

宮代町地産地消推進の店認定店一覧

認定番号	店舗名	住所	電話番号	業態	お店からひとこと
1	農工房 奈味	姫宮206	0480-34-6152	食品加工所	保存料、添加物を一切使用していない素朴なお餅です。
2	あき	須賀1770-5	050-5526-4440	食品加工所 飲食店等	・皆様に安心して召し上がっていただく為に健康食アドバイザーの店長が腕をふるって調理しております。 ・宮代在来の黒豆を使用する事で、甘く、色の濃いお茶が出来ました。地元の玄米で甘さがよりプラスされ、健康に良いお茶が出来上がりました。
3	ゆるり蔵	道佛749-57	0480-31-8916	飲食店等	地産の旬の食材を使用し、創意工夫を凝らした料理を提供しています。おいしいお酒と共にお召し上がりください。
4	新しい村 森の市場「結」	山崎777-1	0480-36-3955	小売店	この季節ならではの旬の野菜を中心に、野菜ソムリエがおすすめする野菜レシピなどもご紹介して販売しています。
5	宮代風月堂 学園台店	学園台1-11-7	0480-32-0713	食品加工所	宮代町で50年、地元の和菓子屋として親しまれております。町の豊かな農産物を生かして、多種多様な和菓子作りに挑戦し続けています。
6	宮代風月堂 中央店	中央2-17-11	0480-32-7028	食品加工所	宮代町で50年、地元の和菓子屋として親しまれております。町の豊かな農産物を生かして、多種多様な和菓子作りに挑戦し続けています。
7	ドイツパンのお店アムフルス	川端3-7-6	0480-44-9362	食品加工所	原材料にこだわり、身体に優しく安心してお召し上がりいただける商品を製造しております。ドイツパンでは、オーガニックのライ麦・小麦を使用し、食パンでは、トランス脂肪酸・コレステロールフリーのオーガニックショートニングを使用しています。離乳食がスタートした乳児から、健康を気遣うご年配の方まで、安心してお召し上がりいただけます。当店のオーガニック「一升パン」も全国発送可。年に数回開催しているパン教室にもぜひご参加くださいませ。
8	レストラン 糸ちごや	本田5-9-18	0480-33-0791	飲食店等	中華料理は野菜をとりやすく、食品数も多くとれます。油を控え、主食・主菜・副菜をそろえると栄養バランスはさらによりよくなります。埼玉県健康づくり協力店。
9	イルピノリーノ	山崎777-1	080-7284-4903	食品加工所	宮代産のお米を使った米粉パンです。
11	森のカフェ	山崎777-1	0480-36-3955	飲食店等	旬の野菜を使用した地産地消メニューランチやデザートを販売しています。
12	前野屋	中央3-2-30	0480-32-3685	飲食店等	少しずつではありますが、宮代産野菜などを使っていきたいと思っておりますので、楽しみにしてください。

13	T i T i c a f e	東条原227	090-5539-6001	飲食店等	宮代産のおいしい新鮮な野菜を味わっていただきたくて多種の旬野菜を盛り込んだランチプレートをお出ししています。ぜひ食べに来て下さい。
14	c a f e こかげ	須賀985-3	070-4368-0653	飲食店等	宮代産の特別栽培米コシヒカリや宮代産減農薬玄米を通年使用していません。小さいお子さんも食べやすいやさしい味つけにし、旬の野菜を使うようにしています。
15	C a d e a u [k a d o]カド	中央3-9-9	0480-48-5021	食品加工所 飲食店等	安心して召し上がっていただける焼き菓子をモットーとしています。宮代町のお土産として相応しい商品の開発をしていきたいと思いをしています。
16	あじまんま	道佛1-9-15	080-6507-0946	食品加工所	地元の農家さんが心を込めてつくっている野菜、果物、お米の旬を味わえるように、美味しく、楽しく、ごはんを作ります！
17	龍盛房	本田1-3-21	0480-31-9797	飲食店等	上海らーめんは、基本地元の野菜を使っているの、人気メニューです。
18	支那そば 織ちゃん	笠原2-6-32	0480-32-7854	飲食店等	宮代産の米を通年使用しています。旬の野菜を使用した料理を提供しています。
19	どさん子大将	本田5-10-17	0480-34-2879	飲食店等	宮代産の野菜をいっぱい使用したメニューを用意しております。ぜひご来店ください。
20	カレーハウス とんとん	本田2-1-30	0480-33-3157	飲食店等	地産地消を意識し、また体にやさしいスパイスを沢山使い、美味しいカレーや定食等を提供させていただきます。
21	みやしろピクルスの森	百間5-3-23	0480-33-6696	食品加工所	宮代の地元農家さん。森のようちえんで育てた野菜を使って手作りピクルスを販売しています。日持ち・常温保存のためお土産年でもオススメです♪