

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
埼玉県 群馬県 東京都 神奈川県	株式会社ぎょうざの満洲	埼玉県産地産地消月間	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	<a href="http://www.mansyu.co.jp/">http://www.mansyu.co.jp/</a>	・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）・こしひかり（一部店舗）	【提供メニュー】 ・ネギしょうゆラーメン・ネギチャーシュー・えび入り秘伝豆レタスチャーハン・ファームサラダ・水餃子・やみつき丼・天津飯・天津麺・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「えび入り秘伝豆レタスチャーハン」、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！
県域	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 各店舗	11月1日（金）～11月30日（土）	049-237-1000	<a href="https://www.saitama-ya.jp/">https://www.saitama-ya.jp/</a>	彩の国黒豚	【提供メニュー】 彩の国黒豚を使用した特上やきトン串とバラ串です。 【PRポイント】 ひびきの秘伝みそだれをつけて食べると黒豚の旨みが引き立ち絶品です。
さいたま市	有限会社味衛門	彩の国黒豚カツ弁当	浦和合同庁舎内食堂 (埼玉県さいたま市浦和区常盤4丁目11-15)	11月1日（金）～11月29日（金）	048-723-1910	<a href="http://ajiemon.com/">http://ajiemon.com/</a>	彩の国黒豚	【提供メニュー】 お弁当、定食 【PRポイント】 上質な脂ののった黒豚を使用したカツです。
さいたま市	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 (埼玉県さいたま市大宮区北袋町1-130)	11月1日（金）～11月30日（土）	048-641-9489	<a href="https://www.alpino.co.jp">https://www.alpino.co.jp</a>	彩の自然豚（熊谷）、ネギ（杉戸）、トウモロコシ（越谷）、里芋（狭山）、毒（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】 イベント関係等に限らず、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	ヴィラ・デ・マリアージュさいたま/ヴィラ・デ・マリアージュ越谷レイクタウン	「埼玉の旅 on the table」	ヴィラ・デ・マリアージュさいたま (埼玉県さいたま市浦和区上木崎2-4-24)	11月28日（木）19:00～	048-814-4122	<a href="https://villasdesmariages.com/location/saitama/">https://villasdesmariages.com/location/saitama/</a>	さいたまヨーロッパ研究会生産者の野菜、秩父ワイン、秩父のチーズ(予定)	【提供メニュー】 埼玉県産のみで使用したコース料理と秩父ワイン（予定） 【PRポイント】 ヴィラデマリアージュさいたまは、2004年のオープンから今年20年を迎えることを記念して、埼玉県に密着した事業を展開するため、この夏から多数の食文化体験イベントを開催しています。第1回は、8月28日に埼玉を代表する野菜生産者集団「さいたまヨーロッパ野菜研究会」と、チーズのプロフェッショナルである牛山満里恵さん（浦和出身）による特別なチーズセレクションを開催しました。第2回目は、秩父ワインと野菜とチーズのコラボレーションを通じて、「埼玉の旅 on the table」を提供します。新たな埼玉の魅力がチーズで繋がることを願っております。
さいたま市	うりんぼう	埼玉地酒と埼玉野菜、発酵	うりんぼう (埼玉県さいたま市大宮区宮町4-107-1 2F)	11月1日（金）～11月30日（土） ※通年	048-644-4722	<a href="http://urinbou.com">urinbou.com</a>	地酒、野菜、加須のコシヒカリ、醤油、味噌、彩たまご 他	【提供メニュー】 直実、菊泉、釜屋新八、寒桜、天覧山、帝松。柿と塩麹豆腐のサラダ、サツマイモとぬか豚、ゆで卵のサラダ 【PRポイント】 店主が厳選した直産の秋のお酒が飲めます。秋の食材と共に。
さいたま市	ロイヤルパインズホテル浦和	最強の埼玉モーニング	ロイヤルパインズホテル浦和テラスダイニング「ミケラ」 (埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1)	通年	048-827-1160	<a href="https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/michela/breakfirst">https://www.royalpines.co.jp/restaurant_bar/michela/breakfirst</a>	さいたまヨーロッパ野菜、彩たまご、あんぱんをはじめとしたフルーツ、彩のぎずな米、狭山茶、しゃくし菜、秩父味噌、深谷葱	【提供メニュー】 埼玉県産野菜のサラダバー、旬の埼玉県産フルーツジャム、彩たまごのフライドエッグ、彩たまごの出汁巻玉子、オリジナルブレンドスパイス埼玉デユカ、狭山茶あんぱんブレッド、秩父名産みそポテト、埼玉茶漬（しゃくし菜油炒め、深谷味噌、狭山茶） 【PRポイント】 ロイヤルパインズホテル浦和の料理長7名がコラボ開発した、埼玉の名産品を使った新メニューの並ぶ50種類以上のビュッフェ
川口市	ビエールビコKAWAGUCHI	埼玉県産香り豚のソテー 森の恵みソース	ビエールビコKAWAGUCHI (埼玉県川口市東本郷1124)	11月1日（金）～11月19日（火）	048-287-6080	<a href="https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyo/buy/support/1801.html">https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyo/buy/support/1801.html</a>	埼玉県産香り豚	【提供メニュー】 県産香り豚を使用したポークソテー 【PRポイント】 肉質がやわらかく脂身に甘みがあるところ。
川口市	トラットリアフェルマータ	埼玉県産食材を食べてフードマイレージを減らそう。	トラットリア フェルマータ (埼玉県川口市戸塚町31-1)	11月1日（金）～30日（土）	048-234-1234	-	県産の野菜や肉など	【提供メニュー】 その時々で変わります 【PRポイント】 北イタリアで修行したシェフが振る舞うリーズナブルなイタリアン

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
川越市	株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 川越プリンスホテル	埼玉県フェア ～ 秋の収穫祭～	川越プリンスホテル (埼玉県川越市新富町1-22)	11月1日(金)～11月30日(土)	049-227-1113	-	-	<p>【概要】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>埼玉県産の野菜、武州和牛、名産品(狭山茶、越生梅ジャム、はつかり醤油)などを使用したレストランフェア</li> <li>期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)まで</li> <li>【PRポイント】</li> </ul> <p>聞いたことある食材やおなじみの食材をホテルのシェフがアレンジ！川越の醤油 はつかり醤油で作る焼きうどん、埼玉県産野菜入りホタテのアヒージョなど県民の皆さまなら知っている食材、名産品をアレンジしたメニューが大集合。また、野菜の風味をぎゅっと濃縮し、一度食べたらやみつきになるアップサイクルパウダー「ぐるりこ」を使用した、美味しく食べてフードロス削減に貢献できるメニューも！埼玉県の魅力食材をお腹いっぱいお楽しみください。</p>
入間市	ヴェロニカ・ベルシカ	生まれ育った土地で、よりミクロに地産地消に向き合う	ヴェロニカ・ベルシカ (埼玉県入間市野田653)	11月(随時)	vp_iruma@yahoo.co.jp ※電話は予約サイト案内専用ダイヤルのため、メールでお問い合わせください	<a href="http://veronicapersica.com/index.html">http://veronicapersica.com/index.html</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>川越市(米、小江戸黒豚、柿、オリーブオイル)</li> <li>入間市(卵、小松菜、彩の夢味牛、原木椎茸、きくらげ、狭山茶、味噌、栗、銀杏、赤かぶ、はくさい、粒生こしょう、金ごま)埼玉県地粉、三芳町(さつまいも、蕎麦粉)狭山市(抹茶、里芋、ねぎ、ベーコン)飯能市(日本酒、酒粕、黒舞茸、鹿、飯能焼き、西川材、名栗炭)坂戸市(生ハム)加須市(なまず、彩のもろこ)日高市(醤油もろみ、ギリシャヨーグルト)秩父(りんご、おなめ、鹿、ワイン、はちみつ酒、チーズ、メロンソーダ、ミネラルウォーター)、鴻巣市(マイクロローフ)幸手市(合鴨)etc.</li> </ul>	<p>【提供メニュー】</p> <p>地元の自然、季節、気候、風土を表現したシェフおまかせコース</p> <p>【PRポイント】</p> <p>この土地、この場所のでしか味わえない料理をご提供します。</p> <p>【その他】</p> <p>使用する食材はその日の入荷によって変わります。</p>
入間市	コーヒーエイト・ヴェロニカ	土地の恵みをカフェで味わう	コーヒーエイト・ヴェロニカ (埼玉県入間市野田3038-7)	11月(随時)	080-8426-8616	<a href="http://veronicapersica.com/ate/index.html">http://veronicapersica.com/ate/index.html</a>	<ul style="list-style-type: none"> <li>入間市(小松菜、卵、彩の夢味牛すじ肉、紅茶、原木しいたけ、キクラゲ)川越市(米)飯能(焙煎コーヒー豆)狭山市(抹茶、ハム、ソーセージ)飯能市(黒舞茸)三芳町(蕎麦粉)</li> </ul>	<p>【提供メニュー】</p> <p>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、プレーンの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、吾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、秩父市(メロンソーダ)etc</p> <p>【PRポイント】</p> <p>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。</p> <p>【その他】</p> <p>使用する食材はその日の入荷によって変わります。</p>
ふじみ野市	Raisin(レザン)	季節の野菜のチーズフォンデュ	Raisin (埼玉県ふじみ野市上福岡1-8-16 新井ビル101号)	11月11日(月)～11月16日(土)	049-263-2015	<a href="http://winebar-raisin.com/">http://winebar-raisin.com/</a>	季節の野菜(にんじん、かぼちゃ、じゃがいも等)	<p>【提供メニュー】</p> <p>季節の野菜のチーズフォンデュ</p> <p>【PRポイント】</p> <p>契約農家で収穫した野菜中心のチーズフォンデュ</p>
ふじみ野市	そば処 浅野屋	舞茸と富の川越芋の天せいろ	そば処 浅野屋 (埼玉県ふじみ野市亀久保1136-2)	11月1日(金)～11月30日(土)	049-264-2355	-	三芳町産そば粉、富の川越芋	<p>【提供メニュー】</p> <p>県産そばと川越芋の天ぷら</p> <p>【PRポイント】</p> <p>県産秋の味覚。秋の新そばと富の川越芋。</p>
東松山市	ペーカリーカフェあーとの国	武州松山いなり寿しやきゅうのおいなりさん	ペーカリーカフェあーとの国 (埼玉県東松山市和泉町3-15)	11月1日(金)～11月30日(土)	0493-24-8000	<a href="http://www.artnokuni.or.jp/cafe.php">http://www.artnokuni.or.jp/cafe.php</a>	コメ	<p>【提供メニュー】</p> <p>県産米を使いたいなりずし</p> <p>【PRポイント】</p> <p>秘伝のたれがしみ込んだ油揚げと酢飯の相性にこだわりました。</p>
秩父市	珍達そば	珍達そば 団子坂店	珍達そば 団子坂店 (埼玉県秩父市東町23-4)	11月1日(金)～30日(土)	0494-22-1571	<a href="https://www.chintatsusoba.jp">https://www.chintatsusoba.jp</a>	ネギ	深谷ネギをたっぷり使ったラーメンです。
本庄市	有限会社HIRATA	至高のしょうが焼き	串焼き・串坊主 (埼玉県本庄市銀座3-1-26)	11月1日(金)～11月30日(土)	0495-24-6444	-	豚バラ肉、しめじ、トマト、玉ねぎ、キャベツ、プロッコリー	<p>【提供メニュー】</p> <p>県産の野菜、肉を使用しようが焼き</p> <p>【PRポイント】</p> <p>当店は通年地元のお米を使用しています。新米とともに食べても、酒のつまみにもおすすめ！！</p>

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
本庄市	トラットリアCIAO	自然豚ロース肉ブルーベリーソース	トラットリアCIAO (埼玉県本庄市朝日町1-6-12)	11月1日(金)～11月30日(土)	0495-22-8000	<a href="https://www.instagram.com/trattoriaciagio1998/">https://www.instagram.com/trattoriaciagio1998/</a>	彩の国自然豚、美里町産ブルーベリー	【提供メニュー】 県産自然豚を使用したステーキ。美里町産ブルーベリーソースで… 【PRポイント】 自然豚肉は農薬不使用の飼料で育った豚肉です。やわらかく安心して食べていただけます。また、ブルーベリーも同様に無農薬です。 【その他】 美里町産ブルーベリーは、私どもの畑で無農薬で育てたブルーベリーです。(野うさぎブルーベリー園)
本庄市	せいわ	・11月の旬の創作料理 ・ランチメニュー	せいわ (埼玉県本庄市若泉1-6-12)	11月1日(金)～11月30日(土)	0495-24-8809	<a href="https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/2055.html">https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyoi/buy/support/2055.html</a>	大根、ねぎ、大和芋、里芋、キュウリなど	【提供メニュー】 本庄産野菜を使ったてんぷらや煮物、漬物など 【PRポイント】 JA直売所から仕入れたとれたて新鮮な野菜より多く取り入れています。
上里町	MA BELLE (マベル)	コース料理の前菜	MA BELLE (埼玉県上里町七本木3611-3-2)	11月1日(金)～11月30日(土)	0495-71-4623	<a href="https://mabelle.jp/">https://mabelle.jp/</a>	地元野菜(ナス、さつまいも、小松菜、トマト、長ネギ、しいたけ、梨 ほか)	【提供メニュー】 清流と大地の一品 【PRポイント】 地元野菜をそれぞれの特徴を活かした調理をし、一品にまとめました。
熊谷市	道の駅めぬま (有)メロド	麦とろ御膳	道の駅めぬま サラダ館 (埼玉県熊谷市弥藤吾720)	通年	048-567-1187	-	熊谷産大和芋、コメ(きぬひかり)、押麦	利根川流域の肥沃な大地で育まれた熊谷市妻沼地区の大和芋はコクと粘りが強く絶品です。
熊谷市	株式会社沢田本店(大福茶屋さわた)	・栗おこわセット ・ロロンかぼちゃのスープ	大福茶屋さわた (埼玉県熊谷市妻沼1537-2(緑結び通り沿い))	栗の在庫次第	048-589-1124	<a href="https://www.daifukuchaya.com/">https://www.daifukuchaya.com/</a>	熊谷産栗、熊谷産コメ	江南産の栗を使って蒸かして提供。栗の甘さが際立ちます。コメも熊谷産です。ロロンかぼちゃを自社加工所で蒸しました。熊谷特産のロロンかぼちゃの甘みを堪能できます。毎年好評です。豚汁、季節の野菜をふんだんに使った"お福分け"(前菜)も美味です。
熊谷市	中国食堂 紅龍	黒豚とこまつなのブラックペッパー炒め	中国食堂 紅龍 (埼玉県熊谷市星川2-81 中村写真館1F)	11月1日(金)～11月30日(土)	048-524-3436	-	彩の国黒豚、こまつな	彩の国黒豚の牙えわたる旨味と地元のこまつなのコントラストがよい仕上がりになっている中にブラックペッパーでまとまりをつけてみました。
熊谷市	熊谷・ふじのこしうどん	うどん	熊谷・ふじのこしうどん (熊谷市広瀬89-1)	通年	-	-	米(彩のかがやき)、しょうゆ(熊谷・きんまるしょうゆ)、粉(熊谷・あや)、みりん(きんまる星)、	麺つゆ、ごはんもの
越谷市	地場野菜イタリアン カボナータ	埼玉県産野菜たっぷりパスタandリゾット	地場野菜イタリアン (埼玉県越谷市東越谷6丁目122-3)	11月1日(金)～11月30日(土)	048-967-0077	<a href="https://r.gnavi.co.jp/g568900/">https://r.gnavi.co.jp/g568900/</a>	米、ほうれんそう、こまつな、しいたけ、長ネギ	【提供メニュー】 埼玉県産野菜をふんだんに使ったパスタandリゾット 【PRポイント】 色とりどりの野菜が彩るパスタは目にも美味しい味わいです。

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
久喜市	株式会社田中屋	香り豚のラグー生パスタの パッパルデッレ	トラットリア・ラ・ルーチェ (埼玉県久喜市菖蒲町菖蒲905-2)	11月1(金)～30日 (土)	0480-85- 8770	<a href="https://www.instagram.com/trattorialaluce/">https://www.instagram.com/trattorialaluce/</a>	加須市、松村牧場産香り豚	<p>【提供メニュー】 香り豚で自家製ミートソースを作りました。地元久喜市で長く愛され続けている製麺所「田中製麺」の作る幅広の生パスタ「パッパルデッレ」と合わせた地産地消の一品です。</p> <p>【PRポイント】 埼玉県豚枝肉共進会最高賞「名誉賞」「農林水産大臣賞」を受賞している加須市の豚肉を使用。香り高く、とろける甘味を余すことなく煮込んだソースで生パスタを食べられます。</p>
幸手市	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 (埼玉県幸手市幸手2415-4)	11月1日(金)～30日 (土)	0480-43- 2217	<a href="https://soba-gonbe.com/">https://soba-gonbe.com/</a>	あい鴨・お米・辛味大根・舞茸	<p>【提供メニュー】 ・幸手特産品あいかも (鴨せいろ蕎麦・鴨南蛮蕎麦・鴨焼き・鴨鍋焼きうどん) ・お米 (天重・小天井・小天もり蕎麦・天ぶら定食・セットメニューのご飯・単品ご飯) ・いるま野産辛味大根 (辛味おろし蕎麦・割子蕎麦・レディースセット) 杉戸産舞茸 (舞茸天ぶら・天ぶら・天ぶら盛合せ・けんちんせいろ蕎麦・けんちん蕎麦・味噌煮込みけんちん蕎麦・天ぶら定食・レディースセット)</p> <p>【PRポイント】 埼玉県産の安心安全の美味しい食材を食べに来てください。農家さんが一生懸命に育てた農産物を食べて、応援してあげてください。</p>