小松菜力。



東京江戸川区の
＼おいしい魅力／
ガイドブック
EDOGAWA FOOD GUIDE

小松菜関連商品90種類
掲載店舗51軒

掲載商品:蒲元「小松菜コロッケ」

もくじ

江戸川区と小松菜のホットな関係 …… 3

パワーも美味しさもバツグン！
江戸川区の小松菜はスゴい！ …… 4

小松菜と香取神社の歴史 …… 5

小松菜を支える地元農家さんの熱き想い …… 6

江戸川の「小松菜」が未来を創る
～ JA 東京スマイル江戸川地区青年部 ～ …… 8

食べきりレシピ！小松菜編紹介
江戸川区×愛国学園短期大学 …… 10

知っているようで意外と知らない！？
小松菜調理のコツ …… 11

親子で学ぶ小松菜のおいしさと食の大切さ …… 12

小松菜まつり開催レポート …… 13

小松菜商品取り扱い店舗・直売所 MAP …… 14

小松菜プラスワンサイト
えどちゃんショップ移転のお知らせ …… 19





小松菜ってどんな野菜!?



冬が旬！一年中食べられる、料理に便利な万能野菜

小松菜は、チンゲンサイやからし菜などの仲間で、冬が旬の緑黄色野菜。寒さで葉が肉厚になり、甘みが増します。現在は100種類以上の品種があるとされ、夏に適した品種も栽培されるなど、一年を通して楽しめます。

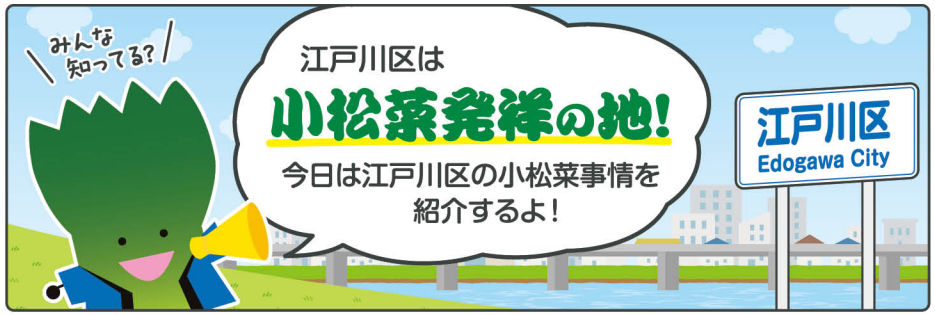
江戸時代から親しまれてきた小松菜

小松菜は江戸時代から親しまれてきた野菜で、現在の江戸川区周辺でも栽培されていました。冬菜、鶯菜、餅菜、葛西菜など、地域によってさまざまな呼び名があるのも特徴です。

江戸時代から続く

江戸川区と小松菜のホットな関係

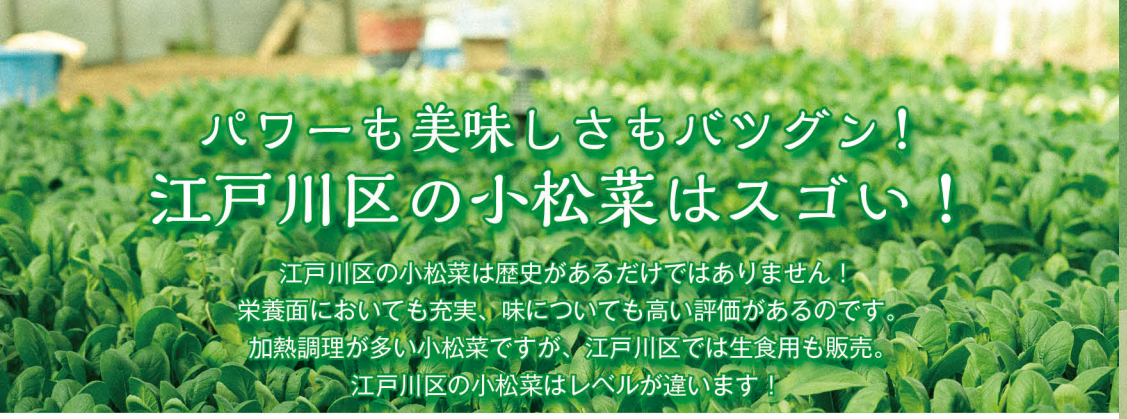








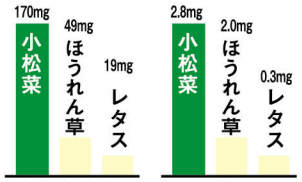




パワーも美味しさもバツグン！
江戸川区の小松菜はスゴい！

江戸川区の小松菜は歴史があるだけではありません！
栄養面においても充実、味についても高い評価があるのです。
加熱調理が多い小松菜ですが、江戸川区では生食用も販売。
江戸川区の小松菜はレベルが違います！

まさに天然サプリメント 恐るべし小松菜パワー！



100g中の栄養成分 八訂日本食品標準成分表より抜粋

小松菜の栄養価については、意外と知られていませんが、実は栄養バツグンの野菜。とくに現代人に不足しがちな**カルシウム**の含有量は緑黄色野菜の中でもトップクラスで、なんと**ほうれん草の3.5倍！ビタミンA、鉄分などのミネラルも豊富**な元気いっぱいの野菜です。天然サプリのような小松菜を食べてパワフル＆ビューティを目指しましょう！

江戸川区だから美味しい！ 「美しく結束」された姿は高品質の証！

江戸川区の小松菜の美味しさの秘密は、その土壌にもあります。東京湾に面しているため、海からの潮風の影響で、ミネラルが多く、**旨みと甘味を高めている**と言われています。また都内において市場に鮮度の高い小松菜を出荷できるのも江戸川区のメリット。袋詰めで販売される小松菜が多いなか、江戸川区では袋詰めをせず、根を切らず、茎をテープで留めて結束することにこだわっています。茎も根もシャキッと美しく束ねられた小松菜は、**鮮度と品質のよさの証**なのです。

江戸川区の小松菜は、生でもOK！ 「サラダ小松菜」も登場

加熱して食べるのが常識の小松菜ですが、江戸川区の小松菜は、区内農家が弘前大学や江戸川区と発足した「えどがわ農業産学公プロジェクト」により、生でもおいしく食べられることが分かっています。**生の小松菜はシャキッとした食感が魅力。**小ぶりでいて、えぐみがないかわりに甘みが強く、茎も葉もやわらかな小松菜は、サラダにぴったり。フレッシュでみずみずしい味わいが楽しめます。


伝統工芸カフェ・アルティザンで購入することができる。（P18 参照）



小松菜と香取神社の歴史

江戸川区の特産品「小松菜」は、香取神社でその名が付けられたと伝えられています。
徳川吉宗との逸話や「小松川」の地名の由来など、小松菜発祥の歴史を知ることで、地域に息づく文化や魅力を感じてみませんか。



香取神社とは

江戸川区中央に鎮座する香取神社は、平安時代以前から続くとされる歴史ある神社です。現在の祭神は経津主大神（ふつぬしのおおかみ）で、厄除け・交通安全・家内安全などのご利益で知られています。江戸川区では、「小松菜発祥の地」として全国から参拝者が訪れる神社でもあります。

なぜ小松菜発祥と言われるのか



江戸時代、この地域には現在の小松菜によく似た青菜が栽培されていました。1719年（享保４年）、徳川吉宗が鷹狩りでこの地を訪れ、香取神社で休憩した際に、その青菜が入った吸い物を献上されます。吉宗はその味を大変気に入り、「この菜には名前があるのか」と尋ねました。当時は特に名前が無かったため、「この辺りは小松川だから、『小松菜』と名付けよう」と言ったことが、小松菜の名前の始まりと伝えられています。



今でも地域に残る歴史

現在も香取神社には、小松菜発祥を伝える石碑や案内板があります。毎年、小松菜にちなんだイベントや地域活動も行われ、農家の方々やJA東京スマイル、江戸川区が協力し、小松菜の歴史や魅力を未来へ伝えています。地域の特産品としてだけでなく、「江戸川区の歴史・文化」の象徴として、小松菜は今も大切に受け継がれています。



● 新小岩 間々井香取神社　住所：東京都江戸川区中央 4-5-23　☎ 03-3655-8980



小松菜を支える
地元農家さんの熱き想い

農業の未来を背負って立つ次の世代。先輩に追いつき追い越せの精神で毎日小松菜と向き合っています。そんな熱き二人の青年農家さんにお話を聞きました。

榎本農園の榎本崇孝さん

小松菜 +1 サイトへ

日々勉強、日々成長。小松菜農家の明日を担う若き16代目

江戸時代から続く農家の16代目として、30歳を迎えた3年前に家業を継いだ榎本崇孝（えのもとたかよし）さん。15代目の父からは基本的な栽培方法を教えてもらっただけで、自分なりに考えてやってみることを許されたと言います。1年目は父のやり方を倣い、2年目以降は、自分なりに工夫して栽培していきました。

ところが3年目となった今年2026年の夏。猛暑に加えてゲリラ豪雨が発生する厳しい天候の中、ビニールハウスの湿度管理がうまくいかず、思うように小松菜を育てることができませんでした。申し訳ないと父に謝罪したところ、失敗から学ぶことの大切さを告げられたと話します。

「小さい頃から父の姿が憧れでした。家の直売所に買いに来てくれる方たちから『野菜が甘くておいしい』と言ってくれるのを何度も聞いているうちに、地域の人たちに喜んでもらえる父の仕事をすばらしいと感じ、大人になったら家を継ぎたいと思うようになっていました」

農家の1日は早く、学校給食のために朝7時から江戸川区内の小・中学校へ小松菜を配達します。終わったら午前中のうちに翌日に納品するための小松菜を収穫・梱包。お昼休憩後は播種、土の耕運、換水ホースの取り替えなど、そのときに必要な作業をします。



「毎日何かしらやることがあり、仕事は全然減らないです。まだ季節を3度経験したくらいでは実績はゼロですから当然だと思います。このあとも先輩の所へアドバイスをいただきに行く予定になっています」

まだまだ初心者だと語る榎本さんですが、自身が作る小松菜にはプライドを持っています。

「うちのものは柔らかく、えぐみが少ないのが特徴です。小松菜にはいろいろな調理法がありますが、サラダやお浸しなどシンプルに食べるのがベストだと思っています。みそ汁の具にしてもおいしいですよ」

実績がないとは、伸びしろしかないということ。そんな榎本さんには今、明確な目標があります。

「江戸川区の品評会で最も評価の高い特選を獲ることです。その道のプロから高い評価をいただければ作り手として自信になります。これは5年後、10年後までに受賞したいといった中長期的なものではなく、来年にでも欲しいくらいの近々の目標です」

父の仕事を継承し、周りから認めてもらうのは大変だと語る榎本さん。人柄の良さが滲み出る若き16代目は、努力を惜しまない謙虚さと内に秘めた情熱でその高い壁を乗り越えようと日々勉強中です。榎本さんの成長は、江戸川区産の小松菜の未来にとっても貴重な財産です。



草薙農園の島田飛以郎さん

小松菜 +1 サイトへ

小松菜農家の未来を受け継ぐ、27歳の新たな挑戦

江戸川区の小松菜農家で自分よりも年下と出会ったことがないという島田飛以郎（しまだひいろ）さんは、キャリア3年の若干27歳。代々続く実家を継いだわけではなく、婚約を機に農業を始めました。

「それまで農家とは縁のない仕事をしていて、前職は整体師でした。妻の実家が農家だったことをきっかけに農業に従事するようになり、実際にやってみると、自分の性格に合っていると感じています」

整体師は1日中人と接するサービス業。ストレスが溜まることも多かったといいます。しかし農業は配達で他人と関わることはあるものの、基本的に黙々と作業するのが中心。精神的に楽になったといいます。

だからといって、手を抜いて良いわけではなく、丹精を込めれば込めるほど結果につながるのが農業の大きな特徴でもあります。「小松菜は手をかけずに育つ作物ではありません。水や肥料の量やタイミング、ビニールハウスの温度や湿度調節など、季節や天候に合わせた細かな作業が大切です。特に大変なのが害虫への対策です。葉物野菜である小松菜は虫に食われやすく、徹底した管理が求められます」

収穫した小松菜は江戸川区内の17の小・中学校に納品されます。学校給食に使われる食材は検査が厳しく、一束の中に虫が一匹でも潜んでいたら全品回収になる場合もあります。

「収穫したら2回ほど水洗いして、さらに目視で1つ1つ検品していきます。口に入るものですから、信頼を損なうようなチェックの怠慢は許されません。こういうことを知ったのも農業を始めてからで、ここまでやらないと出荷できないのかと最初は驚きました」。給食に必要とされる小松菜は、大きくて安全品質の高いもの。たくさんの量を一気に調理しなくてはならないため、その過程で折れてしまうものも好まれません。そういうニーズがあるのももちろん知りませんでした。

まったくの未経験から農業を始め、妻の家業を引き継いでいくことに不安がないといえば嘘になる――。それでも農作物の管理や配達など、少しずつ任される仕事が増えて、自信になっているといいます。

「将来的には事務的な部分も含めて、自分が全部やれるようにならないといけないと思っています。今は義父さんを中心に仕事が回っていますので、少しでも負担を減らせるようにサポートしていきたいです」

大きな夢を追う前に、まずは小松菜作りをしっかりと受け継ぐこと。それが島田さんの現在の目標です。



江戸川の「小松菜」が未来を創る

小松菜から広がる、地域とのつながり

私たちJA東京スマイル江戸川地区青年部は、区内の若手農家が集まり、江戸川産農産物のPRや食農教育を通して、地域の産業を次の世代へつなぐ活動をしています。

今年度は20代の新しいメンバーも加わり、これまで以上に若い力が集まる青年部となりました。部員一同、江戸川の農業と農産物の魅力をもっと多くの方に知ってもらえるよう、さまざまな活動に取り組んでいます。特にここ江戸川区が発祥である「小松菜」には全力です！

5月の花の祭典や10月の区民まつりをはじめとしたイベントでは、私たち自身で小松菜を中心とした新鮮な野菜の販売をしています。直接販売することで、誰が作っているのかを知っていただくだけでなく、生産者直伝のおいしい食べ方や、皆さんのご家庭で栽培している野菜のアドバイスなど、江戸川の農業を身近に感じてもらえればと思っています。



今年は新たな活動の場も広がりました。江戸川区とゆかりのある「クボタスピアーズ」のイベントにも参加し、ラグビー観戦に来た皆さんにも江戸川の小松菜を知っていただく機会となりました。また、区と保護司会などが主催する「区民の集い」では、小松菜の配布を行いました。こうした地域のさまざまな場所で小松菜を手に取ってもらうことは、江戸川の農業を知っていただくきっかけになると感じています。







そして、昨年から登場した「小松菜タワー」も、少しずつ青年部の活動を飛び出して広がっています。イベントなどで私たちが制作してきた小松菜タワーを、さまざまな方が紹介してくださるようになり、「江戸川区は小松菜発祥の地」ということを知っていただく機会も増えてきました。ただ販売するだけでなく、見て楽しんでもらうことも、小松菜のPRにつながるのだと実感しています。

そのほかにも、ちゃぐりんフェスタ・親子deクッキングなどでの食農教育、特別支援学校での農業指導など、子どもたちや地域の皆さんに農業を身近に感じてもらう活動を継続しています。また、小松菜を使ったドリンクやケークサレなどの加工品開発にも挑戦し、青年部ならではの江戸川産小松菜の新しい楽しみ方を提案しています。

私たち青年部が目指しているのは、小松菜を「作って、売る」だけではありません。小松菜をきっかけに、農家と地域の人、子どもたち、さまざまな分野の方々がつながり、江戸川の農業を知ってもらうことです。

新しい若い力も加わった私たち青年部。これからも江戸川区の伝統である農業を守りながら、新しい発想にも挑戦し、江戸川の小松菜を未来へつないでいきます。江戸川の小松菜を見かけたら、ぜひ手に取って、その魅力を味わってみてください！



食品ロス削減！

食べきりレシピ！小松菜編紹介

普段何気なく捨ててしまったり、余ってしまう食材を使った食べきりレシピを紹介します。江戸川区に協力して愛国学園短期大学の学生がレシピを考案しています。その中の一つをご紹介！

Recipe 余りご飯を使ったおこげオイスターソース炒め

ご飯をパリパリにするために薄く伸ばすのがコツです。
余ったご飯をおかずとして利用できるように考えたレシピです。



調理時間 30分

● 材料（２人分）

ご飯	茶碗１杯（150g）
しょうゆ	大さじ 1/2
豚こま切れ肉	120 g
片栗粉	小さじ１
酒	小さじ１
小松菜	1/2 束
もやし	1/2 袋
サラダ油	大さじ 1/2
にんにくチューブ	小さじ 1/2 ～ 1/4
オイスターソース	大さじ１

● 作り方

1 ご飯としょうゆ（大さじ1/2）を混ぜる。
2 オーブンシートを大きくひろげる。1 をのせ、その上に同じ大きさのオーブンシートをのせる。麺棒を転がし、ご飯を薄く伸ばす。上のオーブンシートをはずし、下のオーブンシートにご飯をのせたままお皿にのせ、電子レンジ 600 Wで９分間加熱する。できたおこげを一口大に折る。
3 豚肉は、片栗粉、酒を揉み込む。小松菜は、３～ 4cm の長さに切る。
4 フライパンに、サラダ油とにんにくを入れて中火で炒め、香りが立ったら豚肉を加えて炒める。肉に火が通ったら、小松菜ともやしを加えて炒める。しんなりしたらオイスターソースを加え、30 秒～１分間程炒めたら、火を止める。
5 2 のおこげを器に盛り、その上から 4 をかけて、完成。

区では食品ロス削減への取り組みとして食べきりレシピの募集を行っています。愛国学園短期大学の学生によって考案されたレシピは、カードにして広く皆さんに配布しています。



あなたの「食べきりレシピ」を募集しています！！
詳しくは、こちらの二次元コードよりご確認ください。

愛国学園短期大学サイトへ

知っているようで意外と知らない!?

小松菜調理のコツ

洗い方



根元をよく洗いましょう

洗い方には２つの方法があります。①下ゆでしておひたしなどに使うときは、根元部分を残したまま十字に切り込みを入れます。水をあてながら指でこすって洗い、土などの汚れをきれいに落とします。②炒め物など下ゆでをせずに使うときには、根元ギリギリの所で切り離し、特に茎のくぼんだ部分は指の腹でよく洗います。

ゆで方



先に茎の部分だけをいれるよ

たっぷりの湯でふたなしでゆでます

小松菜の５倍以上のたっぷりの沸騰した湯に茎から先に入れて、ひと息おいたら葉の部分も湯の中に入れます。再度沸騰したら上下を返し、もう一度沸騰したらおおよそゆであがりの目安です。すぐに冷水にとって中まで冷ますと、余分な熱が入るのを防ぎ、鮮やかな緑色に仕上がります。

保存方法



早く使い切るのが一番！乾燥が大敵！

地場の新鮮な小松菜は、収穫後２～３日で食べきるのが一番おいしい食べ方です。保存する際には、葉先が乾燥しやすいので、湿らせた新聞紙やキッチンペーパーで包んでからポリ袋に入れて保存すると鮮度が保てます。数日で使い切れない場合には、さっとゆでてから冷凍保存するのがおすすめです。



小松菜マメ知識

小松菜はゆでなくても使えるの？

小松菜はアクが少ないので、炒めものや汁物などには切ってそのまま使えます。ビタミンＣなど水溶性の栄養成分も効率よく摂取でき、下ゆでの手間も省けるので料理時間の短縮にもつながります。

小松菜の茎にみられる黒い点々って何？



カビや虫ではなく「ゴマ症」とよばれる野菜の生理的障害で、「白菜」や「かぶ」など他の野菜でも見られるものです。栽培時の気候や温度、肥料の窒素成分などの様々な要因で細胞が反応し、細胞壁が黒く変色したものですが、味や食感への影響や身体への害はありません。黒い点々があるからと捨ててしまわずに、おいしくいただきましょう。

文／愛国学園短期大学講師　佐藤清香

親子で学ぶ 小松菜のおいしさと食の大切さ

JA 東京スマイル
江戸川地区女性部



江戸川区の特産品・小松菜のおいしさを、次の世代へ伝えたい。
そんな想いから、JA 東京スマイル江戸川地区女性部では、食育活動の一環として「親子 de クッキング」を続けています。
親子 23 名が参加した今回は、野菜クイズや調理実習を楽しみながら、小松菜や地元農産物の魅力を体感。地域に根ざした女性部の活動と、小松菜への熱い想いを伺いました。

お話を伺った方
彦田 基子（ひこた もとこ）さん
JA 東京スマイル 江戸川地区女性部 部長



Q「親子 de クッキング」は、どのような思いから始まったのでしょうか？

「親子 de クッキング」は、食育を目的に約 20 年前から続けている取り組みです。栄養士の皆さんと女性部が協力し、地産地消や農業の大切さを親子で楽しく学べる場としてスタートしました。未来を担う子どもたちに、食べることや農業への関心を持ってもらいたいという思いで続けています。

Q この教室を通して、一番伝えたいことは何ですか？

一番伝えたいのは、「農業」と「食」の大切さです。江戸川区で育った新鮮な野菜は、本当においしいんです。野菜が苦手だったお子さんが、「こんなにおいしい野菜は初めて！」と笑顔で食べてくれることもあります。自分たちで料理を作る体験を通して、新鮮な野菜のおいしさや、地元の農産物の魅力を知ってもらえたらうれしいですね。

Q ご家庭でおすすめの小松菜料理はありますか？

やはり定番の「おひたし」と、お正月のお雑煮ですね。江戸川のお雑煮には、小松菜が欠かせません。地域によって具材はさまざまですが、私たちにとっては、小松菜が入ってこそ昔ながらのお雑煮です。昔から親しまれてきた味を、これからも伝えていきたいですね。



Q 女性部の活動の中で、特に印象に残っていることはありますか？

「花の祭典」や「区民まつり」で販売している小松菜まんじゅうです。女性部のメンバーが小松菜をゆでてピューレにし、生地に練り込み、一つひとつ手作りしています。毎年、多くの方が楽しみに並んでくださり、「これを食べたくて来ました」と声を掛けていただくこともあります。地域の皆さんに喜んでもらえることが、私たちの活動の励みになっています。

Q 今後、女性部としてどのような活動を続けていきたいですか？

これからも、子どもたちに食の大切さや農業への関心を持ってもらえる活動を続けていきたいと思っています。料理をしたり、一緒に食べたりする体験は、食の楽しさや協力することの大切さを学ぶ貴重な機会です。地域のイベントなども通じて、江戸川区の農業や農産物の魅力を発信し、未来につないでいけたらうれしいです。



江戸川区最大級の小松菜イベント！

小松菜まつり開催レポート

第12回 小松菜まつり 2026

小松菜の魅力がいっぱい詰まった、
年に一度の小松菜イベント！
楽しいステージやおいしいグルメ、
体験コーナーなど、内容もりだくさん！
家族みんなで楽しめるイベントに、
足を運んでみては？



ステージイベント
ダンスやヒーローショーなど、楽しいステージが盛りだくさん！





小松菜グルメ
小松菜を使ったグルメやスイーツが大集合！



高さ約 2m！小松菜200束を使用したシンボル
小松菜タワー！

販売・無料配布
新鮮な小松菜や地元の野菜をお得にゲット！



第 13 回　小松菜まつり 2027

日時　令和 9 年 1 月 23 日（土）10:00 ～ 16:00

会場　アリオ葛西 1 階ウェストコート（江戸川区東葛西 9 丁目 3-3）

内容
- 小松菜グルメ・スイーツ販売
- ステージイベント（ダンス・ヒーローショーなど）
- 小松菜の販売・無料配布
- 小松菜グルメスタンプラリー　など

※イベント内容は変更する場合がございます。



江戸川区産の小松菜や商品が買えるイベントに行こう！

花の祭典
【時期】
例年 5 月 3 日・4 日
午前 10 時～午後 4 時
※ 2 日目は 15 時まで
【会場】
鹿骨スポーツ広場
（江戸川区篠崎町 8-5）

JA まつり
【日時】
例年 11 月 3 日
午前 9 時～午後 1 時
【会場】
JA 東京スマイル
江戸川支店
（江戸川区西一之江 3-4-7）

グリーンパレス物産市
【日時】
年 3 回
午前 10 時～午後 5 時
※最終日のみ 15 時まで
【会場】
グリーンパレス
（江戸川区松島 1-38-1）

江戸川区民まつり
【時期】
例年10月の第 2 日曜日
午前 9 時～午後 4 時
【会場】
都立篠崎公園

小松菜商品 取扱い店舗・直売所MAP



小岩エリア
28 Myu's Garage
29 和ふぅ bar
30 松丸農園
31 中華そば 亜熱帯

平井エリア
1 やおやすいーつ プチファーム
2 Cafe SAKURA

中央エリア
3 和菓子 金時
4 グリーンパレス
5 ヴィオレッタ
6 までいマーケット
7 鈴光酒店
8 居酒屋さつき
9 しゃぶテキ亭
10 マルコ（MARUKO）
11 長寿庵
12 フレンド公園前直売所

船堀エリア
13 韓国料理のほほん
14 けさらんぱさらん
15 玄舟庵　船堀店
16 田中農園
17 まちカフェひろば もも
18 ジオークベーカリー
19 新川さくら館
20 パティスリーカフェひばり
21 ROYAL HUB
22 和彩よし川
23 呑み助 やす
24 てんぷら 天悟
25 Bar Shu-shu
26 Mano a mano
27 食い処 てんてん

篠崎エリア
32 旬野菜和料理いし井
33 ブーランジェリーラパン
34 糀屋酒店
35 CAFE. はなや香。
36 忠三櫻本舗
37 伝統工芸カフェ・アルティザン
38 キッチンこころ
39 伊勢元谷商店

瑞江エリア
40 ハックルベリィ
41 レストラン リモーネ LIMONe
42 銀扇
43 うなぎ とんかつ 濱亀
44 ひげぞ〜のいえ
45 玄舟庵　瑞江店
46 農産物直売所 えどちゃんショップ
47 蒲元

キッチンカー
48 キッチンカーあたしんち
49 らうめんなな
50 キッチンケバブ（ジェイマータ）
51 MONSTERA TERRACE

小松菜商品 90 種類

＊金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。原材料高騰により値上げする場合があります。
掲載している店舗情報は令和8年9月現在のものです。商品が売り切れの場合があります。

平井エリア

1 やおやすいーつプチファーム

- グリーンスムージー（302円）
- 小松菜台湾カステラ（378円）

2 Cafe SAKURA（グルテンフリーの店）

- 小松菜米粉ガレット（900円）
- 小松菜米粉パン（120円）他1点

中央エリア

3 和菓子 金時

- 小松菜最中（180円）

4 グリーンパレス（1F）

- 小松菜ときのこの和風パスタセット（1,000円）
- お土産用小松菜カレー（430円）他1点

5 ヴィオレッタ

- 小松菜&メティカレー（1,050円）
- 小松菜サラダ（800円）他1点

6 までいマーケット

〜障害のある人と地域を結ぶ〜
- 将軍小松菜うどん（400円）
- 小松菜米麺（400円）
- 小松菜アイスクリーム（バルク販売）他2点

7 鈴光酒店

- 小松菜焼酎（1,870円）
- 小松菜せんべい（250円）
- 小松菜サンド（300円）

8 居酒屋さつき

- 小松菜玉子焼き（800円税抜）

9 しゃぶテキ亭

- 小松菜そばと天丼（1,480円税抜）
＊ネギトロ丼/味噌かつ丼にも変更できます。

10 マルコ（MARUKO）

- ベーコンの小松菜クリームパスタ（1,480円税抜）
- あさりの小松菜クリームパスタ（1,480円税抜）
＊ランチ価格

11 長寿庵

- 小松菜うどん（700円）
- 小松菜そば（700円）
- お土産用小松菜そば（300円）

12 フレンド公園前直売所

- 小松菜
- ほうれん草
- トマト・ナス
- きゅうり・ほか

＊金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。原材料高騰により値上げする場合があります。
掲載している店舗情報は令和8年9月現在のものです。商品が売り切れの場合があります。

船堀エリア

13


韓国料理のほほん

- 小松菜キムチ（550円）
- 小松菜チャーハン（1,100円）
- 小松菜チーズチヂミ（1,320円）

14


パン・焼菓子販売 de パン教室

けさらんぱさらん

- 小松菜シフォン（480円）

他1点

15


玄舟庵 船堀店

- こまつなっぴー（140円税抜）

16


田中農園

- 小松菜
- 枝豆
- きゅうり

17


まちカフェひろば ももも

- 小松菜の小鉢（200円）
- ももランチ（1,000円）

他2点

18


ジオークベーカリー

- 小松菜塩パン（240円）

19


新川さくら館

- 小松菜そば（310円）
- 小松菜せんべい（250円）
- 小松菜ドレッシング（380円）他

20


パティスリーカフェひばり

- 江戸川小松菜と四元神威豚のキッシュ（テイクアウト700円税抜）

他2点

21


ROYAL HUB

- 小松菜サンボーラ（800円）

22


和彩 よし川

- 小松菜薫る手打ち蕎麦（1,000円）

23


呑み助 やす

- 小松菜と豚バラ肉の玉子とじ（790円）

24


てんぷら 天悟

- 小松菜のてんぷら（500円）

※完全予約制

＊金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。原材料高騰により値上げする場合があります。
掲載している店舗情報は令和8年9月現在のものです。商品が売り切れの場合があります。

25


Bar shu-shu

- 小松菜とトマトを使ったカクテル ブラッディシーザー（1,400円税抜）他1点

26


自家焙煎珈琲とバインミーのお店

Mano a Mano

- 小松菜豚焼肉バインミー レギュラーサイズ（780円税抜）他1点

27


食い処 てんてん

- 小松菜ビビンバ（980円）
- 小松菜たこやき（980円）
- 江戸川焼き（800円）

他2点

小岩エリア

28


Myu's Garage

- 小松菜エッグチーズバーガー（2,000円）

29


和ふう bar

- 白河ラーメン醤油味（1,100円）
- 信州味噌ラーメン（1,100円）

他2点

30


松丸農園

- 小松菜・葡萄
- 春菊・きゅうり
- 枝豆・トマト・大根

篠崎エリア

31


中華そば 亜熱帯

- 背脂中華そば（1,050円）

32


旬野菜和料理いし井

- 小松菜豆腐（990円）

※要予約

- 小松菜シーザーサラダ（990円）

33


Boulangerie Lapin

ブーランジェリーラパン

- 小松菜としめじとベーコンのタルティーヌ（280円）

＊土日のみ販売

34


糀屋酒店

- 小松菜焼酎（1,870円）
- 小松菜うどん（150円）
- 小松菜そば（280円）

他2点

35


CAFE. はなや香。

- マヨで食べる小松菜ワッフル1個（300円）
- 小豆と小松菜のワッフル1個（300円）

36


忠三櫻本舗

- 小松菜どらやき（259円）

＊金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。原材料高騰により値上げする場合があります。
掲載している店舗情報は令和8年9月現在のものです。商品が売り切れの場合があります。

瑞江エリア



37

伝統工芸カフェアルティザン

- 小松菜ピザ(1,380円)
- 小松菜ジュース(460円)
- 小松菜ドリア(エビ・ミート)(1,250円)他3点



38

キッチンこころ

- 野菜キンパ(730円)



39

伊勢元谷商店

- 小松菜そば(280円)
- 小松菜うどん(150円)
- 小松菜サンド(300円)他1点



40

1ポンドステーキ&クラフトビール

ハックルベリィ

- 小松菜&抹茶のビール(850円税抜)



41

レストラン リモーネ LIMONe

- リングイネ自家製ベーコンと小松菜のチーズクリームソース(1,700円)



42

銀扇

- 小松菜とベーコンのサラダ(1,000円)



43

うなぎ とんかつ 濵亀

- 小松菜のタレかつ丼(1,500円)



44

ひげぞ～のいえ

- 米粉小松菜チーズマフィン(450円税抜)
- 小松菜ラテ(ICE・HOT)(450円税抜)他1点



45

玄舟庵 瑞江店

- こまつなっぴー(140円税抜)

キッチンカー



46

農産物直売所えどちゃんショップ

- 小松菜
- 江戸川区産新鮮野菜
- ※11月28日OPEN



47

蒲元

- 小松菜コロッケ(150円)



48

キッチンカーあたしんち

小松菜ベビーカステラ
- 10個(400円)
- 15個(550円)

＊金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。原材料高騰により値上げする場合があります。
掲載している店舗情報は令和8年9月現在のものです。商品が売り切れの場合があります。



49

らうめんなな

(小松菜どんぶり屋なな・おまつり屋七)

元祖葛西小松菜らうめん
- カップ麺サイズ(600円)
- 小松菜ロングポテト吉宗(700円)他3点



50

キッチンケバブ(ジェイマータ)

- 生小松菜シェイク(600円)
- おいりトッピング(+50円)
- 小松菜ホットドッグ(400円)



51

MONSTERA TERRACE

小松菜生地クレープ
- チョコバナナ(550円)
- ハムチーズ(700円)

JA 東京スマイル「えどちゃんショップ」が移転！

令和８年５月 18 日に旧 JA 東京スマイル鎌田支店跡地に ATM、相談窓口、農産物直売所の備わった「すまいるプラザ鎌田」が新規オープン。それに伴い、「えどちゃんショップ」は令和８年 11 月 28 日（予定）に「すまいるプラザ鎌田」で移転オープンします。

【移転後情報】
営業日：火曜日・水曜日・金曜日・土曜日（週4日予定）
（営業日が祝日・年末年始の場合は休業）
営業時間：午前10時から午後2時（予定）
住所：江戸川区江戸川1丁目11番16号
電話番号：03-6231-8717



「すまいるプラザ鎌田」完成イメージ

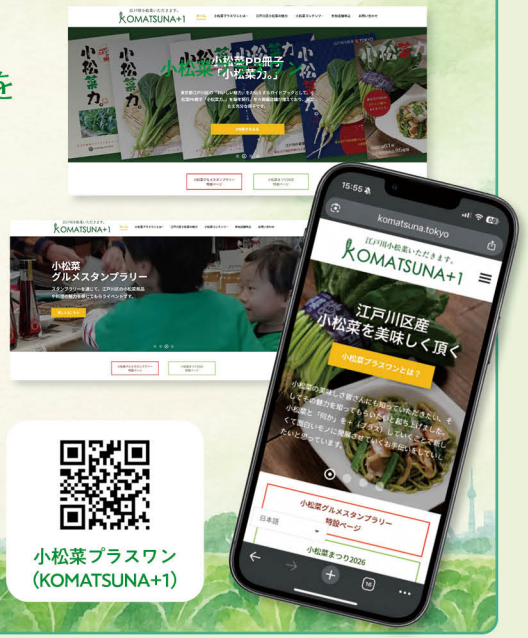
＼もっと知りたい！もっと食べたい！／

小松菜プラスワンをのぞいてみよう！

江戸川区の小松菜の歴史や、
こだわって育てる農家さんのこと。
おいしい料理や商品が楽しめるお店、直売所、
レシピなど、知りたい情報がいっぱいです。

この冊子で小松菜のことを知ったら、次はサイトへ！

小松菜プラスワン
https://komatsuna.tokyo



知れば、もっと食べたくなる。
食べれば、もっと好きになる。
江戸川区の小松菜の新しい魅力を、
あなたも見つけてみませんか？

小松菜プラスワン
(KOMATSUNA+1)

＊金額は総額表示となりますが、一部商品について税抜で記載します。原材料高騰により値上げする場合があります。
掲載している店舗情報は令和8年9月現在のものです。商品が売り切れの場合があります。



飢餓をゼロに

働きがいも
経済成長も

住み続けられる
まちづくりを

陸の豊かさも
守ろう

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

KOMATSUNA+1

小松菜プラスワン　検索

問合せ先／小松菜グルメスタンプラリー運営事務局
（江戸川区産業振興課農業係内）☎ 03-5662-0539
企画・制作／株式会社ウェルフィールド
発　行　令和８年 11 月
【表紙の商品：蒲元】

冊子への掲載希望店舗は
HP（小松菜プラスワン）より
お申込みください