

食べたい！ 飲みたい！ ご当地グルメ



※お取扱店舗については「埼玉県公式観光サイト ちよこたび埼玉」内の「埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」からご覧いただけます。

埼玉B級ご当地グルメ王決定戦

検索

さといもコロッケ (狭山市)

狭山市のB級グルメで、これまで硬くて敬遠されていたサトイモの親芋を利用して作られています。ジャガイモを使用したコロッケよりもクリーミーな味わいが人気です。



味噌付けまんじゅう(飯能市)

飯能の名産である「西川材」を運ぶ職人達のお弁当として江戸時代から食べられていたものが起源と言われるお菓子です。串焼きにした、あん入りの酒饅頭と甘味噌だれが見事に調和した逸品で、「第11回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」で準優勝に輝きました。



焼だんご(所沢市)

起源は江戸時代にまで遡るといいます。所沢のソウルフードです。米粉で作っただんごを醤油で焼き上げる香りと素朴な味わいが、いつの時代も変わらず愛されています。



飯能すいとん(飯能市)

かつて飯能では養蚕が盛んであったことから、繭玉に模しただんごに具材として飯能産の旬野菜を詰めたものを使用した料理です。具材のアレンジには幅があり、店舗によって和・洋・中と趣の異なった「飯能すいとん」を味わえるのが魅力です。こうした工夫を重ねた地元の方々の努力が実り、「第11回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」では見事優勝を果たしました。



いるまんじゅう(入間市)

元々は週刊少年ジャンプの掲載作品の中で登場した架空のお菓子でしたが、読者の熱い要望に応じて入間市観光協会と(株)集英社が協力して、入間市名物として商品化したものです。狭山茶を練りこんだ生地と甘さ控えめのあんが絶妙にマッチした一品で、入間市役所内やイオン入間店、まるひろ入間店で販売されています。

©AS・MY/S

高麗鍋(日高市)

日高市のご当地グルメである「高麗鍋」は、高麗郡建郡1300年を記念し、地元の有志によって考案された、ご当地料理です。「高麗鍋」は、地場産野菜と高麗人参の使用、キムチ味であることが3条件で、これらを満たせばその他の工夫は自由であるため、各店舗ではそれぞれ違った高麗鍋が楽しめます。その中の一種である「餃子入りパイタン高麗鍋」は、「第10回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦」で優勝しています。



とんかつ

レストランサイボク [MAP-P10]

県産食材を使用した、高品質な店舗であることを示す「埼玉S級グルメ」の認定を受けています。「(株)埼玉種畜牧場・サイボクハム」が60年以上にわたって育種・改良を行った銘柄豚である「ゴールデンポーク」を使用した「とんかつ」が人気です。また、「サイボクハム」では、産直の豚肉や出来立てハム、ソーセージ、野菜の直売所を運営しているほか、天然温泉館、3匹の子豚が見られる「トントンハウス」など、食と健康にこだわった総合施設となっています。



トントンハウス



天然温泉館

東武東上線「鶴ヶ島駅」西口 東武バス「サイボクハム」行
 JR川越線「笠幡駅」東武バス「サイボクハム」行
 西武新宿線「狭山市駅」西口 西武バス「サイボクハム」行
 ☎ 042-989-2221(代) ☺ 平日/11:00~19:00 (L.O 18:00)
 休 水曜日 土日祝/11:00~21:00 (L.O 20:00)

広告