



Tokyo-Mizuho Brand
SPECIALTY

東京みずほブランド

...

瑞穂町厳選の
ブランド認定商品をご紹介します！

"Tokyo-Mizuho brand" are
the goods of high quality which passed
our severe authorization system.



瑞穂町公式キャラクター みずほまる



まろんしゃん

Maronshan

P.6

1 まろんしゃんのシフォンケーキ
Maronshan's Chiffon Cake



たまご工房 うえの

Tamago kobo Ueno

P.6

2 瑞穂プリン
Mizuho Pudding



たまご工房 うえの

Tamago kobo Ueno

P.7

3 畑のクッキー
Hatake no Cookie



清水牧場 WESTLAND FARM

Shimizu Farm

P.7

4 ジェラート
Gelato



清水牧場 WESTLAND FARM

Shimizu Farm

P.8

5 ソフトクリーム
Soft cream



和菓子の伊勢屋

Wagashi no Iseya

P.8

6 瑞宝最中
Mizuho Monaka



和菓子の伊勢屋

Wagashi no Iseya

P.9

7 みずは自然薯かるかん饅頭
Karukan Manju



創作郷土菓子 榎本屋

Enomotoya

P.9

8 うでっこき 栗どら焼き
Udekoki Kuridoraiki



近藤食品有限会社

Kondo Food's

P.10

9 みず穂のキムチ
Mizuho Kimchi



みずほ食彩工房

Mizuho Shokusan kobo

P.10

10 おとうさんのこんにゃく
Otosan no Konjac



みずほ食彩工房

Mizuho Shokusan kobo

P.11

11 大根の甘酢漬け
Daikon no Amazu-dzuke



東京狭山茶 藤本園

Tokyo Sayama tea Fujimotoen

P.11

12 高級銘茶 めぶきたのぼる
Kokyu Meicha Yabukitanoboru



お茶の古川園

Ocha no Furukaween

P.12

13 東京狭山茶 上煎茶 葵
Aoi



東京の茶工房 西村園

Nishimuraen

P.12

14 東京みずほ 味一番
Tokyo Mizuho Azichiban



東京の茶工房 西村園

Nishimuraen

P.13

15 東京紅茶 MIZUHO
Tokyo Kocho Mizuho



森田園

Moritaen

P.13

16 深むし煎茶
Deep steam - green tea



株式会社栗原園

Kuriharasen

P.14

17 おっかさんお茶ほしい
Okkasan ocha hoshii





お茶の宮崎園

Ocha no Miyazakien

P.14

18 さやま茶 瑞穂

Sayamacha Mizuho



都立瑞穂農芸高等学校

Mizuho Nogei High School

P.15

19 瑞穂七色唐辛子

Mizuho Seven Spices



都立瑞穂農芸高等学校

Mizuho Nogei High School

P.15

20 瑞穂クッキー

Mizuho Cookie



Yoshinaga Noen

P.18

21 吉永農園



Amemiya Noen

P.18

22 アメミヤ農園



Kondo Noen

P.19

23 近藤農園



Murayama Noen

P.19

24 村山農園



Hasebe Engei

P.21

25 長谷部園芸



Nakagaki Engei

P.21

26 中垣園芸



Hiruma Engei

P.22

27 比留間園芸



Nishimura Engei

P.22

28 西村園芸



Yoshioka Engei

P.23

29 吉岡園芸



Yoshiju Engei

P.23

30 吉重園芸



Kurihara Engei

P.24

31 栗原園芸

洋菓子

和菓子

加工食品

お茶

都立瑞穂農芸高等学校

トマト

シクラメン

Tokyo-Mizuho Brand
SPECIALTY

東京みずほブランド

1940年に瑞穂町が誕生してから早80年。その間、瑞穂が自然に恵まれた宿場町だったからこそ生まれた「美味しいもの」が、人びとの暮らしを支えてきました。そしてそれらは時代とともに、いつしか瑞穂のお茶の間に寄り添う娯楽の存在へと変化してきました。その瑞穂特有の歴史と価値をより多くの方々に知っていただきたくて、2012年「東京みずほブランド」は誕生しました。町認定の商品は、地域密着で「瑞穂らしさ」をつくりあげるとともに、確かな品質と味の良さで皆様を楽しませ、瑞穂町の産業になくてはならない存在になっています。町が自信を持って送り出す「東京みずほブランド」。それを生み出す職人さんの熱い思いを聞きに、ぜひお店に足を運んでみてください。

A quick 80 years have passed since Mizuho became a township back in 1940. Over those years, the local lifestyle has been underscored by “good food” that originated during the town’s days as a nature-blessed layover post along a historic byway to Edo. Somewhere between here and there, Mizuho morphed into a place of entertainment that spurred a food scene worth noting. To make that history and the values tied to it more widely known, the town created the “Tokyo-Mizuho” brand in 2012. Because they are rooted in the area, the certified products included in this brand are helping to shape the town’s identity. Moreover, their assured quality and delicious taste are making consumers happy and contributing to local industry. All of that makes us proud. We invite you to visit the stores that make them and let the artisans who craft them tell you of their passion.



東京みずほブランドと みずほまる



瑞穂農芸高等学校
70周年記念キャラクター
「みのりちゃん」



瑞穂農芸高等学校
キャラクター
「七麻呂くん」





Tokyo-Mizuho Brand

SPECIALTY

みずほの 名産品

Local Specialties
from Mizuho

洋菓子・和菓子・加工食品・東京狭山茶など、地元で長年にわたって町民に親しまれてきた名産品の数々が、2012年に町の魅力を伝える「東京みずほブランド」として認定されました。郷土愛を育む美味しさとして地域で愛されております。それぞれに、代を重ね、職人たちの知恵や経験を活かし、手間をかけて造りあげた味、地元食材へのこだわりから生まれた味、安心につながる味など、創り手の想いがたっぷり込められています。瑞穂町の名産品の数々をぜひご賞味ください。

The western sweets, Japanese confectionaries, processed foods, teas and numerous other specialties that have been a regular part of local life in Mizuho for many years were grouped and certified under the “Tokyo-Mizuho” brand in 2012, in order to highlight what makes Mizuho so special. These products are cherished locally because their epicurean goodness has fostered strong pride in Mizuho’s legacy. Whether a taste that has been gradually perfected over the years, a flavor born from a strong predilection for local ingredients or palate-pleasing goodness that makes you feel at home, the creators of these specialties put their hearts and souls into each and every product they make. You have got to visit Mizuho and try the wonderful variety of specialty products the town has to offer.



1

まろんしゃん

Maronshan



まろんしゃんの シフォンケーキ

Maronshan's Chiffon Cake



【住所】瑞穂町大字箱根ヶ崎 2382-5

【電話】042-557-1549

【営業時間】10:00 ~ 18:00

【定休日】土・日曜日、祝日

【認定年度】平成 24 年度



Google Map

大人から小さなお子様まで安心して召し上がれるよう着色料、保存料、膨張剤など使っていません。卵、小麦粉、砂糖、油のみだからふくら、ふわっふわ。

This soft and fluffy chiffon cake is made with just eggs, wheat, sugar and oil. Because it contains no artificial coloring, preservatives or leavening agents, it is safe for anyone -- adults and children alike -- to eat.

2

たまご工房

Tamago kobo Ueno

うえの



瑞穂プリン

Mizuho Pudding



【住所】瑞穂町大字駒形富士山 133

【電話】042-557-0494

各種イベントにおいて出店、販売

【認定年度】平成 24 年度



Google Map

自家農場の新鮮な卵と、東京産牛乳を使い甘さを抑え、口溶けなめらかなリッチなオリジナルプリンに仕上げました。

Made with fresh eggs taken from the family farm and milk produced in Tokyo, this original pudding is rich but not overly sweet and features a smooth melt-in-your-mouth texture.

3 たまご工房

Tamago kobo Ueno

うえの



畑のクッキー

Hatake no Cookie



【住所】 瑞穂町大字駒形富士山 133 【電話】 042-557-0494
 各種イベントにおいて出店、販売 【認定年度】 平成 29 年度



Google Map

自家農場で栽培した小麦粉を使い、一口サイズの食べやすい大きさと周りを汚さず召し上がれます。季節のおいしさを練り込んだサクサクのクッキーです。

These crunchy bite-size cookies are made with wheat grown on the family farm and other seasonal ingredients. They are just the right size to pop in your mouth without spilling crumbs everywhere.

4 清水牧場 WESTLAND FARM

Shimizu Farm



ジェラート

Gelato



【住所】 瑞穂町大字長岡長谷部 353-3 【電話】 042-557-8077
 【営業時間】 10:30 ~ 17:00 【定休日】 水曜日 / 年末年始
 【HP】 <https://www.westlandfarm.tokyo> 【認定年度】 令和 2 年度



Google Map

当牧場の搾りたてのミルクを贅沢に使用しました! 地元の旬な果物や野菜などを使用したものや定番フレーバーも年間を通してご用意しています。お気に入りのフレーバーを見つけてみませんか♪

Our gelato is made with fresh milk from our own farm and locally sourced seasonal fruits and vegetables! Signature flavors are available all year-round. You are bound to find a flavor you like.

5

清水牧場
Shimizu Farm
WESTLAND FARM



ソフトクリーム

Soft cream



【住所】 瑞穂町大字長岡長谷部 353-3 【電話】 042-557-8077

【営業時間】 10:30 ~ 17:00

【定休日】 水曜日 / 年末年始

【HP】 <https://www.westlandfarm.tokyo> 【認定年度】 令和2年度



Google Map

ジェラートより、さらに、口溶けなめらか! 生クリームのような濃厚な風味にさっぱりとした口当たりが特徴です。新鮮なミルクの味わいをお楽しみください。

Made with fresh milk you can taste, this soft serve melts in your mouth faster than gelato, delightfully refreshing the palate with a rich creamy flavor.

6

和菓子
Magashi no Iseya
の伊勢屋



瑞宝最中

Mizuho Monaka



【住所】 瑞穂町大字箱根ヶ崎 2256

【電話】 042-557-0214

【営業時間】 9:00 ~ 18:00

【定休日】 水曜日

【認定年度】 平成24年度



Google Map

備中岡山県産大納言小豆と北海道産白小豆を使い、白双糖の蜜に漬け込み、寒天を加え、じっくりと練り上げた2種類の餡を弊社オリジナルの皮で包んだ最中。

These jam-filled delights pack original wafers with 2 kinds of carefully prepared bean-jam. The jams are made with large-grain adzuki beans from the Biechu area of Okayama Prefecture and white adzuki beans from Hokkaido. The beans are first soaked in simple syrup made from commercial-grade granulated sugar, then mixed with agar until just the right consistency.

7

和菓子の伊勢屋

Wagashi no Iseya

みずほ自然薯
かるかん饅頭

Karukan manju



〔住所〕 瑞穂町大字箱根ヶ崎 2256 〔電話〕 042-557-0214
 〔営業時間〕 9:00 ~ 18:00 〔定休日〕 水曜日
 〔認定年度〕 平成 29 年度



Google Map

瑞穂町産自然薯を使用し弊社独自の製法により、もちもち、ふわふわ、しつとり、あっさりとした甘味のあるかるかん饅頭に仕上がりました。

※販売期間 10 月下旬 ~ 5 月中旬

Made from a house recipe and natural yams grown in Mizuho, these sweet buns are chewy, fluffy, moist and mildly sweet. * Available only from late October - mid May

8

創作郷土菓子

Enomotoya

榎本屋



うでっこき 栗どら焼き

Udekoki kuridorayaki



〔住所〕 瑞穂町大字箱根ヶ崎 2259-1 〔電話〕 042-557-0534
 〔営業時間〕 9:00 ~ 18:00 〔定休日〕 水曜日
 〔認定年度〕 平成 24 年度



Google Map

お醤油風味のしっとりとした皮生地北海道産小豆で渋皮付きの栗をまるごと一粒包み込んだ甘さ控えめのオリジナル商品。職人がこだわり、うでっこきつくりました。ぜひご堪能ください。

Carefully prepared in artisanal fashion, this original sweet wraps bean-jam made from Hokkaido-grown adzuki beans and a whole chestnut with its inner skin on, inside a moist pancake sandwich flavored with soy sauce.

9

近藤食品有限会社

Kondo Foods



みず穂のキムチ

Mizuho Kimchi



【住所】瑞穂町箱根ヶ崎東松原 6-1

【電話】042-557-0462

【営業時間】9:00 ~ 18:00

【定休日】日曜日

【HP】<http://www.kondo-foods.co.jp>

【認定年度】平成 24 年度



Google Map

カツオと昆布ダシが効いた薬味がたっぷり入っています。日本人の味覚に合うようまろやかな味と後からくる辛味が特徴です。職人がひとつひとつ丹精込めて作っているキムチを是非お試しください。

Heartily seasoned with bonito and kelp stock, these tasty kimchi bites have been prepared with artisanal care to deliver the full flavor of the ingredients before the spiciness kicks in, just the way the Japanese like it.

10

みずほ食彩工房

Mizuho Shokusai kobo



おとうさんの こんにゃく

Ootosan no Konjac



【住所】瑞穂町大字高根 557-7

【電話】080-5005-1221

【営業時間】10:00 ~ 16:00

【定休日】月・火曜日

【HP】<http://mizuho.ora-so.sub.jp>

【認定年度】平成 24 年度



Google Map

農薬がなかった昔、先人達が育んだそばの灰の灰汁で固めた天然のにおいの少ない刺身こんにゃくです。一つ一つ手作りしています。どうぞご賞味ください。青のり、柚子、プレーン、ピリ辛味があります。

These uncooked konjac forms are molded and solidified the old-fashioned way using lye from roasted buckwheat. They are made by hand one by one, and come in laver, yuzu, plain and spicy flavors.

11

みずほ食彩工房
Mizuho Shokusai kobo

大根の甘酢漬け

Daikon no Amazu-dzuke

[住所] 瑞穂町大字高根 557-7

[電話] 080-5005-1221

[営業時間] 10:00 ~ 16:00

[定休日] 月・火曜日

[HP] <http://mizuho.ora-so.sub.jp>

[認定年度] 平成 25 年度



Google Map

農園で育てたおふくろ大根、大倉大根で仕込みます。砂糖、塩、酢、焼酎で作った添加物を使わない食感もまろやかで、漬け物が嫌いな方にも喜ばれます。

This culinary treat is made with farm-grown Ofukuro and Okura radishes, sugar, salt, vinegar and shochu, and absolutely no additives whatsoever. They have a soft texture that even people who dislike pickled foods will enjoy.

12

東京狭山茶
Tokyo Sayama tea Fujimotoen
藤本園

高級銘茶

やぶきたのぼる

Kokyu Meicha Yabukitanoboru

[住所] 瑞穂町大字胸形富士山 209

[電話] 042-557-0652

[営業時間] 9:30 ~ 18:00

[定休日] 水曜日 (不定休の場合あり)

[HP] <http://fujimotoen.tokyo>

[認定年度] 平成 24 年度



Google Map

味は濃厚で火入れ香があり、ほのかな甘味を感じます。この茶葉はたつぷりと有機質肥料を与えて厚めの柔らかい葉にそだてています。製造工程は蒸しに拘りディープマイルド (味深くスッカリ) に仕上げてあります。

Despite the rich flavor and toasted aroma, this tea has a slight sweetness to it. It is made with only soft leaves taken from fields cultivated with hearty amounts of organic fertilizer and carefully steamed to bring out a deep but mild flavor.

13

お茶の古川園

Ocha no Furukawaen



東京狭山茶 上煎茶 葵

Aoi



【住所】 瑞穂町大字石畑 1667

【電話】 042-557-5600

【営業時間】 9:00 ~ 18:00

【定休日】 日曜日

【認定年度】 平成 24 年度



Google Map

清い水と美しい自然環境によって育まれ、健康で味の濃い生葉になります。生葉は春と夏の2回摘み取り、直ぐに古来よりの火入れ方法「狭山火入れ」と独自の製造法によって仕上げ、旨味と香りに自信をもっています。

Known as "Tokyo Sayamacha", this genre of green tea is made with fresh, healthy leaves that get their rich taste from the pristine water and natural surroundings that characterize the area where they are grown. The leaves are hand-picked twice a year - spring and summer - and immediately roasted by traditional means before proprietary processing that infuses the proud taste and aroma.

14

東京の茶工房

Nishimuraen

西村園



東京みずほ 味一番

Tokyo Mizuho Aziichiban



【住所】 瑞穂町大字長岡長谷部 52

【電話】 042-557-0085

【営業時間】 9:00 ~ 17:00

【定休日】 日曜日

【HP】 <http://knishimura.com>

【認定年度】 平成 24 年度



Google Map

初代から受け継いだ昔ながらの製茶法によって仕上げた緑茶です。急須で入れる本格タイプの若葉の香りや濃厚な味をお楽しみください。

This green tea is made using a time-honored recipe that has been handed down through the company since the first generation. The fragrance and rich flavor of the new leaves are best enjoyed when prepared the old-school way -- in a teapot.

15

Nishimuraen
東京の茶工房
西村園



東京紅茶
MIZUHO

Tokyo Kocho Mizuho



〔住所〕 瑞穂町大字長岡長谷部 52
〔営業時間〕 9:00 ~ 17:00
〔HP〕 <http://knishimura.com>

〔電話〕 042-557-0085
〔定休日〕 日曜日
〔認定年度〕 平成 24 年度



Google Map

夏摘みの東京産紅茶は無添加でありながらフレーティーで、ほのかな甘みがあります。渋みが少ないのでストレートがオススメ。便利なティーバッグタイプ。

Made with leaves picked in summer, this black tea has a fruity taste and delicate sweetness, and it contains no additives. Because of its minimal astringency, it is recommended to drink this Tokyo tea straight. It comes in convenient teabags.

16

Moritaen
森田園



深むし煎茶

Deep steam - green tea



〔住所〕 瑞穂町大字駒形富士山 327
〔営業時間〕 9:00 ~ 19:00
〔HP〕 <http://www.morita-en.com>

〔電話〕 042-557-0351
〔定休日〕 火曜日
〔認定年度〕 平成 24 年度



Google Map

瑞穂町産茶葉100%。ひと手間かけた被覆栽培による一段上の旨みと水色。じっくり深むしのやぶきたとさやまかおりの黄金比ブレンドと自信の火入れでまろやかな甘みを実現。

This tea is made entirely with locally sourced tea leaves from Mizuho. It's fine flavor and pale color are produced by a time-consuming and labor-intensive growing technique that involves covering the tea shrubs. The perfect ratio of slowly steamed Yabukita and Sayamakaori leaves renders a mildly sweet, roasted flavor anyone would like.

17

株式会社栗原園
Kuribaraen

おかさん
お茶ほしい

Okkasan ocha hoshii



【住所】瑞穂町大字二本木 791 【電話】042-568-7770

【営業時間】9:00 ~ 18:00 【定休日】水・土・日曜日、祝日

【認定年度】平成 26 年度



Google Map

安定した美味しさを保つため、茶葉の蒸し、火入れは、自社の工場で行って行っています。お母さんのやさしいっぱいのお茶を家族で飲めるようにまろやかな味に仕上げました。

To maintain a balanced flavor, the tea leaves are steamed and roasted using a proprietary technique. It tastes like tea any loving mother would make for her family.

18

Ocha no Miyazakien
お茶の宮崎園

さやま茶
瑞穂

Sayamacha Mizuho



【住所】瑞穂町大字箱根ヶ崎 270

【電話】042-557-0126

【営業時間】9:30 ~ 18:00

【定休日】なし

【認定年度】平成 29 年度



Google Map

宮崎園のさやま茶「瑞穂」は香味色豊かに仕上げたお茶です。ラベルには瑞穂町に咲くカタクリがあしらっており、贈答品、おみやげに適した逸品です。

Made by Miyazakien, this sayamacha has a wonderful aroma, flavor and color to it. On the label is the dogtooth violet that grows all over town, which adds a nice touch when bought as a gift or souvenir.

19

Mizuho Noge High School
都立瑞穂農芸高等学校瑞穂
七色唐辛子

Mizuho Seven Spices



【住所】 瑞穂町大字石畑 2027 【電話】 042-557-0142
【HP】 <http://www.mizuho-h.metro.tokyo.jp/>
【認定年度】 平成 28 年度



Google Map

江戸東京野菜の一つ『内藤ウガラシ』と東京狭山茶を使用しています。風味は強いが辛みは強くないのが特徴です。地域と連携して商品化し、町内 8 軒の飲食店、商店及び本校にて販売させていただいております。

Made with Naito chili peppers – one of the original vegetables grown historically in the Tokyo area – and Sayama tea grown in Tokyo, Mizuho Seven Spices is a flavorful addition to foods that does not leave the palate burning like fire. Mizuho Noge High School branded the spice in cooperation with the local community and sells it in 8 restaurants and stores in the town, besides at the school.

20

Mizuho Noge High School
都立瑞穂農芸高等学校

瑞穂クッキー

Mizuho Cookie



【住所】 瑞穂町大字石畑 2027 【電話】 042-557-0142
【HP】 <http://www.mizuho-h.metro.tokyo.jp/>
【認定年度】 平成 25 年度



Google Map

本校食品科生徒が愛情込めて製造したクッキーです。サクサクとした素朴で甘く、懐かしい味わいで、文化祭、イベントで限定販売しています。

Mizuho Cookies are simple, crunchy and sweet, just the way cookies were made a long time ago. They are made with passion by students from the Food Science Department at Mizuho Noge High School, and sold exclusively at festivals and events.

瑞穂町観光情報サイト

詳しくは下記コードより
ご覧ください

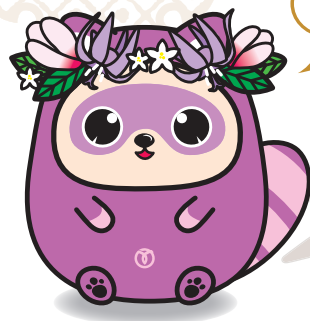


瑞穂町ふるさと納税返礼品

詳しくは下記コードより
ご覧ください



詳しくは QR コードから
ご覧ください！





Tokyo-Mizuho Brand

SPECIALTY

東京みずほ トマト

“Tokyo-Mizuho”
Tomatoes

緑豊かな環境が生んだ個性豊かなとれたてトマトです。
収穫期は5月～7月です。

※各農園により収穫期は異なりますので詳細はお問い合わせください。

These freshly picked tomatoes are grown in a green-rich environment that gives them a distinguishing taste. Harvest season is from May to June.

※Harvest season varies according to farm, therefore ask for details.





21 吉永農園

Yoshinaga Noen

〔住所〕 瑞穂町大字長岡長谷部 337-2

[電話] 042-557-3508

〔認定年度〕 平成 28 年度



Google Map

3代目の吉永農園さん。独自の特製の堆肥作りからこだわり、手間暇かけて最高の完熟トマトを育てています。収穫時期には、トマトの収穫が間に合わないこともあるので、購入の際は、お早めにお電話で確認を。

This farm is run by the third generation of the Yoshinaga family. They are very particular about the compost they use, so they make it themselves and they are willing to spend the time it takes to ripen their tomatoes just perfectly. If you wait till harvest season, you might be too late, so it is recommend to call ahead of time and place your order.



22 アミヤ農園

Amemiya Noen

[住所] 瑞穂町箱根ヶ崎東松原 35-7

[電話] 042-556-2141

〔認定年度〕 平成 28 年度



Google Map

庭先にある販売所は地元の方がすぐに購入してしまう程の人気トマト。アミヤ農園さんはミニトマトから中玉トマトを育てています。特に水はほとんど与えず、木で完熟させたトマトは皮が薄く、甘味がたっぷりです。

These tomatoes are so popular that local residents often buy up everything sold out front the fields. Amemiya Farm grows cherry tomatoes and medium size tomatoes. They water the plants as little as possible and let the tomatoes ripen on the vine, so the peel comes out thin and the meat sweet-tasting.



23 近藤農園

Kondo Noen

【住所】瑞穂町大字長岡長谷部 203

【電話】042-557-0181

【認定年度】平成 28 年度



Google Map

甘くて酸味があり懐かしい味。味の濃さと風味を大切に、ひとつひとつの作業管理にもこだわりと手間をかけて、育てています。地元でも昔から愛されている王様トマトです。

These tomatoes taste like tomatoes used to -- sweet and acidic. That is because Kondo Farm champions a rich savory flavor and they put in the time and patience of caring for each tomato one by one. Kondo Farm produces the “king” of tomatoes that the community has loved for years.



24 村山農園

Murayama Noen

【住所】瑞穂町長岡 4-11-8

【電話】042-557-2846

【認定年度】平成 28 年度



Google Map

人柄がにじみ出ている大玉トマトです。こだわりは、甘すぎず、酸味はほどほどの新鮮トマト。「採れたてを新鮮なうちにお手元へ」を目標にし、庭先の販売所では毎日完売です。

These large tomatoes show the true character of Murayama Farm who grows them. They insist that their fresh tomatoes not be overly sweet and just moderately acidic. They put out their tomatoes in front of their fields everyday so that “consumers can enjoy fresh-picked tomatoes while they are still fresh”.



Tokyo-Mizuho Brand

SPECIALTY

みずほ育ちの シクラメン

Cyclamens Grown
in Mizuho

瑞穂町は、シクラメンの生産量で東京都内ナンバーワンを誇ります。「みずほ育ちのシクラメン」は名実ともに、瑞穂町の特産品。毎年 11 月頃になると、シクラメンを求めに関東のあちこちからたくさんの方々がお越しくださいます。生産直売だからこそ、花もちもよく種類も豊富。なにより生産者と顔を合わせて、目を見て、様々なアドバイスがもらえます。お気に入りの1鉢を探しに地図を見ながらハウス巡りを楽しむ方もいらっしゃいます。華やかなシクラメンライフ、ぜひお楽しみください。

Mizuho grows more cyclamens than anywhere else in Tokyo Prefecture. This local specialty is both in name and virtue “grown in Mizuho”. Every year around November, people from all over the Kanto region flock to Mizuho in search of cyclamens. Growers sell the flowers directly, so there are many varieties and the flowers are durable. But, what is also great is that you can meet the growers, look them in the eye and get their genuine advice. You can hop from greenhouse to greenhouse with a map in hand, to look for that one perfect flower. So, what’s stopping you? Brighten up your life with some gorgeous cyclamens.





25 長谷部園芸

Hasebe Engei



【住所】 瑞穂町大字長岡長谷部 118 【電話】 090-3213-7269

【営業時間】 9:00 ~ 17:00

【認定年度】 平成 24 年度



Google Map

来店してくれた人が満足できるように、大きさや色、品種の多さが自慢です。選ぶ楽しさ、部屋に飾る楽しさ、花が大きく華やかですので贈り物にも最適です。お花屋さんでは購入できない品種が揃っていますので、直売所にぜひ見に来てください。

Hasebe Garden stocks their store with flowers of various sizes, colors and varieties so that customers leave satisfied. Since flowers are big and colorful, and there is a lot of fun to be had picking them out and decorating rooms with them, they make for wonderful gifts. Hasebe Garden has many varieties that cannot be bought at flower shops, so pay them a visit.



26 中垣園芸

Nakagaki Engei



【住所】 瑞穂町大字長岡長谷部 162 【電話】 042-556-1771

【営業時間】 9:00 ~ 17:00

【認定年度】 平成 24 年度



Google Map

たくさん品種を取り扱っていますので、ハウスにきてくれた人に、選ぶ楽しさを感じてもらいたいです。また、香りシクラメンは野に咲いた原種に似ており、爽やかな香りが楽しめますので、ぜひあなたにあった鉢をみつけてみませんか。

At Nakagaki Garden, they grow many varieties so that visitors to their greenhouses will have fun picking a few out. Moreover, their cyclamens look like wild flowers blooming in a field and have a delightful fragrance, so why not search for that perfect one just for you?



27

比留間園芸

Hiruma Engei



〔住所〕 瑞穂町大字箱根ヶ崎 1009-1 〔電話〕 042-557-4498

〔営業時間〕 9:30 ~ 17:00

〔認定年度〕 平成 24 年度



Google Map

品質重視で自家採取の種から愛情を込めて、育成に力を入れています。心を込めて育てたシクラメンを目で見て、手に取って楽しんでください。街道より奥まった所にある温室ですが、お気軽にお立ち寄りください。

Because they emphasize quality, Hiruma Garden puts their hearts into growing flowers from the seeds they harvest. The moment you see their cyclamens, you will not be able to keep yourself from touching them. Their greenhouse is set a ways off the road, but visitors are welcome.



28

西村園芸

Nishimura Engei



〔住所〕 瑞穂町大字箱根ヶ崎 1163-1 〔電話〕 042-557-3553

〔営業時間〕 9:00 ~ 17:00

〔認定年度〕 平成 24 年度



Google Map

お客様の満足する笑顔を思い浮かべて、じっくり1鉢ずつ大切に育てています。お客様と直接つながる直売所なので、一緒に好みの1鉢を探し出せるよう、また、お客様の笑顔が見られるよう、丁寧なアドバイスでお客様をお迎えいたします。ぜひ、お立ち寄りください。

Nishimura Garden lovingly cares for every single flower so that they put a smile of satisfaction on the customer's face. They sell directly to visitors and are more than happy to help you find that perfect flower and offer their kind advice. Stop on by.



29

吉岡園芸

Yoshioka Engei



【住所】 瑞穂町大字箱根ヶ崎 1333-2 【電話】 042-557-4803

【営業時間】 9:00 ~ 17:00

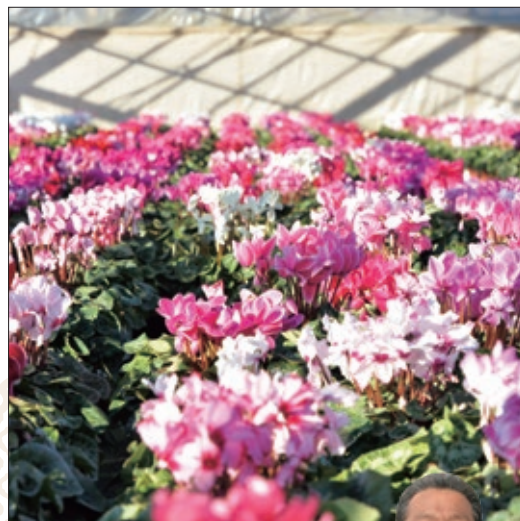
【認定年度】 平成 24 年度



Google Map

クラシカルドレス、ファルファーレ（八重咲き）など、珍しい種類のシクラメンも取り揃えています。また、お客さまのニーズにも対応しており、ミニシクラメンやガーデンシクラメンも楽しめるよう様々なサイズを用意しています。贈答用としてもいかがですか。

Yoshioka Farm grows rare varieties of cyclamens such the Classical Dress and Farfalle. Moreover, they offer various sizes, including miniatures and garden-sizes, to meet customer needs. They work great as gifts.



30

吉重園芸

Yoshiju Engei



【住所】 瑞穂町大字箱根ヶ崎 751 【電話】 042-556-1450

【営業時間】 9:00 ~ 17:00

【認定年度】 平成 24 年度



Google Map

お客様のお手元に届いてからもずっと綺麗に咲き続くよう、1鉢1鉢手間を惜しまず丁寧に育てています。変わり咲きのゴールデンボーイやゴールデンガールなどの品種も取り揃えています。冬場の花の少ない時期でもあなたの家を明るくするシクラメンを探しにきてください。

Yoshiju Garden spares no expense in how they carefully nurture each and every flower so that they bloom long and beautifully from the moment they are delivered to the customer. They also offer unusual varieties such as Golden Boys and Garden Girls. Come hunt for a cyclamen that will brighten up your home even in winter when so few flowers bloom.



31

栗原園芸

Kurihara Engei



〔住所〕 瑞穂町大字胸形富士山 21

〔電話〕 042-556-3160

〔営業時間〕 9:00 ~ 17:00

〔HP〕 <http://www.kuriharaengei.com> 〔認定年度〕 平成 24 年度

Google Map

温室には常に華やかで、和めるよう心掛け、なによりお客様との絆を大切にしています。シクラメンのサイズは、小鉢から超大鉢まで取り揃え、フリンジ等の新種も積極的に取り入れた可愛いシクラメンも多彩にあります。

The greenhouses at Kurihara Garden are always colorful on the inside because of the way they care for their products and the emphasis they place on bonding with customers. They offer cyclamens in sizes from small vases to huge and have many cute varieties to choose from because of their proactive efforts to introduce new kinds like fringed cyclamens.

東京の茶工房
西村園 Nishimuraen



Hiruma
Engei



比留間園芸



Nishimura Engei
西村園芸

岩蔵街道 (シクラメン街道) Iwakura kaido



清水牧場
WESTLAND
FARM
Shimizu Farm



吉永農園
Yoshinaga Noen



長谷部園芸
Hasebe Engei



中垣園芸
Nakagaki Engei



瑞穂第二中学校
Mizuho 2nd Junior High School

長岡中通り Nagaokanakadori Street



近藤農園
Kondo Noen

瑞穂第二小学校
Mizuho 2nd Elementary School



コンビニ
Convenience Store



村山農園
Murayama Noen

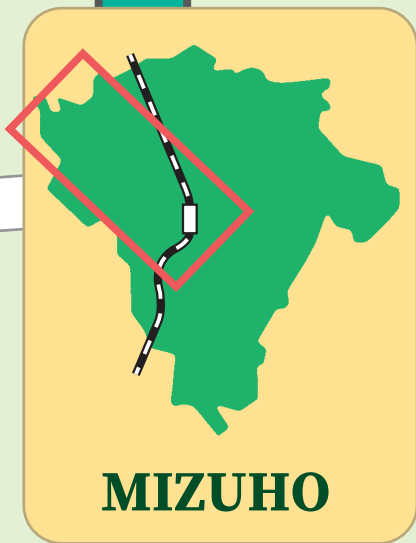
青梅街道 Ome kaido

東京

みずほ
ブランドマップ



MIZUHO



国道16号・瑞穂バイパス

National Highway No.16

Fresh House

ふれっしゅ하우스
(農畜産物直売所)



Convenience Store

コンビニ

吉岡園芸

Yoshioka
Engel

青梅街道

Ome kaido

アメミヤ
農園

Amemiya
Noen



松原
ひがし公園

Matsubara-
higashi Park



近藤食品

Kondo Food's

Mizuho Eco Park

みずほエコパーク

新青梅街道

Shin-Ome Kaido

西口

West exit

箱根ヶ崎駅

Hakonegasaki Station

狭山池
Sayamalke

都道 166 号
Metropolitan Road 166

日光街道
Nikko Kaido

まろんしゃん
Maronshan



箱根ヶ崎駅
Hakonegasaki Station

東口
East exit



お茶の宮崎園
Ocha no Miyazakien



和菓子の
伊勢屋
Wagashi no
Iseya

新青梅街道
Shin-Ome kaido

Mizuho Noge High School

瑞穂農芸高校 (文)



Mizuho View Park

●スカイホール

役場前通り
Yakubamaedori Street

●瑞穂町役場
Mizuho Town Hall

●吉野岳地蔵
Yoshinodake Jizo

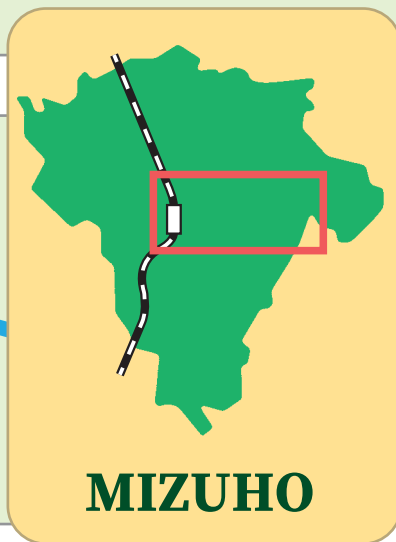
Ocha no Furukawaen
お茶の古川園

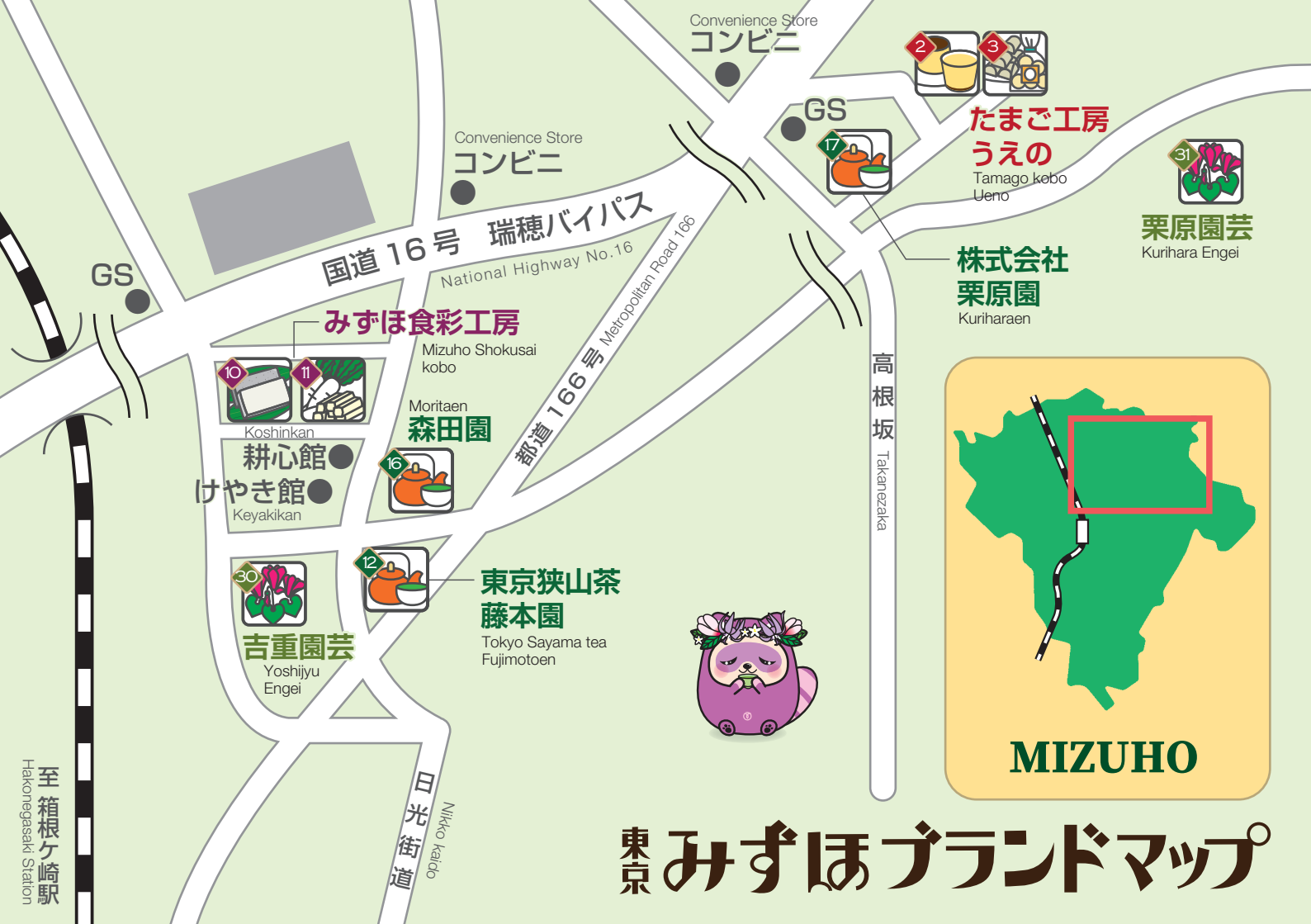


青梅街道 Ome kaido

(文) 瑞穂第一小学校
Mizuho 1st Elementary School

創作郷土菓子
榎本屋
Enomotoya





東京みずほブランドマップ



東京みずほブランド

- 1 ●まるんしゃん Maronshan**
[住所] 瑞穂町大字箱根ヶ崎 2382-5 [電話] 042-557-1549
[営業時間] 10:00 ~ 18:00 [定休日] 土・日曜日、祝日
- 2 ●たまご工房 うえの Tamago kobo Ueno**
[住所] 瑞穂町大字駒形富士山 133 [電話] 042-557-0494
各種イベントにおいて出店、販売
- 3 ●清水牧場 WESTLAND FARM Shimizu Farm**
[住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 353-3 [電話] 042-557-8077
[営業時間] 10:30 ~ 17:00 [定休日] 水曜日 / 年末年始
- 4 ●和菓子の伊勢屋 Wagashi no Iseya**
[住所] 瑞穂町大字箱根ヶ崎 2256 [電話] 042-557-0214
[営業時間] 9:00 ~ 18:00 [定休日] 水曜日
- 5 ●創作郷土菓子 榎本屋 Enomotoya**
[住所] 瑞穂町大字箱根ヶ崎 2259-1 [電話] 042-557-0534
[営業時間] 9:00 ~ 18:00 [定休日] 水曜日
- 6 ●近藤食品有限会社 Kondo Food's**
[住所] 瑞穂町箱根ヶ崎東松原 6-1 [電話] 042-557-0462
[営業時間] 9:00 ~ 18:00 [定休日] 日曜日
- 7 ●みずほ食彩工房 Mizuho Shokusai kobo**
[住所] 瑞穂町大字高根 557-7 [電話] 080-5005-1221
[営業時間] 10:00 ~ 16:00 [定休日] 月・火曜日
- 8 ●東京狭山茶 藤本園 Tokyo Sayama tea Fujimotoen**
[住所] 瑞穂町大字駒形富士山 209 [電話] 042-557-0652
[営業時間] 9:30 ~ 18:30 [定休日] 水曜日 (不定休の場合あり)
- 9 ●お茶の古川園 Ocha no Furukawaen**
[住所] 瑞穂町大字石畑 1667 [電話] 042-557-5600
[営業時間] 9:00 ~ 18:00 [定休日] 日曜日
- 10 ●東京の茶工房 西村園 Nishimuraen**
[住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 52 [電話] 042-557-0085
[営業時間] 9:00 ~ 17:00 [定休日] 日曜日
- 11 ●森田園 Moritaen**
[住所] 瑞穂町大字駒形富士山 327 [電話] 042-557-0351
[営業時間] 9:00 ~ 19:00 [定休日] 火曜日
- 12 ●株式会社栗原園 Kuriharaen**
[住所] 瑞穂町大字二本木 791 [電話] 042-568-7770
[営業時間] 9:00 ~ 18:00 [定休日] 水・土・日曜日、祝日
- 13 ●お茶の宮崎園 Ocha no Miyazakien**
[住所] 瑞穂町大字箱根ヶ崎 270 [電話] 042-557-0126
[営業時間] 9:30 ~ 18:00 [定休日] なし
- 14 ●郡立瑞穂農芸高等学校 Mizuho Noge High School**
[住所] 瑞穂町大字石畑 2027 [電話] 042-557-0142
- 15 ●吉永農園 Yoshinaga Noen**
[住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 337-2 [電話] 042-557-3508
- 16 ●アメミヤ農園 Amemiya Noen**
[住所] 瑞穂町箱根ヶ崎東松原 35-7 [電話] 042-556-2141
- 17 ●近藤農園 Kondo Noen**
[住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 203 [電話] 042-557-0181
- 18 ●村山農園 Murayama Noen**
[住所] 瑞穂町長岡 4-11-8 [電話] 042-557-2846
- 19 ●長谷部園芸 Hasebe Engei**
[住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 118 [電話] 090-3213-7269
[営業時間] 9:00 ~ 17:00
- 20 ●中垣園芸 Nakagaki Engei**
[住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 162 [電話] 042-556-1771
[営業時間] 9:00 ~ 17:00
- 21 ●比留間園芸 Hiruma Engei**
[住所] 瑞穂町大字箱根ヶ崎 1009-1 [電話] 042-557-4498
[営業時間] 9:30 ~ 17:00
- 22 ●西村園芸 Nishimura Engei**
[住所] 瑞穂町大字箱根ヶ崎 1163 [電話] 042-557-3553
[営業時間] 9:00 ~ 17:00
- 23 ●吉岡園芸 Yoshioka Engei**
[住所] 瑞穂町大字箱根ヶ崎 1333-2 [電話] 042-557-4803
[営業時間] 9:00 ~ 17:00
- 24 ●吉重園芸 Yoshijiya Engei**
[住所] 瑞穂町大字箱根ヶ崎 751 [電話] 042-556-1450
[営業時間] 9:00 ~ 17:00
- 25 ●栗原園芸 Kurihara Engei**
[住所] 瑞穂町大字駒形富士山 21 [電話] 042-556-3160
[営業時間] 9:00 ~ 17:00



東京みずほブランド

Tokyo-Mizuho Brand

瑞穂町協働推進部産業経済課 Tel.042-557-7633／瑞穂町商工会 Tel.042-557-3389

東京みずほブランド <http://www.ittenbee-tokyomizuho.jp/>

令和5年10月 作成