

さくら咲き 心地よいまち ずっとめぐろ

# MEGURO

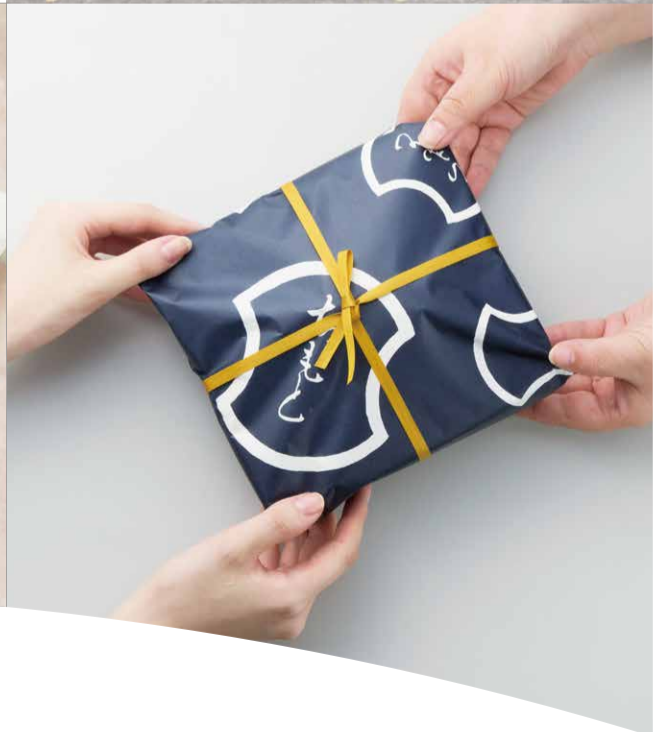
めぐろ区報

12 | 15 令和7年(2025年)  
NO.2223



めぐろ  
土産物語

美味しさと  
ともに、  
土産話も。



### Main Contents

p.2-3 特集 めぐろ土産物語

p.4 新しい子どもの居場所がオープンします

p.7 人事行政の運営状況

p.16 年末年始の業務案内

めぐろ区報への感想・要望を  
ぜひ教えてください。  
回答はこちらから >>>



# 美味しさとともにも、土産話も。

目黒で購入できる定番土産を、商品の開発秘話やお店の歴史と共にご紹介します。おいしさの裏にある、知られざるエピソードの数々を読んだ後は、きっとお店まで買いに行きたくなるはず。自分用でもお土産用でも、目黒のおいしさをぜひお持ち帰りください。

※商品の価格は全て税込みです  
※区内店舗のみ、所在地を記載しています  
※令和7年12月時点の情報です  
※年末年始は営業時間を短縮する可能性があります。詳細は各店舗の📍をご覧ください

このマークがついている店舗はめぐろデジタル商品券対象店舗です。  
※有効期限は12月26日まで

## 今回ご紹介する商品の選定条件

- ・区にゆかりのあるもの
- ・区を中心に販売、製造しているもの
- ・持ち帰りができるもの
- ・2・3日以上持ちするもの
- ・初回の「めぐろ土産」令和2年版から認定され続けているもの

条件を満たす「めぐろ土産」認定商品の中から広報広聴課で選定しています。

📍広報広聴課 (☎5722-9486, 📠5722-8674)



本店のみ

御菓子司 玉川屋 バターどら焼き 1個 250円

うぐいすあんに空豆の甘露煮を入れ、無塩ホイップバターを挟んだ一番人気の商品。  
本店 🕒9:00～18:00(不定休) 📍目黒2-10-14 ☎3491-0555  
※年末は12月31日まで、年始は1月2日から営業



Side story

目黒で生まれて100年以上、愛される老舗の参拝土産。  
玉川屋は創業から102年、伝統と革新の掛け合わせによって、昔ながらの味を守りつつ現代に合った和菓子を作り続けています。もう一つの看板商品は、目黒不動尊に奉られる仁王様にちなんだ「目黒仁王餅」。丸い形は、目を光らせて目黒不動尊を守る、仁王様のりりしい目をイメージしています。



本店のみ

御門屋 揚まんじゅう 1個 140円

こしあんの蒸しまんじゅうを独自調合した油で揚げた、こだわりの逸品。  
本店 🕒8:00～19:00 📍中町1-26-5 ☎3715-7890  
※年末は12月31日まで、年始は1月3日から営業 ※他にも中目黒店、自由が丘店があります



Side story

先代から受け継ぐ自慢の揚げ菓子。上品な味わいをご堪能あれ。  
御門屋は、おかきの製造卸として、昭和27年に目黒通りの油面地藏通り商店街で創業しました。最高級の餅米をふんわり揚げたおかき「揚もち」もこだわりの商品の一つ。材料の選別から仕込み、油の温度までこだわった揚げ菓子は、代々受け継がれる自慢の一品です。



巴裡 小川軒 元祖レイズン・ウィッチ 10個入 1,400円

ほどよく洋酒に漬け込んだレーズンと特製クリームをクッキーでサンドしたお菓子。  
目黒店 🕒10:00～18:00(土曜日は17:00まで、日曜日、祝・休日定休。その他不定休)  
📍目黒本町2-6-14 ☎3716-7161  
※年末は12月31日まで、年始は1月5日から営業



Side story

兄弟げんかの産物？レイズン・ウィッチの知られざる誕生秘話。  
創業者の息子たちの代から洋菓子の販売を始めました。店への情熱が故に、方針を巡って数々の兄弟げんかがあったそう。そんな衝突を経て生まれた丸い形のレイズン・ウィッチ。現在は四角に形を変え、兄弟の思いを引き継いだ目黒の工房で、今日も一つ一つ手作りされています。



東京 自由が丘 モンブラン ティーコンフェクト 12枚入(個包装) 3,984円

日本で初めてモンブランを作ったお店のロングセラークッキー。  
🕒11:00～18:30(火・水曜日定休。その他不定休) 📍自由が丘1-25-13 ☎3723-1181  
※年末は12月31日まで、年始は1月3日から営業



Side story

「モンブラン」の特徴は、日本人になじみ深い栗の甘露煮を使った黄色いマロンクリーム。  
看板商品「モンブラン」の歴史は、創業者がフランスで見た名峰モンブランの美しい姿に感銘を受けたところから始まります。その山の名前を冠した店を開き、試行錯誤を重ねた末に生まれたのが、おなじみのモンブランケーキです。栗の甘露煮から作られるマロンクリームは山の岩肌を表現しています。



1 目黒のさんま 1個 250円  
2 殿さまどら焼 1個 230円  
3 雁(鷹)匠 1個 250円

つたや一粋庵「目黒のさんま」シリーズ

目黒生まれの店主が郷土愛を込めた、落語「目黒のさんま」がモチーフのお菓子。  
🕒8:30～18:30(日曜日、祝・休日、毎月第2・4月曜日定休)  
📍目黒本町6-9-11 ☎3713-2402  
※支払い方法は現金のみ ※年末は12月31日まで、年始は1月6日から営業



Side story

「目黒のさんま」という名の通り、魚の形をしています。  
目黒へ鷹狩りに来た殿様がさんまを食すストーリーでおなじみの落語「目黒のさんま」。そのさんまにちなんだ和菓子を販売しているつたや一粋庵は、寄席で使用される字体で書かれた大きなぼりが目印です。さんまに似せて作られた和菓子の中にはあんこが入っていて、優しい甘みが感じられます。

column | あの名菓も目黒に本社を構える



サクマ製菓株式会社 サクマドロップス 71g入 194円

今年で創業から117年。今でも多くの人に愛されるロングセラー商品。  
本社 📍中央町1-5-2 ☎5704-7111  
※本社では販売していません

Side story

誰もが知っている色とりどりのキャンディー。  
最初の発売は明治41年ですが、おなじみの四角い缶での発売はそこから5年後に始まりました。戦後の物資不足などにより一時販売を中断したものの、昭和23年に製造を再開し、今に至るまで長く愛される定番商品に。味は8種類で形も5種類あるので、カラカラと缶を振ったら何が出てくるか、食べる前にもわくわくする楽しさがあります。保存性が高いのもうれしいポイントです。

めぐろ区報は、区📍から音声で聞くことができるほか、視覚障害などがあるかたのためのデジター版もあります。詳細は障害者支援課支援サービス係(☎5722-9846, 📠3715-4424)へ



御菓子所 ちもと 八雲もち 1個 238円

砕いたカシューナッツが練り込まれた、柔らかさと弾力を兼ね備えたお餅。  
🕒10:00～16:00(水・木曜日定休) 📍八雲1-4-6 ☎3718-4643  
※年末は12月31日まで、年始は1月4日から営業



Side story

人々に永く愛される、こだわりのお菓子を地元・目黒に。  
長年愛される地元の銘菓を作りたい。地名を冠した名物「八雲もち」は、そんな先代の思いから生まれました。無駄な手を加えず、シンプルなレシピで和菓子の本物の味を提供しています。店内の空間も本物を追求しており、レジ前の格子は、本物の鉄でできているんだとか。



亀屋万年堂 ナボナ 6個入 1,188円

素材と製法を一から見直し、生地とクリームを一新。和と洋が調和した新しい味へ。  
総本店 🕒9:00～20:00 📍自由が丘2-11-5 ☎3717-4510  
※年末年始も営業 ※学芸大学店もあります



Side story

常に新しいおいしさを追求し、進化を続ける銘菓。  
昭和13年創業の亀屋万年堂は、自由が丘発祥の老舗和菓子店です。和菓子和洋菓子の良いとこ取りをした商品を作りたい。ヨーロッパで現地の洋菓子文化に触れた創業者の思いから、生まれたのが「ナボナ」です。名譽区民である王貞治氏のCMでも話題になりました。

めぐろ土産をもっと知る。  
～冊子「めぐろ土産」のご紹介



めぐろ観光まちづくり協会が設置する委員会によって選出される「めぐろ土産」。同協会📍でも公開中の「めぐろ土産」には、これまでの認定商品を一覧で掲載しています。食べ物や飲み物だけでなくグッズも紹介しているので、お気に入りのめぐろ土産を見つけてみてください。

📍めぐろ観光まちづくり協会(☎5722-6850, 📠5722-6891)

冊子に掲載のマップから探すこともできます



駅周辺はお店が集まっているので、拡大地図を見ながら、近くにあるめぐろ土産販売店を探してみるのもおすすめです。

令和8年版は来年1月末に発行予定!