

大粒で高品質 / 日高市が誇るブランド栗 WEB

ホクホク

おいしさいろいろ / 日高産栗を使った加工品 WEB

まもなく / 栗の季節到来!



高麗川マロン

国見・大峰・利平・筑波 (収穫時期順)の4品種の2Lサイズ(35ミリ)以上の大粒をブランド化。大きいものと1粒30グラム以上に!

問 高麗川マロン直売所 TEL 042・986・0751
営業予定:9月12日(土)~10月4日(日)
月・金曜定休(9月21日(月・祝)は営業)
午前8時30分~午後2時



日高ぼロン

品種「ぼろたん」をブランド化。外皮に切り込みを入れ電子レンジなどで短時間加熱すると、甘栗のように渋皮ごと簡単にむけるのが特徴。

問 JAいるま野あぐれっしゅ日高中央
TEL 042・989・9161
営業時間:午前9時~午後5時(水曜定休)
★10月上旬頃販売予定

注 両直売所とも当日販売分がなくなり次第終了です。

埼玉県は栗の収穫量が全国6位*と、全国有数の栗の産地です。主産地である日高市の栗をご紹介します。

*農林水産省「作物統計(令和元年産)」より

栗のジェラート

10月頃に数量限定で「高麗川マロンバージョン」が登場!

★普段は別産地の栗を使用しています。

ワッフルコーンダブル 390円(税込み)

問 加藤牧場パuffy日高本店

TEL 042・984・1414

営業時間:午前10時~午後5時
(12月31日、1月1日定休)



栗の郷 高麗どら

日高産の栗を丸ごと一粒入れた栗どら焼き。

324円(税込み)



問 (有)栗こま娘本舗 亀屋

TEL 042・989・0129

営業時間:午前8時30分~午後6時(不定休)

注 販売期間や数量が限られている場合があります。

日高市とは WEB

県の南西部に位置し、豊かな自然と歴史的文化財が数多くあります。盛んだった養蚕業から栗栽培への転換が進み、今では県内随一の栗の産地です。

イチ押しスポット 日和和田山 標高305メートル

ハイキングコースが整備されており、緩やかな傾斜の女坂と岩場のある男坂などいろいろな登り方が楽しめます。頂上からは日高市一帯が見渡せます。また、少し下った二の鳥居付近(写真)から、天気の良い日には新宿の高層ビル群や東京スカイツリーが見えます。



料理レシピサイト「クックパッド」埼玉県公式キッチンでは、栗をはじめ、さまざまなレシピを公開中!



問 県広聴広報課

県の栗生産については 問 県生産振興課

TEL 048・830・4151 FAX 048・830・4843

日高市の栗と加工品、観光については

問 日高市産業振興課

TEL 042・989・2111 FAX 042・989・2316

彩の国だよりデジタルブック

電子配信サービス「Catalog Pocket(カタボケ)」や「ブックシェルフ埼玉」で電子書籍版を閲覧できます。★掲載が毎月1日以降になる場合があります。

カタボケ 多言語対応!ポップアップ表示で文字が読みやすい!

音声読み上げもできるCatalog Pocket(カタボケ)。多言語(10言語)対応で、海外の方も閲覧できます。無料アプリをインストールして、カタボケ版「彩の国だより」を閲覧ください。ブラウザでも閲覧できます。



ブックシェルフ埼玉

まるで実物の印刷物のように、ページをペラペラとめくりながら読むことができます。



- この広報紙は8月18日(火)現在の情報をもとに作成しています。
- 新聞折り込みでお届けしている他、市区町村・県地域振興センター・県広聴広報課、県内の埼玉りそな銀行・武蔵野銀行・埼玉信用金庫・イオン・イトーヨーカドー・コーププラザなどにも置いてあります。
- この広報紙は、視覚に障害のある人を対象に点字版やデージー版も発行しています。送付を希望される人は、県広聴広報課にご連絡ください。
- この広報紙に掲載している有料広告は広告掲載基準に基づき(株)ホープが受け付けを行っています。掲載希望は同社(TEL 092・716・1404)へ。