



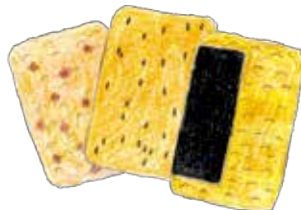
足立区スイーツガイドブック
Adachi City Sweets Guidebook



お菓子 な アダチ



Fantastic sweets
in Adachi City



日本語 / English



アダチは

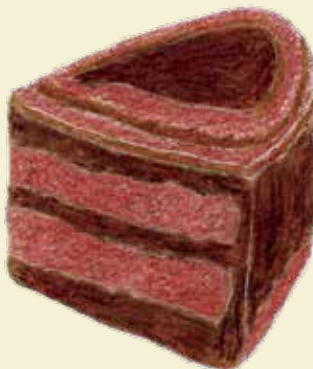
Fantastic sweets in Adachi City

お菓子なまち。

地元のお菓子好きたちが足立区のお菓子屋さんを推薦し合い、
オススメのお店をご紹介します。

区内の大学に通う学生が実際にお店を訪ねて取材しました。
アダチの一押しお菓子の数々、ぜひ足をお運びください。

We will introduce Adachi City's dessert shops
that have been recommended by local dessert lovers.
Local students visited the shops and interviewed the owners.
Please come and try Adachi's best desserts.



P4 ピックアップ 篠原製菓のお菓子な挑戦

Focus Shinohara Confectionary's Sweet Efforts

P6 コラム アダチのお菓子な歴史

Column Adachi City's sweet history

P7 区内おすすめ 28軒のお菓子なお店

28 sweet shops in Adachi City

P8 株式会社 山根製菓 / 三祐製菓 有限会社

Yamane Confectionary Co., Ltd / Sanyu Confectionary Co., Ltd

P9 パティスリー トロワフィーユ / エスキモーカフェ

Pâtisserie Les Trois Filles / Eskimo Cafe

P10 株式会社 大江戸 / 株式会社 篠原製菓

Ooedo Co., Ltd / Shinohara Confectionary Co., Ltd

P11 焼きたてパン工房 サンベルゴ / パティスリー ラヴィアンレーヴ

Fresh Bakery Sunbelgo / LA PÂTISSERIE LA VIE UN RÊVE

P12 株式会社 谷古宇商店 / マリオネット洋菓子店

Yakou Store Co., Ltd / Pâtisserie Marionet

P13 パティスリー・アトリエ・エデュ / 株式会社 ワタトー

Pâtisserie Atelier édu / Watato Co., Ltd

P14 有限会社 鈴富製菓 / 島田屋製菓 有限会社

Suzutomi Confectionary Co., Ltd / Shimadaya Confectionary Co., Ltd

P15 パティスリー コワン / パティスリー アンプリル

Pâtisserie Coin / Pâtisserie Emplir

P16 かどや 槍かけだんご / 千住宿喜田家

Kadoya Yarikake-dango / Senju-shuku Kitaya

P17 ひので家 / いのこ菓子店

Hinodeya / Inoko Cakes Shop

P18 清水屋 / 田口屋菓子舗

Shimizuya / Taguchiya Confectionary

P19 中田屋 / 武蔵屋

Nakadaya / Musashiya

P20 浅香家本店 / いずみや

Asakaya Main Store / Izumiya

P21 手焼き煎餅すずきや / 木村屋人形焼

Hand-baked rice cracker shop Suzukiya / Kimuraya Ningyoyaki

P22 足立区お菓子 MAP

Adachi City's sweet map

／ 伝統にユーモアを Add Fun to Tradition ／

篠原製菓のお菓子な挑戦

Shinohara Confectionery's Sweet Efforts



昔ながらの製法を用いた「おこし」に、新しいアプローチを取り入れ洋菓子に仕上げるなど、ユニークな試みを続ける篠原製菓。代表の田中佑樹社長からお話を伺いました。

Shinohara Confectionery approaches Okoshi (puffed millet/ rice snack) in a unique way, such as adding western taste to the products that are created with traditional methods. We interviewed the president Yuki Tanaka.



田中佑樹：大学卒業後、海外生活を送るなかで日本の伝統や食文化の素晴らしさに気づく。創業者の祖父・篠原勝之 75 歳が体力の限界を感じ、廃業を考えたところに帰国。5 年間製造技術を学び、跡を継ぐことを決意。2016 年法人化に伴い、代表取締役へ。既存のおこしの製法と新しい食材の組み合わせで、日本の伝統を、世界に向けて発信していくことを目標に邁進し続ける。伝えたいのは衝撃と感動。モットーは“伝統に、ユーモアを”。

Yuki Tanaka

He realised the splendour of Japanese traditions and food culture while he was in abroad after graduating from university. He returned home when his grandfather, the founder of the store, was thinking of retiring. He took over the store after 5 years of training and aims at spreading Japanese culture to the world by combining the Okoshi making methods with new ingredients. What he wants to do with his work is to make an impact and touch people's hearts, and his motto is "add fun to tradition".

**“おこし”の可能性は無限大！
日本の伝統を世界中に届けたい。**

“おこし”って自由だ——「篠原製菓」の商品を食べたとき、そう思った。落花生やおこし種を水飴で固めた伝統的なものもあれば、^{うるち} 梗米にアーモンドを組み合わせ、ココアで風味づけした洋菓子タイプもある。「そもそもおこしって何だろう？それが始まりでした」と語る田中佑樹さんは、おこし作りの職人だった祖父の元で昔ながらの製法を学びつつ、一つの結論に辿り着く。「おこしとは“食材と食材を組み合わせ、蜜で固めて成形したもの。と、僕なりに定義したんです。そうしたら組み合わせは無

**There is no limitation with “Okoshi”!
I want to bring out Japanese traditions
to the world.**

“Okoshi is food without limitations” is what I thought when I ate Shinohara Confectionery's Okoshi. Their products varies from a traditional thick starch-syrup-coated-peanut-and-millet to a modern cocoa-flavoured-rice-and-almond Okoshi. “What is Okoshi?” Mr. Yuki Tanaka found an answer while he was learning traditional Okoshi-making methods from his grandfather. “Okoshi

限大だ、ってことに気がついて」

食材をはじめ、蜜の種類や濃度、形やサイズ、味、見た目といったすべてが自由だということに思い至った。

「ということは、日本人だけでなく、世界中の、どの年齢層の人々にもマッチするおこしが作れるんじゃないか、という可能性を感じたんです。しかも、おこしは日本で最も古いお菓子の一つと言われています。そんな伝統菓子を世界に発信してけるなんて、ものすごく楽しくないですか」

もちろん無限大だからこそその難しさがある。どの食材を組み合わせるのか、その食材にはどの蜜を、どんな比率で掛け合わせると本当においしくなるのか。それはまるでパズルだ。一つ一つのピースをはめ込むように田中さんはおこしを作る。

そうして生まれた人気商品が「CARMEL ALMOND PRALINE」だ。香ばしいアーモンドと軽やかなピスタチオなどを組み合わせ、優しい風味のキャラメル蜜でコーティング。クランベリーを入れたのは見た目だけでなく、「ほどよい酸味が全体の甘味を爽やかに緩和するから。口の中が甘ったるくなりすぎず、また食べたいと思わせるバランスなんです」。開発までに約半年。計算され尽くした味わいなのである。

“伝統に、ユーモアを”をかけた田中さ



んはほかにもユニークな商品を開発。たとえば胡麻のセサミンとカレーのウコンパウダーを組み合わせた「飲み過ぎたお父さんのためのおこし。や東京未来大学の学生さんと作った〴〵なごのタレ味のおこし、など。

「単なるおこしではなく、そこに世に生み出すべき理由や面白い物語があるといいかんと思って」。可能性は本当に無限大。田中さんの挑戦は、まだまだ続きそうだ。

is the combination of ingredients that are coated by syrup”. Thus, there is no limitation in the combination, varieties of syrup, texture, shape, size, taste or appearance.

He felt that he can create Okoshi that appeals to not only Japanese people but also all generations all around the world. Also, since Okoshi is said to be one of the oldest desserts in Japan, it is fascinating to spread it to the world.

Then, he created the popular product “Caramel Almond Praline” made of almonds, pistachios and other ingredients coated by caramelised syrup. Cranberries are added for not only adding their

colour but also its sharpness refreshes your mouth. It took about a half year to develop this flavour. There are also other unique flavours, such as the combinations of sesame and turmeric powder that can be used as a hangover cure, and a savoury sauce, usually served with eel dishes. Students from Tokyo Future University helped develop this product. Mr. Tanaka says it is interesting if there is a reason or story behind the products. The possibilities are unlimited, so he will continue to work on new ideas.

アダチのお菓子な歴史

Adachi's sweet history

季節の行事や祝いにあわせてつくられた落雁の型。かつては和菓子店や菓子工場で使用されたが、現在、大型の木型はあまり使われなくなっている（喜田家寄贈・郷土博物館所蔵）。

Rakugan* moulds created for seasonal events and celebrations, which were used in Japanese dessert shops and factories. Wooden moulds this big are rarely used nowadays. (Donated by Kitaya, Property of the Adachi City Museum)

*Dry confection made from starch and sugar



実は足立区は お菓子づくりのまち

足立区内の菓子製造業は、昭和20年代から30年代にかけて、数多く創業を迎えました。手造り製造から始まったお菓子づくりも時代と共に少しずつ機械化を進め、区外へも流通を広げています。

かつては特別な日に食べられていたお菓子も現在では日常のものに。各店がさまざまな商品を製造・販売しています。

足立区の菓子製造会社は、いまでも区内に多数存在し、実は足立区は「お菓子づくりのまち」とも言えるのです。

この機会に、あだち生まれのお菓子を是非味わっててください。

Adachi is the city of making desserts

A number of dessert manufacturers were established around the 1950s in Adachi City. Their desserts used to be handmade but gradually shifted to being machine-made, and the distribution channels have grown to cover outside the city. In the past, desserts were enjoyed on special occasions but nowadays they are part of our everyday life, and a wide variety of products are manufactured and sold by each shop.

There are still many dessert manufacturing companies in Adachi City, so that it can be called the city of making desserts.

Please take this opportunity to try desserts created in Adachi.

One more



「あだち菓子本舗」

「足立のお菓子」を、新たな名産品として盛り上げていきたいという情熱を持った、昔ながらの製法を受けつぐ菓子製造会社15社が集まって活動しています。

“Adachi Kashi Honpo”

“Adachi Kashi Honpo” is a group of 15 dessert manufacturers that continue to use traditional manufacturing methods. They have a passion for promoting desserts to be Adachi's new local speciality.



区内おすすめ

28軒の お菓子なお店

28 recommended
local dessert shops in Adachi

ときには作りたてをいただくこともできるのが、
製造販売店の嬉しいところ。

地元で人気のオススメ菓子店を和洋取り混ぜ 28 店舗ご紹介！

What is good about visiting shops owned by confectioners is
that we can often try freshly-made products.
We will introduce 28 popular local Japanese/ Western dessert shops!



01 新しい煎餅の味

The new taste of rice cracker

株式会社 山根製菓

Yamane Confectionary Co., Ltd

「each and every nice life」。一人ひとりの生活を豊かに、というコンセプトをもつ山根製菓。定番は、国産うるち米で作られた「うすば焼煎餅」。つまみぐいしたくなるような美味しい物を集めよう、という思いから生まれた「Tumamigui」シリーズは、「海老小判」や「チーズ丹」の他に、「麻婆」や「バジル」など、多種類の味を楽しめる。

Yamane Confectionary has a concept of making people's lives richer. Their basic menu is "Usubayaki rice crackers" made of Japanese rice. The "Tsumamigui" series has a variety of flavoured rice crackers, such as shrimp, cheese and basil.

うすば焼煎餅
Usubayaki Rice
Crackers
¥900 ~
(1箱)



🏠 血沼 2-4-14
☎ 03-3897-3578
🕒 10:00 ~ 16:00
定休日：土・日・祝
🚶 日暮里・舎人ライナー
谷在家駅から徒歩 6 分

📍 2-4-14 Saranuma
☎ 03-3897-3578
🕒 10:00-16:00
Closed: Sat, Sun, national holidays
🚶 6 mins. walk from Yazaike Sta. (Nippori-Toneri liner)

02 食材本来の味を追求

Letting the authentic ingredients shine

三祐製菓 有限会社

Sanyu Confectionary Co., Ltd

足立区で40年の経験を持つマイスターが焼くのは、たっぷりの卵と、発酵バターと生クリームを使った、甘さ控えめ、しっとり食感のバウムクーヘン。国産りんごを使用したり、りんごジャムサンドは、戦前から販売のロングセラー。毎週水曜日に開催されるアウトレット特売会では、お買い得な割引商品が並ぶ。

There is a lightly sweetened moist Baumkuchen made of a lot of eggs, butter and fresh cream, and an apple jam sandwich using domestic apples. Outlet sales are held every Wed.

西新井
バウムクーヘン
Nishiarai
Baumkuchen
¥350 ~
(1コ)



🏠 西新井 7-14-19
☎ 03-3890-0114
🕒 10:00 ~ 16:00
※ 12:00 ~ 13:00 は昼休み
定休日：土・日・祝
🚶 日暮里・舎人ライナー
西新井大師西駅から徒歩 5 分

📍 7-14-19 Nishiarai
☎ 03-3890-0114
🕒 10:00-16:00 *Lunch time closure 12:00-13:00
Closed: Sat, Sun, national holidays
🚶 5 mins. walk from Nishiaraidaisi-nishi Sta. (Nippori-Toneri liner)

03 大臣賞受賞の洋菓子店

The prize-winning western patisserie

パティスリー トロワフィーユ

Patisserie Les Trois Filles

ご主人は、港区・芝のレストラン「クレッシェント」でシェフパティシエを経験したのちにこの店をオープンさせ、過去には農林水産大臣賞を受賞するなど実力の持ち主。なかでも人気のノワゼットショコラは、ペースト状、ホール状、粉状にしたヘーゼルナッツを様々な味わいで楽しめる。

The cakes created by the owner who has mastered French cooking are full of originality and ingenuity. With the most popular Noisette Chocolat, you can fully enjoy hazelnuts in various forms, such as paste, whole and powder.



ノワゼット
ショコラ
Noisette Chocolat
¥518



📍 西竹の塚 2-4-16
☎ 03-3854-0521
🕒 10:00 ~ 20:00
定休日：火
🚶 東武スカイツリーライン
竹ノ塚駅から徒歩 3 分

📍 2-4-16 Nishi-Takenotsuka
☎ 03-3854-0521
🕒 10:00-20:00
Closed: Tue
🚶 3 mins. walk from Takenotsuka Sta. (Tobu Skytree line)

04 果物の味を楽しむ自家製ジェラート

Home-made gelato brings out the genuine taste of fruits

エスキモーカフェ

Eskimo Cafe

卵不使用のジェラートの中でも人気なのが、ミルクジェラート。低温殺菌牛乳のパイオニア東毛酪農産の 63℃ の牛乳を使った、濃厚さの中にさっぱりとした甘さを感じる美味しさ。旬に合わせてメニューが変わる牛乳不使用のソルベは、果物本来の甘酸っぱさなどを楽しむことができる。

Milk gelato is the most popular flavour among the eggless gelato. It has a rich but refreshing taste. Also, sorbet, which has a seasonal menu, brings out the full flavour of the ingredients, such as the sweet/sour aroma of fresh fruits.

エスキモー
ミルクジェラート
Eskimo Milk Gelato
¥420 ~
(ダブルカップ)



📍 栗原 1-6-22
☎ 03-6883-2084
🕒 10:30 ~ 18:00
定休日：不定休
🚶 東武スカイツリーライン
西新井駅から徒歩 5 分

📍 1-6-22 Kurihara
☎ 03-6883-2084
🕒 10:30-18:00
*Store has varied closing days
🚶 5 mins. walk from Nishiirai Sta. (Tobu Skytree line)

05 上品な甘さがあとをひくきんつば

Refined sweetness lingers after eating Kintsuba

株式会社 大江戸

Ooedo Co., Ltd

六面焼きの技法で、丁寧につくられた「大江戸きんつば」は、北海道産小豆を使用し、控えめな甘さ。人形焼きは小倉餡と栗餡、抹茶生地のほか、季節限定餡なども。どら焼きは、餡どらと栗どらの二種に加え、鳴門金時をスイートポテト風にアレンジした「ポテどら」も人気。

The six-sided “Ooedo Kintsuba” made of Hokkaido red beans are gently hand-grilled, and have a mild sweet taste. Ningyo-yaki has red beans and chestnut paste flavours while Dorayaki also has a sweet-potato flavour.



大江戸きんつば
Ooedo Kintsuba
¥170 ~
(1コ)



🏠 扇 2-8-5
☎ 03-3856-1651
🕒 9:30 ~ 18:00
📅 定休日：1月1日
🚶 日暮里・舎人ライナー
扇大橋駅から徒歩 8 分

📍 2-8-5 Ogi
☎ 03-3856-1651
🕒 9:30-18:00
📅 Closed: 1 Jan
🚶 8 mins. walk from Ogi-ohashi Sta. (Nippori-Toneri liner)

06 おこしの常識を超える工場直売店

Innovative store owned by local Okoshi (puffed millet/ rice snack) factory

株式会社 篠原製菓

Shinohara Confectionery Co., Ltd

「CARANEL ALMOND PRALINE」は、「伝統に、ユーモアを」をモットーとし、アーモンドとピスタチオをベースに、ココナッツとクランベリーをキャラメリゼした逸品。シンプルでオシャレなパッケージの開発を手がけるなど、創業者の孫に当たる現社長のあくなき探求が従来のおこしのイメージを大きく変え、新しいファンを生んでいる。

Based on the concept of “Add Fun to Tradition”, “Caramel Almond Praline” made of caramelised almonds, pistachios with coconuts and cranberries are created. A simple and fashionable modern package also attracts new fans.



CARANEL
ALMOND
PRALINE
¥550
(1袋)



🏠 関原 3-1-12
☎ 03-3886-6757
🕒 9:00 ~ 17:00
※ 12:00 ~ 13:00 は昼休み
📅 定休日：土・日・祝
🚶 東武スカイツリーライン
西新井駅から徒歩 10 分

📍 3-1-12 Sekibara
☎ 03-3886-6757
🕒 9:00-17:00 *Lunch time closure 12:00-13:00
📅 Closed: Sat, Sun, national holidays
🚶 10 mins. walk from Nishiaraai Sta. (Tobu Skytree line)

07 素材にこだわるまちのパン屋

Local bakery that pays special care to ingredients

焼きたてパン工房サンベルゴ

Fresh Bakery Sunbellgo

低温長時間熟成の「食パン」や、十勝産小豆を使用した「大納言ブレッド」、カリカリに焼いた食パンの耳を揚げた後に黒糖とはちみつを絡めてさらに焼いた「黒糖食パンかりんとう」など、どれも工夫と挑戦を続ける店主が考案。パンを用いたお菓子の新しい食感を楽しんで。

Popular products include white bread, which has been matured at a low temperature for a long time, “Dainagon bread” using red beans from Tokachi in Hokkaido, and deep-fried crispy crust with brown sugar and honey.



黒糖食パン
かりんとう
Deep-fried crispy crust
with brown sugar
¥300 ~
(1袋)



📍 梅田 8-10-1 サンベルゴビル1階
☎ 03-3887-5783
🕒 7:00 ~ 19:00
📅 定休日：日・祝
🚶 東武スカイツリーライン
梅島駅から徒歩 4 分

📍 1F Sunbellgo Building, 8-10-1 Umeda
☎ 03-3887-5783
🕒 7:00-19:00
Closed: Sun, national holidays
🚶 4 mins. walk from Umejima Sta. (Tobu Skytree line)

08 特別な日に華を添えるケーキ

Cakes for special occasions

パティスリー ラヴィアンレーヴ

LA PÂTISSERIE LA VIE UN RÊVE

ショーケースを彩るケーキは、大半が季節ごとのオリジナルメニュー。国内最大級のコンテスト「ジャパン・ケーキショー東京」の優勝作「ショコラスペシャルite」の他にも、春から秋口にかけては、八ヶ岳の天然水を使用した、ふわふわのかき氷も人気。イートインスペースで食事することも可能。

There are a variety of cakes including seasonal specials and the contest-winning “Chocolat Specialite”. From spring to autumn, you can also enjoy fluffy shaved ice made of spring water from the Yatsugatake Mountain range.



ショコラ
スペシャルite
Chocolat
Specialite
¥540



📍 梅島 3-6-16
☎ 03-6887-2579
🕒 月～土 10:00 ~ 20:00
日 10:00 ~ 19:00
📅 定休日：不定休
🚶 東武スカイツリーライン
梅島駅から徒歩 5 分

📍 3-6-16 Umejima
☎ 03-6887-2579
🕒 Weekdays and Sat 10:00-20:00, Sun 10:00-19:00
*Store has varied closing days
🚶 5 mins. walk from Umejima Sta. (Tobu Skytree line)

09 明治40年創業の煎餅店

Rice cracker store opened in 1907

株式会社 谷古宇商店

Yakou Store Co.,Ltd

少し堅めの煎餅「大丸」は生地から製造され、噛むほどに醤油の香ばしい風味と米本来の味を感じられる。「お客様との触れ合いが嬉しい」という四代目店主との会話も含めて味わいたい、100年以上続く名店。

手焼きせんべい
(醤油)

Hand-grilled
rice-crackers
(Soy sauce)

¥70 ~
(1枚)



🏠 西保木間 1-12-21
☎ 03-3883-0318
🕒 13:00 ~ 18:00
定休日: 日・祝
🚶 東武スカイツリーライン
竹ノ塚駅から徒歩 13 分

A rice cracker store with over 100 years of history. Within a little hard rice cracker "Daimaru", which is made from dough, you can smell a savoury aroma of soy sauce and genuine taste of rice.

📍 1-12-21 Nishi-Hokima
☎ 03-3883-0318
🕒 13:00-18:00
Closed: Sun, national holidays
🚶 13 mins. walk from Takenotsuka Sta. (Tobu Skytree line)

10 まるでお菓子の家

The shop is like a candy house

マリオネット洋菓子店

Patisserie Marionet

店内に入ると、まるでお菓子の家に飛び込んだように、甘い香りに包まれる。フルーツをふんだんに使用した季節のケーキや、充実の焼き菓子からお気に入りを選んで、テラス席で優雅なひとときを。足立区にゆかりの深い五色桜の花びらをかたどったパイは、桜の葉の粉を練り込んだ人気商品。

桜パイ

Sakura-pies
¥130 (1枚)



🏠 保木間 5-10-18
☎ 03-3883-2991
🕒 10:00 ~ 20:00
定休日: 不定休
🚶 東武スカイツリーライン
竹ノ塚駅よりバスで
保木間 5 丁目下車すぐ

You will be surrounded by a sweet aroma and colourful cakes once you step into this store. Please select your favourite cake from the variety of baked sweets or seasonal cakes full of fruits, and enjoy it on the terrace seats.

📍 5-10-18 Hokima
☎ 03-3883-2991
🕒 10:00-20:00 *Store has varied closing days
🚶 From Takenotsuka Sta. (Tobu Skytree line), get on the bus for "Hanahata-danchi" and get off at "Hokima 5-Chome"

11 美しいケーキを生み出すアトリエ

Atelier that creates beautiful cakes

パティスリー・アトリエ・エデュ

Patisserie Atelier édu

人気のエクレアやシュークリームのに、木苺を使用したこだわりのバタークリームケーキ「ガトー・フランボワーズ」も人気。小麦粉を使わず、アーモンド生地で香ばしく焼き上げ、自家製の木苺バタークリームと木苺ジャムとの組み合わせが絶品。

There are not only popular éclairs and cream puffs but also a raspberry buttercream cake called "Gâteau Framboise", which is gluten free and made with almonds-based dough. Enjoy the perfect combination of a homemade raspberry buttercream and raspberry jam.



ガトー・
フランボワーズ
Gâteau
Framboise
¥450



📍 保木間 3-2-12 ソアビル 101 号
☎ 03-3850-7860
🕒 11:00 ~ 19:00
定休日：月・火・水
🚌 東武スカイツリーライン
竹ノ塚駅よりバスで
保木間仲通り下車徒歩 7 分

📍 101 Soa Building, 3-2-12 Hokima
☎ 03-3850-7860
🕒 11:00-19:00 Closed: Mon, Tue, Wed
🚌 From Takenotsuka Sta. (Tobu Skytree line), get on the bus and get off at "Hokima-naka-dori" and walk for 7 mins.

12 神社公認にもなった和菓子

Japanese sweets recommended by the local shrine

株式会社 ワタトー

Watato Co., Ltd

大鷲神社の公認菓子「五家宝」を手がける店。「五家宝」は、もち米、砂糖、水飴でできたおこしを、直火焙煎の焦がしきな粉で包み、100%手作りされている。さくっ、ふわっとした食感の後に、きな粉の香りが口内に広がる逸品。同材料で作られた餡入りの「きな粉ひねり」も、人気商品のひとつ。

"Gokabo" is Okoshi (puffed millet/ rice snack) made of glutinous rice, sugar and thick starch syrup, which is covered in open-fire-roasted soybean flour. After feeling a crispy and fluffy texture, its flavour spreads in your mouth. Another popular product is "Kinako-hineri", made of the same ingredients as "Gokabo".

五家宝
Gokabo
¥270 ~
(1 袋)



📍 東保木間 2-18-9
☎ 03-3883-3209
🕒 8:30 ~ 18:00
定休日：土・日・祝
🚌 つくばエクスプレス線
六町駅よりバスで足立総合
スポーツセンター下車徒歩 1 分

📍 2-18-9 Higashi-Hokima
☎ 03-3883-3209
🕒 8:30-18:00 Closed: Sat, Sun, national holidays
🚌 From Rokucho Sta. (Tsukuba Express line), get on the bus and get off at "Adachi-sougou-sports-center". Then walk for 1 min.

13 東京を代表するお菓子を目標して

Aiming at becoming an iconic Tokyo dessert

有限会社 鈴富製菓

Suzutomi Confectionery Co., Ltd

人形焼を製造して60年の歴史を持つ製菓会社。低温熟成法でしっとりと香ばしく焼き上げた生地、銅釜直火炊きで自社製したこだわりの餡がたっぷりと入った定番のこし餡、つぶ餡、栗餡の他にも、季節限定のさくら餡、いも餡もおすすめ。

Ningyo-yaki made from bean-paste cooked in a copper-kettle over direct fire with a low temperature maturing dough. A lot of bean-paste is packed in freshly baked moist buns. Red-bean, chestnut and seasonal flavours available.

人形焼
Ningyo-yaki
¥400 ~
(1袋)



🏠 一ツ家 1-22-20
☎ 03-3884-1978
🕒 9:30 ~ 15:00
定休日: 日
🚶 つくばエクスプレス線六町駅から
徒歩 18 分

📍 1-22-20 Hitotsuya
☎ 03-3884-1978
🕒 9:30-15:00
Closed: Sun
🚶 18 mins. walk from Rokucho Sta. (Tsukuba Express line)

14 元祖長崎バウムクーヘン

Moist and soft, genuine "Nagasaki Baumkuchen"

島田屋製菓 有限会社

Shimadaya Confectionery Co., Ltd

しっとりでありながら、ふわふわ柔らかな食感の後、絡み合った濃厚な卵とマーガリンの甘さが口内に広がり、溶ける。飽きのこない優しい甘さの秘密は、徹底した卵へのこだわり。宮内庁にも献上された逸品で、リピーターも数多く、行列のできる人気店。

After feeling the moist and soft fluffy texture, the combination of sweet/ rich egg and butter melts in your mouth. Due to its gentle sweet taste, it is a popular shop with a long queue of both regular and new customers.

元祖・長崎
バウムクーヘン
(特大)
Nagasaki Baumkuchen
(Extra-large)
¥720



🏠 南花畑 2-12-8
☎ 03-3883-0632
🕒 9:00 ~ 18:00
定休日: 日・祝
🚶 つくばエクスプレス線
六町駅から徒歩 5 分

📍 2-12-8 Minami-Hanahata
☎ 03-3883-0632
🕒 9:00-18:00
Closed: Sun, national holidays
🚶 5 mins. walk from Rokucho Sta. (Tsukuba Express line)

15 大人にも子どもにも愛されるパティスリー

Patisserie loved both by adults and children

パティスリー コワン

Patisserie Coin

数店舗で修行を積んだシェフが2006年9月にオープン。人気の「モーツァルト」は生地の部分に生チョコが層になって織り込まれ、まるでトリュフチョコを食べているかのよう。ブランデー入りで香りが高く、さらにはアーモンドプードルによって口当たりがしっとりとした逸品。ホールでの購入も可能。

モーツァルト
Mozart
¥435



📍 綾瀬 3-11-17
☎ 03-3629-0612
🕒 10:00 ~ 20:00
定休日：不定休
🚶 東京メトロ千代田線綾瀬駅
から徒歩 3 分

The popular "Mozart" has layers of ganache in its dough and is textured like chocolate truffle. It has a rich brandy aroma and moist texture due to almond poudre. You can buy by piece or whole cake.

📍 3-11-17 Ayase
☎ 03-3629-0612
🕒 10:00-20:00 *Store has varied closing days
🚶 3 mins. walk from east exit of Ayase Sta.
(Tokyo Metro Chiyoda line)

16 種類豊富なおもちゃ箱のような店

A toy box-like shop with great varieties

パティスリー アンプリル

Patisserie Emplir

仏語で「満たす、いっぱいにする」という意味の店名「emplir」にふさわしく、店内は生菓子、焼き菓子、それぞれおよそ30種が並ぶ豊富さ。中でも人気なのが、焼きメレンゲと無糖生クリームを使用した「綾瀬モンブラン」と、地域でとれたはちみつを使用した「花畑はちみつマドレーヌ」。



花畑はちみつ
マドレーヌ
Hanahata Honey
Madeleine
¥240 (1コ)



📍 谷中 1-5-3 パークサイド新家 1F
☎ 03-5849-3372
🕒 10:00 ~ 20:00
定休日：不定休
🚶 東京メトロ千代田線北綾瀬駅
から徒歩 10 分

Appropriate to its name "Emplir", meaning "fulfil", there are about 30 kinds each of baked and unbaked sweets. The most popular ones are Ayase Mont Blanc using baked meringue and fresh cream, and Hanahata Honey Madeleine using local honey.

📍 1F Park side Shinya, 1-5-3 Yanaka
☎ 03-5849-3372
🕒 10:00-20:00 *Store has varied closing days
🚶 10 mins. walk from Kita-Ayase Sta. (Tokyo Metro Chiyoda line)

17 創業70年以上の歴史ある団子屋

A rice dumpling shop with over 70 years of history

かどや 槍かけだんご

Kadoya Yarikake-dango

最上級の米粉を用い、備長炭で焼き上げ、醤油の甘辛いタレをからめた、みたらし団子。蒸した団子に、ザラメ使用のあんをのせた、あん団子。各90円の二種類の団子は、もちもちと柔らかく、滑らかな食感。お土産にしてもよし、店先のベンチに座り、できたてを頬張ってもよし。

Oak charcoal grilled rice dumpling in a sweet soy sauce, and ungrilled rice dumpling with a red-bean-paste made with crystal sugar. The two varieties of rice dumpling are 90 yen each, soft and chewy with a smooth texture.



あんだんご
焼だんご
Rice dumplings with
sweet soy sauce
or bean paste
¥90 (1本)



📍 千住 5-5-10
☎ 03-3888-0682
🕒 9:00 ~ 18:00
(売り切れ次第終了)
定休日: 水
🚶 JR・東京メトロほか
北千住駅から徒歩10分

📍 5-5-10 Senju
☎ 03-3888-0682
🕒 9:00-18:00 (Closed when sold out)
Closed: Wed
🚶 10 mins. walk from Kita-Senju Sta. (JR, Tokyo Metro lines, etc.)

18 足立区を中心に 20 店舗

Centred in Adachi City, there are 20 franchises around here

千住宿喜田家

Senju-shuku Kitaya

皮に黒糖を使用したどらやき「六人衆焼」で有名な喜田家。新商品の「ロンドン・アップルサンド」は、山形県産リンゴのコンポートと白餡の上品な味。「人の一生に寄り添っていく菓子屋でありたい」の想いでつくる和菓子、区内を中心に20店舗で販売。

Genuine brown sugar is used in the batter of a bean-jam pancake "Rokuninshu". Within "London Apple-Sand", you can enjoy apple compote and white-bean-paste. Their sweets are created with the wish to be always with you.

ロンドン・アップルサンド
(どらやき)
London Apple Sandwiches
(Dorayaki)
¥300 (1コ)



📍 千住 3-92 北千住マルイ 1F
☎ 03-4376-5124
🕒 営業時間・定休日は
北千住マルイに準じる
🚶 JR・東京メトロほか
北千住駅から徒歩1分

📍 1F Kitasenju Marui, 3-92 Senju
☎ 03-4376-5124
🕒 Opening hours are the same as Kitasenju Marui
🚶 1 min. walk from Kita-Senju Sta. (JR, Tokyo Metro lines, etc.)

19 地域に愛される和菓子店

Japanese dessert shop loved by their neighbours

ひので家

Hinodeya

春はさくら餅に草餅。夏は水ようかん。秋、冬には栗蒸し羊羹と、季節の旬が楽しめる「ひので家」。オリジナルの「開運どらやき」に「とう風美人」、人気商品「わらび餅」と、数々の人気商品を生み出すのは、2代目の店主。創業50年以上、地元で愛される名店。

Hinodeya has seasonal Japanese sweets, such as Sakura rice cake for spring, soft azuki-bean jelly for summer and steamed chestnut and azuki-bean jelly for autumn and winter. This shop with over 50 years of history has been well-loved by locals.

とう風美人
Toh-fu-bijin
¥150



🏠 千住旭町 24-9
☎ 03-3882-6455
🕒 10:00 ~ 19:30
📅 定休日：火
🚶 JR・東京メトロほか
北千住駅から徒歩 5 分

📍 24-9 Senju-Asahicho

☎ 03-3882-6455

🕒 10:00-19:30

Closed: Tue

🚶 5 mins. walk from Kita-Senju Sta. (JR, Tokyo Metro lines, etc.)

20 素材にこだわる小さな洋菓子店

A little cakeshop that is particular about their ingredients

いのこ菓子店

Inoko Cakes Shop

路地を1本入った先にある、水色のポストが目印の、まちの小さな洋菓子店。良質な素材でつくられた十数種類の焼菓子が木箱に並び、生ケーキは奥の冷蔵庫から商品を出してくれる。心をこめて作られたひとつひとつのお菓子は地元ファンも多い。

Only carefully-selected fresh ingredients are used in their baked cakes lined in wooden boxes, and they will bring you samples of unbaked cakes from the fridge. Each cakes is made with love so that they will fill not only your appetite but also your heart.

栗の焼タルト
(季節限定商品)
Baked Chestnut Tarts
(Seasonal Special)
¥350
(1コ)



🏠 千住旭町 12-3 キクチハイツ 2 1F
☎ 03-6806-2306
🕒 11:00 ~ 18:00
📅 定休日：火・水
🚶 JR・東京メトロほか
北千住駅から徒歩 3 分

📍 1F Kikuchi Heights 2, 12-3 Senju-Asahicho

☎ 03-6806-2306

🕒 11:00-18:00

Closed: Tue, Wed

🚶 3 mins. walk from Kita-Senju Sta. (JR, Tokyo Metro lines, etc.)

21 国産にこだわる草だんご

Mugwort rice dumplings
made of domestic ingredients

清水屋

Shimizuya

草団子
Mugwort rice
dumplings
¥800



西新井大師門前の老舗割烹。1 階で販売している草団子は、自家製あんこを北海道産、ヨモギは青森県産、上新粉は国内米を使用と、すべて国産にこだわる。草団子のほかゆず、よもぎ、くり、桜の季節の味を 4 種詰め合わせた「四季のお団子」も人気。



🏠 西新井 1-9-11
☎ 03-3890-4122
🕒 9:00 ~ 18:00 (売り切れ次第終了)
定休日：不定休
🚶 東武大師線大師前駅から徒歩 2 分

A Japanese restaurant in front of Nishiarai-daishi temple gate. Domestic ingredients are used for mugwort rice dumplings as well as homemade red-bean-paste. A set of 4 varieties of seasonal rice dumplings is also popular.

🏠 1-9-11 Nishiarai
☎ 03-3890-4122
🕒 9:00-18:00 (Closed when sold out)*Store has varied closing days
🚶 2 mins. walk from Daishimae Sta. (Tobu Daishi line)

22 草団子をはじめ くず餅などの生菓子も

Mugwort rice dumplings,
arrowroot cakes and other unbaked desserts

田口屋菓子舗

Taguchiya Confectionary

草団子
Mugwort rice
dumplings
¥800



西新井大師門前にある和菓子専門店で、西新井大師の主要行事ではお供えのお餅やお菓子を入れる店。お土産用の草団子やくず餅をはじめ、季節の材料にこだわった期間限定の生菓子や上生菓子なども専門職人が手掛けている。喫茶室も併設。



🏠 西新井 1-9-13
☎ 03-3890-2350
🕒 9:00 ~ 17:00
定休日：不定休
🚶 東武大師線大師前駅から徒歩 2 分

A Japanese dessert speciality shop in front of Nishiarai-daishi temple gate. They offer rice cakes or desserts when there is a major ceremony in the temple. Japanese confectionery chefs create various desserts.

🏠 1-9-13 Nishiarai
☎ 03-3890-2350
🕒 9:00-17:00 *Store has varied closing days
🚶 2 mins. walk from Daishimae Sta. (Tobu Daishi line)

23 餡が中に入った 「お大師団子」が人気

Popular "Odaishi-dango" has
red-bean-paste inside

中田屋

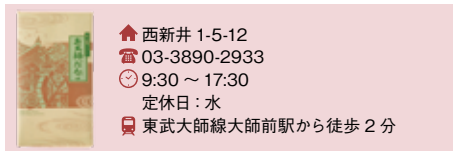
Nakadaya



お大師団子
Odaishi-dango
dumplings
¥800



西新井大師門前のお団子店。着色料、保存料はいっさい使用せず、最上級の国産小豆、新鮮な国産よもぎ100%を原料としているため、香りも豊か。参道で草団子を販売する4店舗のうち、ここだけが中に餡を包んだ「お大師団子」も販売（2020年5月31日まで休業）。



Rice dumpling shop in front of Nishiarai-daishi temple gate. No food colouring or preservatives are used. High-quality domestic red beans and fresh mugwort create their rich aroma. "Odaishi-dango" has red-bean-paste inside. (Closed until 31 May 2020)

🏠 1-5-12 Nishiarai
 ☎ 03-3890-2933
 ⌚ 9:30-17:30 Closed: Wed
 🚶 2 mins. walk from Daishimae Sta. (Tobu Daishi line)

24 うなぎや柳川鍋、 草団子が人気のお店。

Popular eel dishes, Japanese Loach and Egg
Hot Pots and mugwort rice dumplings

武蔵屋

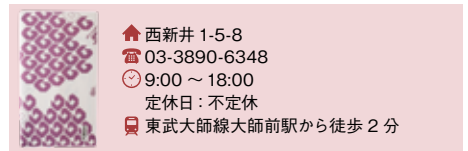
Musashiya



草団子
Mugwort rice
dumplings
¥800



西新井大師門前通り入り口に位置する割烹料理店。国産もののうなぎや柳川鍋、草団子やくず餅が人気。お土産用の草団子に添えられる餡はつぶとこしを好みで選ぶことができ、店内でいただくものは団子が7つぶ1皿。



A Japanese restaurant in the entrance of the approach to Nishiarai-daishi temple. Popular dishes include domestic eel, Japanese Loach and Egg Hot Pot, mugwort rice dumplings and arrowroot cakes.

🏠 1-5-8 Nishiarai
 ☎ 03-3890-6348
 ⌚ 9:00-18:00 *Store has varied closing days
 🚶 2 mins. walk from Daishimae Sta. (Tobu Daishi line)

25 旨味の詰まった堅焼き煎餅

Delicious hard rice crackers

浅香家本店

Asakaya Main Store



馬目焼き他
Bame-yaki, etc.
¥210 (1 枚)

レトロな店構えが魅力的なこの店の名物は「^{ばめ}馬目焼」と呼ばれる堅焼きの煎餅。ずっしり重く、旨味の詰まった煎餅は一度食べたら他では物足りなくなる逸品で、この煎餅を求めて遠方から足を運ぶ人もいます。手焼き煎餅にこだわりを見せる店。

🏠 西新井 1-7-15
☎ 03-3890-3789
🕒 9:30 ~ 18:00
📅 定休日：不定休
🚶 東武大師線大師前駅から徒歩 2 分

Hard rice cracker called “Bame-yaki” (210 yen each) is a well-known product of this retro-looking shop. This rice cracker is heavy and full of flavour, which attracts loyal customers. They are very particular with their hand-grilled rice crackers.

🏠 1-7-15 Nishiara
☎ 03-3890-3789
🕒 9:30-18:00 *Store has varied closing days
🚶 2 mins. walk from Daishimae Sta. (Tobu Daishi line)

26 秘伝の醤油だれが絶品の煎餅

Rice crackers with secret sauce are amazing

いずみや

Izumiya



げんこつ煎餅他
Genkotsu
Rice Crackers, etc.
¥80 ~
(1 枚)

老舗煎餅店のいずみやでは、備長炭を使って一枚一枚丁寧に焼き上げる手法が明治中頃から変わらず、代々秘伝の醤油だれが隠し味。醤油だれのみで味付けされた「げんこつ煎餅」は、しっかりした味と香ばしきで、食べごたえ十分。

🏠 西新井 1-7-12
☎ 03-3890-0368
🕒 10:00 ~ 18:00
📅 定休日：月 (祝日と 21 日の場合は翌日)
🚶 東武大師線大師前駅から徒歩 2 分

Rice cracker shop established in the Meiji era (1868-1912). Each rice cracker is grilled carefully over oak charcoal, the same technique used since the mid-Meiji era. Their secret soy sauce-based sauce recipe is passed down from one generation to the next.

🏠 1-7-12 Nishiara
☎ 03-3890-0368
🕒 10:00-18:00 Closed: Mon
(the following day if it is a national holiday or 21st)
🚶 2 mins. walk from Daishimae Sta. (Tobu Daishi line)

27 達磨も買える煎餅店

Rice cracker shop
where you can also buy Daruma dolls

手焼き煎餅すずきや

Hand-baked rice cracker shop Suzukiya



だるま煎餅
Daruma
Rice Crackers
¥750
(1袋)

手焼きのお煎餅が1枚から買える、大正時代から続く老舗の煎餅店。店の手前には種類豊富な煎餅が並び、奥には大小さまざまな達磨が並んでいることでも有名。この町が西新井大師の参拝客と共に発展してきたことに理由があるとのことでこの達磨も購入可能。

🏠 西新井 1-5-10
☎ 03-3890-0800
🕒 8:00 ~ 16:00
📅 定休日：不定休
🚶 東武大師線大師前駅から徒歩 2 分

You can buy a hand-baked rice cracker from this rice cracker shop established in the Taisho era (1912-1926). The varieties of rice crackers are lined in the shop front and the various Daruma dolls for sale are displayed in the back.

🏠 1-5-10 Nishiarai
☎ 03-3890-0800
🕒 8:00-16:00 *Store has varied closing days
🚶 2 mins. walk from Daishimae Sta. (Tobu Daishi line)

28 愛らしい型から生まれる人形焼

Ningyoyaki created from pretty moulds

木村屋人形焼

Kimuraya Ningyoyaki



人形焼
Ningyoyaki
¥560 (1袋)

先代の伊与田文吉氏が開店。浅草・木村屋で修業、独立した際譲り受けた型は、梨、栗、桃、ナスなど果物や野菜などのかわいらしい人形焼を生み出す。甘さ控えめの一口サイズで、餡ありか餡なしかを選ぶことが可能。

🏠 西新井 1-5-5
☎ 03-3890-2448
🕒 9:00 ~ 14:00
📅 定休日：不定休
🚶 東武大師線大師前駅から徒歩 2 分

Bite-size Ningyoyaki in pretty shapes, such as a pear or chestnut, are produced from the moulds, which were given to the former owner by Kimuraya in Asakusa when he left Kimuraya to become independent. You can choose with or without bean-paste.

🏠 1-5-5 Nishiarai
☎ 03-3890-2448
🕒 9:00-14:00 *Store has varied closing days
🚶 2 mins. walk from Daishimae Sta. (Tobu Daishi line)

足立区お菓子 MAP

- 01 株式会社 山根製菓 P8
Yamane Confectionary Co., Ltd
- 02 三祐製菓 有限会社 P8
Sanyu Confectionary Co., Ltd
- 03 パティスリー トロワフィユ P9
Patisserie Les Trois Filles
- 04 エスキモーカフェ P9
Eskimo Cafe
- 05 株式会社 大江戸 P10
Ooedo Co., Ltd
- 06 株式会社 篠原製菓 P10
Shinohara Confectionary Co., Ltd
- 07 焼きたてパン工房 サンベルゴ P11
Fresh Bakery Sunbellgo
- 08 パティスリー ラヴィアンレーヴ P11
LA PÂTISSERIE LA VIE UN RÊVE
- 09 株式会社 谷古宇商店 P12
Yakou Store Co., Ltd
- 10 マリオネット洋菓子店 P12
Patisserie Marionet
- 11 パティスリー・アトリエ・エデュ P13
Patisserie Atelier édu
- 12 株式会社 ワタト P13
Watato Co., Ltd
- 13 有限会社 鈴富製菓 P14
Suzutomi Confectionary Co., Ltd
- 14 島田屋製菓 有限会社 P14
Shimadaya Confectionary Co., Ltd
- 15 パティスリー コワン P15
Patisserie Coin
- 16 パティスリー アンブリル P15
Patisserie Emplir
- 17 かどや 檜かけだんご P16
Kadoya Yarikake-dango
- 18 千住宿喜田家 P16
Senju-shuku Kitaya
- 19 ひので家 P17
Hinodeya
- 20 いのこ菓子店 P17
Inoko Cakes Shop

- 21 清水屋 P18
Shimizuya
- 22 田口屋菓子舗 P18
Taguchiya Confectionary
- 23 中田屋 P19
Nakadaya
- 24 武蔵屋 P19
Musashiya
- 25 浅香家本店 P20
Asakaya Main Store
- 26 いずみや P20
Izumiya
- 27 手焼き煎餅すずきや P21
Hand-baked rice cracker shop Suzukiya
- 28 木村屋人形焼 P21
Kimuraya Ningyoyaki





西新井大使参道 (21 ~ 28)





お菓子なアダチ～足立区スイーツガイドブック～

- 発行日 2019年3月
発行者 東京商工会議所 足立支部
〒120-0034 足立区千住 1-5-7 あだち産業センター4階
TEL:03-3881-9200 FAX:03-3882-9574
- 店舗取材 東京未来大学 モチベーション行動科学部学生有志
編集協力 足立区商店街振興組合連合会、
(公社)足立法人会、(一社)西新井法人会、
足立成和信用金庫、東京未来大学、
(株)ジェイコム足立、神吉マネジメントコンサルティング、
堀真建設(株)、(株)トラヤ、オリオンズ観光(株)、
足立区、(一財)足立区観光交流協会
資料協力 足立区立郷土博物館・あだち菓子本舗
- 編集 (株)センジュ出版
印刷 弘和印刷(株)

