

## 飲食店

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
有限会社 味衛門	すた井	北浦和合同庁舎 リハビリセンター食 堂	11月8日(月)～ 12日(金)	048-723-1910	<a href="http://www.ajiemon.com">http://www.ajiemon.com</a>	彩のかがやき 彩の国黒豚	提供メニュー：(県産米)彩のかがやきと彩の国黒豚を使用したスタミナ丼 その他：日常も県産品を中心に、有機野菜の提供を心がけています。
(株)アルピーノ フランス料理アルピーノ	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1日～30日 常時	048-641-9489	<a href="http://www.alpino.co.jp">http://www.alpino.co.jp</a>	彩の自然豚(熊谷)ネギ(杉戸)トウモ ロコン(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：(通年)「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携を取り、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：イベント開催時に限らず、いつでも埼玉の農家さん達を応援しております。
(株)アルピーノ イル・クオーレ	パーニャカウダ、パスタ、 魚、肉料理のつけ合わせ等	イルクオーレ	11月2日(火)～ 30日(火)	048-647-2876	<a href="https://www.alpino.co.jp/ilcuore/">https://www.alpino.co.jp/ilcuore/</a>	さいたまヨーロッパ野菜研究会の 旬の野菜	提供メニュー：パーニャカウダ PRポイント：埼玉県産の旬野菜をパーニャカウダソースで味わう。 その他：生、焼き、茹でそれぞれの野菜に合った調理法で埼玉野菜をお楽しみいただけ ます。
(株)アルピーノ 素敵屋さん	ハンバーグランチ「ねぎ味噌 ソース」	素敵屋さん	11月5日(金)～ 30日(火)	048-644-9961	<a href="http://www.alpino.co.jp">www.alpino.co.jp</a>	杉戸ねぎ(ホワイスター)	提供メニュー：県産長ねぎを使用したハンバーグランチ PRポイント：甘さと柔らかさ、舌触り、トロみ、そして青みの風味
イタリアレストランテ Salute	秋の食材!! 埼玉産を食べよ う!	イタリアレストラン テSalute店舗内	11月3日(水) ～28日(日)	048-789-7869	<a href="https://salute-urawa.com">https://salute-urawa.com</a>	さつまいも 豚肉 こまつな	提供メニュー：旬のパーニャカウダ、秋限定自家製委PIZZA、パスタ PRポイント：良質でおいしい食材をメニューで食べて実感。地元埼玉県食材を味わいま しょう!
イタリアン食堂 アルベロベッ ロ	埼玉県産香り豚のスペアリブ	鶴ヶ島市脚折3-1-1	11月1日(月)～ 30日(火)	0492-85-7736	—	埼玉県産香り豚	提供メニュー：埼玉県唯一SPF認定されている徹底したクリーンな環境ときめ細やかな飼 育管理で育った健康な豚、香り豚を使用 PRポイント：埼玉150周年を記念して鶴ヶ島市にあるイタリアンの名店のシェフが埼玉 ブランド「香り豚」を使用した料理で心も身体も健康に!
道の駅いちごの里よしみ	企画名なし	いちごの里物産館食 堂楽楽庵	11月1日(月)～ 30日(火)	0493-53-1530	<a href="http://www.ichigonosato.com">http://www.ichigonosato.com</a>	ネギ(吉見町産) トマト(吉見町産) いちご(吉見町産)	提供メニュー： 野菜天もりうどん-うどんには県産「さとのそら」を使用。天ぶらかき揚げの野菜も県 産・吉見町産薬味のネギも県産です。 ミートソースうどん-ミートソースのトマトは吉見産、原料に使用しているソースやケ チャップ等も県内製造の会社より仕入れています。 いちごカレーうどん-上にかけてあるいちごピューレのほか、カレーの中にも吉見町産 のいちごが入っています。 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。県産・吉見 町産の野菜はもちろん、県内で製造された食材を積極的に取り入れています。
インドレストランミルチ	鶴ヶ島黄金ナン	鶴ヶ島市脚折1147-1	11月1日(月)～ 30日(火)	0492-37-7135	<a href="https://mirchi.info/">https://mirchi.info/</a>	鶴ヶ島サフラン	商品の内容：鶴ヶ島市の特産品サフランを使用して金メダルカラーの黄金色のナンに仕 上げました。 PRポイント：埼玉150周年を記念してインドの五つ星レストランで修業した本場インド 人のシェフが作る本格カレーをご賞味下さい!
うどん茶屋三男坊	深谷もやしの天ぷら	三男坊	11月1日(月)～ 30日(火)	575-1181	—	深谷もやし、小麦粉	商品の内容：深谷で育った飯塚さんちのもやしを、さくっさくの天ぷらにしました。 PRポイント：軽い食感、いくらでも食べられちゃう。もやしの発芽パワーをいただき ます。

飲食店

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
恵比寿大黒大村庵	地野菜の利用で地産地消。 米、野菜は年間通して活用中	大村庵	11月3日(水)～ 10日(水)	048-758-6988	—	(米)年間、 吉田、渋谷、石井農園より、こまつな 鈴木、中畑農園より、ナス、 キュウリ。	商品の内容：天ぷらにして活用。小松菜は、青身に使用 PRポイント：岩槻の身近な産地と安心。野菜で元気な生活を その他：その年により手に入れる事のできる野菜で活用致します。
欧風料理ピストロカタオカ	埼玉県産コシヒカリ・鶴ヶ島 サフラン使用魚介のピヤ ベース風リゾット	鶴ヶ島市松ヶ丘1-15- 5	11月1日(月)～ 30日(火)	049-286-5777	<a href="https://www.bistrokataoka.co.jp/index.html">https://www.bistrokataoka.co.jp/index.html</a>	・埼玉県産コシヒカリ ・鶴ヶ島サフラン	商品の内容：埼玉県産コシヒカリ・鶴ヶ島サフランを使用して高タンパク低脂肪のエビ とホタテ、ビタミンやミネラルが豊富なムール貝などを贅沢に使用しました。 PRポイント：埼玉150周年を記念して埼玉県、鶴ヶ島市の食材を使用してアジア、ヨー ロッパ、中東を一人旅し各国の料理を食べ歩いた経験を活かして作る逸品料理
(有)小鹿野温泉 須崎旅館	秩父黄金かぼすゼリー	須崎旅館	11月1日(月)～ 30日(火)	0494-75-0024	<a href="https://www.suzaki-ryokan.com">https://www.suzaki-ryokan.com</a>	秩父黄金かぼす	提供メニュー：秩父黄金かぼすゼリー、秩父黄金かぼすかき氷、秩父黄金かぼすサ ワー、秩父黄金かぼすなべ PRポイント：汎用性にすぐれた秩父黄金かぼすの魅力を知ってほしい。 秩父黄金かぼすゼリー：甘酸っぱいゼリーです
カフェまいん	みそぼとと 農園サラダ	カフェ&レストラン &ファーム まいん 吉田本店	11月1日(月)～ 30日(火)	0494-77-0902	<a href="https://r.gnavi.co.jp/shrt0dtg0000">https://r.gnavi.co.jp/shrt0dtg0000</a>	じゃがいも 借金なし大豆 レタス 白菜	提供メニュー：みそぼとと、農園サラダ PRポイント：安心・安全をモットーに自家農園野菜を使ったお料理を提供しております
割烹千代田	企画名なし	割烹千代田	11月1日(月)～ 30日(火)	—	<a href="https://chiyoda.owst.jp/">https://chiyoda.owst.jp/</a>	さいたま産ヨーロッパ野菜	—
株式会社ぎょうぎの満洲	埼玉県産地産地消月間	埼玉県・群馬県・東 京都店舗	11月1日(月)～ 30日(火)	049-273-9333	<a href="http://www.mansyu.co.jp/">http://www.mansyu.co.jp/</a>	深谷ネギ・小松菜・玉子・キャベ ツ(一部他県産あり)	提供メニュー：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！
							深谷ネギ・小松菜・玉子・キャベ ツ(一部他県産あり)・サニーレ タス
kenの厨房	埼玉県産深谷牛の挽肉入り ロールキャベツのグラタン	鶴ヶ島市上広谷670-1	11月1日(月)～ 30日(火)	0492-85-8222	<a href="http://r.gnavi.co.jp65pg68ed0000/">http://r.gnavi.co.jp65pg68ed0000/</a>	埼玉県産深谷牛	商品の内容：こんがり焼き色のついたとろーりチーズの下には、看板メニューのジュー シーな深谷牛入りロールキャベツと甘みのあるごろごろ野菜が隠れてます♡緑黄色野菜 たっぷり栄養満点！ PRポイント：埼玉150周年を記念して埼玉ブランド深谷牛の挽肉と埼玉県産食材のおい しさの野菜の甘味を存分に味わえる絶品グラタンです！
有限会社 公園食堂	葱ラーメン	有限会社 公園食堂	11月1日(予定)～ 7日	090-2492-6978	—	葱、夏葱、冬葱 キャベツ ブロッコリー	提供メニュー：葱ラーメン PRポイント：自家栽培し、メニューに入れ販売しています。 その他：農園で栽培しています。(葱、ナス、キュウリ、トマト、ブロッコリー、キャ ベツその他)

飲食店

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
中華たつこの	ヨーロッパ野菜炒め	中華たつこの	11月1日(月)～30日(火)	048-756-2380	<a href="http://cyuuka-tatunoko.com">http://cyuuka-tatunoko.com</a>	バターナッツかぼちゃ、ロロンかぼちゃ、カリフラワー、ピーズ等	商品の内容：県産ヨーロッパ野菜を使用した炒め物 PRポイント：入荷状況にも寄りますが多種類の県産ヨーロッパ野菜が一度に味わえます。
中国料理 蔵王飯店	彩の国黒豚とさいたまヨーロッパ野菜入りコラーゲン土鍋水煮牛肉	蔵王飯店	11月1日(月)～29日(月)	049-286-1667	<a href="https://r.gnavi.co.jp/b685200">https://r.gnavi.co.jp/b685200</a>	彩の国黒豚、さいたまヨーロッパ野菜、小松菜、長葱	商品の内容：埼玉県産食材を多く使用した身体にも良い逸品 PRポイント：今回、城西大学薬学部医療栄養学科ともコラボして食材、調味料の栄養対策も掲載！
山田食品産業株式会社	濃厚タンメン	埼玉タンメン山田太郎	11月1日(月)～30日(火) ※その後も継続販売	-	<a href="https://www.yamada-udon.co.jp/tanmen">https://www.yamada-udon.co.jp/tanmen</a>	彩の国黒豚	提供メニュー：彩の国黒豚を使用した濃厚タンメン PRポイント：豚骨と鶏ガラをベースにした濃厚な白湯スープに、たっぷりの国産野菜と埼玉県産の彩の国黒豚、そして北海道産小麦を使った中太麺が絶妙に絡み合う当店イチ推しの至極の一杯です。 その他：当店は農家レストランをコンセプトに新鮮な野菜をたっぷりと食べられるタンメン屋です。タンメンのバリエーションは全7種類。 味噌・麻辣・海鮮など、すべてに「彩の国黒豚」を使用しています。 屋号に「埼玉タンメン」と入れていますので、価格にもよりますが今後も新たな埼玉県産の食材を検討していきたいと思えます。
	淡麗タンメン					彩の国黒豚	提供メニュー：彩の国黒豚を使用したさっぱりタンメン PRポイント：さっぱりとした定番の塩味。透き通ったスープに広がる国産野菜と彩の国黒豚の旨みをシンプルに味わえるメニューです。
	彩の国黒豚の「鉄板」焼肉定食					彩の国黒豚、彩のきずな(米)	提供メニュー：彩の国黒豚を使用した焼肉定食 PRポイント：やわらかく旨みのある「彩の国黒豚」をたっぷりの国産野菜と一緒にアツアツの「鉄板」でお召し上がりいただけます。 お米も埼玉県産の「彩のきずな」を使用しています。
	彩の国黒豚のW餃子定食					彩の国黒豚、彩のきずな(米)	提供メニュー：彩の国黒豚を使用したW餃子定食 PRポイント：皮は北海道産小麦100%、餡の豚肉には埼玉県産の「彩の国黒豚」を使用。もちもちした皮とパンチのあるジューシーな味わいが特徴の餃子です。お米も埼玉県産の「彩のきずな」を使用しています。
サロン・ド・テ・サブリエ	近いが美味しい埼玉産	大宮ルミネ2 3F	11月1日(月)～30日(火)	048-645-3873	<a href="mailto:info@sablerte.com">info@sablerte.com</a>	川越芋 ローズマリー	提供メニュー：「旬の野菜とローズマリーのココロロチキン」 PRポイント：川越芋や自家菜園の香り高いローズマリーを使用した秋限定のお食事ガレットです。
食道楽 はっこん家(ち)	秋のさいたま野菜と赤みそのクリームパスタ	食道楽 はっこん家(ち)	11月1日(月)～30日(火)	048-757-9961	<a href="#">FB(食道楽 はっこん家)</a>	サツマイモ、ナス、キノコ、小松菜、長葱、ロマネスコ	商品の内容：埼玉県産の野菜をいっぱい使用しました。 PRポイント：普段使用しない赤みそを入れ、それぞれの野菜をつけながら食べられるパスタにしました。
せいわ	11月の旬の創作料理 白身魚の旬野菜あんかけ	自店舗	11月2日(火)～30日(火)	0495-24-8809	-	椎茸、ぎんなん、春菊、かぶ、ゆず等	提供メニュー：県産野菜をたっぷり使った熱々のあんかけ PRポイント：自身魚をカラッと揚げて、具だくさんのやさしい味わいのあんかけです その他：[本庄ぐるぐる]に参加中 10月1日～11月30日
	越谷ねぎみそ焼						商品の内容：越谷ねぎとみそかつおぶし、そばの実を焼き上げたもの PRポイント：越谷ねぎの辛みと、みその甘みだして合わせ、焼き上げそばの実のカリカリの相性バツグン その他：清藤No.1定番、酒の肴、にまちがいなし
	越谷ねぎの天ぷら						商品の内容：越谷ねぎを使用したねぎ天ぷら PRポイント：揚げた事によって甘みバツグン その他：ざるそば、二八、10割に合わせて

飲食店

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)清藤 石臼挽きDINING蕎麦清藤	鴨がき	(株)清藤 石臼挽きDINING蕎麦清藤	通年	-	<a href="http://www.sobaseitou.com/">http://www.sobaseitou.com/</a>	越谷ねぎ	商品の内容：越谷ねぎを使用したそばがきの鴨南蛮 PRポイント：鴨の油とねぎめ甘みがそばがきにしみこみ冬場は人気メニュー その他：食事にも合いますが酒にもOK
	鴨汁、鴨南蛮						商品の内容：越谷ねぎを使用した温かいそばと温かいつけ汁をつけて食べるそば PRポイント：温かいそば派も冷たいそば派もどちらも鴨と油の旨みとねぎの甘みにそばの相性バツグン その他：だしも本節からけずって昆布、しいたけなどの天然だし、その中に鴨の旨みがしみ込んだ越谷ねぎ
	鴨の塩焼						商品の内容：越谷ねぎを使用した鴨と越谷ねぎをいためたもの PRポイント：鴨の油と越谷ねぎをいため、鴨ロース肉とねぎと一緒に食べ旨みバツグン その他：酒の肴には最高
水庵	水庵弁当 ランチメニューのひとつです	水庵	通年	090-7223-8425	<a href="https://cafe-suian.com/">https://cafe-suian.com/</a>	特別栽培米のコシヒカリを使用し自家製の野菜を中心にランチを提供しています	提供メニュー：秋は新米のコシヒカリ、季節によってちらし寿司や人参ごはんなど2段の器で1段目はいつもコシヒカリを使用しています PRポイント：地元中島茂さん家の特別栽培米を使用し店頭で3K、5K、の販売もしています
蕎麦処権兵衛	おいしい埼玉県産を食べよう!!	蕎麦処権兵衛	11月1日(月)～30日(金)	0480-43-2217	<a href="http://soba-gonbe.com">http://soba-gonbe.com</a>	・幸手産あい鴨、幸手産お米、杉戸産舞茸・いるまの産辛味大根	提供メニュー：鴨(鴨セイロ、鴨南蛮、鴨焼、鴨ソーセージ)・ご飯類、舞茸天、けんちんセイロ、けんちんそば、辛味おろしそば PRポイント：地元産、近隣の食材を使用した料理を食べに来て下さい。
そば処富久屋	企画名なし	そば処富久屋	-	-	<a href="https://そば処富久屋.com/">https://そば処富久屋.com/</a>	里芋、にんじん、しいたけ、大和芋、なす、長ねぎ、さつま芋、トマト、王ねぎ、長ねぎ、ほうれん草、お茶他	提供メニュー：けんちん、天ぷら材料、薬味サラダ等、とろろ PRポイント：常に使用を心かけているので、ほぼ全てのメニューに何らかの県の合材が入っているのではと思います その他：お茶がとても人気で、いつもおいしいと言われます。高級茶ですかと問われる事も安いお茶ですが
東京ビジネスサービス株式会社(第一食堂)	ご飯もの全般	埼玉県庁本庁舎 第一食堂	11月1日(月)～30日(火)	-	-	埼玉県産米 彩のかがやき	日替わり定食 丼もの カレー類
珍達そば	珍達そば	珍達そば	11月1日(月)～	049-422-1571	<a href="https://www.chintatsusoba.jp">https://www.chintatsusoba.jp</a>	ネギ	埼玉産ネギたっぷりのラーメン
手打そば処麦香素(バッカス)	具だくさん煮ぼうとう鍋	麦香素(バッカス)店内	11月1日～3月末日	048-583-6411	<a href="https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/2529.html">https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/2529.html</a>	人参、大根、里芋、シイタケ、白菜、ネギ、アヤヒカリ(小麦粉)	PRポイント：地元野菜を使った主なメニュー ・夏季①冷汁ほうとう②冷しみぞれそば ・冬季①煮ぼうとう②野菜の天ぷら ・通年：地元手づくり豆腐店のおからを利用したサラダ ・「梅干し」「梅ジュース」「梅ジャム」
手打蕎麦満留賀やはぎ	辛味大根おろしそば	埼玉県麺類業 浦和支部有志30店舗	11月1日(月)～30日(火)※通年	-	<a href="https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/2543.html">https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/2543.html</a>	辛味大根	提供メニュー：辛味大根おろしそば PRポイント：暑い日にからさの強いおろしでファンも多い その他：県内農家さんから契約栽培をお願いしています
農家レストラン菜七色(なないろ)	菜七色おまかせランチ	菜七色	11月1日(月)～30日(火)	090-3310-7716	<a href="https://nanairo-nouka-restaurant.jimdofree.com/">https://nanairo-nouka-restaurant.jimdofree.com/</a>	さいたま市産米、野菜	提供メニュー：さいたま市産米とさいたま市野菜を使った天ぷら、煮物、無農薬やさしいサラダ、デザートなど(紫さつま、人参、青菜、トマト) PRポイント：メニューのほとんどが、自家産野菜又は県産やさいです。 その他：菜七色の営業AM11:30～PM2:00 木金定休日、日替りシェフの店です。
株式会社ネクスコ東日本リテイ爾狭山店	企画名なし	圏央道 狭山PA 外回り	11月1日(月)～30日(火)	04-2968-2751	-	埼玉県産小麦あやひかり100%使用したうどん	提供メニュー：肉汁うどんを始めとするうどんメニュー 埼玉県産小麦を使用した武蔵野うどんを高速道路のPAで。

飲食店

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
パレスホテル大宮	ぐるっと東日本	パレスホテル大宮 カフェレストラン 「パルテール」※ ブッフェレストラン	11月1日(月)～ 30日(火)	048-647-3300 パレスホテルレ ストラン事務所	<a href="https://www.palace-omiya.co.jp">https://www.palace-omiya.co.jp</a>		概要：さいたま市が主催します、ぐるっと東日本企画の中で、ブッフェレストランの料理に埼玉県産食材を使用した料理の提供をしていきます。 PRポイント：埼玉県産の食材と東日本画地の食材をコラボすることにより、より埼玉県産食材の美味しさを沢山の消費者の方にPR出来ます。
ひぐち楓庵	新そばフェア	ひぐち楓庵	11月13日(土)～ 29日(月)	0494-66-2917	<a href="http://kaedean.jp">http://kaedean.jp</a>	長瀬産そば粉	提供メニュー：長瀬産そば粉100%の十割そば PRポイント：市場には出回らない、貴重なそば粉のみで打った十割そばです。強い香りとほんのり甘みのある、喉ごしの良いそばです。
ピッツェリア武蔵野山居	①狭山紅茶バナナコッタ ②狭山抹茶ティラミス	ピッツェリア武蔵野 山居	通年	04-2946-9090	<a href="https://musashino-sankyo.net">https://musashino-sankyo.net</a>	①狭山紅茶 ②狭山抹茶	①商品の内容：狭山紅茶のロイヤルミルクティーで作るドルチェ PRポイント：地元の食材をイタリアの伝統的なドルチェに使用したオリジナルのスイーツ ②商品の内容：エスプレッソの代わりに濃い抹茶を使用したドルチェ PRポイント：地元の食材をイタリアの伝統的なドルチェに使用したオリジナルのスイーツ
(有)HIRATA	肉じゃがの玉とじ	串焼き・串坊主	11月2日(火)～ 30日(火)	0495 (24)6444	—	じゃがいも、にんじん、玉ねぎ、 玉子、みつば、豚バラ肉	提供メニュー：県産豚肉と野菜を使用した肉じゃがの玉子とじ PRポイント：おつまみはもちろん!ごはんのお供としていただける1品です。
(株)武州めん	埼玉名物 肉汁うどん、天ぷら、 いなり寿司	武州めん本店	11月1日(月)～ 30日(火)※通年	0493-74-1133	<a href="http://busyuumen.co.jp/">http://busyuumen.co.jp/</a>	長葱、ほうれん草、人参、さつま いも、なす、かぼちゃ、きゅう り、米など	提供メニュー：県産野菜を使用した肉汁うどん さつまいも、なす、かき揚げ、各種野菜天ぷら PRポイント：豚肉、長ねぎ、油揚げ、ほうれん草が入った旨味溢れる埼玉名物肉汁うどん その他：野菜類は農産物直売所より日々、購入しています。
ふれあいの里いずみ亭	新そば祭り	ふれあいの里いずみ 亭	11月14日(日) ～21日(日)	0495-78-0280	<a href="http://www15.plala.or.jp/fure-ai/index.html">http://www15.plala.or.jp/fure-ai/index.html</a>	ふれあいの里いずみ亭で生産した そば粉(北早生)を使用	提供メニュー：ソバとランチのセットメニュー等 PRポイント：ふれあいの里いずみ亭で播種から製粉まで1貫したソバ粉を使用したソバを提供します。 その他：埼玉県特別栽培産物利用店となっています。
ホテルユニオンヴェール	ステーキランチフェア	ホテルユニオン ヴェール 2Fレスト ラン「ロワール」	11月30日(土)～ 31日(日)	0494-77-1234	<a href="http://www.union-ace.co.jp">http://www.union-ace.co.jp</a>	さつまいも くり かぼちゃ	提供メニュー：サーロインステーキセット PRポイント：県産の野菜を使った、スープや付け合わせ野菜、やわらかジューシーなサーロインステーキの相性120% その他：ホテルレストランならではの優雅なひとときをお過ごし頂けます。
有限会社 瑠蔭園将司	八潮ちゃんぽん	洋中食堂 りゅう しょうえん	11月2日(火)～ 30日(火)	048-995-2662	<a href="https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/2806.html">https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/2806.html</a>	こまつな	商品の内容：八潮産のこまつなを使用 PRポイント：本場仕込みの自家製スープと八潮産の小松菜を使用したちゃんぽん
寿司処 みよし	しゃくし菜海鮮丼	寿司処 みよし	11月7日(日)～ 30日(火)	0494-62-1010	<a href="https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/3257.html">https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/3257.html</a>	しゃくし菜(皆野産) 米(彩のかがやき) 卵	提供メニュー：海鮮丼のシャリをしゃくし菜と混ぜ、海鮮の具をのせて提供 PRポイント：しゃくし菜と米のおいしさと、魚のうまみを味わっていただきたい
レストランオガワ パニノテカベリカーノ	神亀酒粕アイス 彩の国黒豚のロースト 紅赤のクレーマ	レストランオガワ パニノテカベリカー ノ	11月1日(月)～ 30日(火)	048-783-3324	<a href="http://www.ristorante-ogawa.com">www.ristorante-ogawa.com</a>	神亀酒造の酒粕 彩の国黒豚 さつまいも「紅赤」 ヨーロッパ野菜研究会ルーコラ	PRポイント：神亀酒粕アイス→料理王国100選2018に選出され上位10品に入選し、優秀賞を受賞。 日本に1台のキッチンレーラーパニーニ専門店での県産食材中心のメニュー その他：県産食材を使ったフルコースのお弁当。彩のかがやきの焼きリゾットや武州和牛のロースト、ヨーロッパ野菜など、ふんだんに使用。
ロイヤルパインズ浦和	～埼玉県産地産消～ 真鯛とブロッコリーのソテー 小松菜と貝のフーリソース 彩のかがやきと里芋のリゾットを添えて	ロイヤルパインズホ テル浦和 レストラ ンRPR	11月1日(月)～ 30日(火)	048-827-1165	<a href="https://www.royalpines.co.jp">https://www.royalpines.co.jp</a>	ブロッコリー 彩のかがやき(米) 小松菜 里芋 ネギ	提供メニュー：県産ブロッコリー、小松菜、米、里芋を使用したお魚料理 PRポイント：県産野菜をたくさん使用した一皿。ホテル高層階からの埼玉の眺めを楽しみながら味わう地産地消

飲食店

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・カンパーニャ)	地元農家さんの素材をふんだんに使用したコース料理	La campagna (ラ・カンパーニャ) (上里町)	11月1日(月)～30日(火)	0495-33-6100	<a href="http://la-campagna.info/">http://la-campagna.info/</a>	地元契約農家さん達(7軒)より当日届く新鮮野菜	11月のおすすめディナーコース
手打そばうどん富	新そばまつり そばメニュー全般	手打そばうどん富	11月1日(月)～30日(火)	049-258-1502	<a href="https://www.tomesoba.com/">https://www.tomesoba.com/</a>	そば粉、川越いも、里芋、小松菜、大和芋など	提供メニュー：十割そば、川越いも天ぷら、みよしっ子セット、川越いも二色コロツケ、けんちんつけ汁 PRポイント：三芳町産のそばと地場産野菜の美味しさをアピール
母めし食堂のうか	○母めし定食 ～青パパイヤ入りハンバーグ (11月限定) ○ドレッシング(めぬまねぎ味/さつまいも味)	のうカフェ	11月2日(火)～30日(火)	048-577-4342	<a href="https://noucafe.net/">https://noucafe.net/</a>	米、味噌、大根、しめじ、レタス、むさし麦豚、青パパイヤ、卵、にんじん、ごぼう、ねぎ、さつまいも、なたね油	提供メニュー：母めし定食～青パパイヤ入りハンバーグ PRポイント：当店は、埼玉県熊谷市近郊の農家さんから、直接農産物を仕入れてます。味噌や靴も、地元の農家さんが手作りされたものです。母めし定食は、そんな旬の地元食材をたっぷり使った手作りの定食です。今回は、熊谷市で栽培に取り組んでいる青パパイヤを使って、ハンバーグにしてみました。糖質・たんぱく質・脂質を分解する酵素たっぷり、健康のための注目食材です。 ドレッシングは、地元の農産物を応援するために、当店で1本1本手作りしている無添加ドレッシングです。
ピエールピコKAWAGUCHI	香豚のソティー森の恵みソース	店舗	11月1日(月)～30日(火)	048-287-6080	<a href="https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/1801.html">https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/1801.html</a>	香豚のロース	提供メニュー：県産香豚を使用したソティー PRポイント：香豚は、ビタミンB1を多く含みやわらかくて、くせがなく、ほんのり脂身に甘みがあり当店のオリジナルソースとよくあいます!