

たいとう・すみだ

北海道

十勝ウィーク

十勝地域



楽

2WAYクッキング

北海道十勝地域の豊かな食材を利用し、両地域をオンラインで結び、クッキング教室を開催します。
「2WAYクッキング」の様子は映像化し、ホームページにて配信します。



感

uralaa park taito-sumida (うららパークたいとう・すみだ)

テクノロジーを活用し、十勝の森林や自然などを映し出す「デジタル森林浴」を実施します。

会場 浅草文化観光センター内多目的スペース(6階)

10月5日(火)
6日(水)
7日(木)



買

十勝特産品フェア

北海道十勝地域(16町2村)の特産品を盛りすぎり、台東区と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区」にて
期間中開催(水曜日定休)
すみだ青空市ヤッチャバにて10月2日(土)・9日(土)の2日間のみ開催。(十勝産のジャガイモ、タマネギ、ニンジンの詰め放題を開催)

9月30日(木)
10月12日(火)
【墨田区は、10月2日(土)・9日(土)】



食

十勝食材フェア

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。

9月30日(木)
10月12日(火)

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。

2021年 9/30 木 ~ 2021年 10/12 火

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。

十勝食材フェア 9月30日(木)～10月12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。

今年3月にも開催し、好評だった同イベント。

参加店舗は12店舗から15店舗も増えて、今回は27店舗。27店舗の紹介や出されるメニューなどは中面の詳細をご覧ください。



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



uralaa park

taito - sumida 10月5日(火)

(うららパーク たいとう・すみだ) 6日(水)/7日(木)

会場 浅草文化観光センター内多目的スペース(6階)

テクノロジーを活用し、大型のマルチスクリーンに十勝の森林や自然などを映し出し、木々が揺れる音、複数の天然の木々の香りを再現しあたたかも実際の自然にいるような演出を行います。

なかなか気軽に旅行が出来ない昨今、十勝の自然の中にトリップしたような感覚を是非味わってみてください。

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。

十勝特産品フェア 9月30日(木)～10月12日(火) 【墨田区は、10月2日(土)・9日(土)】

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：千束通商店街の【ふるさと交流ショップ台東】にて期間中開催(水曜日定休)

墨田区：10月2日(土)・9日(土)の2日間、すみだ青空市ヤッチャバにて、十勝産のジャガイモ、タマネギ、ニンジンの詰め放題を開催。

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。



2WAYクッキング

食をテーマに十勝と台東区・墨田区が繋がる試みとして両地域をオンラインで結んだ、「2WAYクッキング」を実施します。

北海道十勝地域の食材を活用し、東京の食卓でも気軽に美味しく食べることができる料理を、JA 十勝地区女性協議会役員の皆さんが墨田区、台東区の両区民の方々へご紹介します。「2WAYクッキング」の様子は映像化し、本プロジェクトHPより後日ご覧いただけます。

※画像はすべてイメージです。

※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

9月30日(木)
~10月12日(火)
【墨田区は、10月2日(土)・9日(土)】



※画像はすべてイメージです。

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!!

台東区では北海道十勝地域(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。

墨田区では10月2日(土)・9日(土)の2日間、すみだ青空市ヤッチャバにて、
お一人様1回限りの300円で十勝産のジャガイモ、タマネギ、ニンジンの詰め放題を開催!

商品の
セレクトは
この人!!

浅野青果株式会社
(かねこたかのぶ)
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いた傍ら、
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。
「売り手良し、買い手良し、世間よし」をモットーに北海道
とちかの「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 (千束通商店街内)
- 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

期間中
開催
(水曜日定休)



墨田区の販売場所 すみだ青空市 ヤッチャバ

- 住所** 墨田区京島 1-1-1 イーストコア曳舟前広場
- 営業時間** 毎週土曜日 8:00~13:00 頃まで
(状況に応じて変更の可能性があります。)
- アクセス** 東武スカイツリーライン曳舟駅から徒歩すぐ

10月2日(土)・9日(土)の2日間
十勝野菜の
詰め放題!



十勝の森や自然に、映像、音、香りで包まれる



uralaa park
taito - sumida

(うららパーク たいとう・すみだ)



10月5日(火) / 6日(水) / 7日(木)



十勝へトリップ!?

十勝の自然を体感できる uralaa park taito-sumida (うららパーク たいとう・すみだ) とは

北海道十勝浦幌町と東京羽田空港に常設する、日本初の森や自然を大型マルチスクリーンで体感できる「デジタル森林浴」空間「uralaa park(うららパーク)」。

テクノロジーを活用して大型のマルチスクリーンに十勝の森林や自然などを映し出し、木々が揺れる音、複数の天然の木々の香りを再現しあたたかも実際の自然にいるような演出を行います。

そんなうららパークのデジタル森林浴をたいとう・すみだ 十勝ウィークの期間中の2021年10月5日(火)、6日(水)、7日(木)の3日間、台東区の浅草文化観光センター内多目的スペース(6階)にて期間限定で体感できます。

約400インチの「森の天井」をお楽しみください。

なかなか気軽に旅行が出来ない昨今、十勝の自然の中にトリップしたような感覚を是非味わってみてください。

※画像はすべてイメージです。



会場 浅草文化観光センター内 多目的スペース(6階)

住所 東京都台東区雷門 2-18-9

上映時間 9:00~18:00 ※7日(木)の上映時間は 9:00~15:00

アクセス 東京メトロ銀座線 浅草駅 から徒歩 1分

東武伊勢崎線 浅草駅 から徒歩 5分

都営地下鉄浅草線 浅草駅 から徒歩 2分



- ・ご来場の際はマスク等でご着用ください。
- ・体調のすぐれない方などのご来場はご遠慮ください。
- ・人数制限を設けて上映致します。
- ・入場を規制する場合等がございます。
- ・上映時間は1回あたり約20分程度です。

十勝食材フェア

台東区協力店舗

9月30日(木)
~10月12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 スイーツスタジオ ベルノート
住所: 台東区浅草 3-38-5
サンクダス浅草レジデンス1F
TEL: 03-5603-0037
営業時間: 10:00~18:00
定休日: 水曜日 (カレンダーによって変更・月2回程度連休有)
ジャンル: 洋菓子・シヨクラ



ベル・シーベリー 使用食材: シーベリー
栄養満点のスーパーフルーツ『シーベリー(サジー)』を、なめらかなクリームにもトッピングの甘酸っぱいソースにもたっぷり。

キッシュ十勝 使用食材: 枝豆・ゴダチーズ・ラクレットチーズ・小麦粉 (はるきらり)
休日のランチにぴったり!
ゴダ&ラクレット2種のチーズ使いでココあふれるクリームとたっぷりちりばめた枝豆。十勝の恵みをどんぶんに味わうキッシュ。

その他メニュー3品は WEB サイトに掲載中!

⑤ 洋食 大吉
住所: 台東区柳橋 1-30-5 KYビルB1F
TEL: 03-3866-7969
営業時間: 平日 11:30~15:00 (L.O.14:45)
夜 17:30~22:00 (L.O.21:20)
土日祝 11:30~15:00 (L.O.14:45)
夜 17:00~21:00 (L.O.20:20)
定休日: 毎月第2・4土曜日 ジャンル: 洋食



鶏もも肉のロースト 使用食材: 新得地鶏
皮目をパリッと香ばしく焼き上げて、洋食屋らしく醤油バターソースで仕上げます。

⑨ 浅草 うまいもんあづま
住所: 台東区浅草 1-32-1
TEL: 03-3841-0190
営業時間: 平日 11:30~20:00 (政府の要望により変動)
土日祝 11:00~20:00
定休日: 不定休 ジャンル: 和食・洋食・寿司 など



十勝産ゴダチーズ入りヒレのっけオムライス 使用食材: ゴダチーズ
十勝産ゴダチーズ × 当店人気メニューのオムライスです! ゴダチーズが絶妙なアクセントになりオムライスの味を引き立てます。

あづまのあんみつ 使用食材: 小豆(あんこ) (当店のあんみつメニュー全般に使用)
十勝産小豆を使用した最高品質のあんこと当店の手作り白玉&寒天が入ったあんみつです。専門店に負けないクオリティーです!

その他メニュー1品は WEB サイトに掲載中!

② bookcobar
住所: 台東区浅草 6-40-13
hotelOKUnoMA 1F
TEL: 03-6877-3045
営業時間: ランチ 11:00~17:00 (不定期)
ディナー 17:00~23:00
社会情勢により変更あり・HPをご確認ください。
定休日: 毎週火曜日 ジャンル: カフェバー



贅沢自家製チーズケーキ
~特製ハスカップソース添え~
使用食材: 小麦粉・生クリーム・ハスカップ
鹿追町産ビタミンたっぷり!
シーベリー健康ヨーグルト
使用食材: シーベリー・ヨーグルト・はちみつ

北海道産ハスカップとヨーグルト、はちみつをふんだんに使用したビタミンCたっぷりの飲み物や、生クリーム、小麦粉までも十勝のものを使用したしっとり濃厚なチーズケーキ、エゾパイ貝やチーズ、つくねいもなど十勝の贅沢食材を使用したおつまみをお出します。

その他メニュー3品は WEB サイトに掲載中!

⑥ ベルモントホテル レストラン ラコント
住所: 台東区柳橋 1-2-8
TEL: 03-3864-7733
営業時間: 11:30~14:00 / 17:00~22:00
土曜日はランチのみ営業
定休日: 日曜・祝日 ジャンル: 洋食



十勝大樹町産シシャモとエゾパイつぶのガーリックバター
使用食材: ししゃも・エゾパイつぶ・原木椎茸・落花生
十勝の名産品シシャモと大粒のつぶ貝・原木椎茸・落花生をガーリックバターでまとめ上げました。

十勝産インカのめざめとラクレットチーズのドゥフィンワーズ
使用食材: インカのめざめ・ラクレットチーズ
フランスの郷土料理を十勝産のインカのめざめとラクレットチーズで仕上げました。

⑩ ヨシカミ
住所: 台東区浅草 1-41-4
TEL: 03-3841-1802
営業時間: 11:30~22:00 (L.O. 21:30)
定休日: 木曜日 ジャンル: 西洋料理



牛ヒレステーキ 150g 十勝ナイタイ和牛
ニンニクとオリジナル醤油ソースの当店人気メニューを十勝牛とコラボ。

③ アサクサ ミハラシカフェ
住所: 台東区雷門 2-18-9
浅草文化観光センター 8F
TEL: 03-5830-7187
営業時間: 10:00~17:30 (L.O. 17:00)
定休日: 不定休 ジャンル: カフェ



カフェラテ、抹茶ラテ、カフェオレ (アイス・ホット) 使用食材: 牛乳
コーヒーの旨味がぎゅっと凝縮されたエスプレッソに、十勝のミルクをたっぷり入れたカフェラテをご賞味ください。

⑦ NOURA (ノウラ)
住所: 台東区浅草 4-10-6
TEL: 03-6458-1255
営業時間: ランチ 11:30~15:00 (L.O. 13:30)
ディナー 18:00~23:00 (L.O. 21:00)
※緊急事態宣言中はディナータイムの営業時間変更 17:30~20:00 (L.O.18:30)
定休日: 月曜日、火曜日
ジャンル: フランス料理 (ビストロ)



蝦夷鹿肉のハンバーグ
あしよろチーズ工房のラクレットチーズ
使用食材: エゾシカ肉・ラクレット
蝦夷鹿肉を使い、中心にフォアグラを忍ばせた粗挽きハンバーグ。足寄の放牧牛の牛乳で作ったラクレットチーズを贅沢に使って仕上げます。

鹿追町フレッシュヨーグルトのソルベ
ビスキュイ・グラッセ ハスカップのコンフィチュール
使用食材: ヨーグルト・ハスカップ
スポンジ生地にパニラのクリームを挟んだアイスケーキと、鹿追町フレッシュヨーグルトで作った爽やかな酸味のソルベを、ハスカップのコンフィチュールをアクセントにご用意します。

⑪ 小柳
住所: 台東区浅草 1-29-11
TEL: 03-3843-2861
営業時間: 月~土 11:30~14:00 / 16:00~20:00
日・祝 11:30~20:00
定休日: 木曜日 ジャンル: 和食 (鰻)



焼き鳥 山わさび添え
使用食材: 新得地鶏・山わさび

玉子焼き 使用食材: たまご
十勝産枝豆 使用食材: 枝豆
ほんのり甘く柔らかい玉子焼き、おつまみの定番枝豆、そして当店自慢の焼き鳥に山わさび添え。新鮮な北海道産食材で調理します。

④ デンキヤホール
住所: 台東区浅草 4-20-3
TEL: 03-3875-2987
営業時間: 9:30~20:00 (食事系は 11:30 から / L.O. 19:30)
定休日: 水曜日 ジャンル: 喫茶店



黒豆納豆、肉じゃが、とん汁の十勝おもてなし定食
使用食材: 黒豆納豆・じゃがいも

玉子とゴダチーズのトースト
使用食材: たまご・ゴダチーズ
北海道産の食材を使用して、心をこめたおもてなし料理をご提供致します。

その他メニュー1品は WEB サイトに掲載中!

⑧ 浅草花川戸 鮎忠
住所: 台東区花川戸 1-6-4
TEL: 03-3844-4127
営業時間: 平日 11:30~15:00 (L.O. 14:30)
17:00~21:30 (L.O. 21:00)
土日祝 11:30~21:30 (L.O. 21:00)
定休日: 無し (正月休みあり。HPをご確認ください。)
ジャンル: 和食・焼き鳥・うなぎ



十勝ナイタイ和牛串焼き
使用食材: 十勝ナイタイ和牛

十勝産本ししゃも炙り
使用食材: 干しししゃも
十勝産ナイタイ和牛コースを炭火で焼き上げます。十勝産本シシャモを炭火でじっくり焼き上げました。本物の味をお楽しみください。

その他、ロースト山わさび添えを WEB サイトに掲載中!

⑫ 浅草 川松
住所: 台東区浅草 1-4-1 (雷門通り)
TEL: 03-3841-1234
営業時間: 平日 11:30~14:30 (L.O.14:00)
17:00~21:00 (L.O.20:30)
土日祝 11:30~20:00 (L.O.19:30)
定休日: 月曜日 (月曜が祝日の場合は火曜)
ジャンル: 和食 (鰻)



十勝和牛の和風ステーキ
(うらほろ和牛・ケナシバ山わさび)
使用食材: 牛肉(うらほろ和牛)・ケナシバ山わさび

ネバリスターのから揚げ 使用食材: ネバリスター
北海道十勝から届いた食材の旨みを味わっていただけるよう、シンプルな料理で提供致します。川松のおすすめ料理と北海道十勝食材のコラボをご堪能ください。

その他メニュー2品は WEB サイトに掲載中!

十勝食材フェア

墨田区協力店舗

9月30日(木)
~10月12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!



17 和のごはん みかづき

住所: 墨田区太平 3-8-9 TEL: 03-3624-1477

営業時間: 昼の部 11:30~14:00 (入店)
夜の部 16:30~18:00 (入店)

お持ち帰り: 昼の部 11:00~L.O.14:00 定休日: 不定休
夜の部 17:00~L.O.21:30 ジャンル: 和食



しゃきしゃき♪ ラワンぶきがある自家製さつま揚げ
使用食材: ラワンぶき水煮

白身魚のすり身、鶏卵を練り込み、「北海道ラワンぶき」をつつみしました。こだわりの油(綿実油、米油、ごま油、オリーブ油)であげてあります。「北海道」の食材ラワンぶきと九州の調理法さつま揚げの組み合わせ。旅行しなくても食べれば日本列島一周した気分!

シーベリージュース 使用食材: シーベリー

まるでマンゴーのような華やかな香りと控えめなオレンジの色彩。スーパーフルーツ「シーベリー」にぴったりの味わいです。コクもあるが後味さっぱり♪
味わったことない方は是非ジュースからお試しになってください。

その他メニュー1品はWEBサイトに掲載中!

18 押上よしかつ

住所: 墨田区業平 5-10-2 TEL: 03-3829-6468

営業時間: 月~土 17:00~24:00 (22:30入店終了)
日・祭日 11:30~14:00 (ランチあり)

定休日: 不定休 ジャンル: 居酒屋・もんじゃ焼



新得町エゾシカ × 東京小麦粉
エゾシカ肉たっぷりお好み焼 使用食材: エゾシカ肉

赤身の旨味も栄養もたっぷりの鹿肉を東京産小麦粉とソースのお好み焼にドン!と入れました。ヘルシーで肉感たっぷり、粉の香豊かな下町の味です。

足寄町ラワンぶき × 東京青ヶ島ツナ
ラワンぶきの自家製ツナ煮 使用食材: ラワンぶき水煮

大ぶりで歯触りの良いラワンぶきを青ヶ島のマグロで作った自家製ツナで旨味たっぷりに煮ました。

その他、芽室町蓬花生 × 東京江戸味噌、ビーナッツ江戸味噌をWEBサイトに掲載中!

19 江戸蕎麦 信蕎 (えどそば ききょう)

住所: 墨田区向島 5-27-10 Sビル

TEL: 03-6658-8462

営業時間: 昼 11:30~14:00 / 夜 17:00~23:00

定休日: なし ジャンル: そば、和食(その他)、懐石・会席料理



十勝産ナイタイ和牛と温玉のつけ蕎麦
使用食材: ナイタイ和牛・たまご

十勝産ナイタイ和牛の凝縮された旨味が、口一杯に広がります。添えてある温泉玉子を崩すとつけ汁がクリーミーになり蕎麦との相性も抜群です。

十勝産ネバリスターと山わさび醤油漬けの見月蕎麦
使用食材: 山わさび・ネバリスター・たまご

十勝産ネバリスターを使用したとろろ蕎麦。信蕎自家製の濃い江戸前のおつゆと相性抜群。山わさびは、本わさびよりもまるやかな辛みがあります。今回は醤油漬けにすることで、蕎麦のアクセントになり本わさびとは違った味わいとなります。

その他メニュー1品はWEBサイトに掲載中!

20 二階の食堂 デリカフェ

住所: 墨田区東向島 2-29-1

TEL: 03-6657-1668

営業時間: 月~土 10:00~19:30 (L.O. 19:00)
日曜日 11:00~17:00 (L.O. 16:30)

定休日: 第一・第三月曜日、祝日

ジャンル: 和食・洋食



原木しいたけのトリフォラーティ
使用食材: 原木しいたけ

肉厚のしいたけをオリーブオイルでじっくりとソテーし旨味を凝縮。やみつきになる一品です。

若鶏のカチャドレ ゴーダチーズのせ
使用食材: 新得地鶏・ゴーダチーズ

若鶏のもも肉とイタリア産トマトの煮込み料理。素材の旨味がしっかりと感じられる一品です。

その他メニュー2品はWEBサイトに掲載中!

21 惣菜・弁当かわむら

住所: 墨田区東向島 6-2-3

TEL: 03-6886-5434

営業時間: ランチ 11:00~14:00
夜 16:00~20:00

定休日: 水曜日 ジャンル: 弁当、総菜販売



うらほろ和牛のビーフカレー
使用食材: 牛肉(うらほろ和牛)

牛肉(うらほろ和牛)を贅沢にビーフカレーにしました! お肉の旨味とスパイシーな辛さが美味しいカレーです。

十勝ナイタイ和牛しぐれ煮
使用食材: 十勝ナイタイ和牛

十勝ナイタイ和牛を使用した贅沢な牛丼です。生姜をアクセントにしてあっさりとしながら、牛肉の旨味を贅沢に楽しめる一品です。

その他メニュー5品はWEBサイトに掲載中!

22 和牛処 やまだいら

住所: 墨田区八広 3-7-1

TEL: 03-5631-2539

営業時間: 昼 11:30~14:00

※緊急事態宣言に伴い営業時間、定休日を変更させていただいております。詳しくはTELでご確認をお願いいたします。

ジャンル: すき焼き・しゃぶしゃぶ



テイクアウトのみにて販売

和牛リブロースステーキ(北海道産別産)

和牛ヒレステーキ(北海道産別産)

使用食材: 十勝和牛・新得地鶏モモ肉・原木しいたけ・山わさび・たまご・ラワンぶき水煮・スイートコーン

低価格で肉の風味を味わおう!
十勝産の牛肉を贅沢に使用した、食べ応えのある一品です。
食べ比べもおすすめてしています。

その他メニュー1品はWEBサイトに掲載中!

23 石窯パン工房 KAMEYA

住所: 墨田区向島 3-39-8

TEL: 03-3625-2201

営業時間: 水・木・金 8:00~18:30
土・日・祭 7:30~18:00

定休日: 月曜日、火曜日 ジャンル: パン



枝豆チーズ 使用食材: 枝豆・ゴーダチーズ・小麦粉

オール十勝産の逸品。芽室産枝豆をキタノカオリの入った生地にゴロゴロと散りばめ、ゴーダチーズをトッピングしてごんがり焼き上げました。カリッとする部分と、柔らかい部分と食感も楽しめます。

キタアカリのデニッシュ 使用食材: じゃがいも

十勝産キタアカリを、チーズとアンチョビで包んだデニッシュです。生地のバターと、キタアカリのハーモニー、アンチョビの塩気が絶妙です。期間限定の味、ぜひお試しください。

その他メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

24 かめぱん 本店

住所: 墨田区立花 2-1-11

TEL: 03-3619-2223

営業時間: 月・水・木・金 7:00~18:30
土・日・祭 7:00~18:00

定休日: 火曜日 ジャンル: パン



十勝和牛のローストビーフコッペパン
使用食材: うらほろ和牛

しっとりやわらか〜い十勝和牛のローストビーフ。お肉の旨味が引き立つようにマスタードを隠し味にし、特性のステーキソースをかけたリッチなコッペパン。

25 カラフル・ペア

住所: 墨田区緑 2-14-14 TEL: 03-3631-6630

営業時間: 10:00~20:00 定休日: 木曜日 ジャンル: 洋菓子



ハスカップとキタノカオリのミルフィーユ
使用食材: ハスカップ・小麦粉(きたのかおり)・牛乳・生クリーム

道産ハスカップ・小麦粉・牛乳・生クリームを使用。

シーベリードーム 使用食材: シーベリー・小麦粉(きたのかおり)

シーベリーを絞り、チーズと合わせました。

その他、ピータンたまごのゆで卵クッキーをWEBサイトに掲載中!

開発店舗

26 魚八栄五郎

(さかなや えいごろう)

住所: 墨田区東向島 5-12-7

TEL: 03-3610-9552

営業時間: 10:00~18:30

定休日: 日曜日、月曜日 ジャンル: 和食・惣菜



販売店舗

27 玉ノ井カフェ.

住所: 墨田区東向島 5-27-4

TEL: 080-2107-1016

営業時間: 12:00~18:00 (L.O.17:00)

定休日: 火曜日、水曜日、木曜日

ジャンル: カフェ・喫茶店

魚八栄五郎と玉ノ井カフェの コラボメニュー

十勝のハスカップと
すみだのお豆腐のシフォン

使用食材: ハスカップ・はちみつ・たまご・小麦粉

素材の宝庫、十勝のハスカップとはちみつ、卵、小麦粉と、すみだ自慢の三善豆腐工房さんの絹ごし豆腐を使いました。とても幸せな素材の組み合わせの妙をぜひお楽しみください。

13 浅草ときわ食堂

住所:台東区浅草 1-3-3
TEL:03-3847-8845
営業時間:月~土 9:30~22:00
日・祝 8:30~22:00
※まん延防止重点措置期間・緊急事態宣言期間は20:00迄。(持ち帰りは21:30)
定休日:水曜日 ジャンル:和食



チョウザメの煮付 使用食材:チョウザメ
フワフワの表面と綺麗な身質のチョウザメを長年提供しているタレで、煮付けにしました。

14 浅草じゅうろく

住所:台東区浅草 4-37-8
TEL:03-6240-6328
営業時間:18:00~23:00
定休日:月曜日 ジャンル:蕎麦、割烹



京都の海老芋ズワイガニと十勝産百合根の葛餅 使用食材:ゆり根
京都の海老芋は下茹でし出汁で煮詰め唐揚げに。
十勝の百合根は一番出汁で柔らかく煮、吉野葛でまとめます。

15 雷門おすぎ

住所:台東区浅草1-18-3 TEL:03-3841-3297
営業時間:酒BAR 17:00~23:00
もんじゃ 12:00~15:00/17:00~22:00
惣菜販売(土・日のみ)13:00~17:00
定休日:火曜日・水曜日
ジャンル:もんじゃ・惣菜テイクアウト



ラワンぶきのきんぴら 使用食材:ラワンぶき水煮
鮭のムニエル 使用食材:新巻鮭
ししゃもフライ 使用食材:ししゃも
三平汁 使用食材:新巻鮭

10月2日(土)・3日(日)・9日(土)・10日(日)・11日(祝)限定販売。十勝食材で手作り惣菜をご家庭にてご賞味下さい。
その他メニュー3品はWEBサイトに掲載中!

16 どぜう飯田屋

住所:台東区西浅草 3-3-2
TEL:03-3843-0881
営業時間:平日 11:30~14:00/17:00~20:00
土日祝 11:30~15:00/17:00~20:00
定休日:水曜日 ジャンル:和食(どじょう、鰻)



北海道・特製親子丼 使用食材:新得地鶏
北海道特製たまごで仕上げた柳川鍋 使用食材:たまご

産直の北海道食材とどぜう鍋専門店特製割下で仕上げた親子丼。
北海道特製たまごで仕上げた柳川鍋(北海道食材×江戸どぜう料理)

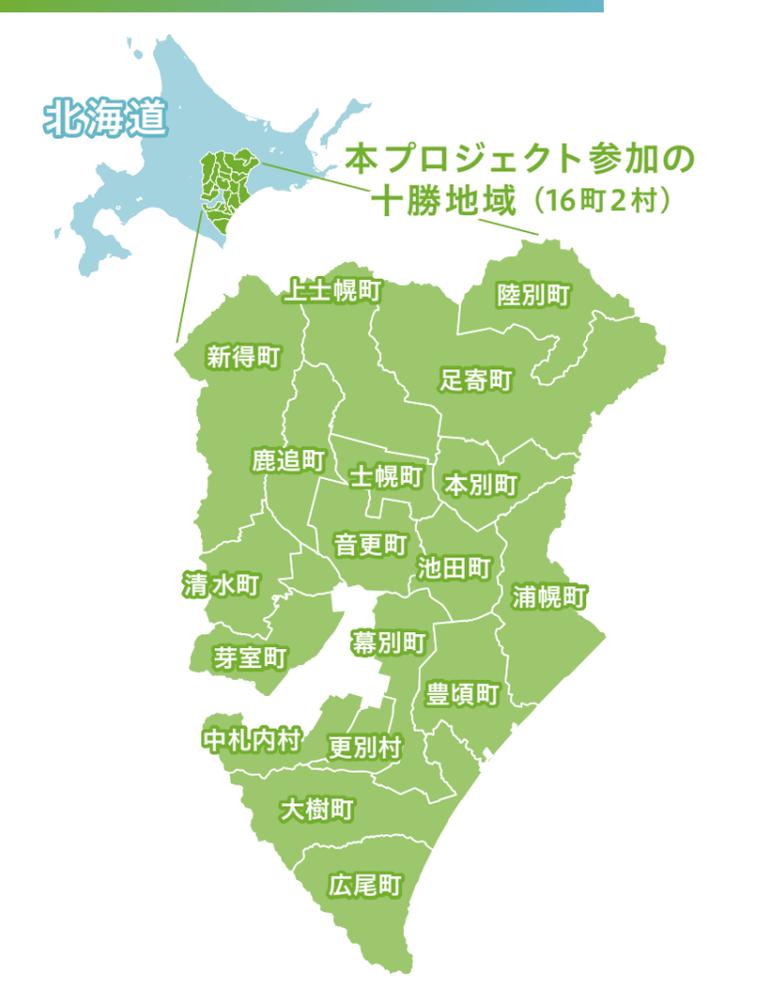
十勝から届けられた“大地のタカラ”



十勝ウィーク 台東区・墨田区MAP



十勝エリアMAP



アンケートにご協力ください

上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いたします。今後の取組の参考にさせていただきます。