

うらが^{※1}青梅・奥多摩の
こてーさんねー^{※2}特産品をえら^{※3}集めて
ギフトカタログにしてみました



青梅と奥多摩の特産品をギフトにした
「うらがギフト だんべ」の 카테고리は「味わう」「楽しむ」「暮らす」の3タイプ。
楽しみながら選んでいただけるよう商品一点一点をカードでご紹介しています。
青梅と奥多摩の魅力をぜひ見つけてください。

※1：「うらが」青梅弁で「うちの」、「私の」という意味 ※2：「こてーさんねー」青梅弁で「こたえられないほど良い」という意味 ※3：「えら」青梅弁で「沢山」という意味

お申し込みについて

商品によってはお届け先を限定しているものや
季節によりお届けできない商品などもございます。
カード裏面の表示をよくご確認の上、お申し込みください。

尚、お申し込みはインターネットまたはFAX、
同封のハガキ(切手を貼って)でお願いいたします。

こちらの商品のお届けは関東一円に限らせていただきます。

お届けできない期間があります。ご注意ください。

製造等の関係で写真の商品と同等の商品の発送となる場合がございます。

こちらの商品内容は季節により予告なく一部変更することがございます。

写真の商品と同等の商品の発送となる場合がございます。

こちらの商品はオーダーいただいてから製作いたします。

醤油・ポン酢しょうゆ・だし醤油セット



※商品のパッケージ等が変更になる場合があります

青梅産の希少大豆を使った
芳醇な味わいの熟成醤油で作った
ポン酢しょうゆとだし醤油です。

青梅産大豆で作った豊かな甘みが特徴の熟成醤油。

その熟成醤油にかつお節の旨みを合わせた「だし醤油」はたまごかけごはんや鮓、刺身、冷や奴に最適。

また熟成醤油にかつお節と昆布の旨みをあわせ、ゆず果汁を加えた「ポン酢しょうゆ」は、サラダや焼肉、餃子のタレにおすすめです。

熟成醤油・だし醤油・ポン酢しょうゆを詰め合わせてお届けします。

事業者名 (株) マルケイ

住 所	青梅市畑中 1-128-5
電話番号	0428-22-1734
営業時間	9:00 ~ 18:00
定 休 日	なし
ホームページ	http://marukei-gift.com

商品番号 2100018

商品名 醤油・ポン酢しょうゆ・だし醤油セット

商品説明 熟成醤油

マルケイオリジナルの熟成醤油は青梅産の希少大豆を使って、千葉県の大高醤油で仕込み1年半、熟成し作り上げた「豊かな甘み」が特徴の醤油。

だし醤油

熟成醤油にかつお節の旨みを合わせたて、旨みを追求した逸品。

ポン酢しょうゆ

かつお節と昆布の旨みを合わせ、ゆず果汁を加え、いろいろな献立にお使いいただける味。

商品仕様 熟成醤油:200ml入×3本
だし醤油:200ml入×1本
ポン酢しょうゆ:200ml入×1本

賞味期限 賞味期限は製造より1年

澤乃井
蒼天・東京蔵人・てぬぐいセット



東京蔵人は2017年・全国燗酒コンテストで金賞を受賞しました

※猪口はセットに含まれておりません

日本酒の魅力を
たくさんの人に伝えたい…
こだわって醸したお酒です。

澤乃井では、仕込みの一本一本に対する真剣な心配りと、丁寧で優れた技があってこそ真に心のこもった酒が生まれてくるという信念のもと酒造りに取り組んでおります。
澤乃井「純米吟醸 蒼天」はしっかりとした吟醸香と、なめらかな味わい。また「生酏純米吟醸東京蔵人」は2017年の全国燗酒コンテストで金賞を受賞、口当りなめらか、程よい酸味です。ぜひご堪能ください。

事業者名 小澤酒造（株）

住 所	青梅市沢井 2-770
電話番号	0428-78-8210(蔵元売店)
営業時間	10:00～17:00
定休日	月曜日 (祝日の場合翌日)
ホームページ	http://www.sawanoi-sake.com

商品番号 2100021

商品名 澤乃井
蒼天・東京蔵人・てぬぐいセット

商品説明 純米吟醸 蒼天
製造区分：純米 吟醸
アルコール分：15度以上16度未満
55%精米の淡麗な純米吟醸
しっかりとした吟醸香と、なめらかな味わい

生酏純米吟醸東京蔵人
製造区分：純米 吟醸 生酏
アルコール分：15度以上16度未満
日本酒造りの原点「生酏造り」
55%精米、純米吟醸
口当りなめらか、程よい酸味

商品仕様 東京蔵人720ml×1本
蒼天720ml×1本
てぬぐい×1枚

※未成年者への酒類の販売はしていません。

東京都知事賞受賞卵 **もみじたまご**



かわなべ鶏卵農場は
良質な“たまごづくり”を
心がけております。

“ほたるの里” 青梅の山裾で太陽の光をいっぱい浴びる解放鶏舎で、ミネラル天然水を使い、吟味した良質の餌で育てています。
かわなべのもみじたまごは赤唐辛子、豆科牧草、ガーリックなど与えた卵黄、卵白のしっかりしたたまごです。
抗生物質は一切使用していませんので、安心です。



事業者名 **かわなべ鶏卵農場**

住 所	青梅市小曾木 2-271
電話番号	0428-74-5492
営業時間	9:00 ~ 17:00
定休日	土曜日の午前中は休み
ホームページ	「かわなべ鶏卵農場」で検索願います

商品番号 **2100049**

商品名 **もみじたまご**

商品説明 **もみじたまご 75個入り**
生食の場合は賞味期限内に使用し、期限後は十分加熱してお召し上がりください。

保存方法 冷蔵庫(10℃)以下で保存してください。

賞味期限 賞味期限記載の上、発送いたします。



青梅銘茶 東京狭山茶

青梅宿



※缶や化粧箱のデザインや仕様が変更になる場合がございます

日本三大銘茶のひとつ狭山茶。
青梅丘陵で大切に育てられた
東京狭山茶を茶師が丹精込めて、
自慢の味に仕上げました。

杉田園のお茶は、熟練の茶師が厳選した茶葉を当社茶工房にて製茶、茶詰、箱詰包装を致します。茶畑のフレッシュな味わいで、心の一服をいかがでしょうか。青梅産の狭山茶を出来たて出荷でお届けいたします。昔ながらの深い味わいをお楽しみください。

事業者名 (有) 杉田園

住 所	青梅市今井 2-913
電話番号	0428-31-3770
営業時間	10:00 ~ 18:00
定休日	土、日、祝日 その他臨時のお休み(夏季、年末等)
ホームページ	https://www.sugitaen.com

商品番号 2100052

商品名 青梅宿

内容量 煎茶80g×3個

缶入り 缶のサイズ:約直径7.5cm、高さ12.0cm

箱のサイズ 約横27.0cm、縦13.0cm、奥行8.0cm

原 料 国産緑茶

◆ご注文をいただいてから出来立てのお茶を茶詰、真空パックを致します。

◆賞味期限 約300日



東京青梅梅郷そばと醤油セット



※商品のパッケージ等が変更になる場合があります

老舗の蕎麦処が作った 「東京青梅梅郷そば」と 青梅産の希少大豆の醤油セット

青梅吉野街道沿いにある蕎麦処「いなりや」。創業して半世紀近い老舗のそば処が青梅市の梅の跡地で育てた蕎麦粉を使って「東京青梅梅郷そば」と青梅産大豆で作った豊かな甘みが特徴の熟成醤油をセットにした青梅のおいしさの詰め合わせです。また蕎麦の売上の一部は吉野梅郷の梅の里再生に寄付されます。



事業者名 いなりや

住 所	青梅市和田町 2-419-7
電話番号	0428-76-0915
営業時間	12:00 ~ 14:00(閉店) 18:00 ~ 23:00(閉店)
定休日	水曜日
ホームページ	inariya.sub.jp

商品番号 2100066

商品名 東京青梅梅郷そばと醤油セット

商品説明 東京青梅梅郷そば
梅の跡地で育てられた蕎麦で作っています。
※吉野梅郷梅の里再生について
青梅の吉野梅郷は梅の公園を中心に、東西2キロにわたり梅が咲き誇る梅の名所日本一にも選ばれた親梅地ですが、植物ウイルスに感染し2014年3月の花見を最後に全伐採となり、再生にむけての活動が行われています。東京青梅梅郷そばの売上の一部が再生に寄付されます。

醤油セット
(熟成醤油・ボン酢しょうゆ・だし醤油)
青梅産大豆で作った「熟成醤油」、熟成醤油にかつお節の旨みをプラスした刺身やたまごかけごはんに最適な「だし醤油」、そして熟成醤油にかつお節と昆布の旨みをあわせ、ゆず果汁を加えた「ボン酢しょうゆ」は、サラダや焼肉、にピッタリ。

商品仕様 青梅梅郷そば:200g入×3袋(賞味期限:製造から1年)
熟成醤油:200ml入×1本(賞味期限:製造から1年)
だし醤油:200ml入×1本(賞味期限:製造から1年)
ボン酢しょうゆ:200ml入×1本(賞味期限:製造から1年)



和菓子詰め合わせ



紅梅薫る吉野梅郷の菓子処です。
梅の風味をいかしたお菓子を
どうぞ、お楽しみください。

東京の西部に位置する青梅。都会の喧騒を離れた自然豊かな土地は、数多くの著名人にも愛されています。そんな青梅の、紅梅の淡い紅色が咲き乱れる奥に見えるのが、菓子処「紅梅苑」です。梅をかたどり、風味を生かした数々の和菓子は、すべて創造と愛情の結晶をベースに作られています。

事業者名 (株) 紅梅苑

住 所	青梅市梅郷 3-905-1
電話番号	0428-76-1881
営業時間	9:30 ~ 17:00 (喫茶は平日 16:30 まで、土日祝 17:00 まで)
定休日	月曜日、ほか不定休あり (祝日の場合は営業)
ホームページ	http://www.koubaien.net

商品番号 2100070

商品名 和菓子詰め合わせ

商品説明

- 紅梅饅頭(こうばいまんじゅう)×6
賞味期間：7日間(夏季5日間、6月中旬～10月中旬)
カステラ風の生地に、吟味した北海道産の大豆のあん。甘みを抑えた紅梅苑自慢の逸品です。
- 柚籠(ゆずかご)×12 賞味期間：10日間(夏季7日間)
天然の柚子そのものをたっぷり使い、愛らしく小型に、独特の製法で桃山風の焼き菓자에仕上げました。
- もなか五輪(もなかごりん)×6
賞味期間：10日間(夏季7日間)
こうばい皮にひと粒選びの大納言を、ふっくら包んだ自信作。
- 鶯仙(おうせん)×2 賞味期間：20日間
鉄釜でじっくり煮あげた青豌豆を特製蜜にたっぷり漬け込み製しました
- 柚仙(ゆせん)×2 賞味期間：20日間
食べだしたらやめられぬ素朴な滋味深い柚干菓子でございます
- 梅絹(うめぎぬ)×2 賞味期間：20日間
梅酒をたっぷり使ったユニークなし梅

味わう

オリジナルワインセット



青梅の酒屋のオリジナルワイン。
お誕生日、結婚等のお祝いや、
お中元、お歳暮等にお使いください。

武藤治作酒店では、長年にわたって
国産にこだわり純米酒、国産ワイン、
本格焼酎等を取扱ってまいりました。
一合一笑(いちごいちえ)を掲げ、笑
顔溢れる美味しく、楽しい商品をお取
扱いしております。
今回は、瓶にお好きな文字を彫刻し
て、赤ワイン・白ワインをセットでお
届けいたします。

事業者名 武藤治作酒店

住 所	青梅市木野下 1-404
電話番号	0428-31-4886
営業時間	8:30 ~ 20:00
定休日	日曜・祝日

商品番号 2100083

商品名 オリジナルワインセット

商品説明

オリジナルワインセット
赤ワイン(720ml)×1
白ワイン(720ml)×1

国産ワインを使用



※ご注文いただいてから彫刻し
て発送いたします。

味わう

多摩川の鮎



蘇るか多摩川の鮎！

多摩川の鮎を味わっていただき、
今後への期待を込めて応援して下さい

平成29年、多摩川の鮎は大きなターニングポイントを迎えました。今までの「釣れない・不味い」鮎から一線を画し、しっかりと釣れ、堂々と食べてもらえる鮎になったと思います。皆様のご支持をいただくことで、河川環境の整備も含め、江戸前鮎の汲をみ上げ放流、奥多摩川漁業協同組合の努力など、更なる向上が期待できます。多摩川の鮎を味わっていただき、応援して下さい。

事業者名 海野水産

住 所	青梅市今井 2-1047-7
電話番号	0428-85-8787
定 休 日	市場カレンダーによる
ホームページ	https://www.facebook.com/海野水産-348893338492495/

商品番号 2100097

商品名 多摩川の鮎

商品説明 鮎
サイズ 約 15~20cmの鮎を4~5尾

美しさ、そして、上品で繊細な味わいから、清流の女王とも呼ばれている「鮎」。多摩川の鮎を新鮮なまま急速冷凍した状態でクール便でお届けします。

シヨクラ青梅散歩路



多摩の魅力とチョコレートの
新しいマリアージュを
ぜひお楽しみください。

お菓子工房ルミエールは、青梅、多摩地区の素材と地域の魅力にこだわった、手作りならではの温かみのあるお菓子作りをモットーとしています。青梅、多摩を散歩するように9つのチョコレート味わいながら、青梅の四季をイメージしてみてください。酒粕、さつま芋、味噌、柚子、わさび、さくら餡、抹茶、プレーン、あお梅を詰め合わせました。

事業者名 **ルミエール**

住 所	青梅市勝沼 3-182-1
電話番号	070-4517-1579
ホームページ	http://lumiere.sweets-ome.com/

商品番号 **2100109**

商品名 **チョコレート 9粒入りアソート**

商品説明

- ①酒粕×1
小澤酒造の純米大吟醸を贅沢に使用した酒粕チョコ
- ②さつま芋×1
さつま芋のほっこりしたチョコ
- ③味噌×1
有機農家ヤナガワファームの味噌チョコ
- ④柚子×1
青梅市沢井の柚子畑をイメージしたチョコ
- ⑤わさび×1
奥多摩湧水をイメージしたわさびチョコ
- ⑥さくら餡×1
桜餡と桜のフレーバーで奥多摩の春をイメージ
- ⑦抹茶×1
青梅市の茶畑風景と野点をイメージした抹茶味
- ⑧ルミエールプレーン×1
シンプルなプレーンチョコレート
- ⑨あお梅×1
梅酒と梅肉のチョコレート



保存方法 直射日光を避けて20℃以下の常温(クール便にて発送)
賞味期限 賞味期限は発送日より2週間

こちらの商品のお届けは関東一円に限らせていただきます。

こちらの商品内容は季節により予告なく一部変更することがございます。

厳選とうふセット



第2回全国豆腐品評会（2016年）
よせ・おぼろ豆腐部門で金賞、
第3回全国豆腐品評会（2017年）
よせ・おぼろ豆腐部門と
絹ごし豆腐の部でダブル金賞。
農林水産省食料産業局長賞も受賞。

とうふ工房ゆうのこだわりは、厳選された国産大豆とにがりを使用。その年・その時期によって、一番バランスの良い大豆の選択をし、特選の商品には強い甘みや香りがある在来種を使用しています。またにがりは、国内の海水100%で精製された、ミネラル豊富な粗製海水塩化マグネシウムを使用し、大豆の甘み・香りを最大限に引き出しています。

事業者名 (株) とうふ工房ゆう

住 所	青梅市裏宿町 570-7
電話番号	0428-84-2470
営業時間	10:00 ~ 18:00
定休日	日曜日・第4月曜日
ホームページ	http://tofuyuu.com

商品番号 2100112

商品名 厳選とうふセット

商品説明 特選絹ごし 在来種特有の強い甘みと香りがあります
特選よせとうふ 当店で一番の濃厚なお豆腐です
木綿豆腐 滑らかでソフトな木綿豆腐です
油揚げ にがり100%のために、甘みがあり皮が軟らかく、焼いて食べてもおいしいです
日替わりがんも 根菜、ひじき、しょうがの3種類で、日替わりのため、いずれの商品になるかお任せいただきます。(写真は「しょうが」)
濃い豆乳 成分無調整の豆乳で、濃い味わいです

セット内容 特選絹ごし(330g)×1丁
特選よせとうふ(230g)×1丁
木綿豆腐(330g)×1丁
油揚げ×2枚
日替わりがんも×2枚
濃い豆乳200ml×1本

賞味期限 製造日から3日間

こちらの商品のお届けは関東一円に限らせていただきます。

全店共通食事券



「記憶に残るラーメン作り」が
お店のコンセプト。
人気のらーめん、つけ麺を
ぜひ、この機会に

よりおいしいものをお届けするため
に、麺にこだわり、スープにこだわり、
店舗毎にこだわった「らーめん」「つ
け麺」をご用意しております。
すべてのお店で食べ比べてみるのも
楽しいです。
「自分達のラーメンを食べて頂けるあ
りがたさ」を原動力に、おいしさに磨
きをかけてまいります。

事業者名 (株) 五ノ神製作所

住 所	東京都青梅市新町 9-2211
電話番号	0428-34-9144
青梅本店 営業時間	[昼] 11:00 ~ スープ・麺が無くなるまで [夜] 17:00 ~ 21:00
青梅本店 定休日	水曜日
ホームページ	https://www.facebook.com/gonokamiseisakusyo/

商品番号 2100126

商品名 全店共通食事券

商品説明 全店共通食事券 ×5
全店でご利用いただける食事券を5枚セットでお届けし
ます。
各店でらーめん、つけ麺のいずれか1種類の1杯に1枚
ご利用いただけます。

店舗案内

- いつ樹 青梅本店
東京都青梅市新町9-2211 TEL0428-34-9144
- つけ麺 五ノ神製作所
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-33-16 TEL03-5379-0203
- らーめん 五ノ神製作所
東京都新宿区百人町1-23-22 TEL03-5330-7261
- 鮮魚らーめん 五ノ神水産
東京都千代田区神田多町2-9-6 TEL03-6206-8814
- らーめん 五ノ神精肉店
東京都あきる野市小川東3-9-13 TEL042-533-3715

お買い物券



※写真はイメージです

創業60年。

肉のことなら、

「肉のひきだ」におまかせください。

高級食材から自家製食品、輸入食品、加工食品まで幅広く取り揃えております。

今回は、疋田商店でのお買い物にご利用いただけるお買い物券をお届けいたします。

事業者名 (有) 疋田商店

住 所	青梅市長淵 4-239-13
電話番号	0428-22-1714
営業時間	10:00~19:00
定休日	日曜日
ホームページ	https://www.facebook.com/有疋田商店-肉のひきだ-605457332818561/

商品番号 2100130

商品名 お買い物券

商品説明 店頭販売のお肉のお買い物券×1

青梅産豚ロース肉をお好きな厚さで切り分けます。
しゃぶしゃぶ、すき焼き、ソテー、カツ用等々。
数量は約 1kg になります。

青梅産豚ロース 約1kg

※ご来店の際は、事前にお電話をお願いいたします。

雑穀グルト



乳幼児の離乳食から

ご家族全員の健康維持など

ご家族で愛飲してください

お米マイスター、食養士の資格を持つ立場から、安心して、おいしい食材を召し上がっていただけるよう、厳選したこだわりの食材をお届けする高山商店。

こちらの「雑穀グルト」は10種類の穀物を含み、栄養価も、ビタミンをはじめ、ミネラルや植物性の乳酸菌をふんだんに含んだ酵素ドリンクです。

どうぞ、ご賞味くださいませ。

事業者名 (有) 高山商店

住 所	青梅市勝沼 3-79
電話番号	0428-22-2841
営業時間	9:00 ~ 19:00
定休日	日曜日
ホームページ	http://www.kenshoku.biz

商品番号 2100143

商品名 雑穀グルト

商品説明

雑穀グルト(720ml) × 3

「甘酒」は夏バテ防止として江戸時代から広く愛飲されてきました。通年を通して飲んで頂くと、整腸作用や滋養強壮に期待ができ植物性乳酸菌由来の酵素が美肌にも良いと多岐に渡り効果の期待できる飲料です。乳幼児の離乳食からご家族皆様の健康維持など、ご家族全員で愛飲していただいで、毎日の活力のもとにお使いいただければ幸いです。

10種類の雑穀をバランス良くブレンドして、相乗効果を高めた飲料となっております。



※写真は2本セットですが
お届けは3本セットです

賞味期限 365日

青梅のチーズ



青梅だから生まれた

味わい深いチーズ。

希少なチーズを味わってください

原料乳、乳酸菌、塩、風味をつけるためのお酒。すべて青梅、あるいは近隣の産物です。

その土地だから生まれる“味”にこだわったチーズ作りをしています。

東京都地域特産品認証食品となった「フロマージュ・ドーム」と「酒粕漬チーズ」をセットでお届けいたします。

事業者名 フロマージュ・デュ・テロワール

住 所 青梅市友田町 2-677-102

電話番号 0428-78-3458

営業時間 13:00 ~ 17:00

定休日 月、火、木、土

ホームページ <https://www.fromagesduterroir.jp>

商品番号 2100143

商品名 青梅のチーズ

商品説明 フロマージュ・ドーム(140~180g)×1
青梅産の牛乳を使った、ウォッシュタイプのチーズ。仕上げに青梅の澤乃井の生酛酒「元禄」を使用。またフロマージュ・ドームは東京都地域特産品認証食品です。しっかり和の風味を持っていますので、ワインはもちろん、日本酒や、和の食材にもよく合います。

酒粕漬チーズ(150g)×1

小澤酒造とのコラボで生まれた美味しい酒粕漬チーズ。お酒によく合う粕漬チーズは、日本酒の美味しいお供となりそうです。
※酒粕付けチーズの販売は、毎年11月中旬~5月の連休明けくらいになります。

賞味期限 製造日から7日間

こちらの商品内容は季節により予告なく一部変更することがございます。

こちらの商品のお届けは関東一円に限らせていただきます。

有機野菜 ニンジン・タマネギ・ジャガイモ



おいしさが違います！
東京西部、自然豊かな
青梅生まれの有機野菜

東京都でも数少ない、JAS 有機認証の農家で作った有機野菜です。安心安全はもちろんのこと、一般のものとは比べ、味や香りが全然違います。有機野菜は、サラダなど生で食べても、加熱調理しても、野菜本来の風味や甘みなどを強く感じられます。是非一度で賞味ください！味の違いをわかっていただければと思います。

事業者名 東京有機農家

住 所	青梅市千ヶ瀬町 5-627
電話番号	090-1761-0691
ホームページ	http://yuuki-nouka.tokyo

商品番号 2100160

商品名 有機野菜
ニンジン・タマネギ・ジャガイモ

商品説明 有機ニンジン 収穫時期 11月～2月
有機タマネギ 収穫時期 6月～10月
有機ジャガイモ 収穫時期 6月～10月



有機農業 有機農業は、安心・安全だけではなく、地球上に存在する「土から生まれたものは土に還る」というルールにのっとり野菜を生産します。ですから、有機野菜を作ること、それを食べていただくことが、環境活動につながるのです。

保存方法 ビニール袋などで密閉し、冷暗所で保管してください。
1か月は持ちます。

※野菜のサイズはおまかせいただくこととなります
※オーダーいただいた時期に収穫しているニンジン、タマネギ、ジャガイモを組み合わせで10kgお届けします(ニンジンのみになる場合があります)
※いずれも無くなり次第終了です

お届けできない期間があります。ご注意ください。

青梅うどん



創業から50有余年。
美味しい「うどん」を
お届けします。

長年にわたって取り組んで続けてきた麺作り。
こだわりの製法で、他所にない味わい深いうどんに仕上げています。
うどん好きの方に、ぜひ味わっていただきたい「青梅うどん」。
できたてをお届けいたします。
「釜揚げ」など、茹でたてのモチモチした食感をご家庭でお楽しみください。

事業者名 青梅食品

住 所	青梅市河辺町 2-944-8
電話番号	0428-22-2600
定休日	日曜日・祭日

商品番号 2100174

商品名 青梅うどん

商品説明 青梅うどん
400g×10袋入り

※400g は約3人前です

原材料：小麦粉、でんぷん、食塩

賞味期限 製造日から1ヶ月

わさび商品詰め合わせ(A)



※写真はイメージです。

自然豊かで、
清流に恵まれた環境だから
味わい深い山葵が生まれました。

辛さと風味ある本物の味を味わって
いただきたいと自然環境の中で育ん
だ生のわさびとその加工品を詰め合
わせました。

青梅・奥多摩だからお届けできる「山
葵漬」「岩海苔山葵」「醤油漬」「根山
葵」をぜひご家庭でご賞味ください。
アツアツの炊きたてご飯に、酒の肴
に、きつとご満足いただけるおいしさ
です。

事業者名 鈴木山葵農園

住 所	青梅市御岳 1-192-4
電話番号	0428-78-7778
営業時間	[月～金] 10:00～17:00
定休日	不定休

商品番号 2100188

商品名 わさび商品詰め合わせ(A)

商品説明



①根山葵 50g×1本
和食料理のお供や、すりおろして削り
節と刻み海苔をのせて山葵ご飯に

②山葵漬 70g×1個
酒粕の風味に山葵の刺激たっぷり

③岩海苔山葵 50g×1個
アツアツご飯やトッピングにお勧め

④醤油漬 30g×1個
醤油味と山葵の絶妙なマッチにお酒
も進みます。ご飯のお供にも・・・

賞味期限 ①の賞味期限は根山葵は水を含ませたキッチンペーパーなどで包ん
で、冷蔵庫の野菜室に保管して約3週間位が目安です。
②～④の賞味期限は製造日より21日となります。

※1月始めから3月末および5月はじめから5月末までの期間中は
材料準備の関係で生産ができませんので商品の販売を休止いたします。

お届けできない期間があります。ご注意ください。

こちらの商品のお届けは関東一円に限らせていただきます。

わさび商品詰め合わせ(B)



※写真はイメージです。

自然豊かで、
清流に恵まれた環境だから
味わい深い山葵が生まれました。

辛さと風味ある本物の味を味わって
いただきたいと自然環境の中で育ん
だ生のわさびとその加工品を詰め合
わせました。

青梅・奥多摩からお届けできる「山
葵漬」「岩海苔山葵」「三杯酢漬」「根
山葵」をぜひご家庭でご賞味くださ
い。

アツアツの炊きたてご飯に、酒の肴
に、きつとご満足いただけるおいしさ
です。

事業者名 鈴木山葵農園

住 所	青梅市御岳 1-192-4
電話番号	0428-78-7778
営業時間	[月~金] 10:00 ~ 17:00
定休日	不定休

商品番号 2100296

商品名 わさび商品詰め合わせ (B)

商品説明



①根山葵 50g×1 本
和食料理のお供や、すりおろして削り
節と刻み海苔をのせて山葵ご飯に

②山葵漬 70g×1 個
酒粕の風味に山葵の刺激たっぷり

③岩海苔山葵 50g×1 個
アツアツご飯やトッピングにお勧め

④三杯酢漬 30g×1 個
さっぱりした酢の風味に山葵の刺激
がクセになります

賞味期限 ①の賞味期限は根山葵は水を含ませたキッチンペーパーなどで包んで、冷蔵庫の野菜室に保管して約3週間位が目安です。
②~④の賞味期限は製造日より21日となります。

※1月始めから3月末および5月はじめから5月末までの期間中は
材料準備の関係で生産ができまませんので商品の販売を休止いたします。

お届けできない期間があります。ご注意ください。

こちらの商品のお届けは関東一円に限らせていただきます。

ペアランチ券



こだわりの食材を
森の中で、
ぜひ味わってください。

「森の中のお肉レストラン アースガーデン」は美味しさだけでなく楽しいひと時を味わって頂きたいと願って「お腹も心も満たされる食事を提供すること」をモットーとしております。

素材の旨さを堪能していただける「六白黒豚の低温調理炙り焼き」のペアランチ券です。

事業者名	森の中のお肉レストラン アースガーデン
住所	西多摩郡奥多摩町白丸 361-1
電話番号	0428-85-5101
営業時間	11:00 ~ 16:00 (夜はご予約を承っております)
定休日	年中無休
ホームページ	http://www.okutama-earthgarden.com

商品番号 2100191

商品名 ペアランチ券

商品説明 六白黒豚 低温調理の炙り焼き ペアランチ券

アクセス ■電車で
JR青梅線白丸駅下車
徒歩約7分(JR立川駅から白丸駅まで約1時間)

■お車で
青梅より青梅街道(国道411号)で約45分
奥多摩駅より青梅街道で約5分
白丸駅から328m



特選「夢咲牛」
サーロインステーキ



こだわりの食材を
森の中で、
ぜひ味わってください。

「森の中のお肉レストラン アースガーデン」は美味しさだけでなく楽しいひと時を味わって頂きたいと願って「お腹も心も満たされる食事を提供すること」をモットーとしております。
とびきりの味を堪能していただける農林水産大臣賞受賞・特選牛夢咲牛サーロインステーキをギフト限定でお届けいたします。



事業者名	森の中のお肉レストラン アースガーデン
住所	西多摩郡奥多摩町白丸 361-1
電話番号	0428-85-5101
営業時間	11:00 ~ 16:00 (夜はご予約を承っております)
定休日	年中無休
ホームページ	http://www.okutama-earthgarden.com

商品番号 2100308

商品名 サーロインステーキ食事券

商品説明 特選「夢咲牛」サーロインステーキ 食事券
遠州夢咲牛のサーロインステーキ A5ランク 160g×1

アクセス ■電車で
JR青梅線白丸駅下車
徒歩約7分(JR立川駅から白丸駅まで約1時間)

■お車で
青梅より青梅街道(国道411号)で約45分
奥多摩駅より青梅街道で約5分
白丸駅から328m



ランチ・ペアチケット(A)



四季折々の表情を見せる
自然豊かな当館は、
刻（とき）がゆっくり流れます。

都心より約 1 時間半の抜群のアクセスながら、奥多摩の美しい自然の景観と、清流・多摩川の眺望が旅人を非日常の空間に誘う宿。それが「おくたま路」です。

季節を感じさせる熟練の料理人が真心込めて作り出すお料理をお楽しみください。

日常を離れ、ゆったりと過ごすひとときをお楽しみください。

事業者名 おくたま路

住 所	青梅市二俣尾 2-371
電話番号	0428-78-9711
営業時間	11:30 ~ 14:30
ご予約	事前にご予約をお願いいたします
ホームページ	https://www.tokyo-okutamaji.jp

商品番号 2100203

商品名 ランチ・ペアチケット (A)

商品説明



※お料理のイメージ写真

季節の味覚、季節の天麩羅、茶碗蒸しなど、和食の熟練料理人が季節の味を大切にしたランチセットをお届けいたします。

アクセス ●お車でお越しの方
圏央道 青梅IC・日の出ICより約 30分
【関越道 鶴ヶ島 JC】→【圏央道】→【青梅 IC】
→【約 30分】→【おくたま路】
【中央道 八王子 JC】→【圏央道】→【日の出 IC】
→【約 30分】→【おくたま路】

●電車でお越しの方
中央線新宿駅より青梅線直通電車で最短約 70分
JR 青梅線【石神前駅】下車 徒歩 10分

ランチ・ペアチケット(B)



四季折々の表情を見せる
自然豊かな当館は、
刻（とき）がゆっくり流れます。

都心より約 1 時間半の抜群のアクセスながら、奥多摩の美しい自然の景観と、清流・多摩川の眺望が旅人を非日常の空間に誘う宿。それが「おくたま路」です。

季節を感じさせる熟練の料理人が真心込めて作り出すお料理をお楽しみください。

日常を離れ、ゆったりと過ごすひとときをお楽しみください。

事業者名 おくたま路

住 所	青梅市二俣尾 2-371
電話番号	0428-78-9711
営業時間	【お食事】 11:30 ~ 14:30 【ご入浴】 11:00 ~ 14:30
ご 予 約	事前にご予約をお願いいたします
ホームページ	https://www.tokyo-okutamaji.jp

商品番号 2100217

商品名 ランチ・ペアチケット (B) 入浴券付

商品説明



※お料理のイメージ写真

お食事と入浴券をセットにいたしました。和食の熟練料理人が季節の味をお届けする今回のセットは「青梅豚かつ重」とご入浴をお楽しみいただけるペアチケットとなっております。

※ご提供するお料理についてはご予約の際にご確認ください。

アクセス ●お車でお越しの方
圏央道 青梅IC・日の出ICより約 30分
【関越道 鶴ヶ島 JC】→【圏央道】→【青梅 IC】
→【約 30分】→【おくたま路】
【中央道 八王子 JC】→【圏央道】→【日の出 IC】
→【約 30分】→【おくたま路】

●電車でお越しの方
中央線新宿駅より青梅線直通電車で最短約 70分
JR 青梅線【石神前駅】下車 徒歩 10分

味噌作りセット(4.5kg)



百年続く伝統製法

添加物無添加 100%

青梅の麹で美味しい麹味噌を

伊東麹店は、青梅市上町の四代目職人のお店です。明治20年創業。国産の素材にこだわり、添加物を一切使用しない自然の味噌を提供し、食べ物の安全性を守っております。今回お届けする味噌作りセットは、普通の味噌より麹の量が多く、甘みと風味が強いのが特徴です。ぜひ、ご家庭で味噌作りをなさいませんか。

事業者名 伊東麹店

住 所	青梅市上町 361
電話番号	0428-22-2973
営業時間	8:30 ~ 19:00
定休日	不定休

商品番号 2100220

商品名 味噌作りセット (4.5kg)

商品説明 米麹 1.5kg ×1 (赤穂の天塩を混ぜ合わせています)
青梅の伝統の製法で麹造り100年。たっぷりの米麹が美味しさの秘訣。塩は江戸時代から続く天然製法・赤穂の天塩。

大豆 約 1kg(8合)×1

北海道産一等級・大粒大豆

桶 ×1

※はじめての方にも作り方がわかるように味噌の作り方のレシピをお付けします。

※味噌が熟成して食べられるようになるまでの仕込んだ時期により異なりますが、本来味噌が熟成するのは夏の暑い時期ですので、5月~6月頃に仕込めば暑い時期を過ぎ、10月頃に食べることができます。

賞味期限 賞味期限は製造より約10日となります。

奥多摩生味噌詰合せ



1年間じっくりと自然熟成。
工場でひとつひとつ
手作りしています。

米と麦と大豆は、すべて国産の原料を使用しています。塩は、赤穂の天然塩。
仕込み水には、東京の名湧水57選「境の清泉」を使用しています。
奥多摩生味噌は青森産の大豆と新潟産のコシヒカリでつくった米麴と塩を合わせ、奥多摩麦味噌は麦麴と塩を合わせて、どちらも1年間じっくりと自然熟成させました。

事業者名 手作りみそ工房 四季の家
(奥多摩総合開発(株))

住所 西多摩郡奥多摩町白丸 313

電話番号 四季の家：0428-83-3365

営業時間 10:00～17:00

定休日 月曜日
・月曜日が祝日の場合は火曜日
・冬期は月曜日と火曜日

ホームページ <http://www.okutamas.co.jp/okutama-sikinoie/>

商品番号 2100248

商品名 奥多摩生味噌詰合せ

商品説明 自家製の麴を用いて12月から翌年2月の冬の時期に仕込み、1年間ゆっくりと時間をかけ自然熟成させます。余計なものは何も入れない無添加の発酵食品です。

【原材料】

奥多摩生味噌：大豆・米麴・塩

奥多摩麦味噌：大豆・麦麴・塩

商品仕様 奥多摩生味噌
280gカップ入り×2ヶ・1kg袋入り×1袋
奥多摩麦味噌
280gカップ入り×1ヶ・500g袋入り×1袋

賞味期限 賞味期限は製造より1年となります。

青梅せんべい詰め合わせ



平将門ゆかりの青梅にちなんだ
梅花型の素朴で

こくのある味わいの銘菓

青梅せんべいが生まれ百有余年。
脈々と受け継がれてきた先人達の業
と想いをお客様へお届けするため、
せんべい造りに励んでいます。
水と緑の故郷「青梅」の美味しい水と
自然の空気に恵まれた環境の中で、
歴史を歩んできた名物青梅せんべい。
ゆっくりと時間をかけ職人達の手によ
ってできた最高の生地を型に注ぎ
込み焼き上げました。

事業者名 (有) 柳丸

住 所	青梅市野上町 1-35-10
電話番号	0428-22-5349
営業時間	8:00 ~ 16:00
定休日	日曜(臨時休業あり)
ホームページ	http://www.ryumaru.jp

商品番号 2100251

商品名 青梅せんべい詰め合わせ

青梅せんべい詰め合わせ(92枚・箱入り)

①青梅せんべい×40枚

こだわりの「卵」を直接仕入れに行きふんだんに使用。その他原材料の素材を大切に生かした製法により、旨味を閉じ込めた素朴でこくのある味わいに仕上げております。

②折みそせんべい×20枚

半月に折り合わせた型に味噌の風味と香りが生きた日本の味、薄くてパリッ、香ばしさが人気です。

③梅しそ味(2枚入り)×32枚(2枚入×16袋)

小さな梅花型のせんべいに紫蘇の味と香りのほんのりとした梅どころの味、甘酸っぱさが好評です。



商品仕様 賞味期限は製造日より120日

無添加 手作り梅干し



一粒一粒に
愛情をかけて仕上げた
昔ながらの梅干です。

梅の里、青梅の「吉野梅郷」で女将が心を込めて作った梅干しです。ミネラル豊富な天日塩を使い塩分約10%で漬け込みました。天日で二度干し、一粒一粒愛情をかけて仕上げた昔ながらの懐かしい味の梅干。添加物は一切使用しておりませんので、健康食品として安心してお召し上がりください。



事業者名 (有) 美よしの園

住 所	青梅市梅郷 6-1331-2
電話番号	0428-76-0790
営業時間	10:00 ~ 17:00
定休日	火曜日
ホームページ	http://www.oh-ume.com

商品番号 2100265

商品名 無添加 手作り梅干し

商品説明 【国産/無添加】
自家製無添加 梅干し(900g) ×1



保存方法 常温で、高温多湿を避けて保存して下さい

賞味期限 1年



極上栗羊羹



栗の味、大きさにこだわりました。

自信を持ってお届けする

極上栗羊羹 かんぱく。

素材の味をそのままにお伝えすることを社訓とし、できるだけ自社にて素材から創ることをモットーにしております。

なるべく添加物や保存剤などは使用せず、小豆は北海道産小豆のみを使用し、餅粉は餅米を挽くことから始めます。

素材にこだわりぬいた「和菓子処まちだ」の味を、ぜひご賞味ください。

事業者名 和菓子処 まちだ

住 所	青梅市西分町 3-104(本社・工場)
電話番号	0428-22-3671(青梅駅前店)
営業時間	9:30~18:30(青梅駅前店)
定休日	基本無休 (年末年始はお休み戴く場合があります)
ホームページ	http://machida-kashi.com

商品番号 2100279

商品名 極上栗羊羹

商品説明 極上栗羊羹 かんぱく ×1

厳選された極上の国産大粒栗をふんだんに使いました。どこを切っても大粒の栗が顔をのぞかせ、やわらかめの羊かんと程よい甘味の栗が大変相性の良い逸品です。当店自慢の一品です。

賞味期限 賞味期限は製造より2.5ヶ月となります。

お食事券



静かに
移りゆく季節を
お楽しみください

東京の都心から少し離れた、まだ自然の営みが残る青梅。明治初期に建てられた格子の美しい屋敷を改装致しました。小川野せせらぎのある「井」のような異空間です。その中でときを忘れ、ゆっくりと過ごしていただく居(ところ)として「井中居」という懐石としつらえの場をつくりました。



事業者名 井中居

住 所	青梅市藤橋 2-32
電話番号	0428-30-1661
営業時間	[昼食] 11:00 ~ 15:00(受付) [夕食] 17:00 ~ 20:00(受付)
定休日	火曜日(祭日は除く)
ホームページ	http://ichukyo.net

商品番号 2100282

商品名 お食事券

商品説明 **お食事券**
お食事用金券としてご利用いただけます。
ご利用の際は、事前にご予約をお願いいたします。

アクセス JR青梅線小作駅からタクシーで15分



つぶあんカフェオリジナル
青梅夜具地グッズ(ペーパーバッグ・手ぬぐい)



◀夜具地柄の手ぬぐい

※ペーパーバッグは「赤」または「青」のいずれか1枚をお届けします

青梅夜具地の
魅力をお伝えしたい・・・

そして生まれたグッズたち。

つぶあんカフェは JR 青梅線、青梅駅より徒歩1分のところにある小さなカフェ。地元の食材を中心に使用したワンプレートランチやデザートを通じて青梅・奥多摩の魅力を発信しています。今回お届けする青梅夜具地グッズは、青梅夜具地柄を裏面にさりげなくおしゃれにプリントしたペーパーバッグと夜具地をモチーフにした手ぬぐいのセットです。

暮らしの中で、青梅夜具地をぜひお楽しみください。



事業者名 つぶあんカフェ

住 所	青梅市本町 131
電話番号	0428-25-2251
営業時間	11:00 ~ 17:00
定休日	木曜日
ホームページ	tsubuancafe.com

商品番号 2200029

商品名 つぶあんカフェオリジナル
青梅夜具地グッズ(ペーパーバッグ・手ぬぐい)

商品説明 青梅夜具地ペーパーバッグ
サイズ：W:22cm×D:12cm×H:15cm
青梅夜具地柄を紙にプリントした、夜具地モチーフのおしゃれなペーパーバッグです。赤と青の2種類からどちらか1色をお届けします。プレゼントのラッピング用としてもおすすめです。

青梅夜具地手ぬぐい
サイズ：100cm×35cm
戦後のこの街を元気にしたとても特徴的な青梅の織物、夜具地。その柄をモチーフに本染めの手ぬぐいを作りました。日本古来の伝統技法「注染」は職人が手作業で染める味わい深い仕上がりです。

セット内容 ・夜具地ペーパーバッグ×1枚
(「赤」または「青」のいずれか1枚をセレクトしてお届けします)
・夜具地てぬぐい×2枚



手作りガラスの徳利と猪口



使い終わった酒瓶を
再利用して
新しい輝きを生み出します

ガラス工房・レインボーリーフでは、
使い終わった酒瓶を再利用して、ひと
つひとつ手作りしています。
再生ガラスの持つやわらかな輝きと
厚みがあるのが特徴です。
「使いやすいカタチで手になじむ」、
「ガラスだけどぬくもりを感じる」と
いったガラス作りを目指しています。
手になじむガラスの徳利と猪口で、お
いしいお酒をお楽しみください。

事業者名 レインボーリーフ

住 所	青梅市新町 2-34-10
電話番号	0428-31-0966
営業時間	営業時間：11:00～17:00
定休日	不定休
ホームページ	http://www.rainbowleaf.jp

商品番号 2200015

商品名 手作りガラスの徳利と猪口

商品説明 ■ガラスの徳利×1
サイズ：高さ約12cm 直径約8cm

■ガラスの猪口×1
サイズ：高さ約5cm 直径約5cm

※ひとつひとつ手作りのため、大きさ、形状には若干の違いがあります。

※耐熱性ではありませんので、
熱湯やレンジ、食器洗浄機はご使用出来ません。

ご案内 glass studio Rainbow Leafでは、ガラス作り体験もで
きます。
お問い合わせは： studio@rainbowleaf.jp

木製ティッシュケース



家づくりの「匠」が 国産材にこだわってつくった 木製ティッシュケース

上質な国産材にこだわり「国産無垢の木を活かした家づくり」をモットーに日本伝統の匠の技と現代の新しい技術を融合させた木の家をつくらせている成康工務店。
今回は、匠を技を活かした木製ティッシュケースをお届けいたします。
家だけでなく、暮らしの小物づくりにも、真摯に取り組んでおります。



事業者名 成康工務店

住 所	青梅市成木 4-871
電話番号	0428-74-4649
ショールーム	青梅市黒沢 2-1198-8 電話：0428-84-2730 ※事前にご連絡ください
ホームページ	http://www.nariyasu-koumuten.com

商品番号 2200032

商品名 木製ティッシュケース

商品説明 木製ティッシュケース×1
本体サイズ：幅 14.5cm×高さ8cm×長さ26cm

【成康工務店の施工例】



現代風古民家



無垢材の魅力が伝わる注文住宅

こちらの商品はオーダーいただいてから製作いたします

青梅花めぐりハンカチ



青梅の名所の花木をあしらって
青梅の魅力を紹介した
幸運を呼ぶハンカチです。

「青梅花めぐりハンカチ」は、梅・レンゲ
ショウマ・けやき・つつじなど青梅市
内で見られる花木を刺繍のモチーフに
しています。

柔らかくなめらかな手触りの生地には
綿の中でも最高級の超長綿を使用し、
美しい光沢があり吸水性も抜群です。
暮らしの中のワンシーンに幸運を呼ぶ
ハンカチをどうぞ。



事業者名 (株) ノモト
(青梅ブランドプロジェクト)

住 所 青梅市新町 7-8-7

電話番号 0428-32-8220

商品番号 2200046

商品名 青梅花めぐりハンカチ

商品説明



つつじ
塩船観音寺
4月下旬~5月上旬



花菖蒲
吹上しょうぶ公園
6月頃



山吹
釜の淵公園
4月~5月



梅
梅郷地区
2月頃



レンゲショウマ
御岳山
7月下旬~9月下旬



けやき
御岳の神代けやき
通年

商品仕様 綿 100%
サイズ 23cm×23cm
6色 各1枚 6枚セット



槐の菓子皿



家具屋 椿堂 作

槐の空目を活かした

落ち着いた菓子皿。

無垢の木にはひとつとして、同じ表情の木がありません。

表情を読み解き、クセを理解し、製作していく事でどうしても手間と時間がかかります。その木の持つ表情が最大限引き出せるようにと思って製作に取り組んでいます。

それぞれのお客様の元で少しでも長く生きる事が出来たら幸いです。

事業者名 椿堂

住 所	西多摩郡奥多摩町丹三郎 121-5
電話番号	090-6118-1528
ギャラリー 見学時間	[月曜日～土曜日] 14:00～17:00 ※事前予約が必要です
ホームページ	http://www.tsubakidou.com

商品番号 2200050

商品名 槐の菓子皿

商品説明 槐(エンジュ)の菓子皿×1
本体サイズ：直径 15cm
※製作日数 4週間



家具製作
ぞうさんチェア納品

こちらの商品はオーダーいただいてから製作いたします

タオルセット



※製造等の関係で写真の商品と同等の商品の発送となる場合がございます

「本物だけをお客様にお届けする」
という想いを
商品に込めています。

絹織物製造業として明治元年に東京・青梅に創業。

150年にわたり大切に受け継がれた、絹織物特有の高度な技術と、秩父山系の伏流水を豊富に使った染色技術は、現在のタオルづくりに息づいています。

タオルを通して一人でも多くのお客様に、快適で心豊かな暮らしを感じていただけるよう努力しております。

事業者名 **ホットマン株式会社**

住 所	青梅市長淵 5-251
電話 番号	0428-24-6500
ホーム ページ	https://hotman.co.jp

商品番号 **2100035**

商 品 名 **タオルセット**
<1秒タオル>プリマヴェーラ

商品説明 【セット内容 計2点】
プリントバスタオル(60cm×127cm)1枚
フェイスタオル(30cm×88cm)1枚

自然の息吹を感じ、踊っているかのようなチューリップとバラをモチーフにした愛らしいプリントのデザインです。



※ピンクのセットとパープルのセットがありますので、カラーをお選びください。

製造等の関係で写真の商品と同等の商品の発送となる場合がございます。

胡蝶蘭 1 本立ち(白)



胡蝶蘭を育てて咲かせる。
東京で唯一の
胡蝶蘭生産直売店です。

温度管理など一つ一つ時間をかけて、じっくりと品質にこだわって胡蝶蘭を作っています。
生産直売を行っているのは都内唯一です。
ご予算にあわせてお作りできます。贈答用をはじめ、観賞用にもおすすめの胡蝶蘭がございます。



事業者名 **ファレノクリスタル長沢**

住 所 **青梅市師岡町 1-170-1**

電話番号 **0428-78-2178**

営業時間 **9:00 ~ 17:00**

定休日 **なし**

商品番号 **2300012**

商品名 **胡蝶蘭 1 本立ち (白)**

商品説明
高さ 40~50cm



胡蝶蘭 1 本立ち(ピンク)



胡蝶蘭を育てて咲かせる。
東京で唯一の
胡蝶蘭生産直売店です。

温度管理など一つ一つ時間をかけて、じっくりと品質にこだわって胡蝶蘭を作っています。
生産直売を行っているのは都内唯一です。
ご予算にあわせてお作りできます。贈答用をはじめ、観賞用にもおすすめの胡蝶蘭がございます。



事業者名 **ファレノクリスタル長沢**

住 所 **青梅市師岡町 1-170-1**

電話番号 **0428-78-2178**

営業時間 **9:00 ~ 17:00**

定休日 **なし**

商品番号 **2300026**

商品名 **胡蝶蘭 1 本立ち (ピンク)**

商品説明
高さ 40~50cm



青梅産 金魚
(玉サバ1匹)



※イメージ写真です。お届けするのは写真と同等の金魚になります。

希少価値のある

青梅産金魚の玉サバ。

錦鯉のような迫力ある模様が魅力

ずんぐりむっくりとした姿がとても愛らしい金魚「玉サバ」。

錦鯉と同じく、上から見る模様も美しく、観賞用として人気があります。

また玉サバは、錦鯉の原産地として知られる新潟県中越地方で生み出された品種なので、寒い冬にも強く、飼育しやすいといわれています。

観賞用におすすめの玉サバをお届けします。



事業者名 船木屋

住 所	青梅市長淵 7-382
電話 番号	090-2469-7685
ご来店の場合	事前に電話にてご一報ください

商品番号 2300057

商品名 金魚 (玉サバ1匹)

商品説明 金魚(玉サバ×1)

サイズ：約 12cm

コンディションのよい金魚を選んでお届けしますが、写真の金魚をお届けするわけではありませんので、模様はおまかせいただきます。

新潟で作り出された品種なので、寒い冬にも強く、飼育しやすいといわれています。

寿命は、管理がよければ8年以上楽しめます。

※季節限定(夏場) 5月～11月頃

お願い：

こちらの発送日等につきましてはお申し込み後にお電話でご相談させていただきます。

こちらの商品のお届けは関東一円に限らせていただきます。

お届けできない期間があります。ご注意ください。



青梅産 金魚
(玉サバ2匹)



※イメージ写真です。お届けするのは写真と同等の金魚になります。

希少価値のある

青梅産金魚の玉サバ。

錦鯉のような迫力ある模様が魅力

ずんぐりむっくりとした姿がとても愛らしい金魚「玉サバ」。

錦鯉と同じく、上から見る模様も美しく、観賞用として人気があります。

また玉サバは、錦鯉の原産地として知られる新潟県中越地方で生み出された品種なので、寒い冬にも強く、飼育しやすいといわれています。

飼育を楽しんでいただけるよう、玉サバをつがいでお届けします。

事業者名 船木屋

住 所 青梅市長淵 7-382

電話 番号 090-2469-7685

ご来店の場合 事前に電話にてご一報ください

商品番号 2300060

商品名 金魚 (玉サバ2匹)

商品説明 金魚(玉サバ×2)

サイズ：約 5cm～12cm

オスとメスのつがいでお届けします。飼育して繁殖させる楽しみもあります。コンディションのよい金魚を選んでお届けしますが、写真の金魚をお届けするわけではありませんので、模様はおまかせいただきます。

新潟で作られ出された品種なので、寒い冬にも強く、飼育しやすいといわれています。

寿命は、管理がよければ8年以上楽しめます。

※季節限定(夏場) 5月～11月頃

お願い：

こちらの発送日等につきましてはお申し込み後にお電話でご相談させていただきます。

こちらの商品のお届けは関東一円に限らせていただきます。

お届けできない期間があります。ご注意ください。

楽しむ

食事券



日原の自然の豊かさを満喫し、
静かな環境の中でゆっくりと
充実のひとつときを。

東京随一の大自然あふれる奥多摩町
日原に、やすら樹の宿ねねんぼうは
付んでいます。

ねねんぼうとは、奥多摩に生息する山
野草オヤマボクチ（雄山火口）の俗
称。草餅やそばのつなぎなどにも使
われる植物です。

やすら樹の宿ねねんぼうでは、四季
折々の景色、空気、自然が奏でる音
を、五感で目一杯感じることができます。



事業者名 やすら樹の宿 ねねんぼう

住 所	西多摩郡奥多摩町日原848-1
電話番号	0428-82-0788
営業時間	[昼食]11:00～14:00 [夕食]16:00～19:00
定休日	毎週水曜日不定休
ホームページ	http://kirakuya.info

商品番号 2300030

商品名 食事券

商品説明 ねねんぼう御膳デラックス(澤乃井大辛付)

アクセス ■電車・バスをご利用の場合
JR奥多摩駅より西東京バス利用
【平日】日原鍾乳洞行き(35分) 中日原下車 徒歩3分
【土曜休日】 東日原 止まり(30分) 徒歩5分

■車をご利用の場合
青梅街道(国道411号線)～
日原街道入口 交差点を右折 20分
※所々道が狭い箇所がありますのでお気を付けてお越しください

※ご利用前のお申し込みが必要です

梅の里再生応援券



日本一の梅の名所

青梅吉野梅郷に梅の花を再び。

梅の里再生を応援してください

2009年、東京都青梅市で国内初の植物病ウメ輪紋ウイルス（プラムポックスウイルス）が見つかり、2013年、早期根絶を図るため青梅吉野梅郷全体から梅がなくなり、2014年、日本一の梅の名所にも選ばれた青梅吉野梅郷梅の公園全伐採となりました。早期に青梅の梅を再生させたい願いから2016年11月に新たな梅の里青梅への第一歩となる植樹式が行われました。



事業者名 特定非営利活動法人
青梅吉野梅郷
梅の里未来プロジェクト

住 所	青梅市梅郷 3-905-1
電話番号	090-8942-9848
ホームページ	https://omeumepro.jimdo.com

商品番号 2300074

商品名 梅の里再生応援券

商品説明

青梅はその名の通り梅が盛んな土地で、中でも吉野梅郷は青梅市梅の公園を中心に、東西2キロにわたり梅が咲き誇る梅の名所日本一にも選ばれた観梅地でした。ウイルスにより全伐採を余儀なくされた梅の里の再生を目指し特定非営利活動法人を設立しました。

「梅を救え」特定非営利活動法人 青梅吉野梅郷梅の里未来プロジェクトは、青梅が1日も早く梅の里として再生することを目指し、チャリティイベントなどの活動をしております。

今回「梅の里再生応援券」をお選びいただきますと、梅の苗木を購入し、梅の里に植樹いたします。

青梅吉野梅郷梅の里の再生にぜひご協力をお願いいたします。



楽しむ

ペア入場券
卓上グリル 1 セット ワンドリンク付



自然の中で開放的な空間。
アットホームでくつろげる場所で
過ごしてみませんか？

自然に恵まれた開放的なバーベキュー場・T-ROCK VILLAGE。バーベキュー設備を整え、おいしいお肉に、魚介類、野菜をご準備しておりますので、気軽に、お越しください。またお飲み物も各種ご用意しております。笑顔のひとときを、青空の下で、ぜひ楽しんでください。



事業者名 BBQ SPACE T-ROCK VILLAGE

住 所 青梅市梅郷 3-846-5

電話番号 0428-76-0590

営業時間 10:00 ~ 19:00
(季節により変更あり)

定休日 不定休

ホームページ <http://t-rock-village.com>

商品番号 2300088

商品名 ペア入場券
卓上グリル 1 セット ワンドリンク付

アクセス ■車でお越しの場合
圏央道 青梅インターより約15分
吉野街道 梅ヶ谷峠入口より、
奥多摩方面へ200m進んだところを右折

■電車ご利用の場合
JR青梅線 日向和田駅下車 徒歩12分

■電車・バスご利用の場合
JR青梅線 青梅駅下車
都バス 青梅76 吉野行き 「下郷」下車徒歩3分

※季節によってご利用いただけない場合があります。
※ご利用前のお申し込みが必要です

レンタサイクルペアチケット



レンタサイクルで
東京の豊かな自然を
ゆっくり楽しむ。

新宿から奥多摩まで電車で最短1時間40分。奥多摩・青梅の自然をたっぷり感じながらサイクリングを楽しんでみませんか？

大自然、森林浴、パワースポット、古民家、川、湖、渓谷、滝、小登山、ハイキング、田舎道、お寺、神社。あなたならどこに行きますか？

奥多摩駅徒歩1分のショップで自転車を借りて、青梅・河辺で返却OK。奥多摩・青梅を楽しんでください。

事業者名
奥多摩青梅
レンタルサイクルトレッキング
((有) テクノム)

住 所
西多摩郡奥多摩町氷川 197

電話番号
0428-74-9091

受付時間
9:00 ~ 17:00
(貸出し受付は 15:00 まで)

定休日
土日、祝日営業
(来店前にお問合せください)

ホームページ
<http://trekking.jp>

商品番号 2300091

商品名 レンタサイクルペアチケット

商品説明 レンタルサイクルの種類はA・Bいずれか、または同等のタイプ2台分(1日)のご利用となりますが、台数に限りがありますので事前にご予約をお願いいたします。
※1台(1日)×2回までのご利用も可能です。

A：マウンテンバイク(初心者向け)
ordina M3type プリチストン

B：クロスバイク(初心者向け)
ordina E3type プリチストン

アクセス ●電車でお越しの場合
JR青梅線奥多摩駅から徒歩1分。奥多摩ビジターセンターのすぐ横です。
●お車でお越しの場合
駐車場はありませんので、車で来店されるお客様は町営氷川駐車場(有料)、普通車1日700円をご利用下さい。
または奥多摩駅前のタイムズ奥多摩町役場(有料)をご利用ください。