

新松戸産レモンを使ったお店のメニューをご紹介します



千葉県松戸市では、約20年前からレモンが栽培され10～11月にかけて旬を迎えます。

今回は、新松戸産マイヤーレモン「優レモン（すぐれもん）」を使ったメニューが楽しめるお店をご紹介します。週末のちょっとしたお出掛けの際に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

※1 掲載情報は2021年11月19日時点のものです。
※2 価格は税込で表記しています。

Pâtisserie Hayato Yamada (パティスリー ハヤト ヤマダ)

5つ星ホテルで修業した若きパティシエが開業した洋菓子店！

新松戸産レモンを使用した旬のスイーツ「シトローネ」はレモンのタルトです。レモンを余すことなく使用しているシトローネ。土台のタルトに新松戸産レモンの果汁を使用したクリームにはほのかに柚子をプラスしていて、程よい酸味が特徴です。上にこんもり絞ったメレンゲには、レモンの表皮をふんだんに使用。レモンの香りと味わいを一度に楽しめる一品になっています。

この季節は旬のレモンを使った焼き菓子「松戸レモン」やパウンドケーキ「ケーキ松戸レモン」も好評です。どちらもレモンを1個丸ごと使用しています。

◇おすすめのコメント◇ 「レモン果汁とともに、仕込みの時に皮を削って新鮮な香りを閉じ込めて焼き菓子にしています。やさしいレモンの味わいと香りを楽しんでもらえたらと思います。現在とても人気の商品となっています。」

白いメレンゲがのった生ケーキ「シトローネ」550円



Information

●住所：松戸市秋山1-16-2 DAICHI B.L.D秋山1F ●電話番号：047-382-6897 ●営業時間：10時～18時 ●定休日：火曜、水曜
●アクセス：北総線「秋山」駅から徒歩約1分 ●HP：<http://patisserie-hy.com/> ●Instagram：<https://www.instagram.com/patisseriehayatoyamada/?hl=ja> ●Facebook：<https://www.facebook.com/Patisserie-Hayato-Yamada-174835420094588/>

pikku kukka (ピック クッカ)



昨年冬にオープンして地元で好評 北欧テイストの焼き菓子店！

築60年を超える古民家の店内には、北欧アンティークとともに数々のお菓子が並びます。地元のフルーツを使った季節のタルトやキッシュも人気。自然栽培茶やハーブティー、コーヒーも取り扱っており、お菓子と一緒にギフトとしてもおすすめです。

Information

●住所：松戸市松戸1151-2 ●営業時間：12時～売切終い
※焼き菓子販売は土曜のみ ●定休日：日曜、月曜、祝日
●アクセス：JR常磐線・新京成線「松戸」駅東口から徒歩約3分
●Instagram：<https://www.instagram.com/pikkukukka.jp/>

花型の焼き菓子の上に円形アイシング「レモンのケーキ」280円

Ilregalo (トラットリア イルレガーロ)



松戸出身、イタリア留学で学んだ若きシェフが提供する本格イタリアン！

レモンの皮、果肉、果汁を余すことなく使用し、丸ごとレモンを味わえる栄養満点のジャムです。ハチミツ・シナモンが入っているので、まろやかな味が特徴。パンにのせるだけでなく、ヨーグルトと一緒に味わったり寒い朝の目覚めにお湯で割ったりと、色々な食べ方をお楽しみください。

Information

●住所：松戸市本町14-14 1~3F ●電話番号：047-710-8646 ●営業時間：【ランチ】11時30分~14時30分【ディナー】17時~22時 ●定休日：月曜 ●アクセス：JR常磐線・新京成線「松戸」駅西口から徒歩約3分 ●Instagram：<https://www.instagram.com/regalo0721>

「レモンジャム」669円

Coworking Space Flat Cafe&Bar (コワーキングスペース フラット)

松戸市新松戸初のコワーキングスペース & シェアキッチン！

『自宅でも職場でもない、自分が自分らしくいられる新しい場所』をコンセプトに、ワンドリンクからカフェとしても利用できる他、コワーキングスペースではドリンクをお楽しみ頂けます。仕事や自習の合間に新松戸産レモンをお楽しみください。

Information

●住所：松戸市新松戸3-289 SBC第一ビル2F ●電話番号：047-710-3381 ●営業時間：【コワーキングスペース】平日9時~21時【カフェスペース】平日9時~21時 ●定休日：祝日*土日祝はイベント日もしくはカフェとして営業 ●アクセス：JR常磐線・武蔵野線「新松戸」駅から徒歩約10分 ●Instagram：<https://www.instagram.com/coworkingspaceflat/>



1&2、「自家製ホットレモネード」400円 3、「自家製はちみつレモンソーダ」400円
4、「自家製はちみつレモンジンジャー」450円

カフェ&バー GALA (カフェアンドバー ガラ)



2021年10月オープン！ 女性が憩えるカフェ&バー

口当たりさわやかなレモネードを冬季限定販売。開発中のレモンムースは、タルト生地に、ハチミツとレモンの果汁を加えた生クリーム、カットしたレモンを飾った一品。ハチミツのほのかな甘みとレモンの酸味がクセになる美味しさです。

Information

●住所：松戸市本町20-3 姫作ビル6F ●営業時間：12時~22時 ●定休日：月曜 ●アクセス：JR常磐線・新京成線「松戸」駅西口から徒歩約2分 ●Instagram：https://www.instagram.com/gala_matsudo

「レモネード」500円 ※冬季限定
「レモンムース」600円 ※予定、現在開発中



大切な日の集まりやランチ会にも人気の高い中国料理銘店！

創業時からの人気商品「塩杏仁豆腐」をアレンジ。シロップにレモンを加え、ハチミツに漬けたレモンをトッピング。爽やかなレモン果汁の香りと、ハチミツ漬けの甘みと酸味が塩杏仁豆腐本来の美味しさを一層引き立てる一品です。

Information

- 住所：松戸市松戸1339-1 ●電話番号：047-382-5250
- 営業時間：【ランチ】11時30分～15時 【ディナー】17時30分～22時 ●定休日：不定休 ●アクセス：JR常磐線・新京成線「松戸」駅東口から徒歩約4分 ●HP：<https://tenkoudou.net/>

「塩杏仁豆腐マイヤーレモンver.」748円

Gelateria Sumi-ya (ジェラテリア スミヤ)

千葉県食材を使った地元でしか味わえない本格ジェラートのお店！

オレンジとレモンを掛け合わせたマイヤーレモンを使用した大人気の季節限定商品。独特の風味のマイヤーレモンをソルベにすることで香りがより際立ち、爽やかな風味を楽しめます。※毎日手作り、日替わりでメニューが変わります。

Information

- 住所：松戸市日暮5-239 ちば八柱ビル103 ●電話番号：047-389-0818 ●営業時間：11時～18時 ●定休日：火曜 ●アクセス：JR武蔵野線「新八柱」駅・新京成線「八柱」駅より徒歩約3分 ●HP：<http://www.lasumi-ya.com/>

「松戸マイヤーレモンソルベ」シングル350円、ダブル450円
※ダブルは店頭のみ



Daily Surf (デイリー サーフ)



食べるレモネードが自慢の海を感じるライフスタイルショップ！

約1か月漬け込んだ食べるレモネードは全て手作り。ハチミツや水は不使用。食べやすいように薄くスライスしているので、皮ごと食べられます。レモンそのものの味が引き出され、自然でやさしい味わいに。新松戸産レモンで漬けたレモネードを限定販売するイベントも開催予定です！

Information

- 住所：松戸市三矢小台4-10-8 ●電話番号：047-362-1564 ●営業時間：11時～17時 ●定休日：火曜
- アクセス：JR常磐線・新京成線「松戸」駅からバス約10分
- HP：<https://www.dailysurf-japan.com/>

「食べるレモネード (ICE/HOT)」450円

<冬季限定メニュー>

「ホットレモネードティー」500円、「ホットジンジャーレモネード」550円

本件に関する
お問い合わせ先

松戸市シティプロモーション PR事務局〔共同ピーアール株式会社 内〕
担当：大沢、高橋、阿蘇品、小松 TEL：03-6260-4860 FAX：03-4540-8325
MAIL：city-matsudo-pr@kyodo-pr.co.jp