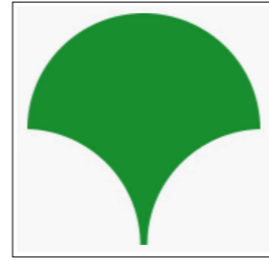


とうきょうとさん しよくざい 東京都産の食材



★トウキョウ エックス × ★ さんしよく (三色 そぼろごはん)

とうきょう う あたら めいがら ぶたにく
東京で生まれた新しい銘柄の豚肉です。やわらかくてジューシーですが、飼育環境などに厳しい規制があるため、「幻の豚」とも呼ばれています。



★こまつな さんしよく ★ (三色 そぼろごはん)

えどがわく う やさい おかし えどがわく
江戸川区で生まれた野菜です。昔、江戸川区の小松川という地域の周辺に鷹狩りに訪れた将軍が、もちのすまし汁に入っていた青菜のことを、



「ここは小松川だからこまつなよなづ小松菜と呼べ」と名付けたことから、こまつなよ呼ばれるようになりました。

★たまご さんしよく ★ (三色 そぼろごはん)

まちだし こばやしうけい えん とうきょう
町田市の小林養鶏園さんのたまごです。東京で生産されたたまごは輸送に時間がかからないので、新鮮で美味しく食べられます。

★おおくらだいこん おおくらだいこん ★ (ふろふき大蔵大根)

せたがやく さいばい だいこん うえ した
世田谷区で栽培されている大根で、上から下まで大根の太さが同じであることが特徴です。大蔵大根は11月中旬から12月かけて収穫されますが、スーパーなどには売られていないので、手に入れるのが難しい大根です。



