



TOKYO MUSASHINO

むさしのプレミアム

おみやげ手帳

2017年版



「武蔵野のおみやげ」として
選ばれた 59 商品を紹介！
マップ・販売店情報付き

一般社団法人 武蔵野市観光機構

むさしのプレミアム 公式サイト

<http://musashino-premium.com>



吉祥寺エリア



塚田水産

吉祥寺揚げ



昭和25年創業のさつま揚げ専門店。店頭にはさつま揚げ、おでんだねなどが約50種、並びます。

吉祥寺揚げを作り始めたのは3年ほど前からで、若者にもっと練り物を食べてもらいたいと考案しました。魚のすり身に、チーズ、ホタテ、エビ、イカの具材を混ぜてフライに。冬はカキ、春にはアスバラなどの季節メニューも登場。サクッと軽い食感幅広い層から愛されていて、食べ歩きにも最適です。多いときには500～600個売れることも。エビ・ホタテ210円、チーズ・イカ150円。

職人が手作りする昔から変わらない味
季節限定の商品も楽しんで

「煮込んでも崩れないように、しっかりとしたコシのあるさつま揚げは、職人が塩や加水のタイミングを計り、伝統の技で作っています。保存料なども不使用なので、安心して食べてください。季節ごとに登場する商品も工夫凝らしていますので、ぜひお試しを」



「最近、吉祥寺揚げも認知されている手応えがあります」と語る、3代目の塚田亮さん

認定のポイント

「吉祥寺の老舗の品として、お土産になる」「2014年度のむさしのプレミアム市民審査会では、市民評価1位になった地元から愛される味」「さつま揚げをフライにしているのは珍しく、味の種類もオリジナリティを感じる」



☎0422-22-4829

武蔵野市吉祥寺本町1-1-8

9:30～18:45（季節により延長あり）

1/1～3休

<http://www.tsukada-satsuma.com/>