

江戸の夏を食べろ。



小金井市産 寺島なす
かつて墨田区東向島で生産が盛んだった品種。
鶏卵大で香り高い黒紫の実が特徴です。
身は加熱しても崩れにくく、
独特のとろみがあります。

江戸東京野菜を使った夏野菜フェア

8月1日[木] ～ 9月30日[月]

参加店舗

割烹 真澄
ヴァン・ド・リュ
たらふくや 舌喰坊
くりやぶね
割烹たけ バンブー
サクラキッチン
キッチンブラウン
黄金やキッチン

【主催】小金井市 【運営】江戸東京野菜でまちおこし連絡会

【協力】小金井市商工会、小金井市料飲組合、小金井市社交飲食業組合、東京むさし農業協同組合、小金井直売会、
小金井市観光協会、江戸東京たてもの園、東京農工大学科学博物館、小金井市立はげの森美術館、小金井市立文化財センター、
NPO 法人ミュゼダグリ、いがねこ（小金井市内の学生有志）

【問い合わせ先】小金井市経済課 tel.042-387-9831 江戸東京野菜のまち「小金井」<http://www.edotokyo-yasai.jp>