

たいとう・すみだ

北海道

十勝ウィーク

2022年

11/18 金

2022年

12/6 火

十勝地域

台東区・墨田区と十勝地域の **人物想い** が繋がる **2week**

たいとう・すみだ 十勝ウィークは台東区・墨田区の事業者や地域の団体等と十勝地域の農産品・水産品事業者等が連携し、「飲食メニューの開発」や「特産品販売」などにより、十勝産品や十勝の自然への新たな価値の創出を目指します。

食 十勝食材フェア

11月18日(金)～12月6日(火)

台東区・墨田区内の飲食店で、十勝の食材を活かしたオリジナルメニューを開発し、そのメニューを提供（テイクアウト含む）いただき、十勝食材のPRを行います。



写真は前回開催時のもの。
(十勝産キタアカリを使用したデニッシュ)

買 十勝特産品フェア

11月24日(木)～12月6日(火)

【台東区は、水曜日定休】【墨田区は、12月3日(土)・4日(日)】

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を選びすぐり、台東区・墨田区で販売します。

会場 台東区 千束通商店街の【ふるさと交流ショップ台東】にて
11月24日(木)～12月6日(火)【水曜日定休】

会場 墨田区 SHOP&WORKSHOP すみずみにて、
12月3日(土)・4日(日)の2日間のみ開催。



楽 クッキング交流会

食をテーマに十勝の生産者と台東区・墨田区の住民がクッキングを介して繋がる交流会を実施します。

クッキング交流会の様子は、十勝の生産者の皆さんが考えたレシピとともに、後日ホームページにて公開します。



各イベントの
詳細は
HPをチェック



新型コロナウイルス感染防止対策について

本事業は、新型コロナウイルス感染防止対策として、マスクの着用、施設内の消毒、換気、会場内の密集の回避を徹底し、実施します。また、新型コロナウイルス感染症の影響により、実施内容等が変更、中止となる場合があります。

※本チラシに使用している画像はすべてイメージです。

十勝食材フェア 11月18日(金)~12月6日(火)

北海道十勝地域で生産された新鮮で豊かな食材を活用し、台東区・墨田区内の飲食店にて、新たにメニューを開発・提供します。東京にいながらも北海道の食材が期間限定メニューとして各店舗で味わえます。今回で3回目の開催となる同イベント。今年度の参加店舗は台東区から10店舗、墨田区からの14店舗の合計24店舗。各店舗の紹介や出されるメニューの一部などは中面をご覧ください。

写真は前回開催時のもの。(十勝産キタアカリを使用したデニッシュ)



十勝特産品フェア

11月24日(木)~12月6日(火)

【台東区は、水曜日定休】

【墨田区は、12月3日(土)・4日(日)】

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を選びすぎり、台東区と墨田区で販売します。東京では手に入らないものや、旬の十勝の食材が購入できます。

台東区：11月24日(木)~12月6日(火)【水曜日定休】

千束通商店街の【ふるさと交流ショップ台東】にて、様々な十勝の特産品の販売の他、十勝産の“いろいろじゃがいもの詰め放題”を12月3日(土)・4日(日)にて開催。

墨田区：12月3日(土)・4日(日)の2日間

SHOP&WORKSHOP すみずみにて、十勝産の“いろいろじゃがいもの詰め放題”を開催。

詳細等は別ページに記載がございますのでそちらもご確認ください。



※画像はすべてイメージです。

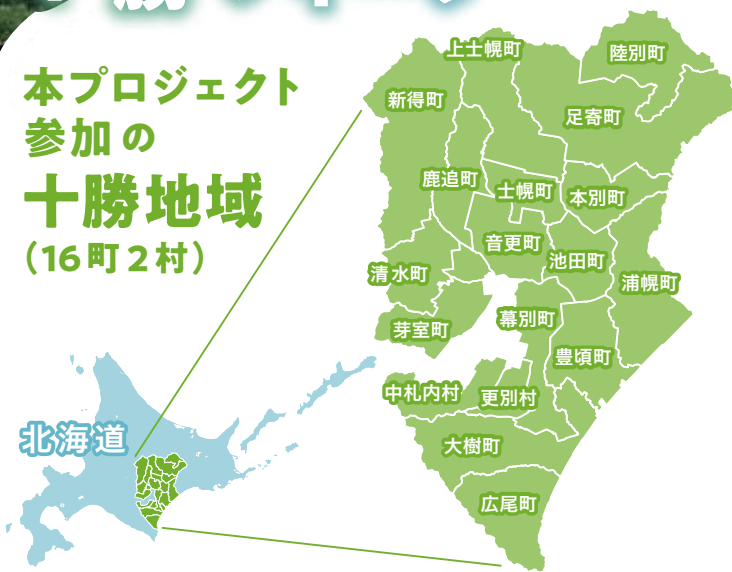
食べて・感じて・楽しんで 十勝と繋がる2week たいとう・すみだ 十勝ウィーク



クッキング交流会

食をテーマに、J A十勝地区女性協議会役員の皆さんと台東区・墨田区両区民が北海道の豊かな食材を使って、クッキングを介して繋がる交流会を実施します。クッキング交流会の様子は、J A十勝地区女性協議会役員の皆さんが考えたレシピとともに、後日ホームページにて公開します。

本プロジェクト 参加の 十勝地域 (16町2村)



アンケートに ご協力ください

右記の二次元コードを読み取り、アンケートにご協力をお願いします。今後の取組の参考にさせていただきます。



※北海道 十勝地域 × 東京 台東区・墨田区 連携

～大地のタカラ × 江戸のチカラ～ 関係人口創出プロジェクトとは!?

「関係人口」とは、特定の地域に継続的に多様な形で関わる人のことをいい、令和2年度からスタートした本プロジェクトでは、北海道十勝地域及び東京都台東区・墨田区の「人」や「企業等」が、一過性ではない「深い交流」を持続的に展開する環境を創り出すことにより、両地域の「関係人口」の創出・拡大を目指し、様々なイベントや行事等を行っています。

運営事務局・問い合わせ先
関係人口創出プロジェクト事務局
info@makesweb.com



- ・本プロジェクトは特別区全国連携プロジェクトの一環です。
- ・本プロジェクトは国の地方創生推進交付金を活用しています。



十勝特産品フェア 11月24日(木)~12月6日(火)

【台東区は、水曜日定休】【墨田区は、12月3日(土)・4日(日)】



台東区(昨年度の様子)



墨田区(昨年度の様子)

12月3日(土)・4日(日)にて開催
十勝産
いろいろじゃがいもの
詰め放題

北海道十勝地域(16町2村)の
選りすぐりの特産品や旬の食材が
台東区 & 墨田区で買える!!

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を選りすぐり、
東京では手に入らないものや、旬の十勝の食材が購入できます。

台東区では、11月24日(木)~12月6日(火)【水曜日定休】、ふるさと交流ショップ台東にて、
様々な十勝の特産品の販売の他、

12月3日(土)・4日(日)に十勝産の「いろいろじゃがいもの詰め放題」を開催!

墨田区では、12月3日(土)・4日(日)の2日間、SHOP&WORKSHOPすみずみにて、
十勝産の「いろいろじゃがいもの詰め放題」を開催!

※じゃがいもの詰め放題は両区ともお一人様1回限りの300円。※じゃがいもが無くなり次第終了となります。

商品の
セレクトは
この人!!



浅野青果株式会社
(かねこたかのふ)
金子孝伸さん
金子さんプロフィール

北海道の老舗商社に勤務したのち、鹿追町の浅野青果(株)に入社。切り干し大根を製造販売の運営責任者として傍ら、地域商社として地元産品の提案を首都圏に提案しています。「売り手よし、買い手よし、世間よし」をモットーに北海道とかちの「美味しい」をお客様にお届けいたします。

台東区の販売場所 ふるさと交流ショップ台東

住所 台東区浅草 4-36-5 (千東通商店街内)
営業時間 10:00~19:00 TEL 03-3874-8827
アクセス 北めぐりん(浅草回り)18【浅草5丁目】停留所すぐ
都営バス 上46【浅草4丁目】停留所すぐ
つくばエクスプレス浅草駅から徒歩約7分



墨田区の販売場所 SHOP&WORKSHOP すみずみ

住所 墨田区向島 1-23-9 東京ミズマチイーストゾーンE03
営業時間 10:00~18:00
アクセス 東京メトロ銀座線「浅草駅(A4出入口)」徒歩約11分
東武伊勢崎線(東武スカイツリーライン)「とうきょうスカイツリー駅(東改札口)」徒歩約5分
墨田区内循環バスすみまるくん・すみりんちゃん「とうきょうスカイツリー駅」徒歩約3分
都営バス「言問橋」徒歩約3分



ワーケーションとは

ワーケーション(Workation)は、「仕事(Work)」と「休暇(Vacation)」を組み合わせた造語で、普段の職場から離れたリゾート地や地方で働きながら休暇を楽しむという新たな仕事のスタイルです。
昨今、在宅勤務(テレワーク)が浸透し、オフィスがなくてもネット環境が整っていればどこでも働くことが可能であると認識されたとともに、ワーケーションに対する関心も高まっています。

十勝 WORKATION の魅力

広大な大地と豊かな自然に恵まれる十勝地域は、食の宝庫であるとともに、アウトドア・アクティビティも充実しており、北海道ならではの自然と食の両方を楽しむことができる地域です。



ワーケーションができる十勝地域の町村	とち帯広空港より車での所要時間
士幌町	60分
上士幌町	75分
鹿追町	60分
新得町	60分
清水町	70分
芽室町	40分
中札内村	10分
更別村	15分
大樹町	30分
幕別町	30分
池田町	50分
豊頃町	40分
浦幌町	60分
本別町	70分
足寄町	90分
陸別町	120分
女満別空港より車で	60分

それぞれの町村がどのようなところで、どのような施設があるかなど、下記の二次元コードから確認できます。



十勝ワーケーションガイドBOOK



北海道型ワーケーションポータルサイト

十勝食材フェア

台東区協力店舗

11月18日(金)
~12月6日(火)

本紙では紹介しきれなかった
料理の紹介や、各店の詳しい情報は
WEBサイトをチェック!



十勝食材フェア

墨田区協力店舗

11月18日(金)
~12月6日(火)

本紙では紹介しきれなかった
料理の紹介や、各店の詳しい情報は
WEBサイトをチェック!



1 デンキヤホール
住所:台東区浅草 4-20-3
営業時間: 9:30-20:00
TEL: 03-3875-2987
定休日: 水曜日
ジャンル: 喫茶店
きたあかり、カチョカバロ使用のポテトチーズ焼き
使用食材: ジャガイモ (きたあかり)
おいしいきたあかりとチーズ使用のポテトチーズ焼き。
はちみつ使用 フロマーゼブランのはちみつがけ
使用食材: フロマーゼブラン
おいしいフレッシュチーズとはちみつのデザート。

2 浅草花川戸 船忠
住所:台東区花川戸 1-6-4
営業時間: 火~金 11:30-14:30 (L.O.14:00)
17:00-23:00 (L.O.22:30)
土日祝 11:30-22:00 (L.O.21:30)
TEL: 03-3844-4127
定休日: 月曜日
ジャンル: 和食・焼き鳥・うなぎ
シンタマロースト 使用食材: エゾ鹿肉
エゾ鹿の柔らかい部位をローストしました。自家製のタレをつけてお食べ下さい。

3 浅草ときわ食堂
住所:台東区浅草 1-3-3
営業時間: 月~土 9:30-22:00
日 祝 8:30-22:00
TEL: 03-3847-8845
定休日: 水曜日
ジャンル: 和食
もも肉の中でも一番柔らかいとされるエゾ鹿肉のシンタマを使用したすき焼き。大正11年より使われてきた割下と共に鹿肉を味わってください。

4 浅草じゅうろく
住所:台東区浅草 4-37-8
営業時間: 18:00-23:00 (L.O.22:30)
TEL: 03-6240-6328
定休日: 月曜日
ジャンル: 蕎麦、割烹
エゾ鹿カツ 使用食材: エゾ鹿肉
エゾ鹿もも肉を使った何もつけずに美味しく頂ける一品となりました。この料理はコースの中の一品です。

5 和菓子 楓 千束通り店
住所:台東区浅草 4-19-3 定休日: 土日祝
営業時間: 平日 11:00-17:00 ジャンル: 和菓子屋
TEL: 03-5849-4360
ハスカップあん団子 使用食材: ハスカップ
ケーキのようなお団子で人気の「ホイップあん団子」の北海道フルーツコラボ!! 国産米粉100%のお団子に、カラフルなスイートポテトあん、ホイップクリームを掛けて、はちみつ生シモンと北海道の美味しいフルーツをトッピングしました。甘さとハスカップの酸味が絶妙にマッチしてクセになる美味しさです。

6 浅草ローカルバーガー
住所:台東区浅草 3-1-3
営業時間: 火~金 11:00-15:00 (L.O.14:30)
17:00-22:00 (L.O.21:30)
土 11:00-22:00 (L.O.21:30)
日 11:00-21:00 (L.O.20:30)
TEL: 03-6240-6766
定休日: 月曜日
ジャンル: ハンバーガー
Stag's Trick Burger (スタグストリックバーガー) 使用食材: エゾ鹿肉、ポテト、チーズ、ソーセージ、トマト、レタス、パセリ、マヨネーズ、ケチャップ、マスタード、ソース、パン
当店自慢のこだわり黒豚のミンチに、エゾシカダシスカットミートと合わせた、「旨味のタッグパティ」を考案しました。環境事業(ジビエ)に特化した、北海道十勝と、鹿児島南洲、そして北海道産の三点を結ぶ「デルタワイン△△」な、バーガーです。

7 串焼き居酒屋 福家
住所:台東区浅草 4-21-8 TEL: 03-6458-1665
営業時間: 平日 17:00-24:00 定休日: 火曜日
土日祝 15:00-24:00 ジャンル: もつ焼き、焼き鳥
揚げたてポテトチップス 使用食材: ジャガイモ (ノーザンビー)
ノーザンビーのピンク色が綺麗なポテトチップス!! 皮付き揚げてあるのでジャガイモ本来の香りや味がしっかりと感じられます!
鯛の南蛮漬け 使用食材: イワシフィレ
鯛のつた鱗を綺麗に南蛮漬けしました。サッパリとしているので前菜や箸休めにピッタリです。

8 肉×日本酒 Fukuya バル
住所:台東区浅草 1-41-8 TEL: 03-5830-6482
営業時間: 平日 11:30-14:30/17:00-24:00 定休日: 水曜日
土日祝 12:00-24:00 ジャンル: 肉バル
鹿肉の骨付きステーキ ~ハスカップと濃厚チーズのソース~ 使用食材: エゾ鹿肉、ハスカップ
鹿肉を低温でじっくりじっくりと焼き、十勝産のハスカップと濃厚チーズソースで仕上げたソースと一緒に、産地の素材をふんだんに楽しめる逸品です。
A5和牛の自家製ローストビーフ ~ラクレットチーズがけ~ 使用食材: ラクレットチーズ
自家製のローストビーフに十勝産のラクレットチーズをふんだんにかけた高カロリー背徳メニューです。

9 bookcobar
住所:台東区西門 1-3-4
営業時間: 土・第2,4,5日曜日 11:00-24:00
水~金・第1,3日曜日 17:00-24:00
TEL: 03-6877-3045
定休日: 月・火曜日
ジャンル: カフェ・バー
AROUT レモネードサワー 使用食材: 百花はちみつ
カフェ AROUT 製の、レモンを蜂蜜に漬けて作る、コクがあるのにさっぱりとした甘さのレモネードです。少し濃めに抽出した、浅煎りのエチオピアコーヒーで割る「コーヒレモネード」もおススメです!

10 和のごはんみかづき
住所:墨田区太平 3-8-9
営業時間: 昼の部 11:30-14:00 (入店) 夜の部 17:30-20:30 (入店)
胡弓明 昼の部 11:30-14:00 (L.O.) (予約あり) 夜の部 17:30-21:00 (L.O.)
TEL: 03-3624-1477
定休日: 不定休 (営業カレンダー有り)
ジャンル: 和食
じゃがいもとチーズ和風のグラタン 使用食材: ジャガイモ、チーズ、シシトウ、ベーコン、パセリ、ソース、パン
シシトウとベーコンの砂糖でよくとろけ、毎日かき混ぜて発酵させております。当店でも人気の逸品、少し飲むだけで腸内環境を整えてくれます。
その他、メニュー2品はWEBサイトに掲載中!

11 押上よしかつ
住所:墨田区業平 5-10-2
営業時間: 月~土 17:00-24:00 (22:30入店後) 日 祭日 11:30-14:00 17:00-24:00 (22:30入店後)
TEL: 03-3829-6468
定休日: 不定休
ジャンル: 居酒屋・もんじゃ焼
東村山のイカスミ入りのスパイシーなソースで包み込んだ鹿の赤身肉、東京都産小松菜と共に豪快に味わう焼きそば。
とんとんとんモッツアレラチーズ入り 東京立川トマトもんじゃ 使用食材: モッツアレラチーズ (NEEDS)
立川産トマトのちよとイタリアンなもんじゃ。モッツアレラチーズの旨味とミルクな味わいはトマトと相性抜群!

12 二階の食堂 デリカフェ
住所:墨田区東向島 2-29-1
営業時間: 火~土 11:00-21:00 (L.O.20:30) 日曜日 11:00-17:00 (L.O.16:30)
TEL: 03-6657-1668
定休日: 月曜日、祝日
ジャンル: 和食・洋食
十勝川流域の綺麗な水が育んだ新鮮な森林で育った子鹿の柔らかいモモ肉を低温調理しました。肉の旨味を存分に味わう事が出来ます。

13 喫茶ランドリー
住所:墨田区千歳 2-6-9 イマケンビル1階
営業時間: 11:00-18:00
定休日: なし
ジャンル: 喫茶店
十勝のフルーツを使ったフロゼンレアチーズケーキ 使用食材: ラズベリー、シシトウ、ブルーベリー
十勝産のラズベリー、シシトウ、ブルーベリーをふんだんに使用しています。食べ始めはフロゼンのシャリシャリ感を、後半はレアチーズとして2つの食感を是非楽しんでください。
日替わりシフォンケーキ 使用食材: 小麦粉 (月の魔法:春の香りの有き空)
「月の魔法」と「春の香りの有き空」2つの小麦粉を日替わりで使用します。味もほうじ茶や紅茶など、日替わりで作ります。
その他、メニュー1品はWEBサイトに掲載中!

14 カラフル・ヘア
住所:墨田区線 2-14-14 TEL: 03-3631-6630 定休日: 木曜日
営業時間: 10:00-20:00
ジャンル: 洋菓子
ハスカップのタルト 使用食材: ハスカップ
ハスカップをホールとジャムとして使用。
ボン・サンテ 使用食材: シシトウ、カシス、カマンベール(コパン)
シシトウとカシス、カマンベールのムース。
その他、メニュー1品はWEBサイトに掲載中!

15 魚八栄五郎 & 三善豆腐工房
住所:墨田区東向島 5-12-7
営業時間: 10:00-18:30
定休日: 日曜日、月曜日
TEL: 03-3610-9552 ジャンル: 和食・惣菜
青空市場 ヤッチャバにて、魚八栄五郎とすみだ三善豆腐のコラボメニュー
十勝の小麦粉「華粉」、黒豆みそ「キレイマメ」とすみだのお豆腐のシフォン
使用食材: 小麦粉 (華粉)、黒豆みそ (キレイマメ)、百花はちみつ
素材の宝庫、十勝の小麦粉「華粉」と、百花はちみつ、黒豆みそ「キレイマメ」と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使用しました。とても不思議な、素材の組み合わせの妙をぜひお楽しみください。

16 すみだ青空市 ヤッチャバ
住所:墨田区京島 1-1
営業時間: 8:00-15:00のみ開催
ジャンル: 青空市場
十勝ジビエのカレー番長 使用食材: エゾ鹿肉
北海道のエゾ鹿ひき肉を使用した辛口なカレーパンです。昨今の技術により丁寧に下処理されているので、臭みが全くありません。高タンパクで鉄分豊富なシカ肉、環境を守る取り組みとして商品化しました。
なまらじゃがバタパニーニ 使用食材: ジャガイモ (男爵)
北海道芽室町の「なまら十勝」の男爵いもをスライスし、たっぷり敷き詰めたパニーニです。アンチョビとチーズをアクセントに北海道の居酒屋で提供される「ジャガバター」をイメージしました。

17 LAND_A
住所:墨田区向島 1-2-4 WEST ZONE (W1) TEL: 03-5637-0107 ジャンル: イタリアン
営業時間: モーニング 9:00-10:50 ランチ 11:00-15:00 カフェ 15:00-17:00 ディナー 17:00-20:00 (L.O.19:00) クレープ 11:00-17:00
定休日: 無し ※年始一部定休
温菜 北海道産イワシと長葱とドライトマトのアーヒージョ 使用食材: イワシフィレ
北海道東沖で採れた真鱈の特性アーヒージョオイルと共に楽しくください。パケットと共に召し上がって頂けるように楽にします。
ピッツァ 北海道産とうやとチヨリソーとバクチャーのピッツァ 使用食材: ジャガイモ (とうや)
北海道産ジャガイモ、「とうや」とチヨリソーを組み合わせたトマトベースのピッツァ。バクチャーのアクセントが癖になる1枚です。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

18 かねばん 向島店
住所:墨田区向島 3-39-8
営業時間: 水・木・金 8:00-18:30 土・日・祭 7:30-18:00
TEL: 03-3625-2201
定休日: 月曜日、火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

19 串焼き居酒屋 福家
住所:台東区浅草 4-21-8 TEL: 03-6458-1665
営業時間: 平日 17:00-24:00 定休日: 火曜日
土日祝 15:00-24:00 ジャンル: もつ焼き、焼き鳥
揚げたてポテトチップス 使用食材: ジャガイモ (ノーザンビー)
ノーザンビーのピンク色が綺麗なポテトチップス!! 皮付き揚げてあるのでジャガイモ本来の香りや味がしっかりと感じられます!
鯛の南蛮漬け 使用食材: イワシフィレ
鯛のつた鱗を綺麗に南蛮漬けしました。サッパリとしているので前菜や箸休めにピッタリです。

20 肉×日本酒 Fukuya バル
住所:台東区浅草 1-41-8 TEL: 03-5830-6482
営業時間: 平日 11:30-14:30/17:00-24:00 定休日: 水曜日
土日祝 12:00-24:00 ジャンル: 肉バル
鹿肉の骨付きステーキ ~ハスカップと濃厚チーズのソース~ 使用食材: エゾ鹿肉、ハスカップ
鹿肉を低温でじっくりじっくりと焼き、十勝産のハスカップと濃厚チーズソースで仕上げたソースと一緒に、産地の素材をふんだんに楽しめる逸品です。
A5和牛の自家製ローストビーフ ~ラクレットチーズがけ~ 使用食材: ラクレットチーズ
自家製のローストビーフに十勝産のラクレットチーズをふんだんにかけた高カロリー背徳メニューです。

21 魚八栄五郎 & 三善豆腐工房
住所:墨田区東向島 5-12-7
営業時間: 10:00-18:30
定休日: 日曜日、月曜日
TEL: 03-3610-9552 ジャンル: 和食・惣菜
青空市場 ヤッチャバにて、魚八栄五郎とすみだ三善豆腐のコラボメニュー
十勝の小麦粉「華粉」、黒豆みそ「キレイマメ」とすみだのお豆腐のシフォン
使用食材: 小麦粉 (華粉)、黒豆みそ (キレイマメ)、百花はちみつ
素材の宝庫、十勝の小麦粉「華粉」と、百花はちみつ、黒豆みそ「キレイマメ」と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使用しました。とても不思議な、素材の組み合わせの妙をぜひお楽しみください。

22 すみだ青空市 ヤッチャバ
住所:墨田区京島 1-1
営業時間: 8:00-15:00のみ開催
ジャンル: 青空市場
十勝ジビエのカレー番長 使用食材: エゾ鹿肉
北海道のエゾ鹿ひき肉を使用した辛口なカレーパンです。昨今の技術により丁寧に下処理されているので、臭みが全くありません。高タンパクで鉄分豊富なシカ肉、環境を守る取り組みとして商品化しました。
なまらじゃがバタパニーニ 使用食材: ジャガイモ (男爵)
北海道芽室町の「なまら十勝」の男爵いもをスライスし、たっぷり敷き詰めたパニーニです。アンチョビとチーズをアクセントに北海道の居酒屋で提供される「ジャガバター」をイメージしました。

23 LAND_A
住所:墨田区向島 1-2-4 WEST ZONE (W1) TEL: 03-5637-0107 ジャンル: イタリアン
営業時間: モーニング 9:00-10:50 ランチ 11:00-15:00 カフェ 15:00-17:00 ディナー 17:00-20:00 (L.O.19:00) クレープ 11:00-17:00
定休日: 無し ※年始一部定休
温菜 北海道産イワシと長葱とドライトマトのアーヒージョ 使用食材: イワシフィレ
北海道東沖で採れた真鱈の特性アーヒージョオイルと共に楽しくください。パケットと共に召し上がって頂けるように楽にします。
ピッツァ 北海道産とうやとチヨリソーとバクチャーのピッツァ 使用食材: ジャガイモ (とうや)
北海道産ジャガイモ、「とうや」とチヨリソーを組み合わせたトマトベースのピッツァ。バクチャーのアクセントが癖になる1枚です。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

24 かねばん 向島店
住所:墨田区向島 3-39-8
営業時間: 水・木・金 8:00-18:30 土・日・祭 7:30-18:00
TEL: 03-3625-2201
定休日: 月曜日、火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

25 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝ジビエのカレー番長 使用食材: エゾ鹿肉
北海道のエゾ鹿ひき肉を使用した辛口なカレーパンです。昨今の技術により丁寧に下処理されているので、臭みが全くありません。高タンパクで鉄分豊富なシカ肉、環境を守る取り組みとして商品化しました。
なまらじゃがバタパニーニ 使用食材: ジャガイモ (男爵)
北海道芽室町の「なまら十勝」の男爵いもをスライスし、たっぷり敷き詰めたパニーニです。アンチョビとチーズをアクセントに北海道の居酒屋で提供される「ジャガバター」をイメージしました。

26 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

27 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

28 bookcobar
住所:台東区西門 1-3-4
営業時間: 土・第2,4,5日曜日 11:00-24:00
水~金・第1,3日曜日 17:00-24:00
TEL: 03-6877-3045
定休日: 月・火曜日
ジャンル: カフェ・バー
AROUT レモネードサワー 使用食材: 百花はちみつ
カフェ AROUT 製の、レモンを蜂蜜に漬けて作る、コクがあるのにさっぱりとした甘さのレモネードです。少し濃めに抽出した、浅煎りのエチオピアコーヒーで割る「コーヒレモネード」もおススメです!

29 AROUT
住所:台東区西門 1-3-4
営業時間: 9:00-17:00
TEL: 03-6877-3045
定休日: 土・日・月曜日
ジャンル: カフェ
自家製レモネード / コーヒレモネード 使用食材: 百花はちみつ
レモンを蜂蜜に漬けて作る、コクがあるのにさっぱりとした甘さのレモネードです。少し濃めに抽出した、浅煎りのエチオピアコーヒーで割る「コーヒレモネード」もおススメです!

30 魚八栄五郎 & 三善豆腐工房
住所:墨田区東向島 5-12-7
営業時間: 10:00-18:30
定休日: 日曜日、月曜日
TEL: 03-3610-9552 ジャンル: 和食・惣菜
青空市場 ヤッチャバにて、魚八栄五郎とすみだ三善豆腐のコラボメニュー
十勝の小麦粉「華粉」、黒豆みそ「キレイマメ」とすみだのお豆腐のシフォン
使用食材: 小麦粉 (華粉)、黒豆みそ (キレイマメ)、百花はちみつ
素材の宝庫、十勝の小麦粉「華粉」と、百花はちみつ、黒豆みそ「キレイマメ」と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使用しました。とても不思議な、素材の組み合わせの妙をぜひお楽しみください。

31 すみだ青空市 ヤッチャバ
住所:墨田区京島 1-1
営業時間: 8:00-15:00のみ開催
ジャンル: 青空市場
十勝ジビエのカレー番長 使用食材: エゾ鹿肉
北海道のエゾ鹿ひき肉を使用した辛口なカレーパンです。昨今の技術により丁寧に下処理されているので、臭みが全くありません。高タンパクで鉄分豊富なシカ肉、環境を守る取り組みとして商品化しました。
なまらじゃがバタパニーニ 使用食材: ジャガイモ (男爵)
北海道芽室町の「なまら十勝」の男爵いもをスライスし、たっぷり敷き詰めたパニーニです。アンチョビとチーズをアクセントに北海道の居酒屋で提供される「ジャガバター」をイメージしました。

32 LAND_A
住所:墨田区向島 1-2-4 WEST ZONE (W1) TEL: 03-5637-0107 ジャンル: イタリアン
営業時間: モーニング 9:00-10:50 ランチ 11:00-15:00 カフェ 15:00-17:00 ディナー 17:00-20:00 (L.O.19:00) クレープ 11:00-17:00
定休日: 無し ※年始一部定休
温菜 北海道産イワシと長葱とドライトマトのアーヒージョ 使用食材: イワシフィレ
北海道東沖で採れた真鱈の特性アーヒージョオイルと共に楽しくください。パケットと共に召し上がって頂けるように楽にします。
ピッツァ 北海道産とうやとチヨリソーとバクチャーのピッツァ 使用食材: ジャガイモ (とうや)
北海道産ジャガイモ、「とうや」とチヨリソーを組み合わせたトマトベースのピッツァ。バクチャーのアクセントが癖になる1枚です。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

33 かねばん 向島店
住所:墨田区向島 3-39-8
営業時間: 水・木・金 8:00-18:30 土・日・祭 7:30-18:00
TEL: 03-3625-2201
定休日: 月曜日、火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

34 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

35 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

36 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

37 bookcobar
住所:台東区西門 1-3-4
営業時間: 土・第2,4,5日曜日 11:00-24:00
水~金・第1,3日曜日 17:00-24:00
TEL: 03-6877-3045
定休日: 月・火曜日
ジャンル: カフェ・バー
AROUT レモネードサワー 使用食材: 百花はちみつ
カフェ AROUT 製の、レモンを蜂蜜に漬けて作る、コクがあるのにさっぱりとした甘さのレモネードです。少し濃めに抽出した、浅煎りのエチオピアコーヒーで割る「コーヒレモネード」もおススメです!

38 AROUT
住所:台東区西門 1-3-4
営業時間: 9:00-17:00
TEL: 03-6877-3045
定休日: 土・日・月曜日
ジャンル: カフェ
自家製レモネード / コーヒレモネード 使用食材: 百花はちみつ
レモンを蜂蜜に漬けて作る、コクがあるのにさっぱりとした甘さのレモネードです。少し濃めに抽出した、浅煎りのエチオピアコーヒーで割る「コーヒレモネード」もおススメです!

39 魚八栄五郎 & 三善豆腐工房
住所:墨田区東向島 5-12-7
営業時間: 10:00-18:30
定休日: 日曜日、月曜日
TEL: 03-3610-9552 ジャンル: 和食・惣菜
青空市場 ヤッチャバにて、魚八栄五郎とすみだ三善豆腐のコラボメニュー
十勝の小麦粉「華粉」、黒豆みそ「キレイマメ」とすみだのお豆腐のシフォン
使用食材: 小麦粉 (華粉)、黒豆みそ (キレイマメ)、百花はちみつ
素材の宝庫、十勝の小麦粉「華粉」と、百花はちみつ、黒豆みそ「キレイマメ」と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使用しました。とても不思議な、素材の組み合わせの妙をぜひお楽しみください。

40 すみだ青空市 ヤッチャバ
住所:墨田区京島 1-1
営業時間: 8:00-15:00のみ開催
ジャンル: 青空市場
十勝ジビエのカレー番長 使用食材: エゾ鹿肉
北海道のエゾ鹿ひき肉を使用した辛口なカレーパンです。昨今の技術により丁寧に下処理されているので、臭みが全くありません。高タンパクで鉄分豊富なシカ肉、環境を守る取り組みとして商品化しました。
なまらじゃがバタパニーニ 使用食材: ジャガイモ (男爵)
北海道芽室町の「なまら十勝」の男爵いもをスライスし、たっぷり敷き詰めたパニーニです。アンチョビとチーズをアクセントに北海道の居酒屋で提供される「ジャガバター」をイメージしました。

41 LAND_A
住所:墨田区向島 1-2-4 WEST ZONE (W1) TEL: 03-5637-0107 ジャンル: イタリアン
営業時間: モーニング 9:00-10:50 ランチ 11:00-15:00 カフェ 15:00-17:00 ディナー 17:00-20:00 (L.O.19:00) クレープ 11:00-17:00
定休日: 無し ※年始一部定休
温菜 北海道産イワシと長葱とドライトマトのアーヒージョ 使用食材: イワシフィレ
北海道東沖で採れた真鱈の特性アーヒージョオイルと共に楽しくください。パケットと共に召し上がって頂けるように楽にします。
ピッツァ 北海道産とうやとチヨリソーとバクチャーのピッツァ 使用食材: ジャガイモ (とうや)
北海道産ジャガイモ、「とうや」とチヨリソーを組み合わせたトマトベースのピッツァ。バクチャーのアクセントが癖になる1枚です。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

42 かねばん 向島店
住所:墨田区向島 3-39-8
営業時間: 水・木・金 8:00-18:30 土・日・祭 7:30-18:00
TEL: 03-3625-2201
定休日: 月曜日、火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

43 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

44 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

45 かねばん 立花本店
住所:墨田区立花 2-1-11
営業時間: 月・水・木・金 7:00-18:30 土・日・祭 7:00-18:00
TEL: 03-3619-2223
定休日: 火曜日
ジャンル: パン
十勝産小麦の赤ワインラゲソース タリアッテ 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉ミンチを2種類の赤ワインと香味野菜で3時間煮込みトマトソースと合わせ更に煮詰めたソースになります。
メイン 北海道産鹿肉の3種の部位の盛り合わせ (ロース、肩ロース、スエアリブ) 使用食材: エゾ鹿肉
鹿肉の3種の部位を1種類ずつ焼いて、火の入り方を拘り一つ一つの部位を低温で1種類ずつ焼き上げた料理になります。3種類のマスタードをソースにしております。
その他、メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

十勝ウィーク

台東区・墨田区MAP

