

食品製造業（7）

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
森乳業株式会社	わたぼくおいしい狭山茶 200ml	学校給食、オンラインショップ販売	11月1日(火)～ 30日(水)	048-554-4139 (代表)	http://www.morimilk.co.jp/	狭山茶	提供メニュー：埼玉県産の狭山茶を使用した常温保存可能品 PRポイント：低温で抽出し、渋みを抑えた爽やかな味わいです。彩の国優良ブランド認定品。
有限会社長谷川広商店	①岩槻ねぎのねぎみそせんべい ②ねぎみそ	(有)長谷川広商店・あさつゆの里	11月1日(火)～ 30日(水)	048-756-0472	-	岩槻ねぎ	PRポイント： ①ドライにしたねぎの香りがやみつきになるおいしさです。おやつにも、ビールのおつまみにもどうぞ!! ②とうふや生野菜につけてお召し上がりください。 その他：江戸から続く、地元の伝統野菜のおいしさを知っていただくのに最適な商品です。
麻原酒造株式会社	彩果のしずく、ささなみ甘酒、純米大吟醸、素敵、日本酒 武蔵野シリーズ、すてきなゆず酒、マキシマム、奥武蔵の梅酒、狭山紅茶梅酒、シトラスラバーズ、夏みかんのお酒、桂木ゆずエール等	麻原酒造越生ブリュワリー、県内酒販売店様ほか	11月1日(火)～ 30日(水)	049-298-6010	https://www.musashino-asahara.jp	米（彩のきずな、さけ武蔵等）桂木ゆず、梅、狭山茶、狭山紅茶、夏みかん、いちじく、いちご	提供メニュー：彩果のしずく（果汁入り飲料）、ささなみ甘酒（甘酒）、日本酒、リキュール、発泡酒等 PRポイント：埼玉県産の原料を贅沢に使用し、原料の特長や風味が全面に出るような商品設計に努めています。また、お客様からご高齢者までお楽しみ頂けるよう、果汁入り飲料や甘酒の製造も行っております。 その他：日本酒やリキュール（梅酒やゆず酒等）の商品は県内。国内のみならず海外にも輸出しており、特に梅酒とゆず酒は海外でも根強い人気のリポート商品です。
金沢たたらの里加工センター	おやき（しゃくしな漬あん、ねぎみそあん） もろこしおやき（しゃくしな漬）	JA皆野農産物直売所	11月3日(木)～ 27日(日)	0494-62-4012	-	とうもろこし（粉用）、しゃくしな、ねぎ、皆野町製造みそ	提供メニュー：皆野町産ねぎ、しゃくしな漬をあんを使用したおやき、町内産とうもろこし粉を皮にまぜこんでしゃくしな漬を具に使用したおやき PRポイント：秩父特産のしゃくしな漬を甘辛に味付けし具に使用したおやき。皆野町内製造味噌とねぎを具に使用したおやきです。 もろこし粉を皮にまぜこみしゃくしな漬を具にしたもろこしおやきです。 その他：昔ながらのなつかしい味に少量の油で焼いてどなたにも好まれるよう製造しています。
株式会社ノウカス	柚子酢、アリアアザミ酢	食品館ハーズ（花園）道の駅川本	11月1日（火）～	048-538-1197	http://knowcas.site/	柚子酢（柚子（埼玉県産）、漬砂糖） アリアアザミ酢（アリアアザミ（埼玉県産）、アルコール）	提供メニュー：醸造酢 PRポイント：厳選した原材料で造った本格醸造酢

食品製造業（7）

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
北埼玉菌茸センター	生しいたけ	当センター（埼玉県 行田市大字犬塚 459）	11月1日（火）～ 30日（水）	048-557-2546	https://hokusaikintake.iimdofree.com/	生椎茸	提供メニュー：生椎茸 PRポイント：肉厚でプリプリな食感 その他：購入された方へのおまけ付き！！ 自宅用の内容量400gのお買い得商品もあります。
	しあわせかりんとう	当センター（埼玉県 行田市大字犬塚 459）	11月1日（火） ～30日（水）	048-557-2546	https://hokusaikintake.iimdofree.com/	椎茸とアワビ茸	提供メニュー：干し椎茸とアワビ茸の粉末を使用 PRポイント：天日干しした椎茸とアワビ茸を使っているため栄養アップ サクサク食感で食べやすくなっています。 1袋240円で販売予定
株式会社武蔵屋本店	ニッポン全国物産展	池袋サンシャインシ ティ	11月18日（金） ～20日（日）	0480-61-0172	https://www.musashiyahonten.co.jp//	大豆 もち米 抹茶 ほう じ茶	提供メニュー：加須産大豆、吉川産もち米、狭山産抹茶・ほうじ茶を使用した生五家宝（きなこ 抹茶 ほうじ茶） PRポイント：「Made in SAITAM 優良加工食品大賞2022」優秀賞受賞 職人の手で一本ずつ丁寧に作っています。素材の豊かな風味とふわっとした 食感をお楽しみ下さい。