



Tokyo-Mizuho Brand SPECIALTY

景みずほブランド

1940年に瑞穂町が誕生して以来、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。

Since the founding of Mizuho Town 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.





洋

P.26



	株式会社栗原園 Kuriharaen	P.15
S e	ゆ おっかさんお茶ほし Okkasan ocha hoshii	ノい
	お茶の宮﨑園 Ocha no Miyazakien	P.15
	都立瑞穂農芸高等学校 Mizuho Nogei High School	P.16
	② 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.16
30 to	② 瑞穂クッキー Mizuho Cookie	
	Yoshinaga Noen	P.19
	◈吉永農園	
	Amemiya Noen	P.19
13	◆アメミヤ農園	
	Kondo Noen	P.20
	❖近藤農園	
6 4	Murayama Noen	P.20

❖村山農園



🕸 吉重園芸

❤ 栗原園芸

Kurihara Engei





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、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 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.







まろんしゃんの シフォンケーキ

Maronshan's Chiffon Cake

「認定年度] 平成 24 年度

「営業時間] 10:00~18:00

「住所」 瑞穂町大字箱根ケ崎 2382-5 「電話」 042-557-1549 「定休日」土・日曜日、祝日



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、油のみだからふっくら、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.



うえの



瑞穂プリン

Mizuho Puddina

「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-inyour-mouth texture.

Tamago kobo Ueno たまご工房 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で周り 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ックサックのクッ 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 crumbles everywhere.



清水牧場WEST Shimizu Farm Ν D F A R M



ジェラート

Gelato

「住所」瑞穂町大字長岡長谷部 353-3 「営業時間] 10:30~17:00

[電話] 042-557-8077 [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.

M

5



「住所」瑞穂町大字長岡長谷部 353-3 「営業時間] 10:30~17:00

[HP] https://www.westlandfarm.tokyo [認定年度] 令和 2 年度

「電話」042-557-8077 [定休日] 水曜日/年末年始



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.





瑞宝最中

Zuiho Monaka

「住所」瑞穂町大字箱根ケ崎 2256 「営業時間」9:00~18:00 「定休日] 水曜日

「認定年度] 平成 24 年度

「電話」042-557-0214



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種類の餡を弊店オリジナルの皮 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 Bicchu 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.



みずほ自然薯 かるかん饅頭

Karukan manju

「住所」 瑞穂町大字箱根ケ崎 2256 「電話」 042-557-0214 「営業時間」9:00~18:00

「認定年度] 平成 29 年度

「定休日] 水曜日



Google Map

瑞穂町産自然薯を使用し弊店独自の製法により、もちもち、ふわふわ、しっ 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

創作郷土菓子

榎本屋



うでっこき栗どら焼き

Udekkoki kuridoravaki

「住所」瑞穂町大字箱根ケ崎 2259-1 「営業時間」9:00~18:00

「定休日] 水曜日 [認定年度] 平成 24 年度



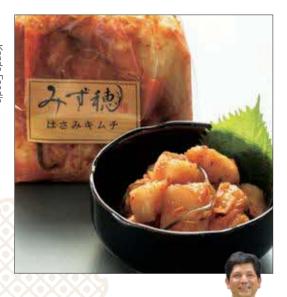
Google Map

お醤油風味のしっとりとした皮生地に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。

「電話」042-557-0534

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.

近藤食品有限会社



みず穂のキムチ Mizuho Kimchi

「住所」瑞穂町箱根ケ崎東松原 6-1 [営業時間] 9:00~18:00

「電話」042-557-0462 [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ぜひお試しください。

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.





こんにゃく

Otosan no Konjac

「住所」瑞穂町大字高根 557-7 「営業時間] 10:00~16:00

「電話」080-5005-1221 「定休日〕月・火曜日 [HP] http://mizuho.ora-so.sub.ip 「認定年度] 平成 24 年度



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

みずほ食彩工房 Mizuho Shokusai kobo



大根の甘酢漬け Daikon no Amazu-zuke

「住所」瑞穂町大字高根 557-7 「営業時間] 10:00~16:00 [HP] http://mizuho.ora-so.sub.jp

「電話」080-5005-1221 [定休日] 月・火曜日 [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.



Boiled Maniuu

「住所」瑞穂町大字箱根ケ崎 612-1 「営業時間」9:00~16:00 [HP] http://life.ja-group.jp

「電話」042-557-4564 「定休日」なし [認定年度] 令和6年度



多摩地域の伝統的なおやつ『ゆでまんじゅう』は、農作業の休憩時のお 供として昔から愛され続けています。もちもちの生地と自慢の手作りつぶあ んの程よい甘さ。瑞穂のおかあちゃん達が一つ一つ丁寧に包んでいます。

The traditional snack of the Tama region,"Yudemanju" has long been loved as a break from farm work. The dough is sticky and the homemade sweet bean paste is just the right amount of sweetness. Mothers in Mizuho wrap each bun carefully.



ふれつしゅはうす(農畜産物直売所) (Farmer's Market



Handmade Udon Noodles

「住所」瑞穂町大字箱根ケ崎 612-1 「営業時間」9:00~16:00 [HP] http://life.ja-group.jp

「電話」042-557-4564 「定休日」なし

[認定年度] 令和6年度



瑞穂では冠婚葬祭の締めに「つるつるかめかめ」と家庭の手打ちうどんを振 る舞う伝統があり、直売所のうどんは家庭で代々受け継がれてきた技を取り 入れています。早朝から瑞穂のおかあちゃん達が丹精込めて手打ちしています。

In Mizuho, there is a tradition of serving "Tsuru Tsuru Kame Kame" and handmade udon noodles at the end of weddings and funerals. The udon noodles sold at the shop are made with the same technique that has been handed down from generation to generation. They are made by mothers in Mizuho early in the morning with great care.



東京狭 Tokyo Sayama 藤本園



Kokyu Meicha Yabukitanoboru

「住所」瑞穂町大字駒形富士山 209 「電話」 042-557-0652 「営業時間」9:30~18:00 [HP] http://fujimotoen.tokyo

「定休日」水曜日(不定休の場合あり) [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。この茶葉はたっぷ 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(味深くスッキリ)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.

15 Ocha no Furukawaen お茶の古川 袁



「住所」瑞穂町大字石畑 1667 「営業時間」9:00~18:00 [認定年度] 平成 24 年度

「電話」042-557-5600 [定休日] 日曜日



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.



東京の茶工房

西村園



Tokyo Mizuho Aziichiban

「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

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.

I



東京の茶工房

西村園



東京紅茶 **MIZUHO**

Tokyo Kocha 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ルーティーで、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.



森 田 袁



「住所」瑞穂町大字駒形富士山 327 「営業時間」9:00~19:00 [HP] http://morita-en.com

「電話」042-557-0351 [定休日] 火曜日 [認定年度] 平成 24 年度



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.



株式会社栗原園



おっかさん お茶ほし

「住所」瑞穂町大字二本木 791 「営業時間」9:00~18:00 [認定年度] 平成 26 年度

「電話」042-568-7770 [定休日] 水・土・日曜日、祝日



Google Map

安定した美味しさを保つため、茶葉の蒸し、火入れは、自社の工場で自 信を持って行っています。お母さんのやさしさ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.





Sayamacha Mizuho

「住所」瑞穂町大字箱根ケ崎 270 [営業時間] 9:30~18:00 [認定年度] 平成 29 年度

「電話」042-557-0126 「定休日」なし



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あり、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.



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.metro.ed.jp/mizuhonogei-h/ [認定年度] 平成 28 年度



Google Map

江戸東京野菜の一つ『内藤トウガラシ』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 Nogei 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.



▼都立瑞穂農芸高等学校 Mizuho Nogei High School



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.metro.ed.jp/mizuhonogei-h/ [認定年度] 平成 25 年度



Google Map

本校の食品科生徒が愛情込めて製造したクッキーです。 サクサクッとした素朴で甘く、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 Nogei High School, and sold exclusively at festivals and events.



瑞穂町観光情報サイト

Mizuho Town Tourist Information Site

詳しくは下記コードより ご覧ください

For more Infoemation, please scan the code below.



alla

瑞穂町ふるさと納税返礼品

Mizuho Town Hometown Tax Return

詳しくは下記コードより ご覧ください

For more Infoemation, please scan the code below.



詳しくは QRコードから ご覧ください!

For more Infoemation, please click the QR code.









みずほの 特産品

Local Specialty from Mizuho

野菜や果物など、地元で長年にわたって町民に親しまれてきた特産品の数々が、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。農家の方が丹精込めて育てた野菜や果物となります。 瑞穂町の特産品の数々をぜひご賞味ください。

※各農園により収穫期は異なりますので詳細はお問い合せください。

A number of local specialities, such as vegitables and fruits, which have been popular with local residents for many years, were certified as the "Tokyo Mizuho Brand" to convey the charm of the town. They are vegetables and fruits that farmers have carefully grown. Please enjoy a variety of specialties of Mizuho Town.

*The harvest season varies depending on each farm, so please contact us for details.





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.



「住所」瑞穂町箱根ケ崎東松原 35-7

[電話] 042-556-2141 [認定年度] 平成 28 年度



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。アメミ 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.



[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.



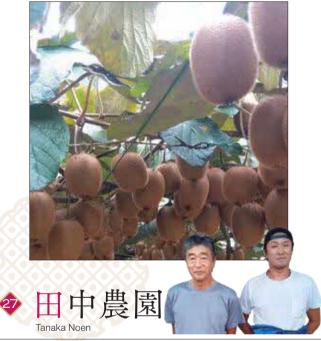
[住所] 瑞穂町長岡 4-11-8 [電話] 042-557-2846 [認定年度] 平成 28 年度



ioogle Man

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".



[住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 227 [電話] 042-557-2583 [認定年度] 令和 6 年度



Google Map

30年以上前から長岡地区にある農地で生産しています。熟成前の袋入りキウイフルーツ及び完熟したパック入りキウイフルーツを、瑞穂町農畜産物直売所(ふれっしゅはうす)で販売しています。

We have been producing on farmland in the Nagaoka area for more than 30 years. Pre ripened bagged kiwi fruit and ripened packed kiwi fruit are sold at the Mizuho Town Farmers' Market.





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みにしている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.





[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 Ma

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.



[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

たくさんの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1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?



「住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 1009-1 「電話] 042-557-4498 [営業時間] 9:30 ~ 17:00

[認定年度] 平成 24 年度



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.



[住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 1163-1 [電話] 042-557-3553

[営業時間] 9:00 ~ 17:00 [認定年度] 平成 24 年度



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.



[住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 1333-2 [電話] 042-557-4803 [営業時間] 9:00 ~ 17:00

[認定年度] 平成 24 年度



Coogle Mar

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 gardensizes, to meet customer needs. They work great as gifts.



[住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 751 [電話] 042-556-1450 [営業時間] 9:00 ~ 17:00 [認定年度] 平成 24 年度



Google Man

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なるシクラメンを探しにきてください。

Yoshijyu 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



Kurihara Engei

[住所] 瑞穂町大字駒形富士山 21 [営業時間] 9:00 ~ 17:00

[HP] http://www.kuriharaengei.com [認定年度] 平成 24 年度



Google N

温室内は常に華やかで、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。

[電話] 042-556-3160

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







岩蔵街道(シクラメン街道) lwakura kaido







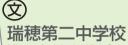




長谷部園芸

Hasebe Engei





Mizuho 2nd Junior High School



Nagaokanakadori Street



FARM

Shimizu Farm

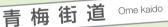
瑞穂第二小学校



Mizuho 2nd Elementary School











Convenience Store



Murayama Noen







Mizuho Nogei High School

瑞穂農芸高校 (文



Mizuho View Park

●スカイホール

累みずほ ナランドマップ

役場通り

瑞穂町役場

Mizuho Town Hall

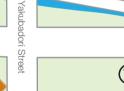
Ocha no Furukawaen

お茶の古川園

吉野岳地蔵

Yoshinodake Jizo

青梅街道 Ome kaido



瑞穂第一小学校

Mizuho 1st Elementary School



Enomotoya









東みずほブランド

- ◆ まろんしゃん 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
- 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
- ◆ 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
- 6 ●和菓子の伊勢屋 Wagashi no Iseya [住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 2256 [電話] 042-557-0214 [営業時間] 9:00 ~ 18:00 [定休日] 水曜日
- ●創作郷土菓子 榎本屋 Enomotoya
 [住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 2259-1 [電話] 042-557-0534
 「営業時間] 9:00~18:00 「定休日」水曜日
- 近藤食品有限会社 Kondo Food's [住所] 瑞穂町箱根ケ崎東松原 6-1 [電話] 042-557-0462 [営業時間] 9:00~18:00 「定休日] 日曜日
- ●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
- ② ◆ ふれっしゅはうす Fresh House (農畜産物直売所) (Farmer's Market) ③ [住所] 瑞穂町大字根ケ崎 612-1 [電話] 042-557-4564 [営業時間] 9:00 ~ 16:00 「定休日」なし

- ●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)
- ●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
- ●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
- 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
- ●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
- お茶の宮崎園 Ocha no Miyazakien [住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 270 [電話] 042-557-0126 「営業時間] 9:30 ~ 18:00 「定休日」なし
- ●都立瑞穂農芸高等学校 Mizuho Nogei High School [住所] 瑞穂町大字石畑 2027 [電話] 042-557-0142
- ◆ 言永農園 Yoshinaga Noen [住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 337-2 [電話] 042-557-3508
- ② ●アメミヤ農園 Amemiya Noen
 [住所] 瑞穂町箱根ケ崎東松原 35-7 [電話] 042-556-2141
- 参近藤農園 Kondo Noen [住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 203 [電話] 042-557-0181

- ◆村山農園 Murayama Noen 「住所」 瑞穂町長岡 4-11-8 「電話」 042-557-2846
- ◆田中農園 Tanaka Noen[住所] 瑞穂町大字長岡長谷部 227 [電話] 042-557-2583
- ② ●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
- 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
- ●比留間園芸 Hiruma Engei [住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 1009-1 [電話] 042-557-4498 [営業時間] 9:30 ~ 17:00
- ●西村園芸 Nishimura Engei [住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 1163-1 [電話] 042-557-3553 [営業時間] 9:00 ~ 17:00
- 吉岡園芸 Yoshioka Engei [住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 1333-2 [電話] 042-557-4803 [営業時間] 9:00 ~ 17:00
- 吉重園芸 Yoshijyu Engei [住所] 瑞穂町大字箱根ケ崎 751 [電話] 042-556-1450 [営業時間] 9:00 ~ 17:00
- ●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と

















瑞穂町協働推進部産業経済課 Tel.042-557-7633 令和7年2月 作成