

埼玉

SAITAMA

埼玉ご当地グルメと聞いて何を思い浮かべますか？
今回は、知る人ぞ知る逸品をセレクトしてみました。
ECサイトでもお買い求めいただけるので、ぜひこの機会に！

埼玉が誇る世界が認めた本物の味 ポークウインナー

SAIBOKU (サイボク)【日高市】

1946年創業のサイボク。「美味しい豚を育て、自分たちの手で食肉加工品をつくり、出来立てをお届け」を貫いています。きめ細かく、柔らかな豚肉の美味しさは、焼肉やとんかつで堪能。ご家庭で味わうなら、欧州国際食品品質コンテストで金メダル受賞のポークウインナーがおススメ！ 結びきならではの滑らかな食感と舌触りをご賞味ください。

【問】サイボク 通販販売係 ☎0120-112-922
【時】9:00~17:30
公式オンラインショップ<あり>
<https://www.saiboku.jp/>



川幅うどん 吉見屋製麺所【鴻巣市】

埼玉の食文化に欠かせないひとつが「うどん」。武蔵野うどんをはじめ県内では地域毎に独自のうどんが存在します。今回おススメは、「川幅うどん」。荒川の中流地点、鴻巣市の両岸の土手の間の距離が日本一の川幅ということ誕生したうどん。見た目のインパクトが抜群！味も県産小麦を100%使用し、ぶるんとしながらもちもちの弾力食感を楽しめます。

【問】(株)吉見屋製麺所 ☎048-541-0161
ネット購入は「来て見て彩々.com」から。 <https://www.kitemitesaisai.com/>

最近話題に！埼玉グルメの定番「うどん」。
中でもこのインパクト、
スタツフが今イチ推しの逸品です！

埼玉グルメのポテンシャル ご存知ですか？ 知らないなんてもったいない！

埼玉県物産観光館そびあ【さいたま市】

埼玉を代表する県産品約650種類以上を販売。県民定番の菓子類、地酒、調味料、食材などが一堂に。実は県民でもまだまだ知らない隠れた逸品がここにはあります。

埼玉はコレ！という印象の強いグルメがない分、食べたら「びっくり」させちゃう逸品ご当地グルメの秘境地帯です。

【問】埼玉県物産観光館そびあ ☎048-647-4108
ネットショップはこちら。
<https://www.kitemitesaisai.com/>



寛政元年創業老舗醤油蔵の
お醤油を使った和スイーツ

金笛木桶バウム 金笛 笛木醤油【川島町】

創業から200余年、伝統の味と技を守ってきた笛木醤油。お醤油のおいしさを活かして誕生したのが「金笛木桶バウム しょうゆ」。敷地内のしょうゆパーク内工房で丁寧に作り上げています。ふっくらした歯ざわりとやさしいお醤油の香り。お醤油の味が、甘みを一層引き立ててくれる味わいです。こちらもおススメ、「醤油屋のせんべい」。しょうゆの旨味を直球で味わえる、手の止まらないお煎餅。

【問】金笛 笛木醤油 ☎049-297-0041
ネットショップはこちら。
<http://shop.kinbue.jp/>

■観光に関するお問い合わせ
(公財)ながの観光コンベンションビューロー
☎026-223-6050(平日 8:45~17:30) <https://www.nagano-cvb.or.jp/>

そば

冷涼な気候や、昼夜の寒暖差が、そば栽培に適している長野県。県北部の戸隠や黒姫など、夏でも朝晩に霧がまく地帯では、味や香りに優れた良質な「霧下そば」が育ちます。新そばが登場するのは10月下旬頃から。散策途中の長野の街や善光寺門前で、ドライブがたら戸隠や飯綱、鬼無里で。新そばならではの豊かな風味を確かめてください。



▲戸隠そば
根曲り竹のざるに「ぼっち盛り」が特徴。戸隠山で修行する修験者が食材としてそばの実を携行し、それが広まったといわれています。

晩秋の信州、
新そばは格別の旨さ！

長野を代表する、 ふるさとの味



おやき

小麦粉を水で溶いた生地で、野沢菜などの具を包み、蒸かしたり焼いたりすれば、出来上がり。地域や販売店によって、具材をアレンジしたり、生地にそば粉を使ったり、灰に入れて焼いたり…と、製法も味わいも個性があります。簡単な食事やおやつとして長野の暮らしに根付いている郷土食。お店を巡って、多彩な味を楽しんで！

豊誠堂製菓舗

昔ながらのモチモチ生地の蒸しおやき。丸なす、野沢菜、粒あんなど素材の味が伝わる「ふるさとの味」を揃えます。ほか季節限定品や、カレーハンバーグなど斬新なメニューも。地方発送も人気です。

【問】豊誠堂製菓舗 ☎026-241-5981
(長野市三輪9-20-7)

澄んだ空のもと、気温がグッと下がる長野の秋。
季節が深まるにつれ、豊かな実りは熟成し、
美味しさを増していきます。

長野県産オリジナル品種が人気！

りんご

長野県は全国2位の出荷量を誇るりんごの名産地。長野市周辺も、なだらかに傾斜した水はけのよい地形、昼夜の寒暖差など、りんごの生育に適した産地です。様々なりんごが栽培されるなか、長野県オリジナル品種の「秋映(あきばえ)」 「シナノスイート」 「シナノゴールド」のりんご三兄弟®が人気です。



農産物直売所アグリながぬま

国道18号線沿い、通称アップルライン沿いの農産物直売所。昨秋の台風19号による千曲川決壊で、ここアップルライン周辺のりんご畑も大きな被害を受けましたが、少しずつ復興が進み、収穫の秋を迎えています。「アグリながぬま」では9月下旬から地元産りんごの品揃えが本格化。りんご三兄弟®はじめ、ふじなど人気品種の発送も可能です。

【問】アグリながぬま
☎026-295-1093(長野市穂保274-1)

▲アップルラインの農産物直売所「アグリながぬま」
旬の地元産りんごが自宅用も贈答用も種類豊富

▶長野市穂保、国道18号「アップルライン」

