

# 新たな価値を作り出した 生産者と職人の挑戦

加藤 博久 Hirohisa Kato

六次産業農業者

# 自己紹介

加藤 博久

Hirohisa Kato



## 【経歴】

- ▶ 2012年 就農
- ▶ 2015年 いちごの栽培を開始

## 【栽培のこだわり】

- ▶ 一粒ずつの味にこだわり、管理が行き届く範囲で栽培。
- ▶ 都心にある農園だからこそ、完熟の美味しいイチゴを提供

# 練馬区内の飲食店

店名

ピッツェリア ジターリア ダ フィリッポ

店主

岩澤 正和 (Masakazu Iwasawa)





# 2006年世界一になったマルゲリータ なぜ練馬野菜を使ってピザの世界大会に 挑んでいるのか？





# 世界品質の「生産者とのつながり」 練馬区産野菜のお客様からの反応は？



# 練馬区内の和菓子店

店名

あわ家惣兵衛（あわやそうべい）

店主

佐藤 公明（Kimiaki Sato）





# 練馬区に昔からあった栗









# 都市農業の価値を高める

農家



プロフェッショナル  
シヨナル



新しい価値



# 今年の練馬江戸栗プロジェクト

## 第3回 見つけた! 香りと口に広がる味巡り 練馬産江戸栗

**練馬  
江戸栗  
プロジェクト  
2019**

練馬の栗「江戸栗」を生産している農家さん



**参加店舗を巡り8文字を集め  
キーワードを当てよう  
抽選で豪華景品をプレゼント!**

**利用期間**  
2019年11月1日(金)~12月15日(日)

チラシ配布場所 **無料**配布中 11月1日(金)18時30分~12月15日(日)17時

●上記17店舗 ●観光案内所 ●練馬区役所

参加店舗 **さん さま** 練馬江戸栗プロジェクト  
協賛店舗 **さん さま** 協賛店舗

※参加店舗の営業時間や商品内容は、各店舗のホームページやチラシでご確認ください。また、抽選は12月15日(日)17時30分~18時30分に行われます。抽選結果は抽選結果発表ページでご確認ください。

**練馬江戸栗プロジェクト**  
TEL.03-5922-5636

### 1 パーカー マザーグース

創業103年。伝統を守りつつ最新のトレンドを追求。様々な素材やデザインを駆使し、個性あふれるデザインを提案。また、最新の縫製技術により、耐久性と快適性を両立させた製品を提供しています。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00  
〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 2 和菓子 湖月庵芳徳

創業以来、お客様への喜ぶ顔を、職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 3 菓子処 あかぎ

おいしい和菓子を届けた感動。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 4 ホリカテツカ光が丘ベーカリーポルパルファン

練馬産の産地直産の栗を使用した。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 5 ピッツェリアジターリアダフィリッポ

イタリアの伝統的なピッツァを。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 6 和菓子処 新盛堂

季節の和菓子とわらび餅。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 7 季節の和菓子 菊屋

人生の節目に欠かせない和菓子。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 8 練馬大根最中本舗 栄泉

練馬大根を使った最中。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 9 秋風洋菓子 ナカタヤ

1959年創業の秋風洋菓子。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 10 菓子舗 青柳

創業40年。伝統的な和菓子。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 11 練馬大根最中本舗 栄泉

練馬大根を使った最中。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 12 パズリースープリネットズ 本店

1975年創業。伝統的な和菓子。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 13 和菓子 大吾

創業100年。伝統的な和菓子。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 14 惣兵衛最中本舗 あわ家惣兵衛

創業100年。伝統的な和菓子。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 15 西洋菓子 おだふじ 大泉学園店


創業100年。伝統的な和菓子。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00

### 16 パズリースープリネットズ 江古田店

1975年創業。伝統的な和菓子。職人魂で作り出す。季節の味、旬の素材、伝統の技。和菓子の魅力を伝える。『産地直産』『新鮮』『安心』をキーワードに、季節の味を生み出す。

〒114 練馬区西原2-2-2  
TEL. 03-3562-5252  
FAX. 03-3562-5253  
営業時間 10:00~18:00





# 江戸栗 × 職人・シェフ = ?!



# 都市農業の価値を高める

農家



プロフェッショナル  
シヨナル



新しい価値

