



ITABASHI NO IPPIN 2025



公式サイト



Instagram



令和8年8月 板橋区産業経済部 産業振興課 刊行物番号 R08-33



認定品BOOK

Food & Gift Selection book



ITABASHI NO IPPIN 2025



「板橋のいっぴん」とは

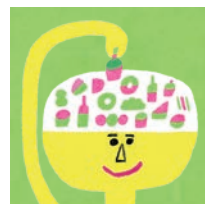
板橋区を代表する食のブランドであり、区内商業の活性化を目的として区が認定した商品の総称です。
区民投票や審査会を経て、手土産や贈り物としておすすめする商品を認定しています。
平成20年度以前に認定した商品を「元祖！板橋のいっぴん」、令和4年度に認定した商品を「板橋の
いっぴん2022」、令和7年度に認定した商品を「板橋のいっぴん2025」としています。

「板橋のいっぴん」 ロゴ



〔制作〕柿木原政広

～ロゴマークに込める想い～
ippinの i は人に見立てています。
2つの i は店主様とお客様、その
間に美味しさの喜びと約束がある
ことを目指したいという思いを込
めてデザインしました。



いっぴん坊や

〔制作〕ハダヨシコ

「板橋のいっぴん2025」 キービジュアル

食べるのが大好きで、頭の中はいつも
美味しいものでいっぱい。
そんないっぴん坊やがみなさんに、
とびきりの“いっぴん”を愛を込めて
お薦めいたします。

「板橋のいっぴん」 インフォメーション

毎年区施設にて、ご褒美マルシェ
を開催しています。
※詳細は公式サイトでお知らせします。



公式Instagramで、
認定商品の最新情報など
を発信しています。



「元祖！板橋のいっぴん」
「板橋のいっぴん2022」
の商品情報はこちらから。



認定商品（一部）が、板橋区
ふるさと納税返礼品として
登録されています。



目次

「板橋のいっぴん」とは	2
目次	3
認定店インタビュー	4～7
認定商品紹介	
■ 洋菓子	8～17
■ 和菓子	18～21
■ パン	22～24
■ お酒・飲み物	24～27
■ お惣菜・食事	27～32
板橋のいっぴん2025審査会	33
板橋のいっぴん2025認定店マップ	34～35
ギフトセット紹介	36～39

※掲載情報は2026年6月時点の情報です。最新情報は店舗へお問い合わせ下さい。
※表記価格は全て税込です。
※賞味期限は目安として日数を掲載しています。保存方法等、詳細は各店舗及び
商品表示をご確認ください。

あなたの“推し”が、 板橋の力になる。

この一冊には、板橋区が認定した「板橋のいっぴん2025」
の50品を掲載しています。どれも確かな美味しさはもちろん、
つくり手のこだわりや思いが込められた、贈り物にもふさわ
しい逸品ばかりです。

まずはご自身やご家族で、その味わいをお楽しみください。
そして「これは誰かに届けたい」と感じた一品を、大切な方へ。
そのひとつの選択が、つくり手を支え、地域のにぎわいを
育てていきます。

“推せる”理由のある品々を選ぶこと。
それは、板橋の魅力を広げる小さなアクションです。

このカタログから、あなたの“推し”を見つけてみてください。

博士が作るコーヒーゼリー！

口の中で完成する、 コーヒーゼリーの新体験

理化学研究所でゼラチン素材を研究していた店主が手がける、Cafe GEL Lab. の「コーヒーゼリー（モカ）」。体温で溶けるゼラチンを使うことで、口の中でやさしくほどけ、閉じ込めたコーヒーの香りと味わいが一気に広がります。ゼリーの硬さは、研究で培った知識を活かして徹底的に追究。香りと食感のバランスを考え抜き、“美味しさを最も感じられる絶妙な食感”を実現しました。コーヒーはすべてハンドドリップで丁寧に抽出し、モカならではの個性を引き出しています。甘味にはメープルシロップを使用し、甘さを控えめにすることで、コーヒー本来の風味をより際立たせました。苦味がやわらぐため、コーヒーが苦手な方やお子様、高齢の方にも親しまれている、新感覚のプレミアムコーヒーゼリーです。

「板橋のいっぴん」としての想い

「板橋のいっぴん」は創業当初から応募したいと思っていたので、認定されたことは大きな励みになりました。店舗は板橋区の端にあり、これまで区全体に知っていただく機会が少なかったのですが、選ばれたことで多くの方に知っていただけるようになり、とてもうれしく感じています。認定後は売上も大きく伸び、特に「モカ」は人気商品に。「香りがすごい」「コーヒーの味がしっかり感じられる」といった声も励みになっています。これからも、世代を問わず楽しめるコーヒーゼリーを丁寧に届けていきたいです。



コーヒーゼリー
（モカ）

商品情報 P8

身体にやさしいスイーツで笑顔に

とろける口どけのグルテンフリー バスクチーズケーキ

My Sweets Salonの「グルテンフリーバスクチーズ」は、“グルテンフリーでも、しっかり美味しい”を追求した一品。小麦粉を使わず、素材本来の風味やコクを丁寧に引き出し、軽やかでありながら満足感のある味わいに仕上がっています。砂糖にはきび糖を使用し、やさしい甘さと自然なコクをプラス。無添加にも配慮し、安心して楽しめるスイーツとして親しまれています。何度も試作を重ねてたどり着いた、絶妙なやわらかさも魅力。しっとりなめらかな口どけと、外側の香ばしい焼き色、濃厚でクリーミーなチーズのコクが絶妙に調和します。「誰もが同じようにスイーツを楽しめたら」という想いを込め、一つひとつ丁寧に手作りされる、やさしさと美味しさを兼ね備えたバスクチーズケーキです。



グルテンフリー
バスクチーズ

商品情報 P16

「板橋のいっぴん」としての想い

「板橋のいっぴん」に選ばれたことで、区内はもちろん区外の方にも知っていただける機会が増え、とてもうれしく感じています。店舗は駅や商店街から少し離れた場所にありますが、認定やマルシェ出店をきっかけに、多くの方に足を運んでいただけるようになり、リピートのお客様も増えました。これからも、“グルテンフリーでもこんなに美味しい”と感じてもらえるスイーツを届けたい。そして、笑顔や幸せな時間を届けられる存在でありたいと思っています。地域に根ざしながら、この街で長く愛される美味しさを丁寧に届けていきます。



My Sweets Salon
オーナー 古川舞さん

コーヒーゼリー研究所
Cafe GEL Lab.
オーナー 秋元 淳さん

JHC秋桜
店長 西根 博貴さん
とスタッフの皆さん



豚の一本角煮
商品情報 P31



「板橋のいっぴん」としての想い
「板橋のいっぴん」に認定されたことは、本当にうれしく思っています。お客様から「やっぱりね」と声をかけていただき、審査員賞までいただけたことは大きな自信になりました。認定後は売上も伸び、より多くの方に商品を知っていただけるようになったと感じています。「さっぱりしていて食べやすい」「やわらかくて美味しい」といった声も多く、私たちの支えになっています。三日間かけて丁寧に仕上げる「豚の一本角煮」を、これからも地域の皆様に喜んでいただける商品として届けていきたいと思っています。

手間ひまを重ねて生まれる一本角煮

とろける食感と旨み広がる
「豚の一本角煮」
JHC秋桜の「豚の一本角煮」は、三日間かけて丁寧に仕上げるこだわりの一品です。厳選した豚バラ肉をじっくり下茹でして余分な脂を落とし、一晩寝かせた後、秘伝のタレでじっくり煮込みます。時間と手間を惜しまないことで、箸でほぐれるほどやわらかく、さっぱりとした味わいに仕上がっています。味の決め手は、厳選した木桶熟成醤油。やさしい和の風味が豚肉の旨みを引き立てます。真空パック入りのため、湯煎するだけで本格的な味を楽しめるのも魅力。煮汁は大根や煮卵、炊き込みご飯にも活用でき、最後まで美味しく味わえます。まるごと一本の「豚の一本角煮」は、「豪華でうれしい」「贈り物に映える」と好評の人気商品。ご飯のおかずやお酒のお供、そして特別な日の一品として、多くの人に親しまれています。

“本物は変わらない”を届ける高級老茶

発酵と熟成が生む、まろやかで
奥深い老茶の味わい
50年前に板橋で創業。創業者が中国の友人の紹介で出会った「老茶」を飲み、その魅力を実感したことをきっかけに販売を始めました。「本当に良いものを多くの人へ届けたい」という思いが、現在まで続く“高級老茶”づくりの原点です。高級老茶は、中国・雲南省産の大葉種茶葉を使用した後発酵茶。半発酵の茶葉をさらに熟成させることで、苦みや渋みを抑えたまろやかな味わいに仕上がっています。茶葉は最高等級のものを厳選し、日本国内で8年以上熟成。ポリフェノール由来の成分も含まれ、健康維持を意識する方からも支持されています。「本物は変わらないという信念で続けてきました」と語るのは、老茶を40年以上飲み続けている二代目代表・堀智明さん。世代を問わず楽しめる、健康を支えるお茶として親しまれています。

「板橋のいっぴん」としての想い
「板橋のいっぴん」に選ばれたことは、大変うれしく感じています。創業以来50年、板橋の地で続けてこられたのも、地域の皆様に支えられてきたからこそ。さらに審査員賞をいただき、ミシュランシェフに味を評価していただけたことも大きな励みになりました。認定後は区内の方からのご注文も増え、「見ましたよ」と声をかけていただく機会も増加。地域の皆様に知っていただけた実感があります。これからも、“高級老茶”を丁寧に届けながら、ご家族皆様の健康を支える存在でありたいと思っています。



高級老茶
商品情報 P26



株式会社共栄
代表 堀 智明さん

1 コーヒーゼリー (モカ)

価格 350円/1個



溶ける口どけ 豊かな香り 余韻が続く風味体験

ゼラチン研究の専門家が開発した、香り高く濃厚な味わいのコーヒーゼリー。ハンドドリップで丁寧に抽出し、豆ごとの個性を最大限に引き出しています。体温で溶けるゼラチンを採用し、口どけとともに香りと味が一気に広がり、余韻まで楽しめる一品です。

口どけとともに香りが弾ける、余韻まで楽しむコーヒーゼリー



高島平・赤塚・成増エリア

コーヒーゼリー研究所
Cafe GEL Lab.

📍板橋区成増1-13-15 BMRビル102

🚶東京メトロ「地下鉄成増駅」駅徒歩2分

🕒月～木曜

🕒賞味期間 冷蔵3日



詳細はこちら



2 レモンサブレー

価格 250円/5枚



国産レモン使用 果汁と果皮の風味 サクサク食感

国産レモンにこだわり、果汁と果皮を練り込んだやさしい生地に、甘酸っぱいアイシングを重ねた爽やかなサブレー。甘さを抑えたサクサク食感と、ひと口で広がるフレッシュな風味が魅力です。仕上げるレモンアイシングが爽やかな後味をふんわりと広げます。

甘酸っぱいアイシングが彩る、香り豊かな国産レモンサブレー



高島平・赤塚・成増エリア

クッキーハウス Cosmos

📍板橋区高島平8-6-10 アゼリアハイム高島平101

🚶都営三田線「高島平」駅徒歩5分

☎03-3936-8506

🕒日曜・祝日、土曜（不定休）

🕒賞味期間 常温3週間



詳細はこちら



3 ボルドー カヌレ

価格 324円/1個



外カリ中しっとり ラム香る大人の風味 リメイクで食感復活

フランス・ボルドー地方の郷土菓子。外はカリッと、中はしっとりとした食感のコントラストが魅力です。型にバターとはちみつを塗り、焼成直前にダークラムを加えて奥行きのある大人の味わいに。トースターで約1分リメイクすれば、外側のカリッとした食感がよみがえります。

香ばしさとラムの風味広がる、大人のためのカヌレ



志村・蓮根・西台エリア

Delicatessen émulsion
デリカテッセン エミュルシオン

📍板橋区西台4-2-3 KOYOハイツ

🚶東武東上線「東武練馬」駅徒歩7分

☎03-6820-1097

🕒水曜

🕒賞味期間 常温3日



詳細はこちら



4 クロワッサンスコーン

価格 280円/1個



パイ×スコーンのハイブリッド 北海道産の素材使用 サクッとしっとり食感

自家製パイとスコーン生地を4層に重ねた、オリジナルのクロワッサンスコーン。北海道産小麦と発酵バターを使用し、店内で焼き上げることで、豊かな香りとサクッとしっとりとした食感を実現。甘さ控えめのやさしい味わいはお土産にも好評です。

生地を4層に重ねた、新食感のクロワッサンスコーン



中板橋・常盤台・上板橋エリア

Alba アルバ

📍板橋区常盤台1-5-7

🚶東武東上線「ときわ台」駅徒歩2分

☎090-8436-5565

🕒水曜、第1・4土曜、日曜

(イベント出店あり)

🕒賞味期間 冷凍2週間



詳細はこちら



5 自家製フルーツギモーブ(フルーツマシュマロ)

価格 313円/1袋



果実味濃厚 フランス産ピューレ 口どけ新体験

濃厚な果実味を楽しむ、
贅沢なフルーツギモーブ

果実味あふれる贅沢なフルーツギモーブです。フランス産ピューレを煮詰め、濃厚な果実の風味を引き出した自家製仕立て。ふわりとほどける口どけと、常温でも形を保つ絶妙な配合が特長で、苺・カシス・マンゴーパッションの味が楽しめます。



中板橋・常盤台・上板橋エリア

Petit Sapin
フティサパン

📍板橋区南常盤台2-21-3
🚶東武東上線「ときわ台」駅徒歩8分
☎03-6909-3588
📅月、第2・4火曜(祝日の場合は営業、翌火曜が休み)
🕒(賞味期間) 常温2週間



詳細はこちら



6 絹シフォンケーキ(プレーン)

価格 270円/1個



無添加 養鶏場直送卵 絹の食感



しっとり”絹”の口どけを体験。
無添加仕立てのシフォンケーキ

厳選五素材のみで焼き上げる、絹の口どけシフォンです。養鶏場直送の濃厚卵と北海道産小麦・砂糖、無調整豆乳、菜種油の五素材のみで無添加仕立て。季節や卵の状態に合わせて細やかに調整し、しっとりなめらかな“絹”の口どけを実現しています。



小西 康子さん
東京家政大学
令和7年度
栄養学部長

ふんわりと軽く、口溶け感が抜群です。豆乳のにおいも全くない上品なシフォンケーキで、子供からお年寄りまで美味しいと感じられるのではないのでしょうか。

大山エリア

CHIFFON KINUYA
シフォン キヌヤ

📍板橋区大山西町49-3-1F
🚶東武東上線「大山」駅徒歩10分
☎03-3959-6511
📅不定休(SNSで営業日時をお知らせ)
🕒(賞味期間) 冷凍2日



詳細はこちら



7 ごまスティッククッキー

価格 400円/5本入り



香ばしさ際立つ きび砂糖使用 コク深い味わい

香ばしさ際立つ二種ごま仕立て、
贅沢ごまスティッククッキー

白ごまと黒ごまをたっぷり練り込み、焼成時にも贅沢にトッピング。カリカリ食感と香ばしさが際立つクッキーです。きび砂糖を使用し、コク深く素朴な味わいに。スティック形状にもこだわり、就労支援の現場から丁寧に届ける想いも魅力です。



※受注販売が中心のため、詳細は店舗にお問い合わせください。

中板橋・常盤台・上板橋エリア

愛輪の里雅 小茂根

📍板橋区小茂根1-26-6 雅小茂根ビル
🚶東京メトロ「小竹向原」駅徒歩5分
☎03-5926-5672
📅土・日曜、祝日
🕒(賞味期間) 常温4週間



詳細はこちら



8 お酒たっぷりレーズンバター

価格 700円/1個



贅沢フレーバー 大人の味わい Bar発おつまみスイーツ

華やかなレーズンバター

「お酒たっぷりレーズンバター」の名の通り、ダークラムとグランマルニエが織りなす芳醇な香りが魅力。グリーンレーズンの甘酸っぱさがアクセントとなり、ラムの風味を一層引き立てます。華やかな香りと贅沢な味わいは、洗練された一品です。



※この商品は洋酒を使用しています。

志村・蓮根・西台エリア

Bar IMPRESSIVE
バー インプレスティブ

📍板橋区蓮沼町20-11
🚶都営三田線「本蓮沼」駅徒歩1分
☎03-3967-4474
📅日曜、祝日(但し月曜が祝日の場合は日曜も営業)
🕒(賞味期間) 冷蔵1週間



詳細はこちら



各店舗の営業時間はQRコードよりご確認ください

洋菓子

和菓子

パン

お酒・飲み物

お惣菜・食事

11

10 各店舗の営業時間はQRコードよりご確認ください

洋菓子

和菓子

パン

お酒・飲み物

お惣菜・食事

9 **フィナンシェ**
価格 280円/1個



コク深い味わい フランス産小麦 ペーキングパウダー不使用

香ばしアーモンドと贅沢バター。
本場仕立てのフィナンシェ

アーモンド主体に卵白・バター・砂糖を贅沢に使った、金塊形のリッチな焼き菓子。皮付きアーモンドを丁寧に砕き香ばしさと食感を追求。よつ葉バターとフランス産小麦を使用し、本場の味わいに。しっとりとコク深い味わいが魅力です。



大山エリア

A beloved Bacafey near the park ベイケフィー

📍 板橋区大山西町22-7

🚶 東武東上線「大山」駅徒歩15分

☎ 080-1203-9125

🕒 日・月・火曜

📦 賞味期限 常温1ヶ月

詳細はこちら

Pay

10 **お米のシフォンケーキ (クリームチーズ)**
価格 280円/1個



グルテンフリー ふんわり食感 無添加志向



クリームチーズのコクが決め手。
米粉100%シフォンケーキ

米粉100%で焼き上げた、もちふわ食感のグルテンフリーシフォンケーキ。厳選クリームチーズのコクとやさしい甘さが広がります。保存料・香料不使用で、「安心して食べられる、やさしいお菓子を届けたい」という想いが詰まった一品です。



坂東 彌十郎さん
板橋区観光大使
歌舞伎俳優

大好きなふわふわ感。撮影の差し入れなどに使わせていただいています。

板橋エリア

綿帽子

📍 板橋区板橋1-11-7-101

🚶 JR埼京線「板橋」駅徒歩2分

☎ 03-5948-9157

🕒 月・火曜

📦 賞味期限 常温2日

詳細はこちら

Pay

11 **のぞみのミルク**
価格 420円/1個



生乳の風味 さっぱり濃厚 無添加志向

大人気のミルクジェラート
生乳本来の風味を味わう、

厳選した低温殺菌牛乳を使用し、オープン以来人気No.1を誇るミルクジェラート。甘さ・乳脂肪分を抑え、生乳本来の風味を活かしたさっぱりかつ濃厚な味わいが魅力です。人工甘味料・香料・着色料不使用で毎日でも飽きずに楽しめる、やさしい美味しさです。



志村・蓮根・西台エリア

のぞみジェラート

📍 板橋区小豆沢2-28-6

🚶 都営三田線「志村坂上」駅徒歩10分

☎ 03-5948-7220

🕒 月・火・木曜

(日曜は不定休※Instagramで告知)

📦 賞味期限 冷凍、設定なし

詳細はこちら

Pay

12 **プラリネカフェ**
価格 220円/1個



希少バタークリーム ほろ苦い風味 世代を超えて愛される

ほろ苦さと香ばしさが重なる、
味わい深い老舗のロールケーキ

創業50年以上の洋菓子店が受け継ぐコーヒバタークリームとアーモンドプラリネのロールケーキ。ほろ苦い風味と香ばしい食感が重なり、深い味わいに。手作業で仕上げた希少なバタークリームが魅力で、手土産に最適な一品です。



高島平・赤塚・成増エリア

フランス製菓

📍 板橋区赤塚2-2-5

🚶 東武東上線「下赤塚」駅徒歩0分

☎ 03-3930-2255

🕒 火曜

📦 賞味期限 冷蔵10日

詳細はこちら

Pay

13 クレーム キャラメル

価格 650円/1個



日光金乃卵使用 とろける食感 ご褒美スイーツ

坂東
彌十郎
セレクション
Japan 2022

「日光金乃卵」で仕立てた、
なめらかでコク深い贅沢プリン

美しい発色と濃厚なコクを誇る「日光金乃卵」を使用した、MAneオリジナルプリン。改良を重ねたなめらかな口どけと、とろける食感に加え、口に入れた瞬間ふわりと広がるバニラの香りが魅力。一度食べたら忘れられない特別な味わいです。



坂東 彌十郎さん
板橋区観光大使
歌舞伎俳優

軽いクリームと優しいプリン。
糖質さえ気にしなければ2つ
いけます。

Pâtisserie MAne
パティスリー マネ

📍 板橋区高島平8-15-1 とくしまビル105
🚶 都営三田線「高島平」駅徒歩2分
☎ 03-6906-8628
🕒 水曜
📅 賞味期限 冷蔵1日



詳細はこちら



14 クラシック・ヌーボー

価格 2,160円(税込)/1本



新感覚スイーツ 濃厚な味わい 理想の口どけ

区民
賞
Japan 2022

濃厚なのに軽やかな理想の口どけ。
新感覚チョコレートケーキ

ふわっと軽やかな口どけと、濃厚なチョコレート味わいが魅力の新感覚ケーキ「クラシック・ヌーボー」です。厳選したチョコレートを贅沢に使用し、甘さ控えめで奥行きのある味わいに。パティシエの繊細な手仕事が生み出す、極上の口どけをご堪能ください。



クリオロ

📍 板橋区向原3-9-2 サントスビル1F
🚶 東京メトロ「小竹向原」駅徒歩3分
☎ 03-3958-7058
🕒 火曜(祝日の場合は営業)
📅 賞味期限 解凍後、冷蔵で消費期限5日



詳細はこちら



15 いたばし野菜のクッキー

価格 300円/1枚



100%板橋 野菜ペースト練り込み ご当地クッキー

100%板橋のクッキー
旬の野菜と果物を焼き込んだ、

区内農家から直接仕入れた旬の野菜・果物をペーストにして練り込んだ、100%板橋のクッキー。野菜が苦手な方でも食べやすく、サクッと軽やかな食感が魅力です。地元の恵みを届けたい想いから生まれた、“イタバシ愛”が感じられる一枚です。



Pleasure プレジャー

📍 板橋区東新町1-3-7
🚶 東武東上線「ときわ台」駅徒歩10分
☎ 03-6320-8169
🕒 不定休(SNSで告知)
📅 賞味期限 常温1ヶ月



詳細はこちら



16 シュークリーム

価格 300円/1個



一日数量限定 クッキーシュー 卵黄たっぷりカスタード

贅沢なご褒美シュークリーム
一日数量限定の特別な味。

1日決まった数しか作ることのできないシュークリーム。毎朝焼き上げるサクッとしたクッキー生地は、食感を見極めてから仕上げています。北海道産生クリームと卵黄たっぷりの自家製カスタードを合わせ、熟練パティシエが地域に愛される味を追求しています。



板橋エリア

queue de teru
クドウ テル

📍 板橋区板橋1-49-6-1F
🚶 都営三田線「新板橋」駅徒歩3分
☎ 03-6915-5434
🕒 水曜
📅 賞味期限 冷蔵1日



詳細はこちら



17 ポンドール
価格 486円/1個



世界厳選素材 フィナンシェ ご縁をつなぐスイーツ

世界の厳選素材を焼き上げた、ご縁を結ぶ特別なフィナンシェ

板橋が縁結びの街として発展してきた歴史にならい、世界中から最高の素材を集めて焼き上げたフィナンシェ。スペイン産アーモンドやフランス産発酵バター、奄美のサトウキビ糖と天然塩を使用し、美味しさを凝縮した贈り物にふさわしい一品です。



志村・蓮根・西台エリア

スイーツワンダーランドアラキ

📍板橋区蓮根2-29-6 蓮根ビル1F
🚶都営三田線「蓮根」駅徒歩4分
☎03-6454-9401
🕒水曜（火曜、臨時休業あり）
📅賞味期限 常温2週間



詳細はこちら



18 グルテンフリーバスクチーズ
価格 750円/1個



グルテンフリー とろける口どけ 濃厚チーズ

極限まで追求したとろける口どけ。体感したい、新食感バスクチーズ

贅沢な味わいの『グルテンフリー とろけるバスクチーズケーキ』。小麦粉を一切使用せず、クリームチーズ・マスカルポーネ・サワークリームをブレンドし、こだわりの生クリームを使用。リッチな味わいと、なめらかでとろけるような口溶けに仕上げた一品です。



板橋エリア

My Sweets Salon
マイスイーツ サロン

📍板橋区仲宿54-10 板橋産連会館ビル1F
🚶都営三田線「板橋区役所前」駅徒歩7分
☎090-2738-5039
🕒月・木～土曜
📅賞味期限 冷凍1ヶ月、解凍後、冷蔵5日



詳細はこちら



19 米粉のチーズケーキ
価格 200円/1個



グルテンフリー 北海道産クリームチーズ 濃厚×爽やか

濃厚なのに爽やか。北海道産クリームチーズの贅沢

素材にこだわったグルテンフリーのチーズケーキ。北海道産クリームチーズと国産米粉を使用し、丁寧に濾してなめらかな口当たりに仕上げています。濃厚さと爽やかさを兼ね備えた味わい。手頃な価格とサイズで、気軽に楽しめる一品です。



※受注販売が中心のため、詳細は店舗にお問い合わせください

志村・蓮根・西台エリア

板橋区立 蓮根福祉園 ろーたすの家

📍板橋区坂下2-8-1-101
🚶都営三田線「志村三丁目」駅徒歩10分
☎03-5392-0761
🕒土・日曜
📅賞味期限 冷蔵1週間



詳細はこちら



20 ダックワーズ
価格 2,333円/6個入り



グルテンフリー フワサク食感 ナッツの香ばしさ

軽やかなふわサク食感 絶妙に重なり合うナッツの風味と、

小麦粉不使用。アーモンドとメレンゲで焼き上げたフワサク生地、ヘーゼルナッツペーストと自家製キャラメルバターを合わせた、ほろ苦く香り豊かなクリームをサンド。ナッツの絶妙なバランスが際立つ、軽やかで奥行きのある味わいの焼菓子です。



中板橋・常盤台・上板橋エリア

パティスリーマサ

📍板橋区中板橋20-1-104
🚶東武東上線「中板橋」駅徒歩1分
☎03-6822-0110
🕒月・火曜（その他不定休あり）
📅賞味期限 常温1ヶ月



詳細はこちら



21 おこげ揚餅

価格 400円/1袋



国産もち米使用 丸粒仕立て サクサク食感

丸粒のまま成形した独自製法の生地を高温で揚げ、仕上げに醤油をさっとかけて香ばしく仕上げています。国産もち米のみを使用し、サクッと心地よい食感を追求。油切れが良く軽やかな口当たりで、次々と手が伸びる後を引く美味しさの揚げ餅です。



板橋エリア

株式会社 カマキュー 板橋本社店

📍 板橋区板橋1-4-3
🚶 東武東上線「下板橋」駅徒歩1分
☎ 03-5375-9011
🕒 月の最終土曜以外
🕒 営業時間 常温4ヶ月



詳細はこちら



22 おからと豆乳のかりんとう

価格 150円/1袋(板橋区内販売120円)



おから使用 バリバリ食感 食物繊維豊富



大豆の甘みと黒ごま香る、後引く素朴な美味しさが魅力

おからと北海道産小麦粉、黒ごまを豆乳で練り上げ、米油100%で揚げたかりんとうです。赤穂の天塩でほんのり塩味に、短冊状でバリバリと食べやすい食感を実現。大豆のやさしい甘みが広がり、食物繊維やたんぱく質も豊富な、素朴であと引く美味しさです。



大山エリア

中野製菓 株式会社

📍 板橋区中丸町28-14
🚶 東武東上線「大山」駅徒歩15分
☎ 03-3955-5585
🕒 月・火・木・金・日曜
🕒 営業時間 常温1ヶ月



詳細はこちら



23 抹茶和ぷりん

価格 260円/1個



宇治抹茶使用 和洋折衷スイーツ なめらか食感

京都・宇治抹茶で仕立てた、なめらか食感の極上スイーツ

卵不使用で、葛粉と寒天に牛乳と生クリームを合わせた、和洋折衷の抹茶スイーツです。京都・宇治抹茶を使用し、なめらかな口あたりとやさしいコク、上品な香りが広がる味わいに仕上がっています。抹茶の風味を丁寧に引き出した極上スイーツです。



志村・蓮根・西台エリア

御菓子司 小川家

📍 板橋区蓮根2-17-8
🚶 都営三田線「蓮根」駅徒歩5分
☎ 03-3966-1335
🕒 火曜
🕒 賞味期限 冷蔵3日



詳細はこちら



24 道中お達者で

価格 200円/1個



卵黄たっぷり しっとり口どけ 地元らしい手土産

板橋の想いを刻印した、大切な人へ贈りたくなる和菓子

濃厚な卵黄の桃山生地で、刻んだ栗と白餡を包み込んで焼き上げた和菓子。やさしい甘さが上品でほっとする味わいです。板橋と石神井川沿いの桜のパッケージで地元らしさを表現し、旅人に見立てたお客様の無事を願う想いも込められた一品です。



板橋エリア

新月堂

📍 板橋区仲宿55-11
🚶 都営三田線「板橋区役所前」駅徒歩8分
☎ 03-3961-2025
🕒 水曜(不定休のためHPでお知らせ)
🕒 賞味期限 冷蔵1週間



詳細はこちら



25 干し芋
価格 756円/1袋



川越産紅はるか しっとり半生食感 自然な甘さ

川越産紅はるかを使用し、蒸し焼き後、熱いうちに一つひとつ皮をむき、自然な甘さとしっとり半生の食感が特長の干し芋です。やわらかさと弾力が絶妙で、芋本来の旨みが凝縮。べたつかないようフィルムで包み、食べやすさにも配慮したこだわりの一品です。

自然な甘さと絶妙な弾力が魅力。
半生仕立ての干し芋



志村・蓮根・西台エリア

カフェ野の花雅

📍板橋区前野町2-39-4
🚶東武東上線「ときわ台」駅徒歩15分
☎03-5918-9138
📅土・日曜、祝日
🕒営業時間 常温1ヶ月



詳細はこちら

26 いねの音色
価格 1,188円/20個入り



国産もち米100% 多彩な味わい6種 美味しさ長持ち

国産もち米100%使用。しょうゆ・のり巻き・ざらめ・ゆず七味・金ごま・さくら海老、創業以来受け継がれる味と製法で仕上げた6種詰合せ。醤油の二度かけやざらめなど多彩な味わいが楽しめます。個包装で美味しさが長持ちし、幅広い世代に喜ばれる一品です。



中板橋・常盤台・上板橋エリア

中央軒煎餅本店

📍板橋区東新町1-21-14
🚶東武東上線「上板橋」駅徒歩10分
☎03-6909-3774
📅土・日曜、祝日
🕒営業時間 常温4ヶ月



詳細はこちら



27 片山のわらび餅
価格 440円/1個



本わらび粉使用 おるん食感 上品な甘さ



奈良県産本わらび粉を使用し、グラニュー糖とてんさい糖をブレンドした上品な甘さのわらび餅。おるんとした食感に仕上げ、北海道産大豆のこがしきな粉と沖縄黒糖の黒蜜で和の味わいを引き立てています。素材を厳選し、職人が丁寧に手作した贅沢な一品です。

本わらび粉で仕立てた、おるんと食感の絶品わらび餅

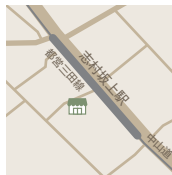


坂東 彌十郎さん
板橋区観光大使
歌舞伎俳優
毎日いただくお抹茶に合わせたいです。

志村・蓮根・西台エリア

有限会社 片山商店

📍板橋区志村1-13-10
🚶都営三田線「志村坂上」駅徒歩1分
☎03-5392-2405
📅土・日曜、祝日
🕒営業時間 冷蔵5日



詳細はこちら



28 糸いもけんぴ
価格 500円/1袋



糸状けんぴ 自然な甘さ フードロス削減



規格外の有機栽培さつまいもを糸のように整えた、フードロス削減に取り組むけんぴ。きび糖と少量の塩で自然な甘さと軽やかな食感に仕上げ、大切な方とのご縁の「糸」を結ぶ手土産として誕生しました。不揃いなお芋を活かした循環型の商品です。



平岩 理緒さん
スイーツ
ジャーナリスト
半透明の袋は、リリックもできて見た目も機能的にも優れています。フードロス対策としてもよい品だと思います。ネーミングもうまく、サクサクカリカリと食べやすい細さで止まらない魅力があります。

板橋エリア

つぼ焼きいも よかや

📍板橋区板橋1-31-8 国府ビル102
🚶東武東上線「下板橋」駅徒歩4分
☎03-6339-1188
📅土・日曜、祝日
🕒営業時間 常温5日



詳細はこちら



各店舗の営業時間はQRコードよりご確認ください

洋菓子

和菓子

お酒・飲み物

お惣菜・食事

20 各店舗の営業時間はQRコードよりご確認ください

21

29 チミチュリチリドッグ

価格 750円/1個



プレッツェルホットドッグ 外カリッ食感 唯一無二

唯一無二の新感覚ホットドッグ
香ばしいプレッツェルに、粗びきチオリソーとチミチュリソースを合わせたオリジナルホットドッグ。中はおもちで外はカリッとしたプレッツェルと、クセになるチミチュリソースの味わいが人気を呼びます。唯一無二の味にリピーター続出の一品です。



大山エリア

すあま商會

📍板橋区大山町7-8-2F-A
🚶東武東上線「大山」駅徒歩3分
☎03-6912-4532
🕒水・木曜
📅賞味期間 常温2日



詳細はこちら



30 当店四代目の賄いパン

価格 238円/1個



スパイシーな香り ふわふわ食感 世代を超える人気

香ばしさとスパイシーさ広がる、食欲そそる人気の名物パン
40年以上愛される、ふわふわ食感のパンにチューダーチーズとハム、粒かしらマヨネーズをサンド。仕上げに振りかけたナチュラルチーズと、カレー粉のスパイシーな香りが食欲をそそります。店主の「本当においしいと思う味」を詰め込んだ一品です。



高島平・赤塚・成増エリア

のぐちや Bakery

📍板橋区赤塚5-1-1
🚶東武東上線「下赤塚」駅徒歩15分
☎03-3930-0050
🕒木曜
📅賞味期間 常温2日



詳細はこちら



31 パンドミ オランジェ

価格 545円/1斤



牛乳100%仕込み オレンジピール入り 贅沢食パン

牛乳100%仕込みの自慢のミルク食パンに、ホワイトキュラソー漬けのオレンジピールをたっぷり練り込んだ贅沢な一品です。発酵バターとはちみつが生む濃厚な風味と、やわらかな食感が魅力。トーストやクリームチーズとも相性抜群の、幸せ広がる食パンです。



中板橋・常盤台・上板橋エリア

ブーランジェリーラヴィブリヤント

📍板橋区東新町1-17-4
🚶東武東上線「上板橋」駅徒歩10分
☎03-5926-4618
🕒月曜
📅賞味期間 冷蔵2日



詳細はこちら



32 生デニッシュ

価格 370円/1個



ブリオッシュ生地 どれける口どけ ご褒美パン

たまごをたっぷり使ったブリオッシュ生地に、発酵バターを折り込んで焼き上げた風味豊かな生デニッシュです。サクッと軽やかな層の中には、自家製カスタードクリームと生クリームを合わせた特製クリームがたっぷり。リッチな風味が楽しめる一品です。

志村・蓮根・西台エリア

マルフクベーカリー

📍板橋区志村2-9-2
🚶都営三田線「志村坂上」駅徒歩5分
☎03-3966-1013
🕒木・日曜
📅賞味期間 冷蔵1日



詳細はこちら



坂東 彌十郎
セレクション
JPPN 2023

坂東 彌十郎さん
板橋区観光大使・歌舞伎俳優

ありそうで無かった一品、
優しい笑顔になります。



審査員
賞
JPPN 2023

片山 智香子さん
旅するパンマニア

とにかくクリームが美味しいです。コクはあるのにしつこくなく、エンドレスに食べていたい軽さ、スイーツみたいな満足度があります。生地がブリオッシュとココのあるパンなのでクリームはこれくらいが丁度良いです。全体的にパランスのとれた一品。

リッチな風味の生デニッシュ
ココのある特性クリームが魅力。

33 マルージュ塩バターロール

価格 165円/1個



塩バターパン 外カリもちり食感 一日300個超



外カリもちり
一日300個以上売れる、
塩バターパン

ソフトフランス生地にバターを包んで焼き上げた、外はカリッ、中はもちり食感の人気パン。ルヴァン種が生む豊かな風味と旨みに、フランス産の塩がアクセントを添えます。一日300個以上、多い日は600個以上売れるお店自慢の看板商品です。



坂東 彌十郎さん
板橋区観光大使
歌舞伎俳優

ウチの家人の朝食は毎日これ！

大山エリア

ベーカリーカフェマルージュ
大山本店
📍 板橋区大山町5-11 マルージュビル1F
🚶 東武東上線「大山」駅徒歩1分
☎ 03-5917-0141
🕒 無休
📄 賞味期間 常温1日

詳細はこちら



34 大山OYAMA HAZE

価格 770円/1本



板橋発クラフトビール ダブルホップ&ヘイジーIPA 板橋愛あふれる一杯

板橋生まれのクラフトビール
ホップ香る爽やかな飲み口。

板橋の酒販店と醸造所が共同醸造したオリジナルクラフトビールです。ホップを贅沢に使用したDDH Hazy IPAならではの、トロピカルでシトラス感あふれる香りと軽快な飲み口が魅力。笑顔が広がる一杯を目指して生まれた、板橋愛あふれる一本です。



大山エリア

もとはし酒店
📍 板橋区大山東町17-13 ALIVIO1F
🚶 東武東上線「大山」駅徒歩1分
☎ 03-3955-5510
🕒 火曜
📄 賞味期間 冷蔵7ヶ月

詳細はこちら



35 mutsumi blend～朝ブレンド～

価格 700円/100g



農薬不使用豆 雑味のない味 飲みやすい深煎り

オーガニック豆を丁寧に焙煎。
毎日飲みたい深煎りブレンド。

オーガニック&フェアトレードのコーヒー豆を自家焙煎したオリジナルブレンド。マンデリンベースの深煎りながら、雑味や苦味を適度に抑えた、飲みやすい味わいが魅力で、毎日飲んでも飽きのこない、昔ながらのコーヒーを目指して生まれた一杯です。



高島平・赤塚・成増エリア

mutsumi coffee
ムツミ コーヒー
📍 板橋区徳丸2-1-8
🚶 東武東上線「東武練馬」駅徒歩2分
☎ 090-1776-0434
🕒 水曜(不定休)
📄 賞味期間 冷蔵75日

詳細はこちら



36 板橋ヒールラガー

価格 650円/1本



東京初のビールの地 すっきり爽やか ヒール酒

爽やかに味わうピルスナー
東京初のビールの地・板橋から、

明治6年、東京で初めてビールが造られた板橋の歴史に着想を得たクラフトビールです。当時“ヒール酒”と呼ばれたビールを、ドイツスタイルのピルスナーとして現代に表現。すっきり爽やかで飲みやすい味わいと、板橋の風景を描いたラベルも魅力の一本です。



板橋エリア

TOKYO ALEWORKS
トウキョウ エールワークス
📍 板橋区板橋1-8-4 寿第一ビル
🚶 東武東上線「下板橋」駅徒歩2分
☎ 03-3961-1196
🕒 月曜(祝日の場合は営業、翌火曜が休み)
📄 賞味期間 冷蔵6ヶ月

詳細はこちら



37 高級老茶

価格 3,456円/1個



「黒麹菌後発酵」が生む本物志向。高級老茶で健やかな毎日を。

雲南省の大葉樹の茶葉を黒麹菌で後発酵させた「高級老茶」です。老茶に含まれる「没食子酸」と「重合ポリフェノール」が健康をサポート。苦みや渋みが少なく、芳醇な香りとまろやかな味わいが特徴で、家族みんなで楽しめる、ロングセラーのお茶です。



神保 佳永さん
「JINBO MINAMI AOYAMA」
オーナーシェフ

大変美味。ちょうど香港から帰国し、向こうでも中国茶をたくさん飲んできた所です。比較なので良くわかります。しかも安い!!

高島平・赤塚・成増エリア

株式会社 共栄

板橋区高島平2-9-4-102
都営三田線「高島平」駅徒歩12分
03-3975-6011
土・日曜、祝日
営業時間 常温4年



詳細はこちら



38 高島平ビール ホワイト

価格 605円/1本



2019年に発売された「高島平ビール」第二弾となる白ビールです。フルーティーで軽快な飲み口が特徴で、第一弾よりも苦味を抑え、より多くの方に親しみやすい味わいに。生ホップと瓶内二次発酵により、コクのある旨みと爽やかな香りを楽しめる一本です。



坂東 彌十郎さん
板橋区観光大使
歌舞伎俳優

ビール好きの私の中でも昔滞在したミュンヘンの街並みを思い出させてくれる白ビールです。

高島平・赤塚・成増エリア

若松屋酒店

板橋区高島平5-53-2
都営三田線「新高島平」駅徒歩7分
03-3938-7209
水曜
営業時間 冷蔵8ヶ月



詳細はこちら



39 抹茶ラテ

価格 540円/1杯



お茶専門店ならではのこだわりを詰め込んだ一杯です。注文ごとに抹茶を一杯ずつ丁寧に点てて仕上げる宇治抹茶ラテ。濃厚で奥行きのある味わいは、抹茶好きをうならせる逸品です。ミルクとの層が織りなすコントラストも美しく、各種メディアでも紹介された話題の一杯です。



樋口 直哉さん
料理家/作家

抹茶をたっぷり使ったぜいたくな味。通常ラテには使わない本物グレードの抹茶の香りとまろやかさを感じました。

大山エリア

有限会社 大山園

板橋区大山町14-1
東武東上線「大山」駅徒歩2分
03-3956-0471
火曜
営業時間 冷蔵1日



詳細はこちら



40 肉のマルサン 自家製ハムカツ

価格 183円/1個



コロッケやメンチカツと並ぶ人気商品の自家製ハムカツです。ボンレスハムとロースハムの間に、精肉店ならではの旨味豊かなベーコンを何層にも重ねて挟み、ジューシーで食べ応えのある仕上がり。ひと口ごとに旨みが広がる、満足度の高い贅沢なハムカツです。



中板橋・常盤台・上板橋エリア

肉のマルサン

板橋区上板橋2-2-23
ウイステリアクレスト
東武東上線「上板橋」駅徒歩8分
03-3932-2428
日曜、年始、お盆、秋休み、月曜、祝日
営業時間 常温1日



詳細はこちら



41 やわらか角煮

価格 1,000円~/1本



絶品角煮 JAPAN X とろとろ食感

口の中でとろける極上食感。甘辛い味がしっかりと染み込んだ、ご飯にも麺にもおつまみにも合う大人気の角煮。宮城蔵王のうまい豚「JAPAN X」を使用し、2日かけてじっくり煮込むことで、とろけるような柔らかさと旨みを引き出しています。やさしくもコクのある味わいの一品です。



板橋エリア

手作り惣菜マツザワヤ

📍板橋区仲宿55-9
🚶都営三田線「板橋区役所前」駅徒歩10分
☎03-3961-8434
🕒日曜・隔週土曜
🕒買味期間 冷蔵3日、冷凍1ヶ月



詳細はこちら



42 小島屋のうま煮スペシャル

価格 302円/100g



国産泥牛蒡 素材の旨み ロングセラー商品

厳選した国産泥牛蒡に、手作り蒟蒻、姫竹、竹輪を合わせた、60年以上愛され続ける和惣菜です。牛蒡本来の豊かな香りを引き出すため泥牛蒡にこだわり、やわらかな食感と味染みの良さを実現。4種の素材の旨みと食感が調和した、人気のロングセラー商品です。



志村・蓮根・西台エリア

有限会社 小島屋

📍板橋区坂下1-12-22
🚶都営三田線「志村三丁目」駅徒歩5分
☎03-3960-5026
🕒木・日曜、祝日
🕒買味期間 冷蔵3日

詳細はこちら



43 極太焼そば

価格 216円/1個



熟成極太麺 香りたちのぼるソース リピーター人気

極太麺の満足感 香ばしいソースの香り広がる、

もっちり食感が自慢の極太麺を使用したソース焼そばです。じっくり熟成させた麺は、もちもち感とほぐれやすさを両立。オリジナルソースは、まろやかな味わいと焼き上げた時に立ちのぼる香ばしい香りが魅力で、リピーターの多い一品です。



受注販売を中心としておりますので、詳細は店舗にお問い合わせください。

志村・蓮根・西台エリア

株式会社 中華料理 珍来

📍板橋区舟渡2-7-7
🚶JR「浮間舟渡」駅徒歩15分
☎03-3558-1166
🕒土・日曜
🕒買味期間 冷蔵13日

詳細はこちら



44 70年の完全無添加ぬか床漬け「胡瓜のぬか漬け」

価格 180円/1本



70年続くぬか床 良質な乳酸菌 野菜本来の旨み

70年守り続けたぬか床が生む、野菜本来の旨み

70年以上守り続ける「完全無添加のぬか床」で漬けたぬか漬け。良質な乳酸菌が生きるぬか床に、天日塩と利尻昆布、干し椎茸など天然素材を加え、野菜本来の旨みを引き出しています。塩分控えめのやさしい味わいで、毎日食べたくなる“身体が喜ぶ”ぬか漬けです。



中板橋・常盤台・上板橋エリア

坂井善三商店

📍板橋区中板橋15-13
🚶東武東上線「中板橋」駅徒歩3分
☎03-3961-8924
🕒火曜（ときどき水曜）
🕒買味期間 冷蔵2日

詳細はこちら



45 拉麺アイオイのチャーハン

価格 1,050円/1食



継ぎ足しダレ 自家製チャーシュー 絶品チャーハン

自家製チャーシューの旨み。
香ばしい絶品チャーハン

2016年の創業当時から愛され続ける定番チャーハンです。創業時から継ぎ足して使う特製ダレに、醤油のコクと自家製チャーシューの脂の旨みを加え、ご飯を香ばしく炒めることで奥深い味わいに。地域の人々に長年親しまれてきた人気の一皿です。



志村・蓮根・西台エリア

拉麺アイオイ

📍板橋区志村3-9-4-101
🚶都営三田線「志村三丁目」駅徒歩0分
🕒日曜
🕒買味期間 常温1日



詳細はこちら



46 そば屋ですが ごぼうの唐揚げロング！

価格 250円/1本



ごぼう唐揚げロング 香ばしい味わい リピーター続出

びつくりロングごぼう唐揚げ
素材の旨みを豪快に味わう、

ごぼうを豪快に一本揚げた、インパクト抜群のロング唐揚げ。ごぼうの風味と食感を存分に楽しめるよう、長さを生かしてカラッと香ばしく仕上げています。お皿からはみ出すほどのサイズ感とクセになる美味しさで、リピーター続出の人気商品です。



大山エリア

お蕎麦とお酒 さんぽ屋

📍板橋区大山東町38-5 三喜ビル1F
🚶東武東上線「大山」駅徒歩6分
☎03-3961-2828
🕒日曜、祝日
🕒買味期間 冷蔵1日



詳細はこちら



47 黒毛和牛プレミアム牛タンカレー

価格 1,000円/1個



黒毛和牛の旨み 極上牛タンカレー 贅沢グルメ

絶品プレミアム牛タンカレー
本格派がたどり着いた、

口に入れた瞬間に広がる黒毛和牛の上質な脂の旨みが、濃厚で深みのある味わいを演出しながらも、くどさを感じさせない上品な仕上がりに。レトルトの域を超えた感動を目指し、保存料・添加物を使わず自社で丁寧に作り上げた、特別感あふれる贅沢な一品です。



中板橋・常盤台・上板橋エリア

東北酒場あらた

📍板橋区上板橋1-24-5 ペイ21ビル1F
🚶東武東上線「上板橋」駅徒歩3分
☎03-5945-1160
🕒無休
🕒買味期間 常温2年



詳細はこちら



48 豚の一本角煮

価格 800円~/1個



極上の一本角煮 どれける食感 木桶熟成生醤油

審査員賞
grand 2023

贅沢仕立ての一本角煮
蔵出し生醤油が香る、

三日間かけてじっくり煮込んだ豚バラ一本使用の角煮。厳選した木桶熟成醤油が旨みを引き立て、濃厚ながらもさっぱりとした後味に仕上がっています。箸でほぐれるほど柔らかな食感と秘伝のタレも魅力。ご家庭でも本格的な味わいが楽しめる一品です。



SHINOさん
料理家
「ぐっち夫婦」

とても美味しかったです。シンプルな調味料で、甘みと醤油のバランスが良かったです。生薬も合わせているという点もよいと思います。見た目もよく贈答品にいいですね！

高島平・赤塚・成増エリア

JHC秋桜

📍板橋区赤塚2-15-20
🚶東武東上線「下赤塚」駅徒歩6分
☎03-5997-2832
🕒土・日曜、祝日
🕒買味期間 冷蔵2ヶ月



詳細はこちら



各店舗の営業時間はQRコードよりご確認ください

49 お好み焼きミックス

価格 1,350円/1食



大和芋たっぷり 外カリ中ふんわり 出汁香る生地

絶品 4種の旨みと大和芋が生む、お好み焼きミックス

豚バラ・ホタテ・イカ・エビの旨みと、たっぷりの大和芋による、外はカリッ、中はふんわりとした人気お好み焼きミックス。大和芋は毎回手で丁寧にすりおろし、出汁のやさしい風味が素材の旨みを引き立て、「他のお好み焼きとは違う」と多くの常連客を魅了する一枚です。



中板橋・常盤台・上板橋エリア

鉄板酒処はな家

📍 板橋区常盤台4-29-6
内室マンション102
🚶 東武東上線「上板橋」駅徒歩3分
☎ 03-3937-8300
🔥 火曜
🕒 営業時間 冷蔵1日



詳細はこちら



50 とり天

価格 626円/3個入り



国産鶏もも肉 冷めても美味しい サクッとジューシー

絶品 サクッとひと口、旨み広がる、国産鶏もも肉を使用した、ジューシーなとり天です。時間をかけて丁寧に仕込み、油にもこだわり、揚げたてはサクサクでやわらかな食感に。試作を重ね、冷めても美味しく食べられるよう工夫。ポン酢や辛子とも相性抜群の、みんな大好き人気の一品です。



高島平・赤塚・成増エリア

酒楽 KURA

📍 板橋区成増3-23-2
🚶 東武東上線「成増」駅徒歩3分
☎ 03-6904-0045
🕒 月曜
🕒 営業時間 常温1日



詳細はこちら



「板橋のいっぴん2025」の審査会

区内店舗より応募のあった商品から区民投票を開催。さらに、板橋区の観光大使であり、歌舞伎役者としてご活躍されている坂東彌十郎さんや有識者6名の審査員による実食審査を実施し、味や見た目、商品の独自性やこだわり、つくり手の想い、地域貢献等を総合的に評価し、選定いたしました。

審査員



特別審査員
坂東 彌十郎さん
板橋区観光大使
歌舞伎俳優



審査員
小西 康子さん
東京家政大学令和7年度
栄養学部長



審査員
平岩 理緒さん
スイーツジャーナリスト



審査員
片山 智香子さん
旅するパンマニア



審査員
SHINOさん
料理家「ぐっち夫婦」



審査員
神保 佳永さん
「JINBO MINAMI
AOYAMA」
オーナーシェフ



審査員
樋口 直哉さん
料理家/作家

板橋のいっぴん
ippin
2025

審査会の様子／



高島平・赤塚・成増エリア

- | | |
|---|--|
|  1 コーヒーゼリー研究所Cafe GEL Lab.
コーヒーゼリー(モカ) P8 |  35 mutsumi coffee
mutsumi blend〜朝ブレンド〜 P25 |
|  2 クッキーハウス Cosmos
レモンサブレ P8 |  37 株式会社 共栄
高級老茶 P26 |
|  12 フランス製菓
ブラリネカフェ P13 |  38 若松屋酒店
高島平ビール ホワイ特 P26 |
|  13 Pâtisserie MAne
クレーム キャラメル P14 |  48 JHC秋桜
豚の一本角煮 P31 |
|  30 のぐちや Bakery
当店四代目の賄いパン P22 |  50 酒楽 KURA
とり天 P32 |

中板橋・常盤台・上板橋エリア

- | | |
|---|--|
|  4 Alba
クロワッサンスコーン P9 |  31 ブーランジェリーラヴィブリアント
バンドミ オランジェ P23 |
|  5 Petit Sapiin
自家製フルーツギョー(フルーツジャム) P10 |  40 肉のマルサン
肉のマルサン 自家製ハムカツ P27 |
|  7 愛輪の里雅 小茂根
ごまスティッククッキー P11 |  44 坂井善三商店
70年の完全無添加ぬか床漬け(胡瓜のぬか漬) P29 |
|  15 Pleasure
いたばし野菜のクッキー P15 |  47 東北酒場あらた
黒毛和牛プレミアム牛タンカレー P31 |
|  20 パティスリーマサ
ダックワーズ P17 |  49 鉄板酒処はな家
お好み焼きミックス P32 |
|  26 中央軒煎餅本店
いねの音色 P20 | |

大山エリア

- | | |
|--|---|
|  6 CHIFFON KINUYA
絹シフォンケーキ(プレーン) P10 |  14 クリオロ
クラシック・ヌーボー P14 |
|  9 A beloved Bacafey near the park
フィナンシェ P12 |  22 中野製菓 株式会社
おかからと豆乳のかりんとう P18 |



志村・蓮根・西台エリア

- | | |
|---|--|
|  3 Delicatessen émulsion
ボルドー カヌレ P9 |  25 カフェ野の花雅
干し芋 P20 |
|  8 Bar IMPRESSIVE
お酒たっぷりレーズンバター P11 |  27 有限会社 片山商店
片山のわらび餅 P21 |
|  11 のぞみジェラート
のぞみのミルク P13 |  32 マルフクベーカリー
生デニッシュ P23 |
|  17 スイーツワンダーランドアラキ
ボンドール P16 |  42 有限会社 小島屋
小島屋のうま煮スペシャル P28 |
|  19 板橋区立 蓮根福祉園 ろーたすの家
米粉のチーズケーキ P17 |  43 株式会社 中華料理 珍来
極太焼そば P29 |
|  23 御菓子司 小川家
抹茶和ふりん P19 |  45 麺アイオイ
拉麺アイオイのチャーハン P30 |

板橋エリア

- | | |
|---|---|
|  10 綿帽子
お米のシフォンケーキ(クリームチーズ) P12 |  24 新月堂
道中お達者で P19 |
|  16 queue de teru
シュークリーム P15 |  28 つぼ焼きいもよかや
糸いもけんぴ P21 |
|  18 My Sweets Salon
グルテンフリーバスケット P16 |  36 TOKYO ALEWORKS
板橋ヒルラガー P25 |
|  21 株式会社 カマキュー 板橋本社店
おこげ揚餅 P18 |  41 手作り惣菜マツザワヤ
やわらか角煮 P28 |

大山エリア

- | | |
|---|---|
|  29 すあま商會
チミチュリチリドッグ P22 |  39 有限会社 大山園
抹茶ラテ P27 |
|  33 ベーカリーカフェマルジェー大山本店
マルジェー塩バターロール P24 |  46 お蕎麦とお酒さんぽ徑
そば屋ですがごぼうの唐揚げロング! P30 |
|  34 もとはし酒店
大山OYAMA HAZE P24 | |

「板橋のいっぴん2025」のギフトセット

店自慢の認定商品を詰め合わせたギフトセットの一部をご紹介します。地元で愛され、店主のこだわりが詰まった品々は、感謝の気持ちを伝える贈りものにぴったり。お中元やお歳暮、会社でのご挨拶、手土産など、さまざまなシーンにおすすめです。板橋ならではの魅力を、大切な方へ届けてみませんか。

※色文字の商品名が「板橋のいっぴん2025」認定商品です。
※掲載商品以外にもギフトセットをご用意している認定店もありますので、詳しくは各店舗へお問い合わせください。

IPPIN GIFT SET

洋菓子

絹シフォンケーキ詰め合わせ

焼き立てのシフォンケーキの美味しさをそのままに冷凍していますので、食べたいときに自然解凍で美味しくお召し上がりいただけます。

価格 2,500円

絹シフォン(プレーン)を含むシフォンケーキの計8カット入り

CHIFFON KINUYA P10

オンライン販売のみ

賞味期限 冷凍2週間



洋菓子

のぞみジェラート定番6種セット

当店人気No.1～3(のぞみのミルク、こだわりいちご、シチリアピスタチオ)を含む定番6種セット。さっぱりとした味わいから濃厚なフレーバーまでバラエティ豊かに楽しめます。

価格 3,000円

のぞみのミルク、こだわりいちご、シチリアピスタチオ、チョコレート、知覧の抹茶、アルフォンソマンゴー(各90ml)の計6種6個入り

のぞみジェラート P13

オンライン販売もあり 賞味期限 冷凍、設定なし

洋菓子

スイーツワンダーランド アラキ特選焼き菓子セット

スイーツワンダーランドアラキで人気の「ボンドール」と「クロワッサンソフトラスク」「季節の焼き菓子」を詰め合わせた焼き菓子ギフトセットです。

価格 3,240円

ボンドール×2、クロワッサンソフトラスク×2、季節の焼き菓子×1の計3種5袋入り

スイーツワンダーランドアラキ P16

オンライン販売もあり 賞味期限 常温2週間



洋菓子

グルテンフリー とろけるバスクチーズケーキ

一度味わえば虜になる、グルテンフリーのとろけるバスクチーズケーキ。3種のチーズとこだわりの生クリームが織りなす、濃厚でなめらかな口どけが魅力です。

価格 3,500円

グルテンフリーバスクチーズ 4号サイズ(12cm)1ホール

My Sweets Salon P16

オンライン販売もあり

賞味期限 冷凍1ヶ月、解凍後、冷蔵5日



洋菓子

焼菓子13点セット

「ダックワーズ」と、こだわりの焼菓子を詰め合わせたセット。国内外から選りすぐった素材を使い、一つひとつ丁寧に手作りした、風味豊かな味わいが楽しめます。

価格 3,791円

ダックワーズ×3、ケーキシロン(レモンのパウンドケーキ)、ケーキビスターシュ(ビスターシュとチョコのパウンドケーキ)、ケーキアプリコ(アプリコットのパウンドケーキ)、ケーキフリュイ(漬込みドライフルーツのパウンドケーキ)、フィナンシェ、ガレットブルトンヌ、クッキー4種(アーモンド、ココア、ピスタチオ、紅茶)×各1の計11種13個入り

パティスリーマサ P17

賞味期限 常温1ヶ月



洋菓子

レモンサブレとクッキーの仲間たち

「レモンサブレ」をはじめ、さまざまな味わいが楽しめるクッキーセット。バターの美味しさを活かした、バラエティー豊かな味わいが魅力です。

価格 2,500円

レモンサブレ×3、ロイヤルミルクティークッキー、ダブルチーズスティック、ベリークッキー、コーヒークッキー、おからクッキー(コナッツ)、スノーボール(アーモンド、ココア)の計8種10袋入り

クッキーハウス Cosmos P8

賞味期限 常温3週間



洋菓子

スコーン詰め合わせ

北海道産小麦を使用した、香り豊かなスコーン。発酵バターのコクを楽しめる定番から、生クリームの風味が広がるしっとり食感まで、多彩な味わいが魅力です。

価格 2,590円

クロワッサンスコーン×2、プレーンスコーン×2、クリームスコーン×2、メロンパンに寄せたクリームスコーン×2の計4種8個入り

Alba P9

オンライン販売のみ 賞味期限 冷凍2週間

洋菓子

PleasureギフトBOX

「いたばし野菜クッキー」と、季節のおすすめパウンドケーキを詰め合わせた人気のセット。素材の美味しさを活かした2種8個入りで、手土産や贈り物にもぴったりです。

価格 2,700円

いたばし野菜クッキー×4、パウンドケーキ×4の計2種8個入り

Pleasure P15

賞味期限 冷蔵3週間





洋菓子

ギモーブ焼き菓子詰め合わせ

板橋のいっぴん認定商品「自家製フルーツギモーブ」と、シェフおすすめのフランス焼き菓子を詰め合わせたギフトセット。常温保存が可能で、贈り物にもおすすめです。

価格 4,799円

自家製フルーツギモーブ×3、マドレーヌ、マドレーヌショコラ、フィナンシェ、ダコワーズ、オレンジパウンド、チョコパウンド、レモンパウンド、花豆抹茶パウンド、ガトーバスク、くまフィナンシェ、くまチョコパウンド、ディアン×各1の計13種15袋入り

Petit Sapin P10

賞味期間 常温3週間

洋菓子

幻のチーズケーキと幻のガトーショコラ (クラシック・ヌーボー)食べ比べセット

板橋のいっぴん2022・2025に認定された2つのケーキを楽しめる贅沢なセット。濃厚な味わいでありながら、ふわっと軽やかな食感をお楽しみいただけます。

価格 4,850円(送料込み)

クラシック・ヌーボー ×1、幻のチーズケーキ ×1の計2種2個入り

クリオロ P14

オンライン販売のみ

賞味期間 発送日から冷凍で20日以内
解凍後は消費期限が要冷蔵で5日



和菓子

6種詰合せ

板橋のいっぴん元祖・2022・2025認定商品を含む人気の定番6商品をセットにしました。各2袋ずつの計12袋入りで、贈り物にも最適です。

価格 1,900円

おからと豆乳のかりんとう(70g)×2、黒糖かりん糖(70g)×2、塩かりん糖(60g)×2、ピーナッツかりん糖(60g)×2、胡麻糖(65g)×2、七味揚(55g)×2の計6種12袋入り

中野製菓株式会社 P18

オンライン販売もあり

賞味期間 常温1ヶ月

和菓子

いねの音色

のり巻き、ざらめ、ゆず七味など、6種のおかきを楽しめる詰め合わせ。もち米の豊かな甘みと香ばしさが味わえ、個包装でお祝い事やご挨拶のお品にもぴったりです。

価格 2,376円



いねの音色:しょうゆ×7、ざらめ×6、金ごま×7、のり巻き×6、ゆず七味×7、ざくら海老×7の計6種40個入り

中央軒煎餅本店 P20

オンライン販売もあり

賞味期間 常温4ヶ月



お酒・飲み物

高島平ビール3本セット

地元有志による「高島平ビールプロジェクト」が手がけるクラフトビール。柑橘を思わせる華やかな香りと、南国果実のような甘み、爽やかなホップの苦みが楽しめます。

価格 1,980円

高島平ビールホワイト×2、高島平ビール×1の計2種3本入り

若松屋酒店 P26

オンライン販売もあり

賞味期間 冷蔵約6ヶ月

お酒・飲み物

高級老茶・減糖茶 お試しギフトセット

板橋のいっぴん審査員賞受賞の「高級老茶」と、人気の「減糖茶」の詰め合わせ。毎日の健康習慣を応援する、お茶好きの方への贈り物にもぴったりのセットです。

価格 2,500円

高級老茶ティーバッグ5.0g×8、減糖茶ティーバッグ8.0g×7袋の計2種15袋

株式会社共栄 P26

オンライン販売もあり

賞味期間 常温2年



お酒・飲み物

大山OYAMA HAZEとイヨシコーラ

板橋のいっぴん認定商品「大山OYAMA HAZE」と、世界初のクラフトコーラ専門メーカー「イヨシコーラ」がコラボレーション。贈られて嬉しいセットです。

価格 3,300円

大山OYAMA HAZE×3、イヨシコーラ250缶×3の計2種6本入り

(有)西村屋本橋商店 P24

(もとはし酒店)

オンライン販売もあり 賞味期間 冷蔵7ヶ月

お酒・飲み物

豆・粉選べる! mutsumi coffeeギフトセット

農薬不使用のコーヒー豆を丁寧に焙煎。看板の深煎りブレンドは、マンデリンならではのコクと苦味、やさしい甘みが広がる味わいです。豆・粉からお選びいただけます。

価格 3,000円

mutsumi blend〜朝ブレンド〜100g×1(豆か粉を選択)、オースメドリッパック3種類×2の計4種7袋

mutsumi coffee P25

賞味期間 常温75日



お酒・飲み物

板橋ヒルラガー6本ギフトセット

明治6年、東京で初めてビールが造られたとされる板橋にちなむ一杯。当時「ヒル酒」と呼ばれたビールをイメージした、すっきり爽やかなドイツスタイルのピルスナーです。

価格 3,900円

板橋ヒルラガー6本入り

TOKYO ALEWORKS P25

オンライン販売もあり 賞味期間 冷蔵6ヶ月