

# 総菜



Delicatessen

平成24年度 葛飾区一店一品新商品

## 目次

### ごあいさつ

和牛 山越 「新小岩から復興支援!えごま豚の甘辛ごぼう入りメンチカツ」 … 3
マルヤストア 「水元名物 おやつジャンボコロッケ」 …… 4
サクライの餃子屋さん 「立石焼き」 …… 5
スーパーシママラ 「昔ながらのドラム缶で調理した水元ドラム焼豚」 … 6
上岡肉店 「堀切ミートロール」 …… 7
肉の石毛 飯田商店 「葛飾小松菜入りビビンバ丼」 …… 8
秋田屋本店 「葛飾新宿もつ煮」 …… 9

※ 新商品のため、生産中止や季節限定の場合、原材料価格等の変動や商品の改良により、価格や形状等を変更する場合がありますので、ご了承ください。

※ 表示価格はすべて税込です。

## ごあいさつ

平成21年度から実施してまいりました「一店一品商品開発支援事業」も、今年で4回目となります。毎年それぞれのお店の皆様には、下町らしさ溢れる葛飾オリジナルの商品が開発され、多くの区民の皆様には魅力あふれる商品を提供していただいております。

第4回となる今回は、葛飾にちなんだ「お肉屋さんのお惣菜」をテーマに募集し、7つの新商品を一店一品商品に認定いたしました。葛飾産の小松菜を使ったものや、葛飾の歴史や風景からイメージしたもの、下町の人情味をコンセプトに盛り込んだものなど、どの商品も、開発者の創意工夫と心意気を感じさせてくれるものばかりです。

どうか一度ご賞味いただき、区内商店の新たな魅力を感じ取っていただければと思います。

平成25年2月  
葛飾区長 青木 克徳

### 一店一品商品開発支援事業

#### 【目的】

商店主の方にお店の目玉商品や地域の皆様に愛されるような商品を開発していただき、区が「一店一品商品」として認定する制度です。

PR活動や展示会等を開催し、区の内外に広く周知することにより、消費の喚起や新たな顧客の開拓につなげ、開発した商店はもちろんのこと、商店街全体の集客力の向上を図ることを目的としています。

#### 【商品の認定】

専門家等で構成する「一店一品商品選定審査委員会」において、品質、デザイン、独創性、消費者への需要度の観点から審査し、認定します。



300円(2個)

## 新小岩から復興支援! えごま豚の甘辛ごぼう入りメンチカツ

健康ブームで注目されるえごま(シソ科)の種を餌に混ぜて飼育した、宮城県色麻町産「えごま豚」を使用しています。えごま豚は従来の豚肉より柔らかく、とってもジューシー! そんなえごま豚をたっぷり使い、甘辛く煮込んだごぼうと一緒に美味しいメンチカツを作りました。

(※月・火曜日限定販売)

### 和牛 山越

(みのり商会)

葛飾区東新小岩7-30-14  
03-3692-6512  
営業時間: 9:00~20:00  
定休日: 日曜日



250円

## 水元名物 おやつジャンボコロッケ

とってもびっくりジャンボサイズ! 2人で分けてもたっぷり食べられる、おやつにぴったりなコロッケです。甘い味の正体はザラメ! 昔懐かしい素朴な甘さと、じゃがいものほくほく感がマッチして後を引く美味しさです。とっても新しいおやつコロッケ、ぜひご賞味ください!

### マルヤストアー

葛飾区東水元5-8-17  
03-3600-3876  
営業時間: 8:00~19:00  
定休日: 定休日なし





380円



380円(150g)  
※写真とは250gになります。

## 立石焼き

江戸時代はとても大きな石で、地域の人々から「根有り石」とも崇められた葛飾立石のシンボル、立石様。現在は、小石程度のかわいらしい姿となった立石様をモチーフにしたお惣菜です。えびのプリプリした食感と鶏肉が上手くマッチ、青海苔の香りもたまりません！おやつにもおつまみにもピッタリです。

## サクライの餃子屋さん

(立石仲見世共盛会)

葛飾区立石1-19-1  
03-5698-2889

営業時間：11:00～20:00

定休日：日曜日

HP：<http://sakuraigyousa.hnj.jp/>



## 昔ながらのドラム缶で調理した水元ドラム焼豚

昔ながらの製法にこだわって、ドラム缶につるして焼き上げた本格的な焼豚です。普通の煮豚とは一味違います。お店で一から作る、こだわりのタレに漬け込んだ焼豚はそのまま食べても絶品！肉本来の旨味が楽しめます。

## スーパーシママムラ

(飯塚商栄会)

葛飾区南水元1-18-10  
03-3609-2727

営業時間：10:00～19:00

定休日：月曜日





360円

## 堀切ミートロール

堀切菖蒲園の黄菖蒲の色をイメージした、彩り鮮やかな一品です。うずらの卵にチーズ、いんげん、にんじんと肉に合うカラフルな食材をふんだんに入れたミートロールは、切り口もきれいでパーティにもぴったり！香辛料がちょっぴり効いた味も、くせになる美味しさです。ぜひ一度ご賞味ください。

### 上岡肉店

(堀切中央商店街振興組合)

葛飾区堀切5-5-1

03-3604-2056

営業時間：9:00～19:30

定休日：日曜日、祭日



500円

## 葛飾産小松菜入りビビンバ丼 (※水曜日限定販売)

黒毛和牛を贅沢に使った、とってもおいしいビビンバ丼です。一緒に盛り付けた野菜には、葛飾産の小松菜を使い、手軽にバランス良く食べられる丼に仕上げました。見た目はシンプルですが、味付けに工夫を凝らし、最後までおいしく食べられる自信作です。

### 肉の石毛 飯田商店

(新小岩小松通り会)

葛飾区新小岩3-8-12

03-3651-6171

営業時間：8:00～20:30

定休日：日曜日、他月に1回





300円

## 葛飾新宿もつ煮

新鮮なもつだけを使用して、シンプルに美味しく仕上げました。もつ独特の食感と味は、何度も食べたいくなる美味しさです。余分な材料は一切入れず、濃い目に仕上げたもつ煮は、ご家庭でお好きな食材を加えてアレンジしていただいても美味しく召し上がっていただけます。

## 秋田屋本店

葛飾区新宿2-12-2  
03-3607-0312  
営業時間：8:00～20:00  
定休日：日曜日



## 過去の認定品一覧

平成21年度認定品(洋生菓子)

商品名	販売店名
柚とクルミとカッターチーズ	パティスリー ル・クレール (水元)
どんぐり	森のケーキ屋 どんぐり (東水元)
花しょうぶ	マリエ ※閉店しました
キャラメルショコラブラン	亀むら (亀有)
ブランシェ	するが (亀有)
キッシュ・ロレーヌ	セ・ラ・ヴィ (堀切)
シャトーブラン	カンパニユラ (立石)
ザーネクリームトルテ	シャンテ ※閉店しました
八重桜	らマルキ (東立石)
葛飾スイートポテト	長楽製パン (四つ木)

※商品により、生産中止や季節限定の場合がありますので、ご了承ください



## 過去の認定品一覧

### 平成22年度認定品（和菓子）

商品名	販売店名	
亀のたまご	和菓子 梅むら	(亀有)
浮州	亀むら	(亀有)
羽二重さくら	葛飾 伊勢屋	(亀有)
生菓子煉切（あやめ）	伊勢屋立石店	(立石)
青戸御殿	相州屋	(青戸)
葛飾ものがたり（小倉）	仙月和生菓子店	(鎌倉)
さくらロール	えびす製菓	(東金町)
あやめ（小松菜）	菓匠 岩月	(東金町)
菖蒲あわせ	和菓子 くまがい	(東金町)

※商品により、生産中止や季節限定の場合がありますので、ご了承ください



### 平成23年度認定品（パン）

商品名	販売店名	
ラ・こまつ菜 かつしかジェンヌ	セ・ラ・ヴィ	(堀切)
プリン・プリン	田辺パン	(堀切)
四ツ木橋チーズ	長楽製パン	(四つ木)
ヨモギスパイラル	ナポリ	(東四つ木)
立石やきとりカップ	マルキパン	(東立石)
立石の石垣チョコラスク	ブラッサム	(東立石)
葛飾さくらクッキーあんパン	パティスリーコトブキ	(東立石)
青砥藤網あんぱん	ベーカリー ミトン	(青戸)

※商品により、生産中止や季節限定の場合がありますので、ご了承ください



