

# メイドインみやしろ推奨品



「メイドインみやしろ推奨品制度」は、宮代町の豊かな自然や、育まれてきた文化や歴史、優れた技術などから生まれた「宮代町でしか味わえない」、「宮代町でしか手に入らない」逸品を認定する制度です。推奨品アドバイザーの審査をへて、今年度の推奨品48商品が決まりました。認定マーク「みやしろさん」を目印に、ぜひ、メイドインみやしろ推奨品を体験してみてください。

問 商工観光担当 34・1111内線265



アドバイザー賞受賞者のインタビュー記事はこちら→

## アドバイザー賞

農工房奈味

### 塩あんびん No.11

その昔、宮代町周辺の農家では、塩味のあんこが入った大福が食べられていて、その伝統を残したいと父が作り始めました。これは、砂糖が簡単に手に入らなかったころ、代わりに塩を使ったあんびん餅を作ったのがはじまりだそうです。父から受け継いできた昔と変わらない味を作ることは難しいですが、塩や水にこだわり、より良いものを提供できるようにしています。

初めて塩あんびんを食べるとしょっぱさにびっくりしますが、一度食べてみてください。トースターで焼いて砂糖醤油で食べると絶品です。



食部門  
金賞

アムフルス

### ハナマンテンプロート No.9

このパンの特徴は「もっちり」した食感です。ドイツパンの特徴である「サワー種」の量を増やすとその食感の良さが消えてしまう。でも、ドイツパンらしさも出したい！と試作を重ね、納得のいく商品になりました。

ドイツパンの特徴は、砂糖や油脂を使用していないことです。健康に気遣う方に評判がよく、特に子どもをもつご家庭に人気で、離乳食が始まった0歳児も食べられます。シンプルに食事と一緒に楽しめるので、どんな料理にもあわせられます。ドイツパンになじみのない方にもおすすめです。ぜひお試しください。



食部門  
銀賞

シマムラ園芸

### 農家の切り餅セット No.14

特別栽培米を100%使用した切り餅です。玄米餅は玄米のプチプチした食感が特徴ですが、理想の食感にたどり着くのに10年くらいかかりました。手作りにこだわり、餅を切る手はまめだらけですが、お餅の文化を継承していきたいと思っています。

食べ方は、焼いて食べるのはもちろん、玄米餅はチーズをのせてピザのように食べたり、オニオングラタンスープに入れてチーズと一緒にこんがり焼くと、とても美味しく召し上がれます。これからも、素材と製法にこだわり、健康に良くて優しい味の商品を作っていきます。



食部門  
銅賞

宮代ひまわりの家

### さをり織りショール No.4

ショールのように緩く織りあげる作品は、力加減が大変難しく、技術と経験が必要ですが、障がいを持っていても、織り手が「良い作品を作る！」というプライドを持って、ひとつひとつ丁寧に仕上げられています。制作の際は、注文された方のお話を伺い、イメージを膨らませて、色やデザインを決めています。

織り手の個性や感性を、差異として織り込む「さをり織り」の作品は、世界のどこにもない一点ものです。ショール以外にもL字ポーチや携帯ポシェットもありますので、ぜひご覧いただきたいです。これからも応援してくださいー！



モノ部門  
金賞

## pickup



### 「レッサーパンダのスマホケース」モノ部門 No.5

東武動物公園で出会ったレッサーパンダのかりんちゃんの可愛さに心を奪われ、生まれた作品。写真では伝わりづらいですが、実物は今にも鳴き声が聞こえそうなくらいリアルな表情です。毎月最終月曜日の「月イチまんまる」に出店しているので、他の作品にも出会えるかも。

食部門

1.川野武次郎商店

#### ◆手焼きせんべいキット

1,080円

ご自宅のトースターなどで簡単にできたての本格的な手焼き煎餅作りが体験できます。

セット内容:煎餅生地(40枚程度)、秘伝のたれ(2つ)、たれ専用のハケ



1.川野武次郎商店

#### ◆わらべ

5枚入り 192円

飽きのこない味付けと食べやすさのロングセラー商品。宮代産コシヒカリを使用したしょうゆ、青のり、ごまの3種類。



1.川野武次郎商店

#### ◆丸粒うす焼き

12枚入り 350円

原料は宮代産のうるち米。米粒のまま煎餅に炊き上げ、パリパリ感を出すため、薄く食べやすい大きさに焼き上げました。



2.八宝堂

#### ◆茶マン

162円

黒糖味のふわふわ生地の中に、さわやかなつぶあんが絶妙の具合でマッチした甘さ控えめのおまんじゅうです。



2.八宝堂

#### ◆宝もなか

140円

最中の中身は白あんとお黒あんの2色を使用し、カットした栗も中に入っています。お茶だけでなく、ブラックコーヒーとの相性も抜群。



2.八宝堂

#### ◆巨峰の里

140円

宮代町の「特産品」の巨峰にちなみ、ゼリーの中に宮代産の巨峰ワインと種付きの巨峰1粒が入っています。





**2.八宝堂**

◆**花もくれん**  
162円

宮代町の町花「ハクモクレン」のイメージを和菓子に落とした逸品。青梅の甘露煮を黄身あん（卵黄のあん）でくるみ、ホワイトチョコをかけました。



**3.ミート&デリカのざわ**

◆**豚もつ煮込**  
378円

豚もつは小腸・大腸・ガツ（胃）、大根・しょうが・長ネギなどの野菜は宮代産を使用しています。酒のおともに七味唐辛子をかけると最高です。



**3.ミート&デリカのざわ**

◆**宮代餃子**  
生餃子10個入 432円  
焼餃子10個入 486円

宮代産の野菜を使用しています。特徴は、大きく切った野菜にピリッとした味付けと大きな包み。新しい村森の市場「結」でも販売しています。



**4.宮代風月堂**

◆**巨峰ゼリー**  
162円

巨峰ワインの香り・風味をソフトに表現し、巨峰の粒が入ったつんとのごしのよい食感のゼリー。果肉のジューシーさとゼリーのみずみずしさが特徴。



**4.宮代風月堂**

◆**いちじくゼリー**  
162円

宮代産のいちじくを使用した風味よい果肉入りのみずみずしいゼリーです。地元いちじく農家と和菓子店のコラボで生まれました。



**4.宮代風月堂**

◆**お米のカステラこめていら**  
半斤 702円

宮代産米粉と地酒「宮代そだち」を使った「お米のカステラ」です。アルコール分は0.01%未満ですのでお子様でも安心して召し上がれます。



**4.宮代風月堂**

◆**巨峰まんじゅう**  
141円

巨峰の風味が上品なおまんじゅう。ふんわりと軽い食感が魅力の季節限定商品。お抹茶にもよく合います。



**4.宮代風月堂**

◆**巨峰ようかん**  
864円


宮代巨峰ワインを贅沢につかい、すっきりとした甘さ、淡い色合いが特徴。巨峰の上品な甘さとさわやかな酸味がほのかに香る羊かん。



**4.宮代風月堂**

◆**宮代まんじゅう**  
108円

全国和菓子品評会において、最優秀賞をいただいた逸品。宮代巨峰ワインを使用し、巨峰風味のやさしい甘さのあんを、しっとりとした生地で作さしく包みました。



**5.どさん子大将**

◆**ロジャーミ油一めん**  
650円

あたたかい麺の上にさまざまな具が乗り、濃い目のタレを麺全体に絡めて食べる、スープのないラーメンです。味の調節はお好みで。



**5.どさん子大将**

◆**ロジャーミスタ丼**  
820円

宮代産の野菜を使い、地産地消を心がけた肉たっぷり・めしたっぷりの豪華メニューです。ロジャーミを後ろから読んでみよう！



**5.どさん子大将**

◆**ロジャーミスタメン**  
820円

豚肉とにんにくと卵がドーン！と乗ったスタミナたっぷりの麺♪宮代産の野菜で地産地消にも貢献。とにかく元気になりたい時はこれ。



**5.どさん子大将**

◆**ロジャーミチャーシューおにぎり**  
2個 350円

香ばしい刻みチャーシューとつけ汁、シソ昆布を混ぜ合わせ味にふくらみをもたせたオリジナルおにぎりです。



**6.カレーハウスとんとん**

◆**モウカレー** 750円

牛丼とカレーが大盛ライスの上でコラボレーション。宮代産野菜を使用など地産地消にこだわり、選りすぐりのスパイスを使用したカレーです。サラダ付き。



**7.龍盛房**

◆**手作り餃子**  
5個 350円

開店当時より出している人気メニュー。宮代産の野菜をふんだんに使い、お肉もたっぷりの特製餃子です。お酒も進みます。



**7.龍盛房**

◆**ドラゴンラーメン**  
1,000円

もやしとキャベツのたっぷり野菜に刻みニンニクがトッピングされ、さらに厚さたっぷりのチャーシューが乗った大盛ラーメン。



**7.龍盛房**

◆**唐揚げ**  
700円

大きくカリッと揚がった唐揚げは熱々で、スパイスの複雑な香りと旨味が特徴。衣もサクサク。リーズナブルな価格です。



**8.Jファーム**

◆**宮代あげもち醤油&塩**  
400円

あげもちだけど、脂っぽくなくて軽い口当たり。一口たべたら止まらない！つつい食べ過ぎてしまうあげもちです。



**9.アムフルス**

◆**ロッゲン**  
(有機ライ麦100%)  
フル 1,040円 ハーフ 520円

※一升パン可  
日本では売っているお店が少ないライ麦100%のドイツパン。血糖値の急な上昇を抑える、低GI食品。



**9.アムフルス**

◆**クルミブロード**  
(有機ライ麦50%)  
フル 920円 ハーフ 460円

有機小麦50%。クルミ入りで歯ごたえもあり食べやすいドイツパン。ドイツパン、初心者におすすめ！



**9.アムフルス**

◆**ハナマンテンブロード**  
(有機ライ麦15%)  
フル 920円 ハーフ 460円

※一升パン可  
埼玉県産小麦ハナマンテン85%。モチモチ食感の新しいドイツパン。ドイツパン初心者におすすめ！







**10.韓国料理マンナ**

◆ **カクテキ**  
(大根キムチ) **200g 324円**

角切りした宮代産大根を使用。唐辛子は、本場韓国産の天日干しを使用。無添加、無着色の安心安全なキムチです。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**10.韓国料理マンナ**

◆ **白菜キムチ**  
**200g 324円**

宮代産の白菜を使い、本場韓国の味を再現しました。無添加、無着色の安心安全なおいしいキムチをお召し上がりください。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**10.韓国料理マンナ**

◆ **オイキムチ**  
(きゅうりキムチ) **200g 320円**

みずみずしい太目の宮代産新鮮胡瓜を使った商品です。漬け始めはカリカリした食感と辛み、時間が経つにつれ、まろやかな味わいになります。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**11.農工房奈味**

◆ **ゆず香もち**

ゆず香もち3個 **291円** ゆず香もち紫福6個 **216円**

宮代産ゆずを生でつきこみ、あんの中は「くわい」入り。宮代町産の紫いもで作った紫きんとんを合わせた「ゆず香もち紫福」もあります。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**11.農工房奈味**

◆ **塩あんびん**

3個 **432円**

塩味のあんが入ったもっちりした大福。昔から宮代町周辺地域の農家に伝わる郷土の味です。焼いて砂糖醤油で食べると絶品です!!

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**11.農工房奈味**

◆ **至福もち**

1パック **378円**

黒豆に、紫芋の優しい風味がマッチします。名付け親は「あじさい寺」として有名な箱根阿弥陀寺の住職です。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**12.アンリン**

◆ **みやしろ餃子**

5個 **378円**

国産の原材料にこだわった手作り餃子です。カリッと焼き上げた餃子です。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**12.アンリン**

◆ **めしまる(餃子ライス)**

2個 **518円**

ご飯の中に餃子のあんを入れて揚げたアンリンのオリジナル商品。野菜たっぷりの具だくさんでお子さんの野菜不足も解消!チーズも入っています。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**12.アンリン**

◆ **ころまる(餃子コロッケ)**

3個 **421円**

コロッケの中に餃子のあんを入れたアンリンのオリジナル商品。油っぽくなくサクサクしています。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**13.あき**

◆ **黒豆玄米茶** **1袋 540円**

宮代産の黒豆に甘みのある玄米を炒って加えた非常に香ばしいお茶です。寒い時期はホット、暑い時期は水出しでもおいしくいただけます。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**14.シマムラ園芸**

◆ **農家の切り餅セット**

切餅 **540円** 玄米餅 **556円**

特別栽培の自家精米を使用しています。玄米餅は玄米のまま使用。ふるさと認証プレミアムをいただいています。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**15.春日部小売酒販組合宮代支部**

◆ **宮代五百万石せんべい**

9枚入り **583円**

酒造好適米「五百万石」の特徴を生かしたせんべい。

販売は「新しい村」直売所にて対応いたします TEL:0480-36-3955

**15.春日部小売酒販組合宮代支部**

◆ **純米吟醸 宮代そだち**

720ml **1.8ℓ**

4月12日発売開始

宮代町の自然が育んだ酒造好適米を100%使用し、お米の風味を生かした飲みごたえのある1本です。

商品の取り扱いには裏面に掲載の各店舗へお問合せください。

**15.春日部小売酒販組合宮代支部**

◆ **みやしろ巨峰ワイン〜ロゼ・白〜**

720ml **1,700円**

宮代町の特産品である「巨峰」をワイン1本につき1kg以上使用したとても贅沢なワイン。すっきりとした飲み口が特徴です。

商品の取り扱いには裏面に掲載の各店舗へお問合せください。

**1.鈴木鉄工所**

モノ部門

◆ **プチバーベキューコンロ**

**5,280円**

本業の溶接の技術を生かしたバーベキューコンロ。一人用に設計されており持ち運びにも対応。アウトドアで活躍。

**2.社会福祉法人じりつMINT**

◆ **「宮代町の風景」MINTオリジナルカレンダー** **600円**

宮代町の風景がテーマのオリジナルカレンダー。障がいの有無に関わらず、だれもが活躍できる町を目指して活動しています。壁掛けとしても使用いただけます。

**3.リトルヒーターグラススタジオ**

◆ **ハクモクレンのグラス**

**8,800円**

宮代町の町花「ハクモクレン」をモチーフにした使いやすい蕎麦猪口グラスです。柔らかい花びらの重なり合いを一つ一つ丁寧に表現しました。

**4.宮代ひまわりの家**

◆ **さをり織りショール**

**3,500円**

手織りであるため、あたたかみを感じられる製品です。織っているのは障がいを持った方々で、社会の中で仕事として販売できる喜びを感じています。

すてっぷ宮代(社会福祉協議会)で販売しています。

**5.nekineki**

◆ **レッサーパンダのスマホケース**

**5,500円**

宮代町の観光施設である東武動物公園のレッサーパンダ「かりんちゃん」をモチーフにした羊毛・プラスチックアイで製作されたスマートフォンケースです。肌身離さず持てるものとしてスマートフォンケースにしています。

ネット販売のみとなります。

**6.ハンドワーク結MIYASHIRO**

◆ **巨峰染めファスナーポーチ**

大 **2,500円** 小 **1,500円**

宮代町の特産巨峰を使った、ひとつとして同じ商品がない巨峰染めポーチです。ハンドワーク結MIYASHIROのメンバーのコラボ商品です。

ネット販売のみとなります。

**6.ハンドワーク結MIYASHIRO**

箱入りもあり

◆ **押花ガラス箸置き**

大 **1,500円** 小 **800円**

宮代の自然を生かした花や葉が映える箸置き。ハンドワーク結MIYASHIROの押花作家とガラス作家2人のコラボ商品です。

ネット販売のみとなります。

推奨品は、令和5年3月現在の税込価格です。





この  
のぼり  
が目印!

## 店舗 MAP

①川野武次郎商店 宮代町和戸 103 TEL: 0480-35-1894 日祝P  
 ②八宝堂 【和戸店】宮代町和戸 1-4-15 TEL: 0480-34-3810 水P ※祝日は営業  
 【学園台店】宮代町学園台 2-2-11 TEL: 0480-32-6320  
 ③ミート&デリカのざわ 宮代町和戸 4-4-27 TEL: 0480-33-0613 不P  
 ④宮代風月堂 【中央店】宮代町中央 2-17-11 TEL: 0480-32-7028 火P  
 【学園台店】宮代町学園台 1-11-7 TEL: 0480-32-0713  
 ⑤どさん子大将 宮代町本田 5-10-17 TEL: 0480-34-2879 月P ※他に不定休あり  
 ⑥カレーハウスとんとん 宮代町本田 2-1-30 TEL: 0480-33-3157 日月P  
 ⑦龍盛房 宮代町本田 1-3-21 TEL: 0480-31-9797 木P  
 ⑧Jファーム[ROCCO店] 宮代町道佛1-8-15 TEL: 0480-53-3311 火P ※祝日は営業  
 ⑨アムフルス 宮代町川端 3-7-6 TEL: 0480-44-9362 月火P

月 … 定休日  
P … 駐車場あり

①鈴木鉄工所 宮代町和戸 1-9-14 TEL: 0480-32-1615 日P  
 ②社会福祉法人じりつMINT 宮代町中央3-7-3 高橋ビル1F TEL: 0480-31-8668 日月祝  
 ③リトルヒーターグラススタジオ 宮代町道佛 1-5-28 TEL: 080-2599-8301 木P  
 ④社会福祉協議会 宮代ひまわりの家 宮代町西原 278 TEL: 0480-32-5589

《ネット販売のみ》  
 ・nekineki <https://nekineki3.wixsite.com/neki>  
 ・ハンドワーク結MIYASHIRO TEL: 090-9814-4693 (代表:小川)  
 メール: makitatu@indigo.plala.or.jp

《新しい村》 宮代町山崎 777-1 TEL: 0480-36-3955 月P  
 以下の店舗の商品は新しい村で販売しています。  
 ・韓国料理マンナ 宮代町本田 5-7-23 TEL: 0480-33-1762 ・あき 宮代町須賀 1770-5 TEL: 050-5526-4440  
 ・農工房奈味 宮代町姫宮 206 TEL: 0480-34-6152 ・シマムラ園芸 TEL: 0480-34-5303  
 ・アンリン 宮代町本田4-5-31 TEL: 0480-48-5870

### 春日部小売酒販組合宮代支部(宮代そだち・みやしろ巨峰ワイン取扱店舗) 7店舗

- |                                                        |                                                        |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| ① リカーショップ ノグチ 宮代町和戸 4-3-23 TEL: 0480-33-4455 月曜休/駐車場あり | ⑤ 金和 宮代町山崎 354 TEL: 0480-34-3013 月曜休/駐車場あり             |
| ② 新宅屋酒店 宮代町須賀 1015-1 TEL: 0480-33-2124 月曜休/駐車場あり       | ⑥ リカーハウス 小澤 宮代町川端 1-8-1 TEL: 0480-32-4556 月曜休/駐車場あり    |
| ③ 新川屋 宮代町百間 2-6-27 TEL: 0480-32-0255 無休/駐車場なし          | ⑦ リカー&ワイン ツチブチ 宮代町川端 3-2-9 TEL: 0480-32-0972 日曜休/駐車場あり |
| ④ 新しい村 森の市場「結」宮代町山崎 777-1 TEL: 0480-36-3955 月曜休/駐車場あり  |                                                        |

アムフルス

カレーハウスとんとん

シマムラ園芸

どさん子大将

マンナ

リトルヒーター  
グラススタジオ

ミート&デリカのざわ

農工房奈味

八宝堂

Jファーム

ハンドワーク結  
MIYASHIRO

宮代ひまわりの家

宮代風月堂

あき

龍盛房

鈴木鉄工所

アンリン

nekineki

川野武次郎商店

MINT