



伝統の
江戸東京野菜 新宿
みやげ

一 高田馬場
アトム七味



二 早稲田
文豪七味



三 戸山
とがらしな子七味



四 百人町/大久保
てっぼう七味



五 歌舞伎町
ゴジラ七味



六 新宿二丁目
レインボー七味



七 内藤町
江戸七味



SHINJUKU 新宿で当地七味 内藤とうがらし



野
江
伝
統
の
江
戸
東
京
新
宿
み
や
げ
の
野
菜



企画：内藤とうがらしプロジェクト
お問い合わせ先：内藤とうがらしプロジェクト
e-mail: edoya@nalnet.jp



七つのご当地を大紹介!



新宿御苑は昔、江戸内藤藩の一部で多くの野菜を栽培していました。その中でもとうがらしが江戸中で評判を呼び内藤新宿宿場近辺で盛んに栽培されるようになり、地域ブランド「内藤とうがらし」として定着しました。その「内藤とうがらし」を使った「新宿ご当地七味」がついに誕生! 「七味」を味わい、七つのご当地に足を運んでみよう!

内藤とうがらしの特徴

- 辛み** マイルドな辛さ・上品な辛さ・すぐ消える辛さ
- 旨み** 香り、風味・出汁として・隠し味として

二 早稲田 Waseda



甘党の夏目漱石をイメージしたココア。内藤とうがらしが甘さを引き立てます。熱湯を注いだり、ミルクに入れてお楽しみ下さい。

文豪七味



オススメ ココアドリンク

四 百人町/大久保 Hyakunincho/Okubo



鉄砲隊の必需品「梅干し」。梅干しの爽やかな酸味と風味が食欲をかき立てます。シンプルにご飯にふりかけてお楽しみ下さい。

てっぼう七味



オススメ ご飯

六 新宿二丁目 Shinjuku 2chome



新宿二丁目のような、個性的で多種多様なスパイスをブレンドしました。エキゾチックな肉料理によく合います。お肉の下地にもお使い下さい。

レインボー七味



オススメ 肉料理

一 高田馬場 Takadanobaba



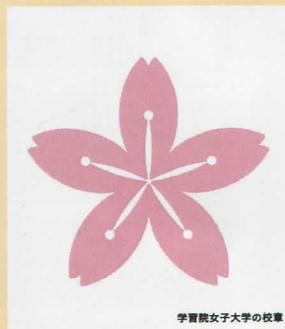
和山椒のピリリとした辛さと芳香が内藤とうがらしの旨味を引き立て美味さ十万馬力。酒の肴に一振りて食欲増進、日本の辛さで明日の活力を!

アトム七味



オススメ おつまみ

三 戸山 Toyama



学習院女子大学の校章

とうがらし女子をイメージしました。糀のうま味と内藤とうがらしの爽やかな辛さをミックスしたスープです。熱湯を注いでお楽しみ下さい。

とうがらし女子七味



オススメ スープ

五 歌舞伎町 KABUKICHO



ゴジラのBlackとRedをイメージしました。黒胡椒と内藤とうがらしで、刺激的な味をお楽しみ下さい。

ゴジラ七味



オススメ どんかつ

七 内藤町 Naitomachi



高連内藤家の家紋

内藤とうがらしが大流行した江戸の七味を再現。七味の素材を荒く挽き、バランスのとれた香り、風味をお楽しみ下さい。

江戸七味



オススメ 蕎麦