地域	事業者・団体名	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
県域	株式会社フォーシーズ ピ ザーラ	ビザーラ地産地消プロジェクト 埼玉県民の日記念「埼玉県ご 当地ビザ店舗販売」	県内ビザーラ店舗(最大51店舗)、 キッチンカー移動販売(一部イベン ト)	11月14日(金)~11月16日(日)	-	https://www.pizza-la.co.jp/	埼玉県産ねぎ	【商品の内容】  埼玉県産ねぎを使った「ネギベエ」  ・シャキシャキとしたネギとベーコンの旨みが味わえる元祖和風ピザ「ネギベエ」。別添の海 苔をピザにかけてお召し上がりください。 【PRポイント】 日本生まれのピザーラが、初めての作った元祖和風ピザ。それが「ネギベエ」です。11月14 日が埼玉県民の日ということで、この度、ピザーラ地産地消プロジェクトの取り組みの一環 で、埼玉県のピザーラで「埼玉県産のねぎ」を使ったピザを、期間限定で販売させていただき ます!
埼玉県 群馬県 東京都 神奈川県	株式会社ぎょうざの満洲	埼玉県地産地消月間	埼玉県・群馬県・東京都・神奈川県 店舗	11月1日(金)~12月2日(月)	049-273-9333	_www.mansyu.co.jp/	長ネギ・小松菜・玉子・サニーレタス・キャベツ (一部他県産あり)	【商店の内容】 ネギしょうゆラーメン・ネギチャーシュー・仮名称)レタス塩焼そば・ファームサラダ・水餃 テ・やみつき丼・味玉 【PRポイント】 自社ファーム産の新鮮サニーレタスのシャキシャキ感が楽しめる「レタス塩焼そば」、甘くて 柔らかい県産長ネギをたっぷり使った「ネギチャーシュー」をどうぞ! 【その他】 ※食材に関して、生育状況によっては他県産に変わる場合がございます
さいたま市	東京ビジネスサービス株式会 社 埼玉県庁第一食堂	埼玉県産のお野菜を使用した 小鉢・味噌汁の提供	埼玉県庁 第一食堂 (さいたま市浦和区高砂3丁目15-1)	11月10日(月)~11月14日(金)	048-714-0387	±	埼玉県産の米	[商品の内容] 埼玉県産のお野菜を使用した小鉢・お味噌汁 [PRポイント] 埼玉県産のお野菜を使用した小鉢メニューを 提供します。
さいたま市	有限会社味衛門	スイートポテト	浦和合同庁舎食堂 (さいたま市常盤4丁目11-15)	11月4日(火)~11月28日(金)	048-723-1910	<u>ajlemon.com</u>	埼玉県産さつまいも	【商品の内容】 埼玉県産のサツマイモを使用した、スイートポテトを販売 【PRポイント】 秋が旬の甘いサツマイモを使用したスイートポテトです。
さいたま市	株式会社アルビーノ フラン ス料理アルビーノ	アルビ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 アルビーノ (埼玉県さいたま市大宮区北袋町1- 130)	11月1日 (土) ~11月30日 (日) 常時 定休日を除く	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(入喜)、米(羽生)チコリ (浦和)無農業野菜(大宮)他多数	【商品の内容】 (通常) 「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。
さいたま市	株式会社アルビーノ アル ビーノお菓子屋さん	ほうれん草のクッキー	・アルビーノお菓子やさん 工房本店 (埼玉県さいたま市大宮区北袋町1- 130) ・アルビーノお菓子やさん コクー ンシティ店 (埼玉県さいたま市大宮区吉敷町4 丁目263-1 コクーン2 1F) ロイヤルバインズホテル浦和7つの	11月1日 (土) ~11月30日 (日) 通年商品	-	=	ほうれん草	[商品の内容] 若槻野菜工房 飯山さんのサラダホウレン草を生地に練り込んだクッキー [PRポイント] 生でも食べられるえぐみの少ないサラダホウレンソウを練り込んだ地産地消クッキー
さいたま市	ロイヤルパインズホテル浦和	「彩の国 秋彩フェア」	レストラン(レストラン「RPR」・ 中国料理「彩湖」・日本料理「四季 彩」・天ぶら「荒川」・居酒屋「赤	9月19日 (金) ~11月30日 (日)	048-827-1111(代表)	https://www.royalpines.co.jp/ https://www.royalpines.co.jp/ev ent_plan/25219	武州和牛、彩のかがやき(新米)、狭山茶、埼玉県 産鴨肉、埼玉県産黒舞茸、狭山ほうじ茶、川越名産 はつかり漬け、株父ファーマーズファクトリー兎田 ワイナリーワイン、日本酒(菊泉、天覧山、越生梅 林、帝松SAITAMA、鏡山さけ武蔵)	【内容】 武州和牛:サーロインステーキ、中国黒酢煮込み、焼きしゃぶしゃぶ、メンチカツ その他お米や野菜を輸工県のものを多く取り入れ、メニューにしています。 詳細はホームページをご覧ください。 【PRポイント】 「地域や街に寄り添う」ホテルでありたいと考える弊社は、地元産の食材を使ったメニューを 展開しています。近隣企業様やお住まいの方々に支えられているホテルとして、更に埼玉を盛り上げたい、盛り上げていきたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。
さいたま市	ロイヤルパインズホテル浦和	ロイヤルハニーカステラ	ロイヤルパインズホテル浦和 ペストリーショップラモーラ (埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1)	通年	-	±	熙谷養蜂 埼玉県産 百花蜂蜜 埼玉県産鶏卵 埼玉西武酪農牛乳	【商品の内容】 埼玉県産鶏卵と蜂蜜と牛乳を使ったカステラ 【PRポイント】 埼玉の食材にこだわって、熊谷養蜂の百花蜂蜜と埼玉鶏卵、牛乳を使ったしっとりとしたハ ニーカステラ
さいたま市	パティスリー アプラノス	①川越芋のいもンプラン ②埼玉産栗の限定モンプラン	パティスリー アプラノス (埼玉県さいたま市南区沼影1丁目 1-20)	11月1日 (土) ~11月30日 (日)	048826-5656	http://aplanos.jp	③川越のさつま芋 ②埼玉産の栗	【商品の内容】 ①川越のさつま芋を使用したモンブラン ②埼玉産栗の限定モンブラン 【PRポイント】 ① 首さんが大好きなさつま芋を人気のお菓子モンブランにアレンジしました。 ②埼玉川越の田中さんが丹精込めて育てた栗を贅沢に使用した限定モンブラン

地域	事業者・団体名	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
さいたます	5 埼玉県庁第二食堂	地産地消の日	埼玉県庁第二食堂 (さいたま市浦和区高砂3丁目15-1)	11月13日 (木) ~11月14日 (金)	048-824-6291	=	こまつな、キャベツ	【商品の内容】 県庁ラーメン、ビリ辛味噌ラーメン 【PRポイント】 前玉県産の野菜を多くの人に食べてもらうために埼玉県庁第二食堂のメニューとして提供させていただきます。
桶川市	菓匠幹栄	福川ゆずパウンド・どら焼き・桶川だんご	実店舗 (埼玉県桶川市朝日1-26-10)	通年	048-782-9199	https://instagram.com/kan_ei_c afelatte57do?igshid=mt4cz5e9n owr	彩のきずな ゆず あやひかり さとのそら 卵	「商品の内容」
川越市	三共木工(株) @FARM café	焼き芋ブリュレ	アットファームカフェ (川越市大字今福1044-2)	11月1日 (土) ~11月30日 (日)	049-243-4115	https://www.at- farm.co.jp/shop/cafe/	さつまいも	【商品の内容】 川越産のサツマイモを使用したスイーツ 【PRポイント】 しっとりと甘いさつまいもをブリュレし、カリカリの食感を加えました。アイスも乗せてあるので、温と冷のコントラストも楽しめます。
川越市	株式会社彩玉家	彩の国黒豚 特上やきトン串 バラ串	やきとりひびき、ひびき庵、ひびき 庵別館 3 号店、みそだれやきとりさ いたまや		049-237-1000	https://www.saitama-ya.jp/		【商品の内容】 彩の国黒豚を使用した特上やきトンとパラ車です。 【PRポイント】 脂が甘く、か一弊社の「ひびき秘伝みそだれ」をつけて食べるとうまみが引き立ちます。
川越市	田舎うどんてつ	埼玉県産小麦100%のうどん	田舎うどんてつ (川越市久下戸2881)	11月1日 (土) ~11月30日 (日)	049-235-3631	https://ameblo.jp/inakaudontes tu-kawagoe/	埼玉県産の地粉100% 小麦粉	【商品の内容】 当店メニューすべてのうどん 【PRポイント】 歯玉県の地粉を使い、自家製麺にて提供しています。当店の麺はコシとのどごしにこだわって います。麺がなくなり次第、営業終了となります。
川越市	川越プリンスホテル	埼玉県フェア 秋の収穫祭	ホテル館内 レストラン (ブッフェレストラン エトワール/ 和食 むさし野/中国料理 古稀殿 / ロビーラウンジ/メインバー ウイン ザー)	9月1日(月)~11月30日(日)	049-227-1111 (代表)	https://www.princehotels.co.jp/ kawagoe/	県産豚肉・・武州和牛 長葱・カラフルピーマン・ジャガイモ・ブロッコ リー・なす・小松葉・さつまいも しゃくしな菜・狭山茶そば・埼玉県産こしひかり・ 彩たまご・たましゃも 等	[内容] ○ブッフェレストラン エトワール 川越紅赤芋みつ風味の埼玉県産豚肉の低温ロースト 埼玉県産長ネギの塩ダレ、川越産天然あ かしあ蜂蜜のディアブルチキン 赤玉ねぎのソース、彩たまごと埼玉県産野薬と秋の味覚のス パニッシュオムレツなど ○和食 むさし野 輸出と狭山茶そばの信州蒸し、埼玉県産三元豚の鍋、埼玉県産こしひかりの炊き込みご飯 など ○中国料理 古稀殿 埼玉県産武州和牛の炒め、埼玉県産タマシャモのパリパリ揚げ など ○ロビーラウンジ 鉄山茶2種(妹茶・ほうじ茶)と埼玉県産さつまいもを使用した3種のモンブラン食べ比ペセット ○メインバー ウインザー 川越市内の農場@「ARMのトマトジュースを使用したカクテルとノンアルコールカクテル [PRポイント] 埼玉県の豊かな食材をホテルシェフの技で巧みにアレンジ。素材の個性を活かしながらフード コス削減に貢献できる「川越紅赤芋みの」などのアップサイクル製品も取り入れた、美味しさ とともにサステナブルな未来へ貢献する、お食事をお楽しみいただけます。
入間市	コーヒーエイト・ウェロニカ	土地の恵みをカフェで味わう	コーヒーエイト・ウェロニカ (入間市野田3038-7)	11月随時	-	http://veronicapersica.com/ate/ index.html		【商品の内容】  三芳町蕎麦粉のパンケーキ(狭山市ハムとグリュイエールチーズ、大納言、ブレーンの3種) 入間市卵のフレンチトースト、入間市卵のプリン、入間市彩の夢味牛すじ肉のトマト煮込み、 器野何必焙煎コーヒー豆、入間市狭山紅茶、入間市卵のピクルス、狭山市モエのソーセージの アヒージョ、狭山茶オレ・株父市(メロンソーダ)etc  [PRポイント] 地産の食材をフランス料理シェフが調理し、カフェでカジュアルなスタイルと価格で提供して います。  [その他] 使用する食材は、その日の入荷によって変わります。

地域	事業者・団体名	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
入間市	ウェロニカ・ペルシカ	生まれ育った土地で、よりミ クロに地産地消に向き合う	ウェロニカ・ペルシカ (埼玉県入間市野田653)	11月1日 (土) ~11月30日 (日) ※ 通年で実施	-	http://www.veronicapersica.co m/index.html	狭山茶、米、こまつな、卵、さつまいも、くり、彩 の夢味牛、小江戸黒豚、地粉、そば粉、りんご、生 ハム、柿、ごぼう、しいたけ、鹿、ワイン、酒、な まず、、炭、木材、など地元の季節の農畜産物や一 次加工品	当店から半径30キロ園内の農畜産物だけでなく、その土地の文化や歴史、風景を組み込んで お料理をご提供します
日高市	四季の菓子工房シャロン	高麗川モンブラン&マロンパ イ	四季の菓子工房シャロン (日高市高麗川1-7-8)	11月1日 (土) ~11月16日 (日)	042-989-5678	http://chalon.bitter.ip/	日高市産栗	[商品の内容] 高麗川産企栗を使用したモンブランとマロンバイの販売 [PRポイント] 栗本来の味と香りを引き出した人気スイーツ
嵐山町	テイクス	嵐山産野菜を使用した けん ちん汁	嵐山渓谷	11月29日 (土) ~11月30日 (日)	0493-81 - 4511	=	里芋、大根、にんじん	【商品の内容】 嵐山産野菜使用した、けんちん汁 【PRポイント】 嵐山町で作られた野菜を使ったけんちん汁。こんなにも野菜本来の味、風味が味わえる納得の いく一杯
小川町	インド料理ラジュモハン	なすとトマトカレー(店 舗)、埼玉県産野菜キーマカ レー(イベント)	インド料理ラジュモハン (比企都小川町腰越646-3)	11月1日 (土) ~11月30日 (日)	0493-74-5220	https://rajmohan-chichibu- ganesh.jp/	なす、ほうれん草、ズッキーニ	【商品の内容】 店舗メニュー なすとトマトカレー(なす)イベントメニュー 埼玉県産野菜キーマカレー (ズッキーニ、ほうれん草) [PRポイント] 本現産野菜を使用した人気のなすとトマトカレー、イベント限定の埼玉県産野菜を使用した キーマカレーライス
小川町	壱食	彩の国おにぎり	壱食(店舗) (比企郡小川町腰越463-3)	11月1日 (土) ~11月30日 (日)	049-381-3364	https://www.1syoku-web.com/	埼玉県産野菜、彩の国黒豚等	【商品の内容】 日替わりで、埼玉県産の野菜や彩の国黒豚を使用したおにぎりを提供いたします。 【PRポイント】 期間中は、埼玉県産の具材を使用した日替わりおにぎりを提供いたします。近いがうまい埼玉 産、老食のこだわりおにぎりでご提供させていただきます。
本庄市	本庄銀座プルワリー	美里ブルーベリースバークリ ング	本庄祭り 本庄銀座ブルワリー店頭 (本庄市銀座1丁目9-23)	11月2日(日)~11月3日(月)	090-1767-3338	https://www.instagram.com/ho njo ginza_brewery/	埼玉県美里町のブルーベリー	【商品の内容】  埼玉県美里町のブルーベリーを使用したクラフトビール 【PRポイント】  埼玉県美里町のブルーベリーを使用したスパークリングワインのようなクラフトビール。ジャ バングレートピアアワーズ2024銀賞受賞。テレ玉「今ドキッ!埼玉」でも紹介されました。
本庄市	有限会社HIRATA	県産野菜たっぷりカレーうど ん	串焼き・串坊主 (本庄市銀座3-1-26)	11月1日(土)~11月30日(日)	0495-24-6444	=	ネギ、ナス、しめじ	【商品の内容】 地元生産者の作った野菜を使用したカレーうどん 【P R ポイント】 心身ともに温まるカレーうどんに地元生産者の野菜をふんだんに使った一品です。
美里町	Boulangerie 斤屋	美里町産のサツマイモや紫芋 を使ったパン	Boulangerie 斤屋 (埼玉県児玉都美里町阿那志911-3)	11月1日 (土) ~	0495-71-6774	https://www.instagram.com/kin yabread/?hl=ja	さつまいも、紫芋	【商品の内容】  サツマイモや紫芋を使ったパン 【PRポイント】  美里町の農産物を使って無添加で作ったパン。おいしくて安心して召し上がっていただけます。
深谷市	深谷ベジタブルコミュニケー ション株式会社	秋の収穫祭	深谷テラス ヤサイな仲間たち ファーム (埼玉県深谷市花園108)	11月1日(土)~11月30日(日)	048-580-7550	https://www.kewpie.co.jp/farm/	深谷ねぎ、しいたけ、たまご、さつまいも、キャベツ、深谷ブロッコリー、やまといも、きゅうり、ミニトマト、かぼちゃなど	【商品の内容】 深谷市を中心とした埼玉県産農産物の販売。レストランのメニューにも県産農産物をふんだん に使用。レストランサラダバー 【PRポイント】 体験農園では収穫体験ができ、レストランでは地元農産物を中心としたメニュー・サラダバー を提供。マルシェで購入もできます!

地域	事業者・団体名	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
加須市	(株) 武蔵屋本店	生五家宝(きなこ 抹茶 ほうじ茶)	(株)武蔵屋本店 (加須市不動岡2-6-44)	11月1日(土)~11月30日(日)	0480 – 61 – 0172	https://www.musashiyahonten. co.jp/	産) ほうじ茶(狭山産)	【商品の内容】 地元加須産大豆100%のきなこ、埼玉県産もち米、抹茶、ほうじ茶を使用した生五家宝 【PRポイント】 職人の手で一本いっぽん作る、できたてのやわらか食感
加須市	(株) いちじく 葉庵 美よ 志	騎西城イチジク いちじく 蒸し羊羹	美よ志 (埼玉県加須市根古屋639-1)	11月1日 (土) ~	0480-73-0212	=	加須市騎西地区のいちじくを使用	【商品の内容】 蒸し羊羹の表面に甘煮したいちじくを並べ いちじく蒸し羊羹にしました
蓮田市	リストランテ クワトロ フォリオ	連田産新米のリゾットon土鍋 ごはん	リストランテ クワトロ フォリオ (埼玉県蓮田市関山2丁目3-13)	11月1日 (土) ~11月30日 (日)	048-797-8018	https://quattrologilo.com/	蓮田産彩のきずな米	【商品の内容】 リゾット全てと土鍋ごはんに使用 【P R ポイント】 自分で作った米です!
蓮田市	リストランテ クワトロ フォリオ	遠田産みつ芋モンブラン	リストランテ クワトロ フォリオ (埼玉県蓮田市関山2丁目 3 - 13)	11月1日 (土) ~11月30日 (日)	048-797-8018	https://quattrologilo.com/	蓮田産安納イモなど	【商品の内容】 蓮田市で育った旬のサツマイモをモンブランに!
宮代町	株式会社 新しい村	おいものケーキ	森のカフェ (埼玉県南埼玉郡宮代町字山崎777- 1)	11月1日 (土) ~11月30日 (日)	0480-36-3441	https://www.atarasiimura.com/	さつまいも	[商品の内容] 現産 (町内産) さつまいもを使用した焼き菓子 [PRポイント] さつまいもの香りとしっとりした秋ならではの味わいをどうぞ!