

R3年度野菜スイーツフェア参加事業者

事業者名	スイーツの商品名（提供メニュー）	実施場所	開催期間	使用した県産野菜	提供メニュー	PRポイント
山崎製パン株式会社埼玉工場埼玉第一工場	薄皮スイートポテトパン(富の川越いもシリーズ)	関東エリアのスーパーやコンビニエンスストア等	11月1日(月)～30日(火)	富の川越いも	薄皮スイートポテトパン(富の川越いも入りあん使用)	お馴染みの薄皮に富の川越いもを使用したさつまいもあんを包みました。
(有)くらづくり本舗	芋ようかん	全店	11月1日(月)～14日(日) (未定)	三芳町のさつまいも	県産のさつまいもを使用した羊かん	さつまいもを皮ごと蒸し上げ、丸ごと使った煉羊かん
有限会社 味衛門	スイートポテト	北浦和合同庁舎リハビリセンター食堂	11月15日(月)～19日(金)	さつまいも	県産さつまいもを使用したスイートポテト	芋感を少し残した食感を楽しめる商品
(株)アルピーノ	紫芋のチーズケーキ	イタリア料理 イルクオーレ	11月2日(火)～30日(火)	埼玉県坂戸市えがおファームの紫芋	埼玉県坂戸市えがおファームの紫芋を使用したチーズケーキです。	ほっくりとした芋の食感とそのものの自然な甘味を活かした仕上がりです。
	ほうれん草のクッキー	アルピーノお菓子やさん工房本店・コクーンシティ店	11月1日～30日 通年商品	ほうれん草	岩槻野菜工場のサラダハウレン草を生地に練り込んだクッキー	生でも食べられる、えぐみの少ないサラダハウレン草を練り込んだ、地産地消クッキー。
イタリアレストランテ Salute	さつまいもと南瓜のタルト	イタリアレストランテ Salute	11月3日(水)～28日(日)	さつまいも(埼玉県産)	自然の甘さを生かしたおいしいタルト	ほっくりしたやさしい甘さの「さつまいもや南瓜」をタルトにのせて焼き上げました。
レストランテオガワパニノテカベリカーノ	紅赤のクレーマ	店舗又は今後のイベント(コロナの情勢による)	11月1日(月)～30日(火)	浦和産紅赤研究会の紅赤	新感覚フルーツ「紅赤のクレーマ」	濃厚でさっぱりとした口どけのよい紅赤のクレーマ
カフェヴォアジンヌ(cafe voisine)	スイートポテトチーズケーキ	カフェヴォアジンヌ	11月2日(火)～30日(火)	さつまいも	スイートポテトとチーズのケーキ	芋の味とチーズの酸味であきのこないケーキ
(株)アプラノス パティスリーアプラノス	川越サツマイモを使用した【イモンブラン】	パティスリー アプラノス	11月1日(月)～29日(月)予定	サツマイモ、彩卵	川越産サツマイモを使用して作ったモンブラン風ケーキ	川越産サツマイモを使用して人気のモンブラン風アレンジしたイモンブラン
大宮スイーツアンドカフェ専門学校	川越のサツマイモを使用したお菓子	大宮マルイ	販売は12月11日予定 ※収穫日は11月6日	サツマイモ	—	生徒が自分達で収穫したサツマイモを使用しています。
サロン・ド・テ・サブリエ	川越芋クリームとかぼちゃアイスのそばパンケーキ	大宮ルミネ2 3F	11月1日(月)～30日(火)	武直園のさつまいも	川越芋で作ったクリームをトッピングしたそばパンケーキです。	さつまいものなめらかクリームと北海道かぼちゃの濃厚ジェラートとのベストマッチのそばパンケーキです。

R3年度野菜スイーツフェア参加事業者

事業者名	スイーツの商品名（提供メニュー）	実施場所	開催期間	使用した県産野菜	提供メニュー	PRポイント
パレスホテル大宮	ほうれん草といちごのロールケーキ	パレスベーカリー	11月1日(月)～30日(火)	ほうれん草	ほうれん草といちごのロールケーキ	ほうれん草を使用した緑色のスポンジでクリームといちごを巻いた彩り鮮やかなロールケーキ
双葉農産加工所	いなかまんじゅう	JA大宮グルメ	11月1日(月)～30日(火)の間の2日間	えのもと農園産紫さつまいも、よもぎ	まんじゅう	昔ながらのなつかしい味です。
パティスリーシエル	ドーナツ、モンブラン	パティスリーシエル	—	さつまいも	ドーナツ、モンブラン	
モイサイタマプラスマルヒロ	トマトようかん	モイサイタマプラス(川越店)	11月1日(月)～30日(火)	トマト	川越市産トマトを使用。	8個入り627円(総額)
お菓子の工房エミール	ところんのおやつ	お菓子の工房エミール	11月1日(月)～29日(月)※通年商品	所沢産の里芋とほうれん草、狭山市産	ほうれん草のパウダーを生地に使用し、里芋の餡が入ったマドレーヌ風の焼菓子です。	所沢産ほうれん草と里芋を使用。小さなお子様にも大人気の商品です。 所沢ブランド認定商品です。 里芋 狭山市内田農園さん
手づくりケーキ工房 綵珠（あず）	カボチャのタルト 菊芋のビスケット	店舗	11月1日(月)～30日(火)	カボチャ 菊芋	カボチャを使用したタルト 菊芋を使用したビスケット	ビスケットはアンチエイジング、腸内環境改善、盗塁吸収抑制
MASUZU(株)	まるごとやきいもアイス (べにはるか、ふくむらさき)	芋はん直売所 丸広百貨店 飯能店 OH!!! 喜楽里 ジョイフル ホンダ瑞穂店	—	さつまいも	県産さつまいもを焼芋に加工した後、アイスクリームに使用。	<ul style="list-style-type: none"> 原料のさつまいもは、最適な焼芋の香味が得られる品種を選定し、自社で特別催場農産物の埼玉県認証を受けて生産しています。 牛縫については、飯能市に新設する日高市の(有)加藤牧場（埼玉県優良管理農場）の低温殺菌牛乳を使用しています。 加工前の熟成貯蔵と遠赤外線が得られる石焼きにより、さつまいもの甘さを最大限に引き出します。 焼き芋は皮を除去せず、芋の香味・食感を感じられる配合にすることで香料・ちやう食糧無添加で濃厚な味わいが感じられる製品に仕上げています。
農家カフェ・ベリーズ	米粉のさつまいもクレープ	農家カフェ・ベリーズ	11月1日(月)～30日(火)	さつまいも ※その他県産農産物：コシヒカリの米粉	県産米と県産さつまいもを使用しました。米粉のクレープです。	自家栽培の食材で手作りします。

R3年度野菜スイーツフェア参加事業者

事業者名	スイーツの商品名（提供メニュー）	実施場所	開催期間	使用した県産野菜	提供メニュー	PRポイント
中国料理 蔵王飯店	埼玉150周年、鶴ヶ島市市制施行30周年を記念して鶴ヶ島サフランの黄金クリスタルゼリー	中国料理 蔵王飯店	11月1日(月)～30日(火)	鶴ヶ島サフラン ※その他県産農産物：鶴ヶ島産狭山茶、鶴ヶ島産いちご、桂木ゆず、越生産梅	埼玉県ブランドの桂木ゆずと越生の梅、鶴ヶ島市・近郊地域の特産品をコラボした埼玉150周年記念限定スイーツ	都内の一流ホテルで腕を磨いたシェフが作る鶴ヶ島産のサフラン、イチゴ、狭山茶抹茶の色彩豊かなゼリーとコラーゲンの吸収を手助けをするフレッシュフルーツ、そして桂木ゆずと越生の梅のプラムソースで埼玉県にゆかりの深いまが玉をイメージしたデザートです。 鶴には古来から吉祥と長寿の象徴とれていてこのコロナ禍から明るい兆しの意味合いも込めて鶴ヶ島市の「鶴」ともかけて鶴をイメージした盛り付けです。
手打そばうどん富	①おじいちゃん家の富の川越いもアイスクリーム ②美味しすぎてこまっちゃう菜アイス	手打そばうどん富	11月1日(月)～30日(火)※通年販売	①さつまいも ②小松菜（こまっちゃう菜、そば屋の新野菜）	県産さつまいもを使用したアイス、県産サラダ小松菜（こまっちゃう菜）を使用	県産野菜の異なった食べ方で、地場産の野菜の美味しさを再確認していただければ。
(株)苺の里	おいもinバウム	毛呂山町西大久保1014-2 苺の里 Strawberry Garden	11月2日(火)～30日(火)	さつまいも	県産さつまいもを使用したスイートポテトをバウムクーヘンにin!香ばしく焼き上げました。	—
NPO法人 あーとの国プラネット	大学芋 スウィートポテト	ベーカリー カフェ あーとの国	11月1日(月)～30日(火)	東松山市産 さつまいも（ベニアズマ）	東松山市産のさつまいも（ベニアズマ）を使用した、大学芋とスウィートポテト	栗のようなホクホク感のある、ベニアズマを使用しました。
JA埼玉中央小川女性部	紫芋まんじゅう	JA埼玉中央小川農産物直売所	11月1日(月)～30日(火)	紫芋	小川産紫芋を使用したまんじゅうです。紫の色と芋の風味がPRポイントで、あんは甘さ控えめの白こしあんです。	—
道の駅いちごの里よしみ	①手作りトマトジュース ②いちご牛乳	簡易店舗	11月1日(月)～30日(火)	①吉見町産トマト ②吉見町産いちご ※埼玉県産わたばく牛乳も使用	①吉見町産トマトを使用した100%トマトジュース ②吉見町産いちごと県産わたばく牛乳を使用したドリンク	①吉見町産の完熟トマトをていねいに裏ごしして作りました。トマトとハチミツのみのトマトジュースです。 ②吉見町産いちごのピューレと冷凍いちご粒をわたばく牛乳と合わせました。よく混ぜるとほんのリピンクのいちご牛乳です。
金沢たたら里加工センター	①もろこしまドレーヌ（金沢たたら里加工センター） ②もろこしかりんとう（金沢たたら里加工センター）	道の駅みなの皆野農産物直売所	11月1日(月)～30日(火)	とうもろこし	①もろこしまドレーヌ（金沢たたら里加工センター） ②もろこしかりんとう（金沢たたら里加工センター）	粉食用として伝わる在来種とうもろこしを使用し、独特の食感です。手作りのでいねいに作っています。

R3年度野菜スイーツフェア参加事業者

事業者名	スイーツの商品名（提供メニュー）	実施場所	開催期間	使用した県産野菜	提供メニュー	PRポイント
ひぐち楓庵	さつまいもプリン	ひぐち楓庵	11月1日(月)～ 29日(月)	さつまいも	県産さつまいもを使用したプリン	県産さつまいもをじっくりと焼き、裏漉したものをプリンにしました。砂糖は最低限しか入れていないので、さつまいも本来の甘さを生かした味となっています。
越後屋旅館	県産かぼちゃと豆腐のパンナコッタ	越後屋旅館	11月1日(月)～ 30日(火)	かぼちゃ	県産かぼちゃを使用した豆腐で作るパンナコッタ	かぼちゃの自然な甘みを生かし、豆腐も使ってヘルシーに
ギャラリーカフェ 竹zen（ちくぜん）	美里産紫サツマイモのスイートポテト	竹zen	11月上旬～30日 (火)	美里町産紫サツマイモ	美里町産紫サツマイモを使用したスイートポテト	自然豊かな地で育った美しい紫色の甘いお芋フクムラサキを使用
Boulangerie斤屋	①むらさき芋キューブ ②むらさき芋ブレッド	Boulangerie斤屋	—	紫イモ	①むらさき芋キューブ ②むらさき芋ブレッド	①美里町産の紫さつまいも（品種名：ふくむらさき）をクリーム状にしてどかんと詰めました。 ②生地に美里町産の紫さつまいも（品種名：ふくむらさき）をたっぷり練りこみ、さらにペーストをうず巻き状に加えました。
(有)菓子処たかはし	むらさき餅	(有)菓子処たかはし	11月3日(水)～ 11月30日(火)	美里町産むらさき	むらさき餅100%の餡を使用した、小ぶりな大福	むらさき芋の優しい甘さと、色彩やかな色。
La・Campagna（ラ・カンパーニャ）	石井農園の有機さつまいものイタリアンプリン	La・Campagna（ラ・カンパーニャ）	11月1日(月)～ 30日(火)	さつまいも	石井農園の有機さつまいものイタリアンプリン	地元農家の石井農園の有機さつまいもと角谷養鶏の卵を使ったイタリア風のずっしりと食べごたえのある濃厚なプリンです。
母めし食堂のうカフェ	芋ようかん	のうカフェ	11月2日(火)～ 30日(火)	さつまいも	芋ようかん	月ごとに限定スイーツを提案しています。11月は、さつまいもの中でも特に甘い「安納いも」を使った、芋ようかんです。手作りならではの、シンプル材料。ぜひ素材の味を堪能してください。
(株)熊谷青果市場	ふるべるカップアイス	熊谷青果市場内店舗	11月1日(月)～ 30日(火)	人参枝豆、彩玉なし、トマト、ナイストライ かぼちゃ	ふるべるカップアイス	県産の野菜、果物を使用したアイスジェラートを新作として新たに商品化して、広く県産の青果物をPRする
植竹製菓	生スイートポテト	熊谷市鎌倉町117	11月2日(火)～	さつまいも	スイートポテト	ねっとり焼芋発酵バター・アカシアハチミツを使用し、焼芋好きにはたまらない一品

R3年度野菜スイーツフェア参加事業者

事業者名	スイーツの商品名（提供メニュー）	実施場所	開催期間	使用した県産野菜	提供メニュー	PRポイント
株式会社 梅林堂	香るかぼちゃモンブラン	梅林堂 店舗（ケーキ取り扱い店舗のみ）	11月1日(月)～30日(火)予定	株式会社熊谷青果市場の熊谷産 ナイストライ南瓜	ナイストライ南瓜を使用したケーキの販売	ラグビーの街 熊谷を盛りあげようと、熊谷産の南瓜を使用した商品を販売していきます。南瓜の美味しい季節になり、ケーキとの相性も抜群です。
矢野農園	いちごアイス、いちごゼリー	さくらファーム、道の駅わたらせ、道の駅おおとね	11月1日(月)～30日(火)	いちご	紅ほっぺミルクアイス、ゼリー	真っ赤な完熟の紅ほっぺを使用したアイス、ゼリー
包工房（ツツミコウボウ）	春日部巻きあったかスイートポテト	包工房	11月1日(月)～30日(火)	埼玉県産のさつまいも	県産さつまいもを使用したスイートポテト巻き	パリっとした春巻きの皮と、しっとり甘い、スイートポテトを楽しんでください。
レストラン クワトロフォリオ	蓮田産安納イモのクレームブリュレ	レストラン クワトロフォリオ	11月1日(月)～30日(火)	さつまいも	蓮田産安納イモのクレームブリュレ	—
新しい村 森のカフェ	おいものケーキ	新しい村 森のカフェ	11月1日(月)～30日(火)※なくなり次第終了	さつまいも	町内産さつまいもを使用したケーキ	町内のさつまいもがたっぷり入ったオリジナルケーキにカフェで人気のミニアイスを添えています