

みやしろ缶バッジ メイドインみやしろ推奨品



「メイドインみやしろ推奨品認定制度」は、町内の生産者自慢の一品を町が認定する制度です。認定マーク「みやしろさん」は親指を立てた「good!」サインがモチーフ。ぜひ、認定マークを目印に、生産者イチオシの逸品をお買い求めください。



アンリンといえば餃子！定番の焼き餃子のほかに、名前もかわいい代わり餃子「めしまる(餃子ライス)」「ころまる(餃子コロッケ)」などがラインナップ。餃子好きな方はぜひ味わってみては？



障がいの有無に関わらず、誰もが活躍できる町を目指して活動している社会福祉法人じりつMINT。推奨品は宮代町の風景をテーマにMINT利用者の皆さんがデザインしたオリジナルカレンダー。卓上、壁掛けどちらでも使えます。



韓国人店主が作る本格的なキムチが味わえる、韓国料理マンナ。カクテキ(大根キムチ)、オイキムチ(きゅうりキムチ)など、食感の楽しいキムチを召し上がれます。



宮代町の特徴をモチーフとした商品を作るグループ「ハンドワーク結MIYASHIRO」。巨峰で染めたポーチやトートバッグ、宮代町の自然を表現した押し花作家とガラス作家のコラボ商品「押花ガラス箸置き」も好評発売中。



名物の「茶マン」はお土産に大人気！黒糖味の生地の中に、つぶあんが入っています。ほかにも宮代町の特産品である巨峰を使ったゼリー「巨峰の里」なども販売しています。



春日部小売酒販組合宮代支部では、宮代産米を使った日本酒「純米吟醸宮代そだち」や巨峰を使った「みやしろ巨峰ワイン(ロゼ・白)」を販売。日本酒に使われるお米の特徴を生かした「宮代五百万石せんべい」も販売しています。



シマムラ園芸は健康によくて優しい味の商品を作っています。特別栽培米を100%使用した切り餅と、玄米のプチプチ食感がおいしい玄米餅は、オニオンスープと合わせるとおすすめ。いろんなアレンジができます。



仲よし夫婦が経営するどさん子大将。宮代産の野菜を使ったスタミナたっぷりのメニューを提供しています。メニューの名前もユニークです。「ロシヤーミ」を後ろから読むと…？



鈴木鉄工所の本業は溶接業。推奨品の「プチパーバキューコンロ」は一人用に設計されていて、持ち運びも簡単。アウトドア、ソロキャンプで活躍間違いなし！



季節に合わせた色とりどりの花を取り揃えているお花屋さん、ici。季節のフラワーギフトは、ご希望の色合いやイメージで生花や葉を選んで作っています。日々の生活の彩やプレゼントにオススメです。



gateau cadeau(カド)では米粉特有のサクサク感を生かした、一枚でも満足な大きめサイズのクッキーを作っています。お店では季節に合わせて種類が変わるマフィンやシフォンケーキ、スコーンなどの販売もしています。



新しい村には新鮮な農産物などを販売する市場や、農業体験ができる集会所、のんびり過ごせる広場などがあります。宮代町産のうるち米 彩のきずなを使用した甘い口当たりの日本酒「純米吟醸新しい村」もぜひご賞味ください。



安心・安全・おいしいを心掛け、一つ一つ手作りで作っている豆腐屋さん。国産大豆や天然のりがりで作っているため、健康志向の方や食事制限のある方、離乳食を始めた赤ちゃんも安心して召し上がれます。



宮代町の歴史あるおせんべいやさん。宮代産のうるち米やコンヒカリを使用したおせんべいを取り揃えています。ご自宅で本格的な手焼きせんべい体験ができる「手焼きせんべいキット」も販売中。



繊細なガラス作品を提供している、リトルヒーターグラススタジオ。推奨品は「ハクモクレンのグラス」。モチーフは宮代町の町花「ハクモクレン」です。



ふるさとの味を伝えていきたいという思いを持ち、宮代の懐かしい味を受け継いでいます。塩味のあんが入った「塩あんびん」が名物。焼いてから、砂糖醤油で食べると絶品です。手作りメンマもおすすめ。



ドイツ国家認定製パンマイスターが作る本場のドイツパンです。ドイツパンはハードなイメージがありますが、初めての方や赤ちゃんでも食べられます。クルミ入りの「クルミブロート」やもちもち食感の「ハナマンテンプロート」がおすすめ。



ミート&デリカのざわは、お肉と昔懐かしいお惣菜を販売しています。揚げ物は注文を受けてからその場で揚げられます。豚もつ煮込みは宮代産の野菜を使用し、お酒のお供にもおすすめです。



ボリューミーでおいしい中華と言えば龍盛房。手作り餃子は開店当時の人気メニューで、宮代産の野菜を使用しています。にんにくの入ったスタミナ満点のドラゴンラーメンは食べ盛りの学生に大人気！



カレーハウスとんとんは宮代産の野菜、選りすぐりのスパイスの使用にこだわっています。牛丼とカレーを組み合わせた「モウカリ」は大盛ライスと一緒に食べればいっぱい食べられます。



こだわりの「黒豆玄米茶」は、香ばしさがポイント。夏は水出しで、冬はホットで楽しめます。宮代産の黒大豆とコンヒカリの玄米を加えて、手作りで丁寧な作っています。



宮代産の巨峰、米粉、地酒やいちじくなどを使用した和菓子を作る風月堂。「宮代まんじゅう」は全国和菓子品評会で最優秀賞を受賞した逸品。季節ごとに出る大福もおすすめです。



料理設計のおすすめは、もちもち食感の米粉食パン。もっちりした食感と甘みが特徴の食パンです。米粉食パンのほかにも、日ごとに変わるパンやお菓子を販売しています。



宮代産野菜を使用した無添加の手作りピクルスです。「みやしろ森のようちえん」に通う子どもたちのママやスタッフが心を込めて商品開発を行っています。みんなが安心して食べられるピクルスです。



香麦の食パン(ミルクブレッド)は、柔らかい食感のため、パンの耳もおいしく召し上がれます。卵を使用していないため、卵アレルギーの方も安心して召し上がれます。厚切のトーストやサンドイッチにして食べるのが、おすすめです。