

飲食店（35）

事業者名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材	内容
株式会社ぎょうざの満洲	埼玉県産地消月間	埼玉県・群馬県・東京都・神奈川県店舗	11月1日（火）～30日（水）	049-273-9333	http://www.mansyu.co.jp/	深谷ネギ・小松菜・玉子・キャベツ（一部他県産あり）	商品の内容：ネギ鶏チャーシューメン・ネギ鶏チャーシュー・やみつき丼・味玉 PRポイント：甘くて柔らかい深谷ネギがたっぷり乗ったネギ鶏チャーシューメンとネギ鶏チャーシューをどうぞ！
中華たつこの	野菜の黒酢炒め	中華たつこの	11月1日（火）～30日（水）	048-756-2380	http://cyuuka-tatunoko.com	ロロンかぼちゃ、ピーツ、カリフロレ	提供メニュー：ロロンかぼちゃ、ピーツ、カリフロレ等県産ヨーロッパ野菜を使用した炒め物。 PRポイント：県産野菜をたっぷりを使用した炒め物です。
恵比寿大黒大村庵	お米は地元生産者お助け米	恵比寿大黒大村庵	11月1日（火）～30日（水）※通年使用	048-758-6988	-	米、なす、こまつな、だいこん、にんじん	商品の内容：お米は地元生産者お助け米。1年間使用しています。 PRポイント：安心安全なお米です。
ロイヤルパインズホテル浦和	和フタヌーンティー	日本料理四季彩	10月17日（月）～11月29日（火）※水曜日定休【平日限定】	070-3165-8870	https://www.royalpines.co.jp/restaurantplan/19777	埼玉県狭山産煎茶、その他	提供メニュー：秋の味覚と和栗のおしるこモンブラン PRポイント：埼玉の県産食材をふんだんに使用したアフタヌーンティー
東京ビジネスサービス株式会社	埼玉県産米『彩のかがやき』	埼玉県庁本庁舎第一職員食堂	11月1日（火）～30日（水）	048-714-0387	http://www.tbs-net.co.jp	埼玉県産米彩のかがやき	商品の内容：定食 お弁当 丼 カレー PRポイント：コシカカリのようにおいしく、さっぱりとした甘さで、ふっくらとした食感でどんなお料理でも相性抜群の美味しいお米です。
味衛門	埼玉県産さつまいも使用 スイートポテト	浦和合同庁舎内食堂 ランチボックス 他	11月7（月）～11日（金）予定	048-723-1910	http://ajiemon.com/	さつまいも	商品の内容：スイートポテト PRポイント：1から手作りの甘くて濃厚なスイートポテト
株式会社アルピーノ	アルピーノで提供しているメニューほぼ全てに使用	フランス料理 アルピーノ	11月2日（水）～30日（水）常時	048-641-9489	http://www.alpino.co.jp	彩の自然豚（熊谷）ネギ（杉戸）トウモロコシ（越谷）里芋（狭山）苺（久喜）米（羽生）チコリ（浦和）無農薬野菜（大宮）他多数	提供メニュー：彩の自然豚ロース肉のロースト 季節の野菜のソテー添え等 PRポイント：当店では普段から地元・埼玉の農家さんと直接連絡を取り、新鮮で美味しくかつ安全な食材を使ったお料理を提供しております。 その他：イベント関係時に限らず、いつでも埼玉の農家さん達を応援しております。
ピエールピコKAWAGUCHI	香豚のソテー 森のめぐみソース	ピエールピコ KAWAGUCHI	11月1日（火）～29日（火）	048-287-6080	-	香豚	提供メニュー：埼玉県産香豚のソテー PRポイント：上質で甘味のある埼玉県産香豚を厚くカットし、秋の味覚を添えます
株式会社アライ	地産地消フェア	川口ブルワリー他、全13店舗	11月1日（火）～30日（水）	048-227-0711	https://www.arainet.jp/	ねぎ、にんじん、レタス類、ヨーロッパ野菜、豚肉、他	提供メニュー例：埼玉産直「いろどり豚しゃぶサラダ」（蕎麦屋杉うら） PRポイント：地元のいろどり豚と生産者から直接いただいた野菜を使用。

飲食店（35）

事業者名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材	内容
鴻巣市にぎわい交流館にこのす	季節のフルーツパフェ	鴻巣市にぎわい交流館にこのす	11月1日（火）～30日（水）※前後も入荷次第では提供	048-541-2901	https://www.niconosu.jp/	鴻巣市産の旬の果物（葡萄）、鴻巣市特産の大沢牛乳を使用し作成したソフトクリームを想定しております。	提供メニュー：鴻巣市産の果物（葡萄）をふんだんに使用した季節のフルーツパフェ PRポイント：地元農家から直接仕入れたフレッシュな果物のみを取り入れたパフェとなっています。 その他：年間を通し、地産地消に努めているカフェとなっております。パフェはもちろんのこと、それ以外にも多数地元農家から仕入れた野菜や食材を使用した食事メニューを提供しております。
農家カフェ ベリーズ	柿づくし	農家カフェ ベリーズ	11月1日（火）～30日（水）	049-251-8751	-	柿	提供メニュー：柿づくし 柿のスムージーとココア味の干し柿など PRポイント：環境にやさしい秋の味
蔵王飯店	彩の国黒チャーハン	蔵王飯店	11月1日（火）～30日（水）	049-286-1667	http://r.gnavi.co.jp/b685200	彩の国黒豚、彩のきずな、鶴ヶ島産卵、鶴ヶ島産ほうれん草、鳩山町産長ネギ	商品の内容：二日間かけて仕込んだ彩の国黒豚の角煮を彩のきずなのチャーハンの上に載せた鶴ヶ島市の「島」をイメージした贅沢な炒飯 PRポイント：オール埼玉県産の食材で作る贅沢な逸品です。
	鶴イチゴプリンデザート春巻きを添えて	蔵王飯店	11月1日（火）～30日（水）	049-286-1667	http://r.gnavi.co.jp/b685200	いちご、桂木ゆず	商品の内容：埼玉150周年を記念して埼玉県生まれのあまりんやかおりんなどを使用した鶴ヶ島産100%シロップ「鶴苺」を開発しました。 PRポイント：今年、つるがしま逸品会×女子栄養大学食文化栄養学科×鶴ヶ島市とコラボ企画した「鶴苺」メニューアイデアコンテストを開催。そのコンテストで選ばれた学生との逸品スイーツです。 その他：鶴苺(つるいちご)は鶴ヶ島市ふるさと納税記念品、ちょこたび埼玉、市内のお店にもあります。
インドレストランミルチ	黄金ピリヤニ	インドレストランミルチ	11月1日（火）～30日（水）	049-237-7135	https://mirchi.info/	鶴ヶ島サフラン、鶴ヶ島産玉葱、彩のきずな	商品の内容：鶴ヶ島市の特産品サフランや野菜を使用したピリヤニ PRポイント：今年創業14周年を迎えます。インド出身のクマールシェフの作るインドと埼玉県を繋ぐ逸品です！
	タピオカとフルーツ入り埼玉産イチゴラッシー	インドレストランミルチ	11月1日（火）～30日（水）	049-237-7135	https://mirchi.info/	いちご	商品の内容：埼玉県産いちごと自家製ラッシーを使用したいちごラッシーにタピオカとフルーツを入れました。 PRポイント：今年創業14周年を迎えますインド出身のクマールシェフの作るインドと埼玉県を繋ぐ逸品です！
Kenの厨房	Koi♥するオムライス	Kenの厨房	11月1日（火）～30日（水）	049-285-8222	https://kennochubo.gorp.jp/	彩のきずな・地産玉子	商品の内容：鶴ヶ島産玉子・鶴ヶ島産トマト・彩のきずなトマトベースのバターライス PRポイント：鶴ヶ島のゆるキャラつるゴンのテーマソングのタイトルと歌詞にインスピレーションを受けて恋をするような幸せを運ぶ味付けです。
	Koi♥する洋梨のさわやかゼリー 鶴苺のシロップ添え	Kenの厨房	11月1日（火）～30日（水）	049-285-8222	https://kennochubo.gorp.jp/	いちご	商品の内容：11月旬のフルーツ洋梨と鶴ヶ島愛100%の鶴苺シロップのハーモニー PRポイント：鶴ヶ島のゆるキャラつるゴンのテーマソングの歌詞に書かれてる恋に焦がれる感じの甘酸っぱい味付けに仕上げます。
欧風料理ビストロカタオカ	香り豚(埼玉産)の大きなカツカレー(カレー)	ビストロカタオカ	11月1日（火）～30日（水）	-	HOME(bistrokataoka.co.jp)	香り豚、埼玉産コシヒカリ埼玉産玉ねぎ(農家、高橋さん)	商品の内容：3日間かけて仕込む欧風カレーに鶴ヶ島産香り豚と埼玉産コシヒカリのコーポ！当店の欧風カレーは銀座三越や新宿伊勢丹での販売実績もあります！ PRポイント：埼玉県洋食店ランキング4位(Google調べ2022.8月現在) 鶴ヶ島逸品会カレエグランプリ準優勝

飲食店（35）

事業者名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材	内容
イタリアン食堂アルペロベッコ	香り豚のスペアリブ	アルペロベッコ	11月1日（火） ～30日（水）	049-285-7736	-	香り豚	2時間かけじっくり煮込んだ柔らかくジューシーなスペアリブです！
道の駅 いちごの里よしみ	野菜天もりうどん	いちごの里よしみ 物産館 食堂楽楽庵	11月1日（火） ～30日（水）	0493-53-1530	http://www.ichigonosato.com/	埼玉県産小麦「さとのそら」	提供メニュー：埼玉県産小麦「さとのそら」を使用したうどん 天ぶらの野菜や薬味も埼玉県産・吉見町産を使用しています。 PRポイント：食堂「楽楽庵」では年間を通して地産地消に取り組んでいます。 埼玉県産・吉見町産の食材を多く取り入れ、手作りにこだわり、お客様へ提供しています。
あづまや園	秩父荒川産新そばの販売	あづまや園	11月中旬	0494-54-2818	https://azumayaen.storeinfo.jp	地元産新そば	提供メニュー：地元野菜の天ぶらそばと地元カボスの黄金そば PRポイント：蕎麦の産地秩父荒川地区で収穫された蕎麦をお楽しみください。
	秩父無肥料の冷やし焼き芋	あづまや園	11月下旬（未 定）	0494-54-2818	https://azumayaen.storeinfo.jp	秩父小鹿野産さつま芋	提供メニュー：秩父無肥料の冷やし焼き芋 PRポイント：オーガニック農法で大事に育て熟成された、『くつろぎ農園』のサツマイモを時間と手間をかけて、独自の遠赤外線方法で焼き上げました。 焼き上がり後に、独自急速冷凍で旨みと甘みをしっかりと閉じ込めて極上の天然デザートに仕上げました。 加糖をしない、大地の甘みをお試しください。
串坊主	季節の野菜つけ麺	串坊主	11月1日（火） ～30日（水）	0495-24-6444	-	しめじ、エノキ、小松菜	提供メニュー：埼玉県産のきのこ（しめじ、エノキ）、小松菜を使用したつけ麺 PRポイント：シンプルですが、一つ一つ食材の味が入った汁で食べるそば、うどんは最高においしいです。
ふれあいの里 いずみ亭	新ソバキャンペーン	ふれあいの里 いずみ亭	11月13日（日） ～27日（日）予定	0495-78-0280	https://www.honjo-izumitei.jp/	新ソバ粉	提供メニュー：手打ちソバ PRポイント：播種から製粉まで一貫作業を「いずみ亭」でやり、安心・安全の食材を提供します。
せいわ	11月の旬の創作料理	せいわ	11月1日（火） ～30日（水）	0495-24-8809	-	ねぎ、ブロッコリー、さといも等	提供メニュー：11月の旬の創作料理。本庄産野菜を使った和食料理 PRポイント：JA直売所で仕入れた新鮮野菜を使ってひと工夫した和食料理です。
和風レストラン八衛門	煮ぼうとう ナポリタントマトソース	和風レストラン八衛門	11月1日（火） ～30日（水）	0495-24-3998	-	さといも、だいこん、にんじん、 長ねぎ、鶏肉、れん草、油あげ	提供メニュー：手打ちの麺に県産の野菜をだしで煮込んだ煮ぼうとう PRポイント：だしの中に野菜の生味があふれ出て、一度、二度食べたくなる味です。
武蔵野うどん きやんち 上里店	肉汁うどん・天ぶら食べ放題	武蔵野うどん きやんち 上里店 JAアグリ パーク上里フード コート内	11月1日（火） ～30日（水）	0495-33-0002	-	深谷ねぎ、なす、春菊、じゃがいも、小麦、米 等	提供メニュー：上里産の小麦をブレンドしたうどん、深谷ねぎを使用した肉汁やキノコ汁、地元野菜を使用した天ぶら PRポイント：上里産の小麦を独自にブレンドしたうどん。 深谷ねぎをたっぷり使用したつけ汁。 地元の朝採れ野菜をメインに使用した天ぶら食べ放題。

飲食店（35）

事業者名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材	内容
La・campagna（ラ・カンパニヤ）	石井農園のさつまいもを使った濃厚イタリアンプリン	La・campagna	11月1日（火）～30日（水）	0495-33-6100	https://la-campagna.info	さつまいも	商品の内容：石井農園のさつまいもと角谷養鶏の卵を使った濃厚イタリアンプリン PRポイント：当店のパティシエの自慢のレシピ
	ファームFUMIの栗を使用したドルチェ	La・campagna	11月1日（火）～30日（水）	0495-33-6100	https://la-campagna.info	栗	商品の内容：ファームFUMIの栗を使用したドルチェ(モンブラン、セミフレッド、ムース等) PRポイント：当店のパティシエの厳選メニュー。 日により内容が変わりますので、来店してからのお楽しみで。
上里レストランプリンス（関越自動車 上里サービスエリア下り線）	①上里肉汁うどん ②姫豚ミックス丼 ③上里らーめん	フードコート	11月1日（火）～30日（水）※ 通年販売	0495-33-2666	-	①上里産小麦 ②埼玉県産姫豚 ③上里産小麦	①上里産小麦100%と水だけで作る自家製うどん。小麦本来の風味が味わえ、食感はずつる＆もちもち。 ②地元ブランド豚の姫豚のわらじかつと特製ダレで焼き上げた姫豚肉をミックスした欲張り丼。 ③上里産小麦ブレンドのオリジナル麺と蔵仕込み醤油を使用した本格らーめん。
	姫豚やわらかポークステーキ	レストラン	11月1日（火）～30日（水）※ 通年販売		-	埼玉県産姫豚	地元ブランド豚の姫豚を麺に漬け込み、しっとり柔らかな食感に仕上げました。
熊谷・ふじのこしうどん	米（彩のかがやき）、野菜（熊谷市産）、粉（熊谷産）	熊谷・ふじのこしうどん（店）	11月1日（火）～30日（水）※ 通年販売	090-3575-7622	-	彩のかがやき、小松菜、ほうれん草、キャベツ、ベビーリーフ、熊谷産（あや・さと）、肉（豚）	提供メニュー：焼肉丼、コールスロー（ベビーリーフ入）、うどん PRポイント：1年中地産地消に取り組んでいます。
のうカフェ	むさし麦豚のゴマ味噌炒め	のうカフェ	11月1日（火）～30日（水）	048-577-4342	https://noucafe.net/	むさし麦豚/熊谷産ゴマ/熊谷産味噌	提供メニュー：むさし麦豚を国産のすりゴマを入れた甘辛味噌だれで炒める PRポイント：貴重な国産ゴマの香りが、炒めることによって引き立ちます。香ばしい国産ゴマの美味しさを知っていただきたいです。
うどん茶屋三男坊	深谷コロッケ	うどん茶屋三男坊	11月	048-575-1181	-	-	深谷コロッケを提供します。
割烹双葉	炙り味噌豚丼	割烹双葉	11月1日（火）～30日（水）	048-571-0888	http://futaba.fcciweb.jp	彩の国黒豚（花園黒豚） 深谷ねぎ	提供メニュー：花園黒豚・深谷ねぎを使用した炙り味噌豚丼 PRポイント：深谷花園黒豚を自家製味噌に漬けて直火焼きにし、深谷ねぎをのせました。
葉菜ミドリー静乃	人参杏仁豆腐 ほうれん草プリン ごぼうティラミス	葉菜ミドリー静乃	11月	048-575-2914	https://www.shizuno.info	人参 ほうれん草 ごぼう	商品の内容：人参を使用した杏仁豆腐 PRポイント：リコピンが豊富な人参で杏仁豆腐を作りました。 その他：ごぼうをつかったティラミス 食物繊維がほうふ

飲食店（35）

事業者名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材	内容
レストランテ クワトロフォリオ	くりやさつまいも、秋の食材を使ったパスタ 前菜 リゾット パーニャカウダ	レストランテ クワトロフォリオ	11月2日（水）～30日（水）	048-797-8018	-	さつまいも、栗、秋ナス、かぼちゃ、彩のきずな米、梨、ぶどう	提供メニュー：パーニャカウダ、ドルチェ PRポイント：地元農園もあり、米と梨を作っています。県産野菜がメインのイタリアンです。
	蓮田産安納芋のクリーブルリュレ	レストランテ クワトロフォリオ	11月4日（金）～30日（水）	048-797-8018	-	蓮田産安納芋	提供メニュー：焼きいもにした安納芋をクレールブリュレに入れました。 PRポイント：蓮田でも安納芋を育てています。なえが良いのでおいしいです。
株式会社新しい村	おいものケーキ	森のカフェ	11月上旬 ※なくなり次第終了	0480-36-3955	-	さつまいも（宮代産）	提供メニュー：町内さつまいもを使用したケーキ PRポイント：さつまいもをサイコロ状に切って入れることでいもの風味を味わって頂ければと思います。
イタリア食堂nono	三郷ミートソース	イタリア食堂nono	11月1日（火）～30日（水）	048-954-2886	http://www.i-nono.jp/	自家製ミート、玉葱、にんじん（季節により）、タイム、ローズマリー、ハーブ類	提供メニュー：三郷ミートソース PRポイント：自家製の味噌を使った当店独特のミートソースです。お肉はゴロゴロ入っていて食べごたえあり、濃厚なソースと太麺がよく絡み合います。
そば処大村庵紀川	埼玉産や近隣で採れた野菜を食べよう！！	そば処大村庵紀川	11月1日（火）～	048-43-3591	https://oomuraansatte.com/	舞茸、梨、米	商品の内容：とりたての舞茸と梨を揚げたての天ぶらで。 PRポイント：近隣でとれたお野菜をぜひあつあつの天ぶらで。 その他：当店のお米は幸手産のコシヒカリ、合鴨も幸手産。
蕎麦処権兵衛	美味しい埼玉県産を食べよう月間	蕎麦処権兵衛	11月1日（火）～29日（火）	0480-43-2217	http://soba-gonbe.com/	幸手市特産品あい鴨 幸手産お米 杉戸産舞茸 いるま野産辛味大根	幸手市特産品あい鴨を使った料理、鴨せいろ蕎麦・鴨南蛮蕎麦・鴨焼き・鴨鍋焼きうどん・鴨鍋 幸手産お米を使った料理、天重・小天もり蕎麦・天ぶらセット・ご飯・セットのご飯 杉戸産舞茸を使った料理、舞茸天・小天もり蕎麦・きのご蕎麦・けんちんせいろ蕎麦・けんちん蕎麦・天ぶら1人前・天ぶら盛合せ いるま野産辛味大根を使用した料理、辛味おろし蕎麦