を移しアクリル・樹脂加工の企画、デザイン、製造、販売まで行っています。地域の方々と交流を深め、また、子どもの成長や学びにつながるような機会をつくりたいと考え、物づくり体験をスタートしました。工房での体験のほか地域のイベントでワークショップも行っていく予定。町工場の質の高い「ものづくり」に触れてください。



洋菓子

ほほえみプリン ▶ 詳細は P16 05

プリン屋ほほえみキッチン

TEL 090-9145-8613

「思わずほほえみがこぼれるようなプリンを」をコンセプトに、2020年にオープンしたプリン専門店です。ほほえみキッチンのある笑恵館では、イートインもできますし店主がいるときには、ハンドドリップコーヒーも提供できます。閑静な住宅地にある隠れ家のような店です。一度遊びに来てみてください。



洋菓子

のんおいる しふおんけーき ▶ 詳細は P16 06

のりちゃん工房

TEL 080-6678-3290

祖師ヶ谷大蔵駅から南に歩いて5分ほど。笑恵館アパートの101号室をリノベーションして、「のんおいる しふおんけーき」を販売しています。併設している『Cotton Café』では、シフォンケーキのほか、サラダ・スープ・ドリンクなどを提供しています。毎週木曜日のみの営業ですが、緑豊かな敷地のなかにあり、みなさんがくつろげるアットホームなカフェにしたいと思っています。



洋菓子

たまでんドロップス ▶ 詳細は P20 18

割烹 円

TEL 03-3706-2314

世田谷通りに面している「和食居酒屋」です。通常の食事から「お食い初め」や「法事」まで、地元の方々にさまざまなシーンでご利用いただいています。料理は和食のアラカルトが中心、お酒は20種類以上で入手しにくい青森の銘酒も揃えています。お子様連れのお客も多くいらしています。気楽にくつろげるお店ですので、ぜひお立ち寄りください。



洋菓子

SETAGAYA ソレイユ ▶ 詳細は P22 21

コンデイトライ・ニシキヤ

TEL 03-3482-0482

祖父の代から祖師谷に店を構え、90年以上の歴史がある老舗洋菓子店で、私が3代目になります。老舗であることに驕らず自分の信念に沿い、また時代のニーズを読み取って変化していく洋菓子作りを目指しています。店にはレトロで落ち着いた評判のカフェも併設していて、近隣の方の憩いの場にもなっています。ぜひ訪れてみてください。



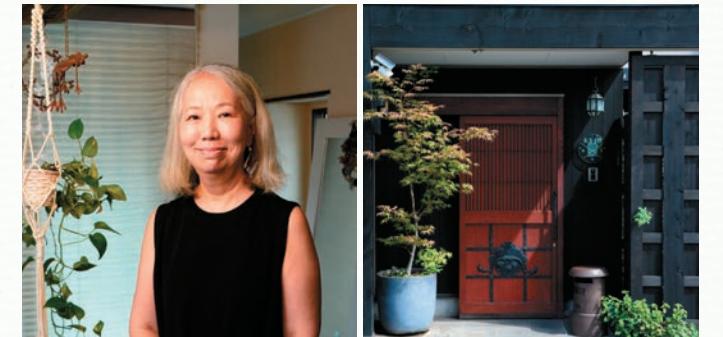
洋菓子

一期一会(いちごいちえ) ▶ 詳細は P25 31

無為自然(むいしぜん)

TEL 070-8460-1842

住宅街の一軒家のお店。会社定年後、第二の人生の挑戦でお店をスタート。「あるがまま、自然に」をコンセプトに、体に優しく、シンプルな料理、お菓子を提供しています。今回のお菓子は、わんこと飼い主様が一緒に食べられるお菓子です。食品ロスをなくしたい、店でゆっくりと過ごして頂きたいため、お菓子も飲食も完全予約制にてご提供。ホームページのLINEから承っております。



洋菓子

世田谷ジェラート

▶ 詳細は
P26 34

DARLIN' DOLCE (ダーリンドルチェ)

TEL 03-4400-8824

2022年4月30日にオープンしたジェラートのお店です。当店の特徴は、世田谷産の農産物を使ったメニューを積極的に開発していることです。こんなにおいしい果実や野菜が世田谷で採れるんだと、改めて地元の良さを感じていただきたい。私たちはジェラートを通じて、お客様に地元の農産物のおいしさをお伝えできればと考えております。



食品

せたがや育ちのまるごと柑橘ソース

▶ 詳細は
P38 05

アトリエそら豆

TEL 03-6411-0054

お店では健康によい安心安全な食材を使った、料理をお出ししています。また、コミュニティカフェを目指していて、ここで人と人が知り合って、何かが生まれるようなお店にしたいと思っています。第2日曜日にはマルシェを開催して、無農薬の世田谷育ちの野菜を売ったりもしているんですよ。ご近所にいらしたらぜひのぞいてみてください。



パン

クリームクロワッサン(4個BOX)

▶ 詳細は
P35 01

plat(プラット)

TEL 非公開

建築事務所platが運営する、小さなクロワッサン専門店です。クリームクロワッサン以外のクロワッサンは、常時6~7種類を店頭並べており、半分が定番で半分が季節ごとに入れ替える商品になっています。土曜日と日曜日にはイトインも再開しました。近くにいらしたら、ぜひ気軽に立ち寄ってください。



食品

セタガヤサラミ・セタガヤジビエセット

▶ 詳細は
P38 07

cucina tirolese 三輪亭 per famiglie(クチーナ チロレーゼ ミワテイ ペル ファミリエ)

TEL 03-3428-0522

イタリアの最北端でオーストリアとの国境沿いにある、南チロル地方の郷土料理専門店です。代表的な料理は「カネーデルリ」というお団子状の Pasta や、「スペツツレ」という天カスのような形状の Pasta です。この地方の料理は日本人の味覚にも非常に合うと思います。日本ではなかなか食べることができない、南チロル地方の郷土料理をぜひ試しに来てみてください。



パン

世田谷ミモザ花酵母のパンアソートセット

▶ 詳細は
P36 03

パンと焼き菓子 ONYVA(オニバ)

TEL 080-9052-3910

2022年9月深沢にオープンしたベーカリーです。パン一つでも気軽に買いに来てくれたり、学校帰りの子どもがおやつを買いに来てくれたり。そんな町で愛されるパン屋を目指して、価格も手ごろに抑えています。ONYVA(オニバ)はフランス語で「さあ、行こう!」という、元気が出るような言葉。店名のとおり賑わいが生まれる場になればうれしいです。



食品

CARMA チキンカレー&レモンライス

▶ 詳細は
P39 08

CARMA(カーマ)

TEL 090-8452-1542

海外で食べた料理でスパイスのおいしさや、奥深さにすっかりはまってしまいました。スパイスやカレーを本格的に学ぶため、インドカレー業界の著名な先生に師事し、そこで学んだカレーを土台にオリジナリティを加えました。商品の生産は世田谷福祉作業所をお願いしています。このカレーが世田谷に根差したブランドに成長していけたらと思っています。



食品

ICHIBIKOいちごミルクのもと

▶ 詳細は
P40 13

ICHIBIKO(いちびこ) 株式会社いね

TEL 03-6450-8750

いちごが大好きなオーナーがオープンした、いちご好きのためのいちごスイーツ専門店です。2017年、太子堂に1号店をオープンしました。宮城県の自社農園で収穫された完熟のミガキチゴを中心に各地からおいしいいちごを選び、洋生菓子や焼き菓子上に仕上げています。店頭ではケーキやタルトをはじめ季節ごとのいちごスイーツを用意しています。



食品

ゴードカフェ サンドイッチスパイス®

▶ 詳細は
P43 22

ゴードカフェ株式会社

TEL 03-6413-8019

西インドで料理を学び、その味をぜひみなさんに紹介したいと2017年9月にカフェをオープンしました。松陰神社のあたりは閑静で人々がやさしくて、大好きな街です。ムンバイのご当地サンドイッチ「ボンベイサンド®」やカレーなどを目当てに、近隣の方々が来店して下さいます。時々料理教室を開催し、またインド雑貨も扱っています。インドの雰囲気を楽しめますよ。



食品

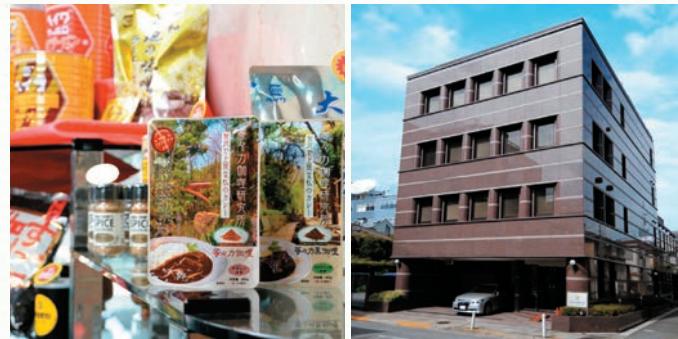
等々力咖喱

▶ 詳細は
P41 15

平和食品工業株式会社

TEL 03-5752-5211

当社は1931年創業の業務用カレー、ラーメンスープなどを製造する企業です。2002年7月に等々力に本社を移転し、20年以上地域のみなさまにお世話になっています。「等々力咖喱」は、洗練された等々力のまちと等々力渓谷をイメージし、研究開発チーム「等々力咖喱研究所」が試行錯誤を重ねて開発しました。ご当地発のカレーとして親しんでいただけたらうれしいです。



飲料

べっぴんさん

▶ 詳細は
P45 03

ビーンズ喜多見

TEL 03-3417-7527

お客様の好みの味・香りなどに合わせた、オーダーメイドの焙煎ができるお店です。コーヒー豆自体の品質はもちろんですが、生産者、生産地の情報がわかる安全安心な豆を選んでいます。美味しいだけでは物足りない、自分好みのコーヒーを探している方、気軽にご相談ください。



食品

織り米(おりごめ)

▶ 詳細は
P42 18

島田宇平商店

TEL 03-3307-5005

“懐かしいけど新しい” お米と日本酒の居心地のよいお店です。島田宇平商店の歴史は昭和6年に島田宇平が米店をはじめたことにさかのぼります。私たちは国産米を使ったフォーや、日本酒などお米に関する事業を展開してきました。店内では商品の購入はもちろん、日本酒の角打やランチでフォーもお楽しみいただけます。散歩がてら当店にお立ち寄りください。



雑貨

世田谷美術館オリジナル 魯山人手ぬぐい

▶ 詳細は
P50 04

(公財)せたがや文化財団 世田谷美術館

TEL 03-3415-6011

砧公園にある美術館として地域の皆さんに親しんでいただいています。ミュージアムショップでは北大路魯山人、アンリ・ルソーなど当館自慢のコレクションにちなんだ雑貨をはじめ、展示ごとにさまざまなアート雑貨を揃えています。展示をご覧にならなくても入店していただけますので、お散歩がてら気軽にアートに触れに来てください。



世田谷みやげ
指定年

ジャンルカラー
掲載番号 **01** 2009年指定

- 取寄アイコン
- イトインアイコン
- 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 **470円(10個入り)(税込)**
 賞味期限 **賞味期限: 60日間**

消費/賞味期限
 体験料金/開催/
 所要時間
 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
 な味と食感が楽しくて大満足!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。

商品説明
 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



店舗情報 **東京カヴェナント教会のぞみ園**

TEL | 電話番号 **03-5376-7761**
FAX | FAX番号 **03-5376-7762**
住 | 住所 **赤堤4-27-14**
営 | 営業時間 **10:00~16:00**
休 | 定休日 **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2023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。

世田谷みやげ2024指定商品

世田谷みやげ®

121商品が「世田谷みやげ2024」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



雑貨

Setagaya Aroma Water

詳細は P52 09

株式会社Sea Aroma(シーアロマ)
 TEL 03-6411-6341

2008年に世田谷区で創業した会社です。厳選した天然由来100%のエッセンシャルオイル、アロマ製油を使用して主に企業向けに香りの空間作りや、アロマディフューザー、温浴施設で使うサウナ用のアロマなどを販売しています。一般消費者向けは実店舗がありませんので、ネット通販での販売になります。Amazonなどからも購入できますので、ぜひご覧になってください。



雑貨

文学館オリジナル手ぬぐい(2種類)

詳細は P53 12

(公財)せたがや文化財団 世田谷文学館
 TEL 03-5374-9111

1995年に23区初の地域総合文学館として開館しました。1階の奥には収蔵品を中心にした展示室とライブラリー、2階には企画展を開催する展示室があります。企画展では世田谷ゆかりの文学者や、文学、美術、マンガ、デザイン、映像、音楽などジャンルの枠を超えた展示が楽しめます。喫茶店も併設しており、近隣の方の憩いの場となっています。気軽にお立ち寄りください。



工芸品

鷺草コサージュ

詳細は P57 02

Eckepunkt(エッケプント)
 TEL 03-6325-3245

店名のEckepunkt(エッケプント)はドイツ語で「角地」の意味。九品仏・浄真寺の近くの角地に二つのギャラリーを開いています。奥沢ゆかりの鷺草をモチーフに作品をつくりたいと思っていたところ、幸運にも近所に工房をもつアトリエ染花さんと出会い、鷺草コサージュが生まれました。今後は鷺草シリーズとしてラインナップを増やしていく予定です。ぜひお楽しみに。



03 2014年指定



Tokyo Castella Ball

テレビや雑誌で話題沸騰

650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っています。ソフト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



02 2013年指定



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



01 2009年指定



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、パニラ、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



洋菓子

01 2024年指定



創業70年アクリル加工工場

物づくり体験

お気に入りの写真や絵でアクリルフォトプレート作り

6,600~11,000円(製作個数1個)(税込)/開催:ホームページで確認
(不定期の土・日曜・祝日。要予約)/所要時間:1時間30分~2時間

スマホで撮った写真やお子さんが描いた絵でアクリルフォトプレートが作れる体験です。工場の案内や機械の説明を受けながら、ノギスの使い方、アクリルの研磨や糸面取りなどの手作業を体験。写真を印刷して完成です。親子での参加もOK。日付やメッセージを入れることもできるので、素敵な思い出になるはずです。料金はアクリルのサイズにより変わり、90mm×55mm×厚み20mmで6,600円。問合せは営業時間内をお願いします。

ホームページ



株式会社友成工芸

TEL | 03-3413-7050
FAX | 03-3411-5645
住 | 池尻4-26-7
営 | 10:00~17:00(体験の時間は予約時に相談を)
休 | 土・日曜・祝日



体験



04

2007年指定



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

2,850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

2024年指定



NEW

ほほえみプリン

心、からだ、環境にも優しいプリン

350円(税込)
賞味期限:7日間

「ほほえみプリン」は平飼いの卵、キビ砂糖、輪島の海塩、バニラビーンズ、生乳に近い風味が楽しめるノンホモ牛乳など厳選された食材で作られています。ぷるんとした弾力ですが食感はなめらか。素材ひとつ一つの味が感じられ、甘さもすっきりとしています。プリンが入っている、コロンとしたガラスの器は回収してリユース。環境にも配慮しています。

ホームページ



プリン屋ほほえみキッチン

TEL 090-9145-8613
住 砧6-27-19 笑恵館
営 11:00~17:00
休 日曜・祝日



06

2024年指定



NEW

のんおいる しふおんけーき

からだに優しいシフォンケーキ

300円~(1個)(税込)
消費期限:3日間

のりちゃん工房で焼いているシフォンケーキの特徴は、「一切オイルが使われていない!」こと。基本材料は、卵・国産小麦粉・国産さび糖を使い優しい甘さになるよう、種類によって調整しています。低カロリー・低脂肪でヘルシー! 体に優しいシフォンケーキです。また、米粉や全粒粉 100%シフォンのリクエストも受け週替わりで販売しています。

ホームページ Instagram



のりちゃん工房

TEL 080-6678-3290
住 砧6-27-19
笑恵館アパート101
営 木曜11:00~19:00
その他の日は、予約販売
休 不定休



07

2007年指定



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)/1,980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 Instagram



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)



08

2019-2020年指定



視温 sion 至福のフロマージュ

チーズのkokとレモンの酸味が絶妙

2,160円(税込)
賞味期限:7日間(要冷蔵)

爽やかなkok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。焼き上げから丸一日寝かせることでkokと深みが増します。キッチンカーでの移動販売と、インターネット注文に対応しています。3 日前までにご予約を。

ホームページ フェイスブック Instagram



視温 sion

TEL インターネットにて対応しています
住 インターネットにて対応しています
営 10:00~17:00
休 日曜・祝日

09

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

1,850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10:30~18:00
休 水曜・不定休



10

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年以上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



11

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

1,791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。

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



12

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

570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層のバ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)

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



13

2019-2020年指定



ショコラ・ド・ISONOKE

サザエさんファミリーのチョコ菓子

1袋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8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(別料金)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



14

2016-2017年指定



エンガディナー

伝統菓子がキュートに変身

330円(1個)／2,240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ぎゅ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 10:30~17:00
休 月曜



15

2006年指定



モカロール

厳選した材料と職人の技が融合

2,100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 10:00~18:00
休 火曜



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

16

2010年指定



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

280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『成城風月堂』。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。オンラインショップではお取寄せやギフト発送はもちろん、店舗での受取予約も可能です。

ホームページ オンラインショップ



成城風月堂

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



17

2015年指定



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

399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



18

2024年指定



たまでんドロップス

災害時の備蓄にもできる
上品な甘みのドロップ

345円(85g入り)(税込)
賞味期限:365日間

「たまでんドロップス」は缶の両面に、世田谷線50周年記念車両・幸福の招き猫電車と、昭和43年に撮影した200形・80形の車両の写真がデザインされています。ドロップはあっさりとした甘みで食べやすく、また、缶の中でドロップ同士がくっつきにくい工夫もされています。長期保存ができるので、災害時の備蓄品としてもおすすめです。

Instagram



割烹 円

TEL 03-3706-2314
住 世田谷1-16-13
営 12:00~14:00、
17:00~22:00
休 月曜、火曜のランチ



19

2013年指定



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~360円(税込)/ホール690円~1,850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ます。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種類店頭に並びます(現在ホールは予約制です)。せたがやそだち加工品ビジネスコンテストで最優秀賞を頂いた世田谷の野菜や果物で作ったせたべジシフォンが新メニューに加わりました。季節ごとにゆず、にんじん、とうもろこし、こまつな、かぼちゃなど(各320円)。

Instagram



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



20

2012年指定



ブブさんぼ

ワンちゃんの足型がキュート!!

300円(1枚)/1,800円(5枚入り)/
3,340円(10枚入り)/4,480円(15枚入り)(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「ブブさんぼ」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!

Instagram



Patisserie Religieuses

(パティスリー ルリジュース)

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)



1か所で世田谷みやげを 複数ゲット! 常設販売

世田谷みやげの指定商品の一部を常設販売しています。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。常時数種類の指定商品を取り扱っていますので、一度にまとめて世田谷みやげを購入できますよ。

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



詳細はこちらから



オークラレストランスカイキャロット

キャロットタワー(世田谷区太子堂4-1-1 26F)にあるレストラン



詳細はこちらから



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

21

2024年指定



SETAGAYA ソレイユ

世田谷産ブルーベリーを使った
パウンドケーキ

1,600円(税込)
賞味期限:8日間

太陽(ソレイユ)を浴びて育った、世田谷産ブルーベリーのコンフィチュールがさわやかなパウンドケーキ。上品な甘さとしっとりとした食感が楽しめるケーキです。区内産の農産物「せたがやそだち」を使用した、加工品の製造・販売プランを競うコンテストでも優秀賞を受賞しました。

ホームページ



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



22

2017-2018年指定



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、パティシエ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的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。取寄せは10個から。

フェイスブック ホームページ



Noctambule (ノクタンブル)

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



23

2018-2019年指定



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。プレンド体験、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



24

2007年指定



最高級生チョコ
スイス仕込みの最高級スイーツ

1,458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



25

2023年指定



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



26

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

303円(1枚)(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 10:00~20:00
休 元日



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

27

2014年指定



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、カリッとサクサクの食感がしっかりと活きています。

ホームページ



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



28

2023年指定



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ました。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も込められています。

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)



29

2006年指定



リンゴたっぷりアップルパイ

大人気のアップルパイ

550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| 10:00~16:30
|休| 日曜



30

2017-2018年指定



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



31

2024年指定



一期一会(いちごいちえ)

愛犬ともシェアできるシフォンケーキ

1,600円(税込)
賞味期限:4日間(冷蔵)

犬好きの飲食店店主が飼い主様と愛犬とでシェアして食べるシフォンケーキを商品化。カロリーや糖質を抑えグルテンフリー、世田谷で収穫された野菜等も入った食べきりサイズ。旬で入る野菜等が変わるので、名前を「一期一会」に。どんな野菜が入るか楽しみ!受注後、ひとつひとつ手作りで焼き上げるそう。商品売上の一部は、動物保護活動の一環で公益社団法人アニマル・ドネーションへ寄付されます。

ホームページ



Instagram



無為自然(むいしぜん)

|Tel| 070-8460-1842
|住| 等々力8-3-9
|営| 完全予約制
(電話:11:00~17:00)
|休| 不定期



32

2010年指定



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。直火オープンでふっくら、しっかりと焼き上げました。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。

Facebook



Instagram



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



33

2021-2022年指定



ブールドネージュ (プレーン) 老舗洋菓子店の自信作

345円(4個入り)(税込)
賞味期限:21日間

「ブールドネージュ」はアーモンドが香るサクサクほろほろ食感のクッキーです。チョコ味は期間限定で発売。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、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



ジェノワーズ鳥山店

TEL 03-3309-5732
FAX 03-3309-5732
住 南鳥山6-3-15
1KビルB1
営 10:00~21:00
休 無休
(年始のみ休業あり)



34

2024年指定



世田谷ジェラート

贅沢なおいしさを詰め込んだ
ジェラートをおみやげに

450円(1個入り)(税込)

お店の二枚看板は、産地限定の生乳を100%使った「牧場ミルク」、カカオ70%の製菓用のチョコレートを使用した「クーベルチョコレート」。お店ではこの2品に加えて、日替わり7品のメニューが提供されます。豊富なメニューのなかから、30種類ほどが蓋つきのカップで販売されています。手土産で持っていけば喜ばれること請け合いです。

ホームページ



DARLIN' DOLCE(ダーリン ドルチェ)

TEL 03-4400-8824
FAX 03-4400-8825
住 南鳥山6-27-13
ロイヤルハイツ1-D
営 12:00~19:00
(日曜は~18:00)
休 月・火・水曜※冬期は営業日、営業時間が変わることがございます。



35

2011年指定



世田谷マロンロール 世田谷でとれた栗を実感できる

1,846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コ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 インスタグラム 予約サービス



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



36

2011年指定



ハンドメイドキャンディー 見るだけでハッピーな気分♪

500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に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ーは、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

170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。一度食べたらくせ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 10:00~19:00
休 火曜
(7月1日~9月上旬は夏期休業)



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

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。かんなで餅を透ける程の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。

03

2023年指定

いっぴっ
一筆かりんとう
“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



インスタグラム



04

2007年指定

栗最中
明治神宮への献上銘菓280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いくつと入っており、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



05

2021-2022年指定

縁起餅 アボヘボ
神事に由来する喜多見銘菓250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、五穀豊穰」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



06

2021-2022年指定

主張しすぎるもなか®
甘すぎない餡が最中を引き立てる400円(2匹入り)/1,200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



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。

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

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

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

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)

RARASAND SETAGAYA

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

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

1,385円(5個入り)(税込)
賞味期限:15日間

桜新町で約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。

Instagram



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



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

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



かのご餅

もちりした不思議な食感

172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 9:00~19:00
茶房 11:00~18:30 (L.O.18:00)
休 元日以外原則無休



11

2007年指定



成城散歩

店名がそのまま商品名に!

140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、成城の四季をあらゆるシンボルである、桜、蛸、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



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



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系)・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

180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、国士館大の学生が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。

ホームページ



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



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



世田谷エールおかし

クラフトビールにあうおかし

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、アンチヨビ & 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。メガホンとピ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、世田谷エールおかしです。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しが、ほろ辛い大人をサクッと元気づけます。

ホームページ

三軒茶屋
おかしあられの大黒屋

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!

210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め、“川をのぼるあゆ”をイメージしています。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。可愛い鯛の姿に心が和みます。

ちくおうどう
御菓子司 竹翁堂

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!?

120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、徳富蘆花をはじめ、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ことあって、入学祝いや卒業祝いの贈り物としても好評!

X(旧ツイッター)



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



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

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ド漬けが挟まり、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 8:00~20:00
休 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

184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“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



パン

01

2024年指定



クリーム

クロワッサン(4個BOX)

冷凍してもサクサクの食感が楽しめる

2,160円(4個入り)(税込)
賞味期限:20日間

サクサクのコルネ型の生地に、自家製クリームをたっぷり入れたクロワッサン。冷凍のままでも解凍してもおいしく食べられます。クロワッサンの生地には、石臼挽きの国産小麦粉をブレンドすることで、小麦の風味をより楽しめるようにしています。クリームは4種類(ショコラ、レモンチーズ、ブルーベリー、抹茶)。

plat(プラット)

TEL 非公開
住 太子堂2-38-4
営 8:00~16:00
休 月・火曜



ホームページ



02

2021-2022年指定



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・日曜限定アトリエ千寿店(松原5-26-1)での販売です。

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



03

2024年指定



世田谷ミモザ花酵母のパン アソートセット

香りふんわり、種類豊富なパンを

2,500円(税込)
賞味期限:5日間

店主の保住さん夫妻が世田谷区内で摘んだミモザの花。その花から採取した酵母を使って焼き上げたパンは、腸活に良い体に優しい味わい。生地がしっとりやわらかく、一口ほおばれば小麦と果実のような風味がふんわり香ります。セットには食パン1斤、カンパーニュ3種、セミハードタイプのチャバタ4種、ドイツパンのロッケンミッシュブロート2種が含まれ、バラエティー豊富なパンを楽しめます。

Instagram



パンと焼き菓子 ONYVA(オノバ)

|Tel| 080-9052-3910
|住| 深沢3-3-8
清水ビル1F
|営| 10:00~17:00
|休| 月・日曜

食品



01

2023年指定



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。Instagramで、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 Instagram



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
9:30~13:30
|休| 月・水・木・土・日曜・
祝日

02

2008年指定



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『穴戸園』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



穴戸園

|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

03

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。併設の BBcfe ではジャムの購入のほか、ランチやスイーツもご用意しております。

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

04

2023年指定



photo:erina ueta

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)/3,000円(230gリターナブル瓶。再購入時に瓶を持参すると2,500円)(各税込)
消費期限:2年間

農業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 および 230g 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 Instagram



シモキタ園芸部ちやや

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

05

2024年指定



せたがや育ちの まるごと柑橘ソース 柑橘を丸ごと使った濃厚ソース

550円～(200ml)(税込)
賞味期限:3ヶ月間

無農薬で育った柑橘をヘタと種以外は、すべて素材として使う柑橘ソース。柑橘特有のさわやかななかにも、綿のほろ苦さが味のアクセントになっています。濃厚なソースでサラダだけでなく、グリルドチキンなど肉との相性も抜群です。またソースの素材の柚子は、喜多見ほか世田谷で生産された果実を使用しており、素材の柑橘類は世田谷産・国産にこだわっています。

フェイスブック



アトリエそら豆

TEL|03-6411-0054
住| 砧6-29-5
堀口ビル1階
営|11:30～21:00
休|木曜・第2、4水曜



06

2021-2022年指定



ちとかライス 千歳烏山生まれの名物料理

2,400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ひます。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



07

2024年指定



セタガヤサラミ・セタガヤ ジビエセット ジビエの持つ肉のうま味が 堪能できるサラミ

6,000円(税込)
賞味期限:180日間

シェフが研鑽を積んだ、イタリアの南チロル地方で味わったジビエのサラミを、2007年創業当初より試作を繰り返して、ようやく日本で再現することができました。猪や鹿のジビエの特徴は、肉の力強さと旨み。それに香辛料を加え熟成をさせました。サラミにはナッツのような熟成香もあり、ワインとの相性も抜群です。また珍しい燻製の生ハムも南チロル地方ならではのものです。

ホームページ



cucina tirolese 三輪亭 per famiglie

(クチーナ チロレーゼ ミフティ ベル ファミリー)

TEL|03-3428-0522
FAX|03-3428-0522
住| 豪徳寺1-13-15
ツノダビル1階
営|11:30～15:00
18:00～22:00
休|火・水曜



08

2024年指定



CARMA チキンカレー& レモンライス スパイスの香りもおいしい 本格派カレー

1,800円(4人前入り)(税込)
賞味期限:180日間

自宅で本格的な、インドのスパイスカレーを作ることができるセットです。スパイスはレシピに沿って順番に入れるだけ、その都度、変化する香りも楽しんでください。辛さの調整もできるので、辛いのが苦手な方も大丈夫。セットの中には、インド米も入っており、より本場に近いカレーが味わえます。商品はホームページ上での販売となります。

ホームページ インスタグラム



CARMA(カーマ)

TEL|090-8452-1542
住| 現在実店舗はございません
営|24時間
休|無休

09

2018-2019年指定



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



10

2018-2019年指定



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

3,384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「鯉の本枯れ節」、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。

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1-20-13
営|12:00～18:00
休|月・火曜



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

11

2023年指定



おうちでPEGO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、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種類のあんこもナカカの皮、オリジナルグラノーラのセット。あんこはお好みのもも選べます。モナカの皮に挟むのももちろん、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



12

2021-2022年指定



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、約90年の歴史を持つ青果店のオリジナル商品です。マナカジンジャー・ジャム・ジンジャーシロップ・マナ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用し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



13

2024年指定



ICHIBIKO

いちごミルクのもと

お店で人気の“いちごミルク”を自宅で

1,360円(税込)
賞味期限:300日間

お店の人気メニューである牛乳瓶入りの“いちごミルク”を「自宅でも楽しみたい!」というファンの声にこたえてつくった、いちごミルクのもとです。角切りイチゴがごろっと入り、甘酸っぱいいちごの果肉感をしっかり楽しめます。いちごミルクのもと1:牛乳3~4で混ぜて、約10杯分。とろりと濃厚なので、ヨーグルトやパンに合わせたり、アレンジも楽しめます。

ホームページ オンラインショップ



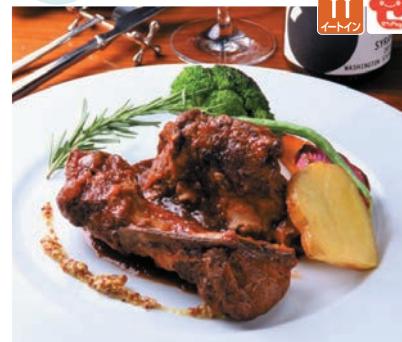
ICHIBIKO(いちご) 株式会社いいね

TEL 03-6450-8750
住 太子堂5-8-3
営 11:00~19:00
(土・日曜は~18:00)
休 無休



14

2016-2017年指定



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

2,530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、オープ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(ジルトウキョウ)

TEL 03-5707-8686
FAX 03-5707-8686
住 等々力2-16-15 早川ビル101
営 11:30~22:00(LO 21:00。日曜・祝日は~21:00・LO 20:00)
※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



15

2024年指定



等々力カレー

大人向けの上質なカレー
等々力溪谷のパッケージが好評

324円(税込)
賞味期限:18ヶ月間

国産小麦粉を直火焙煎で丁寧に焼き上げた特製のブラウンルと、30種類のスパイスを使用。フレーク状で溶けやすく、スパイスの香りが高くコクの深いカレーが手軽につくれます。また独自の製法で脂質を大幅にカットし、胃もたれしにくいのも特徴。都会のオアシス・等々力溪谷の風景をイメージしたパッケージも上品です。平和食品工業の公式オンラインショップおよび世田谷区内の一部スーパーなどで販売しています。

オンラインショップ ブランドサイト



平和食品工業株式会社

TEL 03-5752-5211
住 等々力4-6-1
営 9:00~17:45
休 土・日曜・祝日



16

2018-2019年指定



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った味わいは、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。加熱殺菌にして常温で長期保存可能なので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



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

17

2016-2017年指定



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



18

2024年指定



織り米(おりごめ)

お米マイスターがブレンドする
料理にあわせて選ぶお米

440円~(300g)(税込)

「織り米」は米や雑穀を、さまざまな料理に合わせて独自にブレンドをしたお米です。たとえば濃厚な肉の味にはもちりとしたお米、焼き魚にはあっさりとした食味のお米など、料理を引き立てるお米がブレンドされています。今回ラインナップされているのは「肉料理の米」「カレーの米」「焼き魚の米」「おにぎりの米」の4種類。まずはひとつ、料理に合わせて食べてみませんか。

ホームページ



島田宇平商店

TEL 03-3307-5005
住 南島山4-12-5 T.S.
島山ビル1F
営 11:00~20:00
(金・土曜は~22:00、
日曜は~18:00)
休 月曜



19

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、地元で生産した農産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島山 南島山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

20

2023年指定



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)



21

2011年指定



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年以上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



22

2024年指定



ゴードカフェ サンドイッチスパイス® エスニックな香りの万能スパイス

972円(税込)
消費期限:365日間

西インド・ムンバイの料理が評判のゴードカフェの店主が、インドでおなじみのサンドイッチ用スパイスを日本人好みにアレンジ。クミン、ブラックペッパー、コリアンダー、岩塩を絶妙な割合でミックスし、香りとうまみの強いスパイスに仕上げています。サンドイッチやパンはもちろんサラダ、魚・肉料理、卵料理、ご飯のふりかけ代わりにと万能に使えて、サツと振りかけるだけで味が決まります。

Instagram



ゴードカフェ株式会社

TEL 03-6413-8019
住 若林4-30-9
グリーンハウス1F
営 11:30~15:00
休 木曜



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

23

2018-2019年指定



ヤスさん秘伝の 手作り肉まん

ふわもちジュワ-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盟店



飲料



01

2008年指定



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



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!と好評です。 [ホームページ](#)

[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

2024年指定



べっぴんさん

華やかな香り、時間の経過により
味わいに変化するブレンド

1,100円(180g入り)(税込)
賞味期限:60日間

エチオピア産のコーヒー豆を8割以上も使用してブレンドしている「べっぴんさん」。香りは華やかなベリー系、時間の経過により味わいを変え、複雑な余韻、柔らかな酸味のバランスが良いブレンドです。なかなか出会えないコーヒーの味わいをぜひお試しあれ。

[ホームページ](#)



ビーンズ喜多見

|Tel| 03-3417-7527

|Fax| 03-3417-7527

|住| 喜多見8-15-32

|営| 10:00～16:30

|休| 水・日曜



04

2019-2020年指定



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)/630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ケージング。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](#)

[ホームページ](#)



ローキートン珈琲店

|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



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

05

2016-2017年指定



取寄OK



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21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だければ幸いです。喜ばれること請け合いです。

ホームページ



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



イートイン



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 東京農大
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



イートイン



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



珈琲家あこのろ

|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



取寄OK



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。醸造所併設のビアバーとオンラインショップにて販売中。

ホームページ



オンラインショップ



Instagram



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



©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年を超える老舗酒店。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、古来伝統のかめ壺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、後味さっぱり逸品。

三河屋酒店

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

03

2019-2020年指定



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パールエール。すっきりした後味でつつい飲みすぎずしまじそう。ビール好きなあの人へ、二子玉川産ビールはいかが？

ふたこビール醸造所

|Tel| 03-6411-7125
|Fax| 03-6411-7125
|住| 玉川13-13-7
柳広路南角
|営| 11:30~22:00
|休| 無休

ホームページ



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

雑貨

01

2021-2022年指定



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られています。コロナ禍の中でも家で遊ばすし、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。

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

ホームページ



02

2021-2022年指定



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ーフです。世田谷区の花「鷺草(サギソウ)」をモチーフにし、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。持ち歩きやすいコンパクトサイズのハンカチーフで、ギフトにもおすすめです。

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

ホームページ



03

2019-2020年指定



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たもの。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



株式会社ポディクレイ

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

2024年指定



NEW

世田谷美術館オリジナル 魯山人手ぬぐい 大胆な絵柄がインテリアにも映える

1,426円(税込)

北大路魯山人は明治末から昭和にかけて活躍した芸術家。世田谷美術館が誇る魯山人コレクションの中でも、朱塗りのお盆にひょうたんをかたどって銀箔を張り、『論語』から引用した「在陋巷不改 其樂賢哉」の字句を書いた『一閑張瓢文字盤』は、魯山人の優れた書家としての一面もうかがえる作品です。この作品がモチーフの手ぬぐいは世田谷美術館オリジナル。手ぬぐいとしてはもちろん、書画のように飾っても魯山人の粋を感じられます。

ホームページ



(公財)せたがや文化財団 世田谷美術館

TEL 03-3415-6011
住 砧公園1-2
営 10:00~18:00
休 月曜(祝日の場合は翌日)



05

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)



06

2018-2019年指定



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幅ながらしっかりとした強度。デザインのアレンジや内側へのインシヤ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
ロイヤルマンション404
営 10:30~16:00
(土曜は~18:00)
休 水・日曜



07

2018-2019年指定



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 11:00~17:30
休 土・日曜・祝日



世田谷の まちなか観光

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。

世田谷区内外の催し物や イベントに出展・参画しています。



詳細は
こちらから



小さな大好き、
とまらない。
世田谷まちなか観光交流協会

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

08

2016-2017年指定



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+ 550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)



09

2024年指定



Setagaya Aroma Water

都立園芸高校とコラボした
フローラルウォーター1,980円(1個入り) (税込)
常温保存:365日間

フローラルウォーターとは、芳香蒸留水ともいい、精油を作る際に一緒に採取されるものです。「Setagaya Aroma Water」は、都立園芸高校とコラボをして、生徒たちが育てている花や果物の一部を素材として作られています。また、季節ごとに果実や花は変わりますので、異なる匂いの香りを楽しむことができます。ルームスプレーとして使うのがおすすめです。

ホームページ



Instagram



株式会社Sea Aroma(シーアロマ)

TEL 03-6411-6341
FAX 03-6411-6342
住 中町3-13-7
営 9:00～18:00
休 土・日曜・祝日



10

2009年指定



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、心とむすポストカード。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



11

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



12

2024年指定

文学館オリジナル
手ぬぐい(2種類)世田谷ゆかりの柄があしらわれた
キュートな手ぬぐい

1,200円(税込)

世田谷区の鳥であり、文学館のイメージキャラクターとして親しまれている「オナガちゃん」と、文学館収蔵品の「黒猫」があしらわれた手ぬぐい。「オナガちゃん」は絵本作家の荒井良二の作画、黒猫は推理作家・童話作家の仁木悦子が描いた黒猫のデッサンがもともとなっています。手ぬぐいの製造は老舗手ぬぐいメーカーの「かまわぬ」。「注染」という糸の中まで染める手法で、一枚一枚職人の手により染められています。

ホームページ



(公財)せたがや文化財団 世田谷文学館

TEL 03-5374-9111
FAX 03-5374-9120
住 南烏山1-10-10
営 10:00～18:00
※展覧会入場、ミュージアム
ショップの営業は17:30まで
休 月曜(祝日の場合は翌日)



13

2010年指定

松陰めがねクロス
使いご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



体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

体験

洋菓子

和菓子

パン

食品

飲料

酒類

雑貨

衣料

化粧品

工芸品

せたがやPay

世田谷区のお店を応援する
キャッシュレスな地域限定通貨

「世田谷みやげ」のお店でも、便利なキャッシュレス決済せたがやPayがご利用いただけます。
※一部ご利用いただけない店舗がございます。ご利用の際は、店舗にてご確認ください。

世田谷区
以外の方も
利用できます！



せたがやPay で検索



04 2006年指定



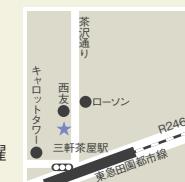
三軒茶屋Tシャツ 限定品!ご当地Tシャツ

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。

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



ホームページ



03 2018-2019年指定



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



02 2010年指定



たま電Tシャツ バックプリントの路線図が好評

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

昔懐かしい玉電時代の車輛三種が描かれた、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。

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| 11:00~18:00
|休| 日曜



01 2012年指定



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!

豪徳寺商店街振興組合/ ホームショップうわば

|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



衣料



02 2024年指定



鷺草コサージュ

一つひとつ丁寧に作られた
可憐な鷺草のコサージュ

8,250円(税込)

世田谷区の区の花であり、奥沢にゆかりの深い鷺草をモチーフにした10cmほどの大きさのコサージュです。パリコレのコスチュームアクセサリーなども手掛けるアトリエ染花に制作を依頼。布の染色からパーツの造形、仕上げまで、一つひとつ手作りで丁寧に作られています。本物の花のような繊細で真っ白い鷺草のコサージュは、自分へのごほうびや、大切な人へのプレゼントにおすすめです。

ホームページ



01 2018-2019年指定



アクリル枺

mas/mas(マスマス)

新しい乾杯を提案するクリアな枺

1合枺 2,200円~(1個)(税込)
0.3合枺 5,500円~(5個セット)(税込)

国産のアクリル枺に、70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。透明な枺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



Eckepunkt(エッケプント)

TEL | 03-6325-3245
住 | 自由が丘店:
奥沢7-13-13
九品仏店:奥沢7-33-3-A
営 | 13:00~18:00
休 | 不定休(ホームページで確認を)



工芸品



2023年指定

ピュアキュウジュウゴ
PURE95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3,300円(400ml)(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、ハンズ、ロフトなどで。

Instagram

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



01 2016-2017年指定



世田谷コスメ

お客様の声を聞きながら創っている
低刺激スキンケアブランド

1,650円~(1本)(税込)

世田谷コスメは広告にわずかなコストしかかけていません。なぜならばお客様の肌悩みや要望にお応えした質の高いスキンケアをお届けするためにコストを使いたいからです。夜のメイク落としから朝の洗顔、高浸透化粧水、仕上げクリームまで全てのスキンケアが揃っています。有名バラエティショップ取扱ブランドでもあります。桜新町駅南口すぐの事務所、公式ECサイトでもご購入いただけます。

オンラインストア

Instagram

公式LINE



株式会社 サルポ

TEL | 0120-452-450
FAX | 03-3428-1037
住 | 桜新町1-12-12
カーサウボ2F
営 | 10:00~18:00
休 | 土・日曜・祝日



化粧品



03

2018-2019年指定



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)

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。4,950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



04

2011年指定



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イツ1F
営 | 13:00～19:00
休 | 日曜



05

2011年指定



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
(ご来店前にお電話下さい)



世田谷区にふるさと納税(寄附)を してくださった皆様へ



世 谷みやげ[®]をお届けしています

心のふるさととは、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、区の実情や、世田谷の魅力を伝え、

実際に訪れたいと思っただけのような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、寄附の使い道を選んでふるさと納税をしていただけます。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>



世田谷区産業振興公社が
紹介する



世田谷区では、北海道から沖縄まで、全国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44回せたがやふるさと区民まつり」物産展参加自治体等の特産品となります。

交流自治体 特産品紹介

森蜜

北海道中川町

中川町の奥「板谷地区」のさらに奥地の森で採取された無加工・天然100%はちみつ! 百花・アザミ・シナ・キハダの四種ございます!



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

羽後麦酒

秋田県羽後町

副原料に羽後町産あきたこまち等の選り抜いた県産食材を使い個性的なクラフトビールを生み出しています。



羽後麦酒

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

ちーず六方焼き

福島県本宮市

本宮烏骨鶏卵などを使用し丁寧に六方を焼き上げた、もちもち食感と甘さ控えめがうれしい大人気のお菓子です。



菓匠きねや

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。



道の駅にあいづ
オンラインショップ

喜多方ラーメン

福島県喜多方市

日本三大ラーメンの一つ。平打ち縮れ麺が、醤油ベースのスープによく絡む美味しいラーメンをご家庭で。



一般社団法人
喜多方観光
物産協会

清酒 東力士

栃木県那須烏山市

市内の洞窟で熟成させた古酒から新酒まで豊富に取り揃えており、米の旨味を引き出した豊かな味わいです。



島崎酒造オン
ラインショップ

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

3メートル以上の雪が降り積もる十日町市松代地域は野菜の宝庫! 昼夜の寒温差で甘みを蓄えた越後野菜! ご賞味あれ!



松代おやっこ村
ふれあい市場

塩焼きそば

石川県小松市

平打ちのもっちりとした太麺に、特製の塩焼ソースをからめた味わいは癖になる旨さです!



中石食品工業

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

【冷蔵】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」をぜひ堪能ください!



(株)ふくとく

多良川 MIYAKO GIN

沖縄県宮古島市

宮古島の豊かな自然の中でつくられたこだわりのクラフトジン。気分に合わせて色々なアレンジをお楽しみください。



多良川



キラリ輝く個店 グランプリ

2022
年度

受賞店舗

世田谷らしい魅力があり、地域と商店街を元気にしている個店を、「店舗デザイン」「商品力」「接客」などの視点から、中小企業診断士や商店街関係者などからなる審査会で検討し、表彰するものです。



カフェ 「cafe The SUN LIVES HERE」

キラリポイント [地元の魅力創出]

チーズケーキサンドや飲むティラミスなど独創的なチーズケーキメニューが並ぶカフェです。積極的な情報発信やこだわりの商品を通して、創業の地、三軒茶屋を魅力的な街にしたいという思いが伝わってきます。

154-0024
三軒茶屋1-27-33
☎ 03-6875-1730
営業 10:00-20:00
休なし
🌐 <https://www.cafethesunliveshere.com>



クリーニング 「LIVRER MISHUKU」

キラリポイント [業界革命のチャレンジ]

洗練された内外観のお店に入ると、オリジナル洗剤が整然と並ぶ壁際のディスプレイに目を奪われます。「脱ドライクリーニング」を掲げて一点一点の手洗いにこだわり、洗い方を学ぶワークショップを開催するなど、クリーニング店の魅力を高める斬新な取組みにチャレンジしています。

154-0001
池尻2-7-12
ストアハウス三宿1F
☎ 03-5431-0970
営業 11:00-20:00
休水・木曜
🌐 <https://livrer.co.jp/>

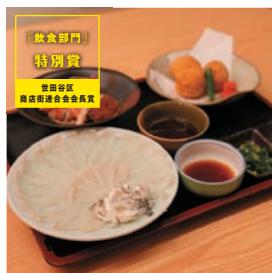
洋食 「洋風食堂 はしぐち亭」



キラリポイント [フードロス食材のフル活用]

デミグラスソースを作る過程で出た食材を活かしたオリジナルメニュー「元祖！ちとかライス」、お店の代表的メニューを一皿にした「ホームランプレート」はお薦めの逸品です。店内での飲食のほか、40種にも及ぶテイクアウトメニューも人気です。

156-0052 経堂1-11-13 ウエダビルディング1F ☎ 03-5799-6458
営業 ランチ 11:30-14:30(L.O.14:00) デイナー 17:00-21:30(L.O.20:30)
休月・第3火曜
🌐 <https://www.hashiguchitei.com>



ほりの 割烹 豊利乃

キラリポイント [父から子へ事業承継]

店頭の大提灯が目を引きます。ゆったりしたカウンター席や落ち着いた座敷で、ふぐや季節の割烹料理を気軽に楽しめるのが魅力です。ご両親と息子さんによる家族経営の温かい雰囲気伝わってきます。

168-0074 杉並区上高井戸1-9-4 ☎ 03-3304-7744
営業 16:30-23:00 毎週水曜(12月を除く)11:30-14:00
休木曜 🌐 <https://hachimanyama.or.jp/shop/144/>



ラーメン 「中華そば ことつ」

キラリポイント [地元ラーメン店の先駆け]

下北沢のラーメン店の先駆け的存在のお店です。素材を活かし誰もが食べれるラーメンはミシュランガイドに4年連続掲載されました。厨房が見え清潔感のある店内も魅力です。

155-0031 北沢2-39-13 田丸ビル1F ☎ なし
営業 11:30-15:00、17:00-21:00 休月曜午後・火曜
🌐 <https://shimokita1ban.com/?p=858>



蕎麦・酒 「蕎麦」

キラリポイント [昼のみ営業店の夜を活用]

大人がゆったりとした贅沢な時間を過ごせる夜のみ営業のそば店です。厳選された日本酒やこだわり素材を使った料理を適切な価格で楽しめるのもリピーターの心を捉えています。

156-0055 船橋1-9-8 ☎ 03-3420-6418
営業 17:00-21:00(L.O.) 休木・第1金曜・第4月曜
🌐 <http://chitofuna.tokyo/shop/蕎麦>

パン 「MAISON KUROSU」



キラリポイント [コロナ禍で新規開店]

「身体に優しい食と空間」をコンセプトに、パンの素材にこだわり、また日本の良さを残していきたいという想いから、店内装飾や食材に和の要素を取り入れています。コロナ禍の2021年春のオープン以来、心を込めたパンづくりや丁寧な接客がお客様を惹きつけています。

158-0097 用賀4-28-20 プチモンド用賀1F ☎ 03-6336-5204
営業 10:00-18:00 ※売り切れ次第終了 休日・月曜
🌐 <https://www.maisonkurosu.com/>



とうひけん 和菓子 「東肥軒」

キラリポイント [次世代につなぐ伝統の味]

明治10年創業の老舗和菓子店です。あずきの香りが豊かな定番商品をはじめ、豪徳寺の招き猫をモチーフにした「半月どら焼き」「招き猫最中」等のお菓子の豊富さに驚きます。

154-0021 豪徳寺1-38-7 ☎ 03-3420-1925 営業 10:00-19:00 休日・月曜
🌐 <https://www.kurufuku.jp>



餃子・お惣菜 「手作り餃子専門店 くるみ屋」

キラリポイント [コロナ禍で業態転換]

看板商品の手作り餃子は、食材や焼き方にこだわり、創業以来30年以上にわたって地域のお客様に愛されてきています。コロナ禍でも楽しんでもらえるテイクアウト、デリバリーに注力しています。

156-0056 八幡山3-33-1 ☎ 03-3304-8761
営業 11:00-19:00 ※売り切れ次第終了 休なし(年末年始、夏季休業あり) 🌐 <https://kurumiyant.net.theshop.jp>



生花 「花屋のはるや」

キラリポイント [時のニーズに対応した品揃え]

店頭と並ぶブーケやリースが目を引きます。店内は生花のほか、色鮮やかなドライフラワー、プリザーブドフラワーの枯れない「お供の花」も豊富。店主の人柄も魅力です。

156-0044 赤橋4-41-6 下高井戸マンション1F ☎ 03-5300-4187 営業 10:30-20:00 休火曜 🌐 https://www.ekiten.jp/shop_318730/

「世田谷みやげ」の全指定商品をご紹介します！

指定商品の詳細は、観光ホームページ「エンジョイ!SETAGAYA」をご覧ください。

指定商品名	事業者名
2006年～2009年	
絵はがき	パピエ
上北沢桜並木	川越屋
よろこびいっぱいのお菓子たち	喜多見福祉作業所
ラスク	フジヤ
しもまるくんファミリーサブレ	世田谷区立下馬福祉工房
ウルトラマン商店街オリジナル印鑑ケース	編集デザイン事務所 紙魚書房 (しみしょぼう)
ねづ山梅羊羹	京あづま
東松原Tシャツ	東松原商店街振興組合／美濃屋豆腐店
松陰饅頭	ニコラス精養堂
大原クッキー	大原福祉作業所
カムカムジェラート	ダズンフォー経営
尾山台ロール	パティスリークレヨン
等々力溪谷 鈴もなか	和菓子処 八洲 (やしま)
洋菓子「まつばら」たち	洋菓子工房「まつばら」
せたがや銘茶 さぎ草	東京都茶業組合世田谷支部
豪徳寺エコバッグ	豪徳寺商店街振興組合/ホームショップうわぼ
幸福包みの桜ホイイル	桜の杜 伊勢屋
祖師谷生ロール	コンディトライ・ニシキヤ
たまピカクロス	世田谷区立玉川福祉作業所
銘菓 縁起餅 アボヘボ	御菓子司 心庵 梅むら
どら焼	桜の杜 伊勢屋
2011年～2015年	
放し飼いの有精卵	吉実園
塩みつかりんとう	東京 世田谷 升本屋
バウムクーヘン トリオ	洋菓子ヴィオン
せたがやクレープ	ORANGE COUNTY (オレンジカウンティ)

ねんどのハミガキ	(株) ボディクレイ
ビーフカレー和牛肉入り	(有) モリヤ精肉店 (肉のモリヤ)
シモキタ焼カスター	洋菓子つくしや下北沢南口店
ミニクレ	自然派クレープ専門店ナチュラルクレープ
三軒茶屋あられりぼん	三軒茶屋 おかきあられの大黒屋
東急世田谷線ケーキ (300系)	ベーカーズファーム
奥沢 蜜くるみ	武蔵野うどん じんこ
絹揚	東京仁藤商店 (豆富にとう)
無添加なま玉ねぎドレッシング	経堂自然食品センター
豪徳寺にゃんこ鈴	ペンギンペストリー
うなぎのたまご	三代目 橘寿司
べっぴんさん	コーヒー工房 B E A N S
特撰さしみこんにゃく	有限会社 澤村食品
じんこの生うどん	武蔵野うどん じんこ
リングリングクレープ	ORANGE COUNTY (オレンジカウンティ)
レモンケーキ	コンディトライ・ニシキヤ
よっきーかすてら	ハロー*ようが
てらまち焼ドーナツ	なみき洋菓子店
おながちゃん アレンジ	(有) 山形屋
世田谷スイートポテト	世田谷みやげアンテナショップ
気まぐれラスク	せたがやブレッドマーケット
豆とフルーツと野菜のジャム	アトリエそら豆
豆と季節のフルーツのケーキ	アトリエ そら豆
焼きいも	焼きいも専門店 ふじ
ペンギンカステラ	ペンギンペストリー
ママとんだれ	ママのとんがらし
プレーパークTシャツ	NPO法人プレーパーク せたがや事務局
シングルオリジンコーヒー	NOZY COFFEE 三宿店
世田谷柔らかポテト	世田谷観光物産株式会社

世田谷動物饅頭	世田谷みやげのサテライト
フロマージュ・テリヌ	コンディトライ・ニシキヤ
尾山台オッポンサブレ	パティスリークレヨン
小林のカシュナッツ (怪味腰果)	川国風味 小林
2016年～2020年	
マカロン詰め合わせ	(有) アルチザナル パティスリーノリエット
デカフェ コロンビア	筋金珈琲焙煎所
喜多見ブランド 栗どら焼き	菓匠 菊ヶ瀬
パインミー (魚とトマト)	ã n di (アンディー)
手作りソーセージ (ポロニア・チーズ・ハンティング・ピア)	(有) ホームメードソーセージ エssen
ダンディー	ペンギンペストリー
世田谷コースター 鶯草 (サギソウ)	株式会社 橘光学 (世田谷の彫刻屋さん)
元祖フォアグラ味噌	割烹きよみず
G&G MARKET の特製肉ダレ	肉ビストロ G&G MARKET
瀬戸内レモンケーキ	コンディトライ・ニシキヤ
そしがやシフォン	やおまんキッチン
熟成ベーコン	シャルキュートリー ボヌール
HORO HORO 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
世界に飛びだせお手玉セット	社会福祉法人泉会泉の家
喜多見銘菓 歌枕の梅 本種最中	御菓子司 心庵 梅むら
世田谷なつかしマドレーヌ	ペンギンペストリー
くず粉を使ったショコラクッキー	コンディトライ・ニシキヤ
「演劇の街下北沢」お土産トートバッグ	リフルシャッフル
玉川仲宝米巨 (たまがわなかたからおこし)	小島屋菊田製菓
うな重とあら井 オリジナルブレンド山椒	鰻割烹あら井
喜多見ブレンド	ビーンズ喜多見

黒ごまのくずもち	四季八寸
そばコロソ	ペンギンペストリー
メロコトンの焼き菓子ギフトセット	メロコトン
ザクトロ	サンセリテ 北の小麦
エンガディーナ	コンディトライ・ニシキヤ
浅沼煎餅	三軒茶屋 おかきあられの大黒屋
フランスパンドーナッツ	nukumuku (ヌクムク)
こだわりの炭火焙煎コーヒー 千寿オリジナルブレンド	千寿
オリジナルクッキー	パティスリークレヨン
サンデコケーキショコラ	cafe sun deco (カフェ サン デコ)
招福猫児 豪徳寺 御朱印帳	NPO法人まちこらぼ／たまでんカフェ山下
豪徳寺 招き猫箸置き	うつわのわ田
ツルツルもっちり食感！グルテンフリー 米粉麺 (藍麺、とうもろこし麺、玄米麺)	アンシェーヌ藍
成城ひとすじ20年のシェフの自信作！雨風カレー	雨風食堂
パナフルーツパウンド	コンディトライ・ニシキヤ
幸せのプレミアム バニーク	パティスリーシュクレパール
クラシックマドレーヌ (はちみつアップルシナモン、はちみつチョコ)	なみき洋菓子店
2021年～	
イベリコ豚のビール煮込み	梅ヶ丘ビストロくるみ
ひょうたんランプ体験キット	田舎ごっこ (印章店山椒堂内)
和栗の世田谷モンブラン	アトリエそら豆
Charliemama's COFFEE	IVORY合同会社 ママ応援プロジェクト
二子玉川珈琲	NEW VALLEY

【注：「世田谷みやげ2024」掲載商品は除く。商品名・店舗は、指定当時の情報です。】

ル・ジャルダン

LE JARDIN

アートに触れたあとに、
絵画のような一皿はいかがですか？



ランチ 11:00 ~ 14:00
 ティータイム 14:30 ~ 18:00
 デイナー 17:00 ~ ※要予約
 住所：東京都世田谷区砧公園 1-2
 TEL：03-3415-6415

★ ホームページはこちら ★

世田谷の公式観光情報サイト
エンジョイ!
SETAGAYA

簡単アクセスは
2次元コード
から!



Enjoy!
 SETAGAYA
 Fun!

世田谷区内のイベント情報、観光スポット、まち歩きコースなど、世田谷の魅力を発信する観光情報サイトです。
 ※多言語(英語、中国語繁体字・簡体字、ハングル)にも対応。
 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。

SNSでも観光情報を発信中!
 【公式】Facebook・Instagram・X(旧ツイッター)
 をご覧ください!

小さな大好き、とまなな
 世田谷
 まちなか
 観光交流協会



乗るほど、おトク。のちのち、うふふ。

京王 トレイン ポイント

サービス簡単
スリーステップ

- 1 乗る**
登録したPASMOで
京王線・井の頭線に乗るだけ。
- 2 貯まる**
自動的にポイントが
アプリに貯まります。
- 3 換える**
貯まったポイントは京王ポイント
またはPASMOチャージを選んで交換。
これからもサービス拡充予定。
※交換先の情報については専用WEBサイトをご覧ください。

小児
50%
還元
1/1ママポイント

うふふ

※「PASMO」は、株式会社バスの登録商標です。詳しくは専用WEBサイトへ <https://www.keio.co.jp/keiotrainpoint/index.html> [京王トレインポイント](#)



FAITH NETWORK

— Dream Together! —

フェイスネットワークは、城南3区（世田谷区、目黒区、渋谷区）を中心に『グランデュオ』シリーズをはじめとする新築一棟 RC マンションを展開しています。



世田谷区内
 自社物件竣工棟数
 2023年10月末時点

154棟

～ 我々は、一人一人の夢の実現をサポートする ワンストップパートナーであり続けます ～



会社名 株式会社フェイスネットワーク
 所在地 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 3-2-1 Faith Bldg.
 事業内容 不動産 / 建築業 / 一級建築事務所
 証券コード 3489
 フリーダイヤル 0120-246-349



フェイスネットワークは、エフエム世田谷のラジオ番組『世田谷ドリームプロジェクト』に協賛しております
 番組放送日時：毎週火曜 12:30 ~ 13:00 エフエム世田谷 832.MHz (<https://fmsetagaya.com>)

INDEX

体験

創業70年アクリル加工工場、物づくり体験
/株式会社友成工芸 6,14 01

洋菓子

ほほえみプリン/プリン屋ほほえみキッチン 6,16 05
 のんおいる しふおんけーぎ/のりちゃん工房 6,16 06
 たまでンドロップス/割烹 円 7,20 18
 SETAGAYAソレイユ/コンディトライ・ニシキヤ 7,22 21
 一期一会(いちごいちえ)/無為自然(むいしぜん) 7,25 31
 世田谷ゼラート/DARLIN' DOLCE(ダールン ドルチェ) 8,26 34
 ミックスクッキー/東京カヴェナント教会のぞみ園 15 01
 下北沢ケーキ饅頭ふっくり〜む/ニクンロール 15 02
 Tokyo Castella Ball
 /ペビーカステラ専門店 菓子工房『青いレング』 15 03
 ニューヨークカップケーキセット/N.Y.Cupcakes 16 04
 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 17 07
 禊温 sion 至福のフロマージュ/禊温 sion 17 08
 セタガヤバターカステラ/ペンギンペストリー 17 09
 豪徳寺くるみクッキー/プチプラム 18 10
 パウムクーヘン(0号プレーン)/世田谷 桜新町 ヴィヨン 18 11
 CHILK(チルク)
 /cafe The SUN LIVES HERE(カフェ ザ サン リブズ ヒアー) 18 12
 ショコラ・ド・ISONOKE/プラチノ桜新町店 19 13
 エンガディナー/プレリアル成城 19 14
 モカロール/成城アルプス 19 15
 成城サンド/成城風月堂 20 16
 成城チーズプリン/ティンラ成城 20 17
 世田谷代官シフォン/ロン アンド メリー 21 19
 ブさんぽ/Patisserie Religieuses(パティスリー ルリジュース) 21 20
 自家製フィナンシェ/Noctambule(ノクトンブル) 22 22
 とろけるカスタードプリン/銭場商店 22 23
 最高級生チョコ/三軒茶屋アーモンド洋菓子店 23 24
 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 23 25
 ニコタ栗サブレbyニコタ栗ラボ/恵那川上屋 二子玉川店 23 26
 マフィンラスク/ル・マフィン・プレシュー 24 27
 尾山台ロール/パティスリークレヨン 24 28
 リンゴたっぷりアップルパイ/パイ焼き茶房 24 29
 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 25 30
 世田谷シフォン/世田谷ファームランド 25 32

ブルドネージュ(プレーン)/ジェノワーズ烏山店 26 33
 世田谷マロンロール/フルーツパーラー ICHIMAN 26 35
 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) 27 36

和菓子

たいやき/たつみや 27 01
 羽衣/あられ・おかき 万寿越(ますこし) 28 02
 一筆かりんとう“塩みつブラウン”/東京 世田谷 升本屋 28 03
 栗最中/菓匠 菊ヶ瀬 28 04
 縁起餅 アボヘボ/御菓子司 心庵 梅むら 29 05
 主張しすぎるもなか®/RARASAND SETAGAYA 29 06
 世田谷娘(せたがやっこ)/相馬製菓 29 07
 サザエさんどら焼き/桜の杜 伊勢屋 30 08
 チョコレートまんじゅう/下馬いせや 30 09
 かのご餅/成城あんや 30 10
 成城散歩/成城散歩 31 11
 金平糖(三種類)/理・美容院 Hair Studio F & F 31 12
 たまでん羊羹/まちもりカフェ 31 13
 たい焼き/ちよだ 32 14
 抹茶クリーム大福/まごころ銘茶 松田園 32 15
 世田谷エールおかき/三軒茶屋 おかきあられの黒黒屋 32 16
 多摩川清流 茶沢のあゆ/御菓子司 竹翁堂 33 17
 せたがや文学サブレ/紅谷 33 18
 ママン/和洋菓子 好月堂 33 19
 梅どら/京あづま 34 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 34 21
 招福もなか/亀屋 34 22

パン

クリームクロワッサン(4個BOX)/plat(プラット) 8,35 01
 千寿の角食/千寿 35 02
 世田谷ミモザ花酵母のパンアソートセット
 /パンと焼き菓子 ONYVA(オニバ) 8,36 03

食品

せたがや育ちのまるごと柑橘ソース/アトリエそら豆 9,38 05
 セタガヤサラミ・セタガヤジビエセット
 /cucina tirolese 三輪亭 per famiglie
 (クチーナ チロレーゼ ミワティ ペル ファミリエ) 9,38 07
 CARMA チキンカレー&レモンライス/CARMA(カーマ) 9,39 08

ICHIBIKOいちごミルクのもと
 /ICHIBIKO(いちびこ) 株式会社いいね 10,40 13
 等々力咖喱/平和食品工業株式会社 10,41 15
 織り米(おりごめ)/島田宇平商店 10,42 18
 ゴーダカフェ サンドイッチスパイス®
 /ゴーダカフェ株式会社 11,43 22
 甘酒ふりかけ/HAPPY HORIZONS(ハッピーホライズンズ) 36 01
 成城ハニー/穴戸園 37 02
 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) 37 03
 シモキタハニー/シモキタ園藝部ちゃや 37 04
 ちとかライス/洋風食堂はしぐち亭 38 06
 2人用 カラーセット/スパイスマジック 39 09
 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) 39 10
 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) 40 11
 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) 40 12
 トロトロやわらかスベアリップ/gigli 89 tokyo(ジリ トウキョウ) 41 14
 おかずキムチ/杉山食品工業株式会社 41 16
 元祖ゴロゴロ肉 羽根木餃子/世田谷 羽根木餃子 42 17
 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 42 19
 インゴビンゴセット/IngoBingo(インゴビンゴ) 43 20
 豚コース味噌漬/肉の染谷 43 21
 ヤスさん秘伝の手作り肉まん/中国上海料理 佳燕(かえん) 44 23

飲料

べっぴんさん/ビーンズ喜多見 11,45 03
 極上 沢の響/しもきた茶苑大山 44 01
 スジガネ ブレンド/筋金珈琲焙煎所 45 02
 ドリップパックコーヒー(マイルド・ほろにが)
 /ローキートン珈琲店 45 04
 駒沢スペシャル/珈琲豆 ROAST komazawa 46 05
 カムカムコンク/東京農大発 株式会社メルカード 46 06
 スペシャルティブレンド ちとから/モカジャバ 46 07
 松陰ブレンド/珈琲家あこのろ 47 08

酒類

世田谷 手造りビール 経堂エール/後藤醸造 47 01
 ウルトライないも焼酎/三河屋酒店 48 02
 フタコエール/ふたこビール醸造所 48 03

用賀の郷/リカー&ワイン マツモト 48 04

雑貨

世田谷美術館オリジナル 魯山人手ぬぐい
 / (公財)せたがや文化財団 世田谷美術館 11,50 04
 Setagaya Aroma Water/株式会社Sea Aroma(シーアロマ) 12,52 09
 文学館オリジナル手ぬぐい(2種類)
 / (公財)せたがや文化財団 世田谷文学館 12,53 12
 せたがや お手玉/社会福祉法人 泉会 泉の家 49 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 49 02
 ねんどのハミガキ/株式会社ポディクレイ 50 03
 豪徳寺招き猫手ぬぐい/たまでんカフェ山下 50 05
 Setagaya Ring/オーダーメイドジュエリー アダン 51 06
 せたがやトートバッグ/はんこ広場 世田谷店 51 07
 ハンカチ/H TOKYO 52 08
 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 52 10
 しらうめオリジナルハンカチ/白梅福祉作業所 53 11
 松陰めがねクロス/時計・メガネの美松堂 53 13

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 54 01
 たま電Tシャツ/ホワイトランドリー 54 02
 世田谷キャベリンハット(つば広帽子)
 /ピーチブルーム帽子店・帽子教室 55 03
 三軒茶屋Tシャツ/三恵 55 04

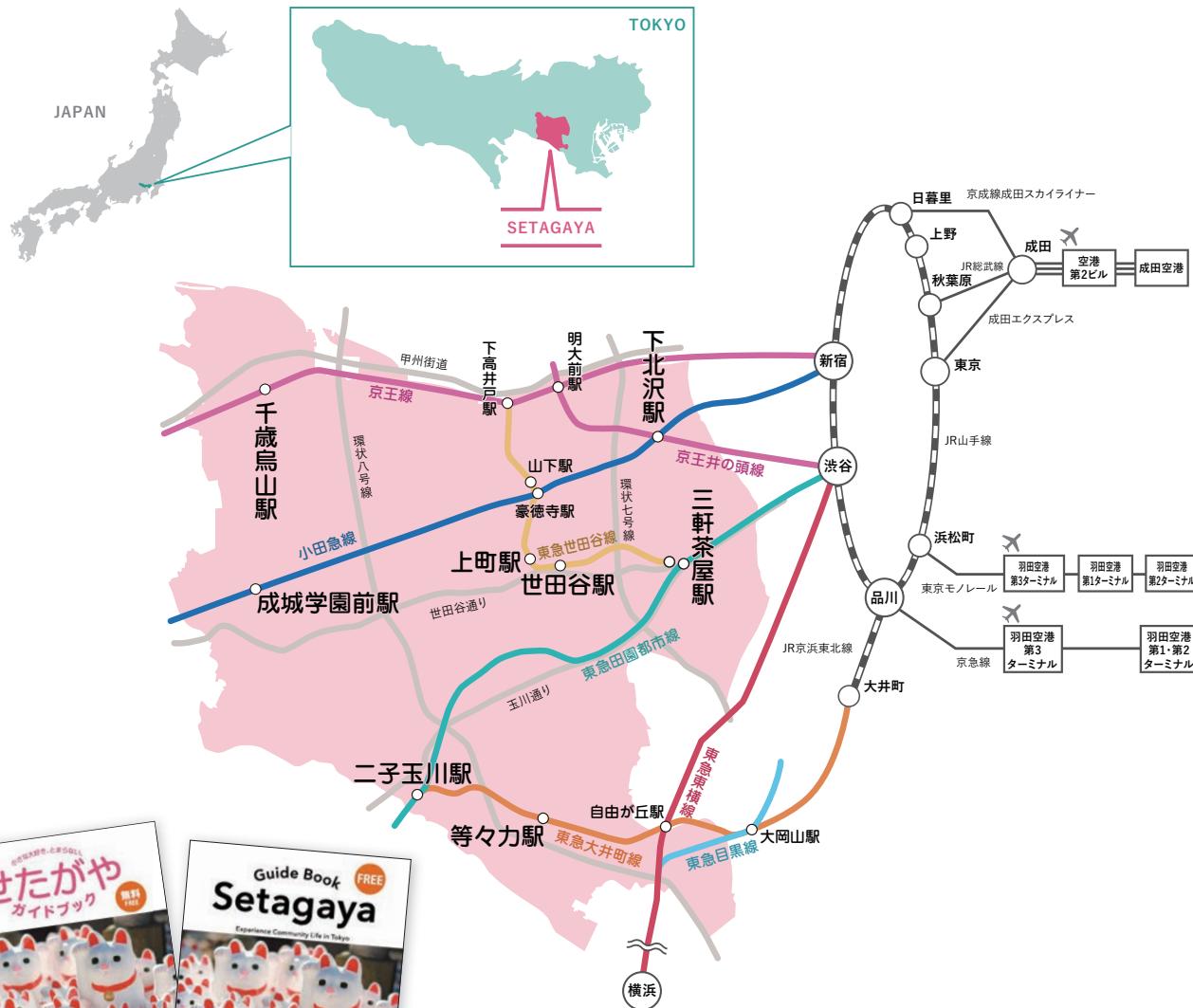
化粧品

世田谷コスメ/株式会社 サルボ 56 01
 PURE95シャンプー/株式会社パーミングジャパン 56 02

工芸品

鶯草コサージュ/Eckepunkt(エッケプンクト) 12,57 02
 アクリル拵 ma s/m a s(マスマス)/株式会社 TOMONARI 57 01
 浮き出る醤油皿 ~鶯草~/株式会社橘光学(世田谷の彫刻屋さん) 58 03
 成城さくら染/津田園 58 04
 深沢木箸/東京工房 58 05

世田谷へのアクセス



(左：せたがやガイドブック
右：せたがやガイドブック 英語版)

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/>

後援

世田谷区

東京商工会議所世田谷支部

世田谷区商店街連合会

公益社団法人世田谷工業振興協会

制作

株式会社 昭文社

令和5年10月発行

注意事項 掲載された店舗・商品・価格等は、令和5年6月～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2024」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。



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。



 公益財団法人
世田谷区産業振興公社