

食べて美味しい、使って楽しい、もらって嬉しい名品ばかり

[Setagaya Life Plus]

世田谷ライフ+

m a g a z i n e



世田谷みやげが歩んだ20年を振り返る、必見の一冊です。



世 谷みやげ[®]



20年史

完全保存版



俳優 小林涼子 × 世田谷ライフ 編集長

特別対談
世田谷みやげの20年

冊子の歴史を
時系列で追う

世田谷みやげ
クロニクル

編集者・山田五郎など
審査員3者が選ぶ

世田谷みやげの
逸品

世田谷の皆さんに
聞きました!

私が思う、
世田谷みやげ

審査員の二人による特別対談

世谷みやげ[®] 20年の軌跡と未来

2025年で20年目を迎える世田谷みやげ。
これまでの歩みと今後を、審査会委員のお二人が語り合います。

写真=黒川ひろみ 文=花沢亜衣

過去の冊子を並べると歴史が感じられる。最新の「世田谷みやげ2025」では、11点の商品と2つの体験が新たに追加された



profile
世田谷生まれ世田谷育ちの俳優。朝ドラ『虎に翼』をはじめ数多くの作品に出演中。俳優業の傍ら株式会社AGRIKOを起業。ナビゲーターを務めるJ-WAVE『early glory』は毎週日曜朝6時から生放送

profile
雑誌「世田谷ライフ」編集長。料理専門誌、タウン誌、グルメ誌など多くの媒体に関わったのち、2019年より現職。2023年から世田谷みやげの審査員を務める。甘いものからお酒まで幅広く好む食いしん坊



「世田谷ライフmagazine」編集長

笹木靖司

俳優

小林涼子



20年の商品数の変遷

2006 52品
2007 100品
⋮
2025 118品

2倍以上に拡大しました!

小林…今日はよろしくお願ひします！世田谷みやげの審査会は、今年はどうな商品があるのかな、と毎回楽しみなんです。私は5年前から審査に携わっているのですが、候補商品が年々洗練されている印象があります。

笹木…本誌ではこれまで数多くの世田谷のお店と関わらせてもらっていますが、それでもまだまだ魅力的な逸品がこんなにあるんだと毎回驚かされます。今年は、『用賀muray』の「世田谷マーレド」が私の中でヒット商品でした。ご近所の家の木で採れた夏みかんから作られたのが始まり、というストーリーもとてもいいなと思います。

小林…季節によって手に入らないときもあるようですが、果物に旬があるからこそ。おす分け文化も感じられて、手土産にもピッタリだと思いますね。農業に携わっている私としては、世田谷産の麦を使った「世田谷しばりんビール」が気に入りました。「世田谷で麦を作れるんだ!」と驚きましたし、世田谷の新しい可能性を感じました。世田谷みやげを



対談時は「世田谷みやげ2025」で新たに指定された「旧尾崎テオドラオリジナルクッキー缶」、「世田谷しばりんビール」、「シモキタシマイの焼き菓子ボックス」や、2006年の初年度から指定されている「モカロール」、「招福もなか」を試食した



「地元の魅力を深く知れるのは楽しい」と話す笹木

通して気付かされることはたくさんあります。

笹木…近くにあるけれども見落とししていた、魅力やストーリーを再発掘するという意味でも、世田谷みやげはとても価値ある取組みです。

小林…また今年は「下北沢ローカルツアー」や「茶道体験」といった体験も選ばれています。ローカル目線の観光体験は、地元の魅力を発見する新しい方向性だと思いました。

笹木…面白いですよね。古くて良いものを継承することや、時代に合わせた新商品を開発することなど、世田谷みやげにも様々なアプローチがあります。我々も選ばせてもらうからには、胸を張って「これが世田谷の自慢です」と伝えられるものを選

びたいと思っています。そのため商品自体の魅力はもちろん、「世田谷の魅力表現しているか」まで考えながら選んでいます。

小林…世田谷には歴史や文化もあるし、美味しいものもたくさんあります。野菜や麦の生産もできるし、醸造所もあって様々な商品が生産できる。その中で、どんな世田谷らしさがあるか、区民だけでなく、世田谷以外の人にも伝わるストーリーはあるか、といった観点で深掘りしていくので、審査会では議論がつい白熱することもありますよね(笑)。

笹木…みんな世田谷への想いが強いですからね。それにしても20年ってすごいことです。20年経つと時代も変わりますが、良い商品やサービスは長く続いていてほしい。世田谷みやげを通して商品を知ってもらうことで、長く続いていくものが増えるといいなと思います。

小林…この20年で作り手側の方たち

「世田谷みやげ」が広がることで、この街の引力を知ってほしい



姉妹が営む人気洋菓子店『シモキタシマイ』の焼き菓子ボックス。「包装も可愛いから手土産にもオススメ!」と小林さん



右) 世田谷みやげの冊子を改めてじっくり読む小林さん。左) 冊子を見て差し入れを選ぶこと多いという

も、商品の内容もきつと少しずつ変わっていると思いますが、お店が刻んでいく時間を見られるのは貴重なことです。お店を続けていくのはとても大変なことなので、私たちもリスペクトを持って選び、伝えていきたい。そうして一緒に次の20年も歩んでいけたら、本当に素敵ですね。

笹木…世田谷区は全国的に名前が知られていますし、エリアごとにカラが違うのが魅力。どんなものでも生まれる可能性を秘めていると思います。世田谷みやげを通して、世田谷の方々に魅力を再認識してもらおうことはもちろん、世田谷の外の人から見て「世田谷ってすごくない?」と思われるようなものを発掘して届けていきたいですね。

小林…そうですね。世田谷みやげには美味しいグルメはもちろん、人に話したくなるようなストーリーがある

る商品やサービスばかりが選ばれています。食べたり、贈ったり、体験することで世田谷のストーリーを知ってもらえたら嬉しいです。住んでいると、自分の街の魅力って見過ごしてしまうことがあります。世田谷みやげの冊子を手にとって読むことで、世田谷って魅力的なものがたくさんある街なんだとあらためて再発見するきっかけにしてください。

START

TOPICS
「世田谷みやげ」誕生
キーワードは「もらって
うれしい世田谷みやげ」。
世田谷の魅力再発見を
目的に誕生!



New Entry!
「たつみや」の
たいやき
「パイ焼き茶屋」の
リンゴたっぷり
アップルパイ

2007



TOPICS
2年目で掲載商品数が
早くも100品に到達!
地元の魅力を再発見する取組み
が好評を博し、応募数も拡大。
指定商品は100品に到達した

New Entry!
「菓匠 菊ヶ瀬」の
栗最中
「和洋菓子 好月堂」の
マンマン

2008



New Entry!
「しもきた茶苑大山」の
極上 沢の響
「穴戸園」の
成城ハニー

2009



New Entry!
「社会福祉法人
めぐはうす
まごの手便」の
せたせん
ポストカード
「東京カヴェナント教会
のぞみ園」の
ミックスクッキー

2010



「成城風月堂」の
成城サンド
「世田谷ファームランド」の
世田谷シフォン
「時計・メガネの美松堂」の
松陰めがねクロス

TOPICS
表紙カラー変更
食品が多く掲載されるようにな
った特色を反映するため、表紙
を青系からピンク色へ

2013



New Entry!
「東京工房」の
深沢木箸
「肉の染谷」の
豚ロース味噌漬

2012



New Entry!
「まごころ銘茶 松田園」の
抹茶クリーム
大福
「モカジャバ」の
スペシャルティ
ブレンド
ちとから

2014



New Entry!
「ロンアンドメリー」の
世田谷代官
シフォン

New Entry!
「ル・マフィン・
プレジュー」の
マフィン
ラスク

New Entry!

「IngoBingo」の
インゴピングセット
「パティスリークレヨン」の
尾山台ロール

New Entry!

「三軒茶屋
おきあられの大黒屋」の
世田谷エールおかし
「メイド・イン・アース/
株式会社チーム・
オースリー」の
世田谷和綿
ダブルガーゼ
ハンカチーフ

New Entry!

TOPICS
「体験」が追加!
指定商品に新たに
「体験」が追加された
『株式会社友成工業』の
創業70年アクリル加工
工場で、物づくり体験



TOPICS
項目立てを主要駅から
商品ジャンルへ
冊子の利便性を高めるため、
項目立てを商品ジャンルに変更。
また、「交流自治体特産品紹介」の
ページを追加した



TOPICS
川場村との
縁組協定が40周年
群馬県川場村との縁組
協定40周年を記念し、
川場村の特産品を紹介



「ロキートン珈琲店」の
ドリップバックコーヒー
(マイルド・ほろにが)
「視温 sion」の
至福の
フロマージュ
「プラチノ
桜新町店」の
ショコラ・ド・
ISONOKE



New Entry!
「後藤醸造」の
世田谷 手造りビール
経堂エール
「スパイスマジック」の
2人用 カレーセット

TOPICS
審査基準が厳格に!
審査委員に識者として編集
者・評論家の山田五郎さん、
俳優の小林涼子さんが参加。
また、商品増加に伴い冊子の
項目立てを世田谷5地域
から世田谷主要駅に変更

New Entry!
「アトリエぞら豆」の
せたがや育ちの
まるごと
柑橘ソース
「パンと焼き菓子
ONYVA」の
世田谷ミモザ
花酵母の
パンアソートセット



New Entry!
「株式会社金冠堂」の
ラクリスタ
セレクトブルシシリーズ
「ゴードカフェ
株式会社」の
イズール
ティーラテ
シリーズ

祝!
20周年!



そして道は続く……

2025

New Entry!
「Noctambule」の
自家製フィナンシェ
「gigli 89 tokyo」の
トロトロやわらか
スペアリブ
「珈琲家あごころ」の
松陰ブレンド
「相馬製菓」の
世田谷娘
(せたがやっこ)

New Entry!
「Noctambule」の
自家製フィナンシェ

※2016年より発行スケジュール変更
※2021年は発行中止



編集者・評論家
山田五郎さん

世田谷区立若林小学校出身。『Hot-Dog PRESS』編集長等を経て独立。現在は時計や西洋美術、街づくりなど、幅広い分野で講演・執筆活動を行う

03 『世田谷区内農協協議会』の
区内産の農産物
せたがやそだち



「住宅地＝消費地というイメージが強い世田谷ですが、実はいまでも農家が残る生産地としての顔もあります。区内で作られた野菜や果物は世田谷の意外な一面を目と舌で感じられます」

山田五郎さん Select!



02 『御菓子司心庵 梅むら』の
縁起餅 アボヘボ



「漢字で書くと『粟穂稗穂』。かつて見られた五穀豊穡を願う冬至の神事だそう。喜多見の氷川神社で行われていたアボヘボに因んで生まれたこちらは、伝統を語り継ぐ美味しい史料です」

01 『旧尾崎テオドラ邸』の
旧尾崎テオドラ邸
オリジナルクッキー缶



「『世田谷ー古い洋館』がギャラリーや喫茶室等を備えた施設として再生。保存を呼びかけた漫画家の山下和美、笹生那実両先生のイラストが入った缶は、洋館を巡る物語を伝えてくれます」

小林涼子さん Select!



04 『恵那川上屋 二子玉川店』の
ニコタマ栗サブレ
byニコタマ栗ラボ



「栗菓子で有名な『恵那川上屋』では、世田谷に根差したオリジナル商品も開発されています。栗菓子専門店だからこそその美味しさはもちろん、緑豊かな世田谷の良さを感じられます」

03 『用賀mura』の
世田谷マーマレード



「元々、地元の方のお宅に実った夏みかんがそのままになっていたからと作られたマーマレード。ご近所さんのお裾分けのような温かみがあり、自分たちのまちの良さを再確認しました」

02 『洋風食堂はしぐち亭』の
ちとこライス



「人気店『洋風食堂はしぐち亭』が作る、牛スジを煮込んだ“ちと(ちょっと)辛いライス”。元々千歳鳥山で営業していたことと、メニューの特徴をかけたネーミングセンスも抜群」



俳優
小林涼子さん



層ごとに
違う味わいが
楽しめます!

「手土産に渡せば“三軒茶屋”の文字が会話のきっかけに!」と小林さん

世田谷ライフ・編集長 Select!



03 『Queue de Cochon』の
せたがやそだち
ソーセージ



「まず、鶏ベースに黒豚の背脂を合わせて作られたソーセージ自体が美味しい! 旬の野菜が入っていて、彩りも鮮やか。千歳鳥山が誇る人気店の実力が、如何なく発揮された逸品です」

02 『ニクンロール』の
下北沢ケーキ饅頭
ふっくり〜む



「冷やして食べるクリームパンのような、ヤミツキになる食感が印象的。味のバリエーションも多いので、大人数での集まりに手土産として持っていくと、喜ばれることが多いんです!」

01 『ふたこビール醸造所』の
フタコエール



「二子玉川と瀬田に店を構える人気ブルワリーが手掛けるクラフトビール。現在では瀬田の畑で育てた『せたがやそだち』のハト麦を使用しており、地域との深い関わりも見逃せません」



『世田谷ライフmagazine』
編集長
笹木靖司



小林涼子さん
Select!

01 『cafe The SUN LIVES HERE』の
CHILK

ヨーグルトチーズケーキ、NYチーズケーキ、レアチーズケーキが3層構造になった逸品は580円。北海道産放牧牛の生クリームなど厳選素材を使用し、とろけるように滑らかな食感が◎

私が選ぶ

世谷[®] みやげ の逸品

審査員を務める小林涼子さん、山田五郎さん、笹木靖司が、世田谷みやげの逸品を選定しました。



上)「商品をきっかけに三軒茶屋が盛り上がりた嬉しい」と話すオーナーの相良恭平さん。下) 仕上げに特製ミルククリームを注ぐ新感覚の「Tiramisu (980円)」。国産のマスカルポーネと十勝産クリームチーズを使用



data
カフェザサン
リブズヒア
世田谷区三軒茶屋
1-27-33
03-6875-1730
10:00 ~ 19:00
(L.O.18:00)
※テイクアウトは~20:00
なし
cafethesunliveshere

三軒茶屋から海外にも進出
老若男女に愛される逸品
この日小林さんが訪れたのは、2018年に世田谷みやげに指定された瓶詰めチーズケーキ「CHILK」を販売するこちらのお店。2024年10月には香港店もオープンし、世田谷・三軒茶屋から世界へと進出を果たした。「CHILK」は季節ごとのフレーバーも楽しめるほか、店舗限定メニューも多数。海外からの観光客も訪れる人気店となっている。
仕事現場への差し入れや帰省時の手土産などを購入することが多い小林さんにとって、「CHILK」は定番のひとつなのだそう。「様々な商品がある世田谷みやげの中でも、こちらはとりわけフレッシュなセンスが光ります。食べるのが楽しい三層構造も、掘れば掘るほど面白い三軒茶屋の街に通じています」
そのほか、左ページでは審査員の3名がコメントとともに、記憶に残る逸品を紹介。知られざる魅力的な商品を見つけてほしい。

park-leeさん

閉店した『まちもりcafe』で買った
「たまでん羊羹」を思い出す。



まき井さん

PTAやってて、
卒業生へのお祝いのお菓子、
世田谷みやげから選べたらいいのになあ、
と思いました。
地元にも貢献できるし、
どうせなら世田谷の銘菓などが
選べたら！と思案中。



私が思う、

世田谷みやげ®

世田谷の皆さんに 聞きました！



20周年を記念し、
世田谷みやげへの想いやエピソードを募集。
いただいたたくさんのご応募の中から、
皆さまの素敵なコメントを紹介します。

めぐみんさん

友人宅に行く際など手土産に
冊子と一緒に持っていくと大
変喜ばれます。成城モカロー
ルは、有名な女優さんが小さ
い頃から好きだったとテレビ
で語っていたなど、商品にま
つわるストーリーを伝えると、
世田谷感も増し、さらに興味
を持ってもらえます。

7727さん

遠くに住む友人への贈り物に
いい。

たまりんさん

砧公園からの帰り道、小腹が
すいたな〜と思っていた矢先、
オアシスだ！グルテンフリー
のお菓子店『もりこのやかた』
を発見。世田谷みやげという
こともあり、うれしい。世田
谷の住宅街とはいえ、ほっこ
り優しい気持ちになれました。

あごにゃさん

確か一番最初に世田谷みやげ
を知ったのは、子どもが小さ
い頃「せたがや未来博」とい
うイベントに参加した時に配
布していたチラシか冊子だっ
たと記憶しています。当時紹
介されていたお店を私は既に
利用していたり、知っていた
お店も多く、密かに優越感を
抱いていました。

テリーSさん

ふと人に何かを渡したい時に
参考にさせてもらってます。

クロノさん

自分がいつも通っているお店
が「世田谷みやげ」に出て
いると誇らしい気持ちになり
ます。これからもお店にしっ
かりとお金を払って応援しよ
うと思えます。

マッサマンカレーさん

二子玉川、三軒茶屋、下北沢、
下高井戸、千歳烏山など定期
発刊雑誌「世田谷ライフ」や
テレビなどでこれほど紹介さ
れる区は他にありません。そ
んな観光資源ある区を誇りに
思っており、食品の手土産を
持参するようなシーンではま
ず世田谷みやげの冊子で贈る
相手を思い浮かべ、「その店
に出向かないと手に入らない
もの」を基準にセレクトして
います。

ゆっきいさん

世田谷から出た方へ、懐かし
い気持ちも含めてプレゼント
すると喜ばれます！また、同
じ世田谷区でも場所によっ
ては遠い場所もあり、そうい
った場所に行った時に自分土
産としても使っています！

たくさんのご応募、ありがとうございました。

これからも、私たちの世田谷とともに。



最新の
世田谷みやげ冊子を
HPからチェック！

発行
世田谷区産業振興公社
東京都世田谷区太子堂2-16-7 世田谷産業プラザ
TEL 03-3411-6602 / FAX 03-3412-2340
<https://www.setagaya-icl.or.jp/>

2025年1月発行
制作 株式会社EDITORS
印刷 大日本印刷株式会社