

A collage of various Japanese dishes featuring seasonal vegetables, including salads, soups, and bento boxes, arranged around a central text area. The background is a light pink with a subtle floral pattern. The central text is in a dark green box with white text. The dishes are shown in white bowls, black trays, and wooden boxes, highlighting the freshness and variety of the ingredients.

春の小金井で味わう 江戸東京野菜

旬の江戸東京野菜 各店メニューお披露目

江戸東京野菜を通常メニューで使用していただく

「小金井市認定 江戸東京野菜認定店」の、

春のメニューがそろいました。

「小金井から つづく、つなぐ 江戸東京野菜」

新しい季節の訪れを、江戸から続く採れたての野菜を通して

目で味わい、舌で味わい、五感で味わいます。

この時期にしか味わえない、日常にあるちょっとした特別が

気持ちにも彩りを添えてくれるでしょう。

小金井市認定 江戸東京野菜使用店ガイド 発行！

Cover of the 'Edo-Tokyo Vegetable Usage Guide' booklet. It features a photo of fresh vegetables, including a large carrot and leafy greens. The title '小金井から つづく、つなぐ 江戸東京野菜' is written in a stylized font. The booklet is part of a series to promote the use of local seasonal vegetables.

関係店等にて配布中！

気持ちにも彩りを添えてくれるでしょう。

関係店等にて配布中！

旬の江戸東京野菜を、春の小金井で感じる。

古くから続いてきた伝統野菜が姿を消してしまう。そんな危機感の中で、小金井市では、平成18年から江戸東京野菜を使った農商連携によるまちおこしを進めてきました。それぞれの野菜が持っている歴史的ストーリーを今に継承していくべく、生産に取り組んでいます。

もっと日常の中で江戸東京野菜を広げていきたい。たくさんの人に食べてもらい、おいしいと思ったらぜひ家庭でも使ってみてほしい。そんな想いから、16軒の飲食店が「小金井市認定 江戸東京野菜使用店」として登録し、料理に江戸東京野菜を使っています。

まずは、お店で食べてみてください。店主それぞれの個性と、江戸東京野菜の美味しさがつまった料理が待っています。この土地に長く根付いてきた野菜からは、作り手たちの想いと野菜が本来持っている濃厚な味わい、また季節の旬を感じることができるでしょう。

小金井市認定 江戸東京野菜使用店について

小金井市では江戸東京野菜を使用したメニューを、積極的に提供している飲食店の認定制度を始めました。江戸東京野菜の魅力を各店や小金井市から発信していきます。なお、収穫状況によって、用意のない場合もありますので、ご利用の際は予め各店にお問合せください。

この時期旬の江戸東京野菜



金町コカバ
10月中旬～3月中旬頃まで



シントリ菜
10月中旬～3月中旬頃まで



伝統小松菜
10月中旬～4月上旬頃まで



東京ウド
11月中旬～4月下旬頃まで



亀戸ダイコン
10月中旬～4月中旬頃まで



ノラボウ菜
2月上旬～4月下旬頃まで

江戸東京野菜とは...

江戸時代から昭和40年頃まで、東京都内の農地で栽培されていた固定種(自家採種した種子からほぼ同じ形質が育つもの)の野菜です。それぞれの野菜に歴史的な背景や物語があり、旬があります。地産地消という点からも、東京の伝統野菜として注目されています。

小金井市認定 江戸東京野菜使用店 春のメニュー

● 価格はすべて税込表示となっています。

1 えびす菜館

黄金井 (コガネイトン)

¥700



豚肉細切りと伝統小松菜のあんかけ丼です。

※伝統小松菜の入荷がない場合
小金井産の小松菜の使用あり

貴井北町3-31-1
042-324-1070
■ 11:00～21:00
■ 木曜日

2 揚げ処 まさ竜

うどや馬込三寸にんじんの八幡巻き (山椒だしがけ)

¥850



旬の江戸東京野菜をうまくとりこんでいきます。いつもあるとは限りませんが出来る限りご要望にお応えします。

※鶏つくねのしんと菜炊き ¥650
小松菜と菊花のおひたし ¥350

本町5-36-15
042-316-5729
■ 10:00～14:00/18:00～22:00
■ 水曜日

3 Cafe5884

5884 プレート

¥900



玄米ごはんと野菜が中心の日替わり5884プレートの副菜を江戸東京野菜で作ります。

※数量限定のため前日までのご予約をおすすめします。

桜町1-11-21
042-387-1004
■ 11:00～18:00(17:30 LO)
■ 不定休

4 ヴァン・ド・リュ

春のお花見フレンチバック

テイクアウト ¥860



江戸東京野菜と小金井産野菜を使用したサンドイッチと料理。

※店内利用の場合、
ケーキ・コーヒー付き1080円

本町2-6-10
042-383-4908
■ 12:00～14:00/18:00～22:00
■ 火曜日

5 割烹 真澄

大蔵大根の柚子大根

¥550



大蔵大根はゆずの皮が入った合わせ酢に漬けます。ゆずの香りと大根の甘みをお楽しみください。

本町5-18-5
042-381-2770
■ 11:30～13:30/17:00～23:00
■ 日曜日(ご宴会予約のみ承ります)

6 自然派ダイニング Bare GREEN

万(よろず)渦巻豆腐

¥490



江戸料理を再現! 江戸東京野菜と海苔、豆腐を玉子で巻いて甘辛煮に。手間のかかる“粋”な一品。

※数量限定

本町5-12-15 白星加藤ビル2階
042-403-2176
■ 11:30～15:00/17:30～22:00
■ 日曜日、第2・第4月曜日

7 チェリオ

江戸東京野菜とペンネグラタン



¥750

旬の江戸東京野菜と自家製ホワイトソースを使用した優しい味のするペンネグラタン。

※店内(数量限定あり)
チャージお一人様 ¥500

本町1-20-3
042-301-3555
18:00~26:00
火曜日

9 くりやふね

お花見ちらし弁当



¥1,200

江戸東京野菜を盛り沢山に取り入れた彩り豊かなお弁当です。桜のチーズケーキもご賞味ください。

※店頭または電話にて受付

本町1-12-6
042-388-3027
10:00~16:00
(商品がなくなり次第終了)
土曜日、日曜日、祝日

11 サクラキッチン 伝統小松菜と豚バラ きのこのさつと煮



¥600

季節の江戸東京野菜を存分に味わえるようシンプルな和食でご用意しております。

※のらぼう菜のおひたし ¥350
江戸東京野菜の自家製ぬか漬 ¥350

梶野町4-17-7
042-316-3336
11:30~14:00
17:30~(21:00 LO 水・土・日)
17:30~(22:00 LO 木・金)
月曜日、不定休あり

13 あたらしい日常料理 ふじわら 江戸東京野菜のオイル蒸し



¥648

季節野菜をオイルと塩で蒸し焼きに。シンプルだからこそ素材の良さが伝わる料理です。

※夜のみ、昼はランチメニューに含まれます。

梶野町5-10-58
コミュニティステーション東小金井
042-316-5613
11:30~14:30/18:00~22:00
火曜日、水曜日、木曜日

15 御菓子司 亀屋

春の菓葉シリーズ



¥120~

旬の江戸東京野菜を一風変わった和菓子にしました。

東町4-8-15
042-381-3074
10:00~21:00
不定休

8 居酒屋 波浮港

江戸東京野菜釜めしコース



¥3,880

柚子と亀戸大根の姿煮、しんとり菜きのこ和え、独活と金町小かぶ酢みそ、江戸東京野菜あさり釜飯。

※要予約(2日前)

本町1-11-10
042-384-4208
11:30~13:30/17:00~11:00
日曜日

10 スナフキッチン

オートブルの盛り合わせ



¥780

直売所で仕入れる江戸東京野菜をはじめとした新鮮野菜と国産そば粉にこだわった和洋折衷な十割創作そば。

※サラダ仕立てのそば ¥780~

緑町1-5-3 エミールハイツ102
090-5198-2216
11:30~14:30/18:00~22:30
日・祝11:30~18:00
月曜日

12 ファンタジスタ 春のヘルシーサンドイッチ 江戸東京野菜ver.



¥400

胚芽パンに挟んだ新鮮な江戸東京野菜の味を楽しめるサンドイッチです。

※前日18時までに店頭か電話で予約、数が多い場合は2日前まで

梶野町5-6-4
042-382-8083
7:00~20:00
日曜日

14 小金井タウンショップ 黄金や サラダプレートランチ



¥850

旬の地元・江戸東京野菜をたっぷり食せる黄金や名物! "サラダプレート"です。

※チーズトーストか玄米入りご飯を選べます。

東町4-42-21
042-316-1833
11:30~15:00(14:00 LO)
日曜日

16 割烹たけ バンブー 桜海老と筍の炊き込みご飯・二重弁当



弁当 ¥1,620

炊き込みご飯と江戸東京野菜の創作。大根と帆立のボトフ仕立て、江戸葱と豚肉の八幡焼、その他。

※4日前まで予約 4名様より
※店内吸い物付き 2000円

前原町5-6-16
042-381-9213
17:00~24:00
火曜日

江戸東京野菜つながりマップ

小金井市認定の江戸東京野菜使用店、販売店の一覧マップです。
収穫状況によって用意のない場合もありますので、
予めご了承ください。

このマークが
お店の目印です



※マップはイメージです

JA東京むさし小金井ファーマーズ・マーケット
(農産物直売所)

本町1-13-6 TEL 042-385-3281
☎ 9:00~16:00 日曜日・祝日

小金井タウンショップ 黄金や

東町4-42-21 TEL 042-316-1833
<http://www.kogane-ya.com/>
☎ 10:00~20:00 日曜日

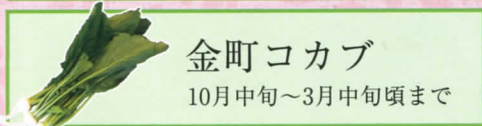
1~16 小金井市認定 江戸東京野菜使用店

● 江戸東京野菜が買える店

● 軒先販売所 (不定期販売)

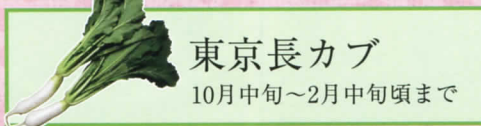
小金井で手にはいる、江戸東京野菜

※記載してある収穫時期はあくまで目安の時期です



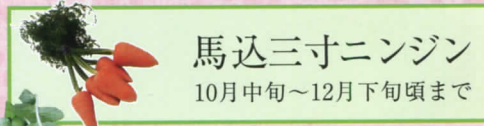
金町コカブ

10月中旬~3月中旬頃まで



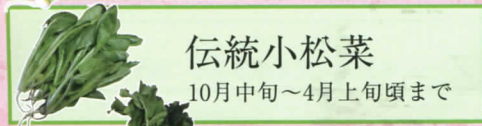
東京長カブ

10月中旬~2月中旬頃まで



馬込三寸ニンジン

10月中旬~12月下旬頃まで



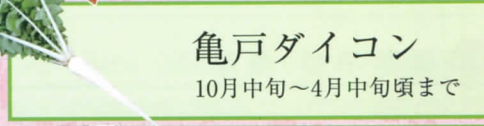
伝統小松菜

10月中旬~4月上旬頃まで



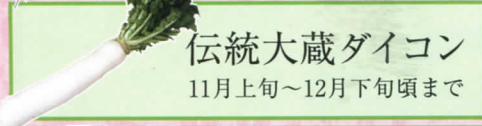
シントリ菜

10月中旬~3月中旬頃まで



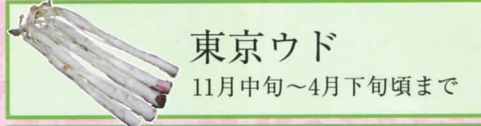
亀戸ダイコン

10月中旬~4月中旬頃まで



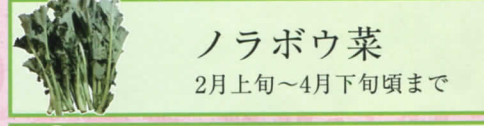
伝統大蔵ダイコン

11月上旬~12月下旬頃まで



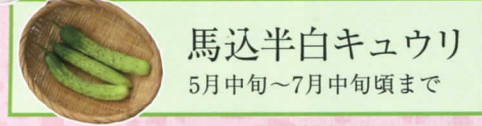
東京ウド

11月中旬~4月下旬頃まで



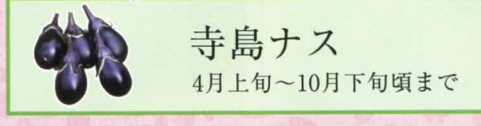
ノラボウ菜

2月上旬~4月下旬頃まで



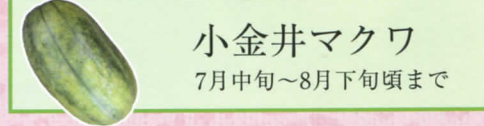
馬込半白キュウリ

5月中旬~7月中旬頃まで



寺島ナシ

4月上旬~10月下旬頃まで



小金井マクワ

7月中旬~8月下旬頃まで