

Kasukabe Food Selection

かすかべフードセレクション 第3弾

3rd



てみやげにしたくなる春日部の逸品 32

＼私たち一足先に食べてみました！
新しい「かすかべフードセレクション」

2020年4月から、新たにかすかべフードセレクション認定品に加わることになった6品。その少し前に、いち早く食べてみたい！と募集に応じた幅広い年齢層の男女総勢19名にお集まりいただき試食会を行いました。地元愛あふれる多くの方々から聞き出したリアルな声をご紹介します。

藤蜜かすてら 5ページへGO
 「ほんのりと蜜の味がして普通のカステラよりもしっとりとした食感で驚きました」(40代女性)

藤彩の春 11ページへGO
 「見た目あざやかな藤色はたべてみると白と紫の2層になっていてびっくり！仕事上の手土産に困っていたのでこれからはこれにしたいです」(50代男性)

かすかべ野菜の匠マフィン 6ページへGO
 「おにぎりみたいに大きなマフィン初めてだけど食べてみると繊細な味が楽しめて大発見でした」(60代男性)

春日部うなぎちまき 16ページへGO
 「笹の葉のかおりがするちまき独特の風味が楽しめる。外国から来たお客様へ出したらきっと喜んでもらえると思います」(20代女性)

とろりんせんべい 10ページへGO
 「ゴマの味と風味が満点でしっとりとした歯ごたえが楽しめた。近所の友だちどうしの集まりの手土産にしたいです」(30代女性)

アンデスハム ロースハム 19ページへGO
 「普通のハムとは違うと見てすぐわかりました。食べても塩気もほどよく、これなら主人も食べられそうです」(50代女性)

率直なご意見ありがとうございました。この冊子では認定品32品を紹介しています。春日部市自慢の逸品を贈り物にして、おいしいをお届けしませんか。



おすすめアイコンの見方

各商品紹介の中に、小さなアイコンをつけました。何を食べよう?何をプレゼントしよう?と悩んだ時のあなたの助けになれば幸いです。

- ファミリー、仲間でワイワイ囲もう
- ちょこっとギフト、てみやげにどうぞ
- 目上の方への贈り物(お中元やお歳暮)に



春日部ガレット物語
 1個 216円

春日部産黒豆の味噌が素材と奏でる絶妙なハーモニー

やさしい甘さとほのかな塩味。ほろっとした食感とともに、どこか懐かしい風味が広がる。庄和地区の黒豆で作られた味噌が、バターやアーモンドプードルといった素材と調和し、

独特のおいしさを生み出している。それぞれに市内の見所や文化を紹介するカードが入っているので、お土産にもぴったり。

マ・メールアンジュ 増田新田店 マ・メールアンジュ ますだしんでん
 ☎048-783-3220 MAP P.23 D-3
 📍春日部市増田新田98-1 🕒10:00~19:30
 🗓月曜(祝日の場合は翌日休) 📺あり
 🚗武里駅から車で6分 📶あり
 賞味期限/2週間 保存方法/常温 取り寄せ/可

オーナーの島村尚稔さん。かわいらしい外観とねこモチーフのお菓子が好評のお店

春日部の空を舞う大凧のようにサクサクと軽い食感

愛らしいイラストが型押しされたさぶれは、30年ほど前にオーナーが手になる素材選びと生地との配合を3年かけてたどり着いた自信作。丁寧な仕事から生まれたバターの香りたっぷりの味はロングセラー商品として愛されている。

ダルトワ MAP P.23 F-1
 ☎048-746-3717
 📍春日部市米島1186-15 🕒9:00~20:00
 🗓月曜 📺なし 🚶南桜井駅から徒歩すぐ 📶あり
 賞味期限/30日 保存方法/常温 取り寄せ/可

春日部市の技能功労賞を受賞したオーナーの岩越正明さんが、南桜井駅のそばで営む。



春日部大凧さぶれ
 1枚 120円



ブラウニー (9~5月限定)

2個入り 270円

長年愛され続けている本格派のブラウニー

オーナーの宅島さんはフランス菓子の巨匠の藤生氏や、世界チャンピオンのフランスのショコラティエ、パスカル・カフェ氏の元で修業した実力派。ブラウニーはベルギー産チョコレートとローストした3種のナッツをたっぷり入れ、しっとり感が残るように厚めに焼いている。上にはなめらかな口どけのガナッシュがかかり、濃厚で奥行きのある味わい。

コンコルド

MAP P.22 C-2

☎048-754-8815

📍春日部市道口蛭田178-8 🕒10:00~19:30 休月曜・第3木曜 🅇なし

🚶豊春駅から徒歩2分 🅇なし

📅賞味期限 / 14日 📦保存方法 / 要冷蔵

📬取り寄せ / 可



洋菓子店の2代目オーナー、宅島弘和さん。チョコレート菓子を得意とし、新作アイデアもチョコレートがベースとか



鮮やかな職人技が込められた木の葉のパイ

バター豊かな風味とヘーゼルナッツの香ばしさが広がる、木の葉の形のパイ。ザクとした歯ざわりの心地よい食感、焼き上げる際、表面のてんさい糖がぐつぐつと煮込まれ、結

晶化することで生まれるそう。一見、素朴な焼き菓子ながら、その1枚にはパティシエ世界大会で審査員も務めるオーナーの独創的な技が込められている。



オークの木ノ葉

1枚 190円、ギフト用8枚入り 1,720円

菓子工房 オークウッド かしこうぼう オークウッド

MAP P.23 D-1

☎048-760-0357

📍春日部市八丁目966-51 🕒10:00~19:00 (カフェは11:00~LO18:00)

🅇水曜、火曜不定休 🅇あり 🚶春日部駅から徒歩17分 🅇あり

📅賞味期限 / 30日 📦保存方法 / 常温

📬取り寄せ / 可



オーナーの横田秀夫さん。温もりのある店内の調度品はオーナー手づくりのものも多い



地元の食材で仕上げたほんのり甘いしっとりかすてら



藤蜜かすてら

1個 120円、1本 1,700円



誕生ものがたり

地元ゆかりを求めた末に誕生した逸品

洋菓子作りに自信を持つオーナーパティシエの山根さんが、赤沼地区で生産されている赤米の生地でカステラをと考え、試行錯誤を繰り返していた。そんな中、お店の近くにある牛島のフジにちなみ、藤蜜を使ったところ、上品な甘さの中にも特徴ある食感のしっとりとしたカステラが完成した。

菓子工房 レガール

MAP P.23 D-1

かしこうぼう れがーる

☎048-876-9795

📍春日部市牛島741-1 🕒9:30~20:00 休火曜

🅇あり 🚶藤の牛島駅から徒歩10分 🅇なし

📅賞味期限 / 21日間

📦保存方法 / 常温

📬取り寄せ / 可



パティシエの山根さんを慕うスタッフが揃う



ピンクの看板が目に見える鮮やかな店舗

生菓子から焼き菓子まで多くの洋菓子が並ぶ



こだわりの素材で仕上げた、きめの細かい生地



生産数が少なく非常に貴重だが、手に入る期間は春日部産の藤蜜を使用している。また、生地にも春日部の赤沼地区で生産されている赤米を使用。赤米と小麦粉の割合を生地が硬くならないように配合し、卵白と卵黄を別々に入れて混ぜることによって、しっとりとした滑らかなカステラを作り上げている。赤米本来の甘さをベースに、藤蜜の優しい甘さがとても上品な味に仕上げている。このオール春日部のカステラは、オーナーパティシエの山根弘志さんの確かな技術によって出来上がっている。



おやつ部門〈洋風〉



匠大塚の高級家具
でくつろげる店内



生地から1つずつ練り、店内
で焼き上げる

本来であれば漢方として知られているルバーブは、かなり強い酸味と独特な苦みのある香りが特徴の野菜。それをスイーツにするためキビ糖を使ったところ、ほんのりとした甘味が強い酸味を上手に包み込み、上品で優しい味へと仕上がった。また、生地を十分に寝かせたうえで、火加減に注意しながら焼き上げることで、しっとりとした食感を長時間保つことが出来るようになり、お土産にもぴったり。通常のマフィンよりも大きなサイズなのでおなかも大満足！

匠サローネ たくみさーね

MAP P.22 B-3

☎048-763-4001
📍春日部市粕壁東2-5-1 匠大塚春日部本店1階
🕒11:00～19:00 (LO18:30) 📺火曜 📍あり
🚶春日部駅から徒歩7分 📺あり
賞味期限/冷蔵5日間
保存方法/要冷蔵
取り寄せ/不可



匠大塚1階にあるカフェ



大きな口で
ほおばってほしい
大きなマフィン

かすかべ野菜の匠マフィン

1個 400円



おしゃれなスタッフが迎えてくれる

誕生



ルバーブと春日部が
運命の出会い！

シェフの川崎さんがルバーブを使ったスイーツをお店で提供できないかと考えていた時、店舗の前で開催された匠マルシェにて春日部産ルバーブに遭遇。本来ならば、北海道や長野のような寒冷地でしか育たないものが地元である春日部で生産されていることを知り、運命を感じてこのマフィンが誕生した。



おやつ部門〈洋風〉



赤米ドーナツ

1個 220円

地元の赤米を使ったふんわり焼きドーナツ

お菓子の家をイメージした可愛らしい洋菓子店で作る赤米ドーナツは、毎月1000個以上焼くという人気の品。地元の無農薬の赤米を使って何かできないかという話から、国産

小麦に赤米の粉を配合したところ、香ばしくてモチモチするドーナツも誕生した。ほどよい甘さで、添加物も極力使わない。身も心もふんわりする幸せの味だ。

お菓子の家スワン おかしのいえスワン

MAP P.23 E-1

☎048-755-7514
📍春日部市藤塚1909-4 🕒10:00～19:30 📺月曜 📍あり
🚶藤の牛島駅から徒歩3分 📺あり
賞味期限/21日 保存方法/常温
取り寄せ/可



オーナーの石川浩さん。うしろのオリジナルオープンには、写真が趣味の石川さんが撮影した焼き菓子の写真が使われている



本格焼酎「かすかべ藤乃彩」を使ったケーキ

樹齢1200余年の藤の巨木「牛島のフジ」。その花から採取した酵母で造られた米焼酎「かすかべ藤乃彩」をシロップにして、全体にたっぷりとしみ込ませた、ちょっと大人なケーキ。

アーモンドプードルやバター、はちみつが使われた生地はしっとりとした食感で甘く、米焼酎のおだやかでやさしい香りがほんのりと広がる。男性にも人気のスイーツ。

パティスリーシェーナ

MAP P.23 E-2

☎048-734-5155
📍春日部市藤塚2902 🕒10:00～20:00 (日曜・祝日は9:00～) 📺木曜 (祝日の場合は翌日休) 📍あり 🚶藤の牛島駅から徒歩11分 📺あり
賞味期限/2カ月 保存方法/常温
取り寄せ/不可



2006年に現在の場所に移転。季節の素材を生かした洋菓子も得意。オーナーの中村晶子さんと謙太さん親子



かすかべ藤乃彩焼酎ケーキ

1個 180円、1本 2,250円



栃惣せんべい

1枚 50円(税別)

昔ながらの製法を守り続ける堅焼きせんべい

生地は材料は国産の米と水だけ。創業時から販売している青海苔あり家族ぐるみで作るせんべいは、ご主人の祖父にあたる初代が考案した秘伝の醤油ベースのタレをたっぷりつけて、堅焼きに焼き上げている。

栃惣 とちそう

MAP P.22 B-2

☎048-752-3944

📍春日部市粕壁東1-5-17 🕒8:00～19:00 🗳無休 📍あり

🚶春日部駅から徒歩7分 📺あり

賞味期限 / 1カ月 保存方法 / 常温

取り寄せ / 可



3代目の都築孝夫さんと千恵さんご夫妻。イラストが得意な孝夫さんは街キャラカードの考案者の一人



農家を作る100%自家製の素朴なおかき

米やみかんの専業農家・観光農園の川鍋さんが、減農薬特別栽培のもち米で手作りするあられ。青海苔入りのものも時折混じる。網焼きあられは農家の定番のおやつで、おばあ

ちゃんの味だとか。形もふぞろいで、醤油のつき方もムラがあるけれど、この素朴さに魅せられるリピーターは数知れず。川鍋さんの想いが込められたパッケージにも注目を。



なべちゃんの網焼あられ

1袋 (110g) 285円

ライス・ハウス・かわなべ

MAP P.23 E-2

☎048-746-3960

📍春日部市水角479 (事前にお電話ください) 📺あり ●販売店 / 道の駅庄和、生鮮市場TOP春日部店、マミーマートビバ春日部店、ミニストップ春日部医療センター店、福祉売店 (春日部市役所内)

賞味期限 / 2カ月 保存方法 / 常温



農家の川鍋美智子さん。うしろに積まれているのは自家製米。生鮮市場TOP春日部店にはあられ等の販売コーナーがある



春日部笑顔

1袋 (80g) 410円

春日部特産品の麦わら帽子がモチーフ

春日部は麦わら帽子の産地。明治33(1900)年創業の老舗を守り、春日部をこよなく愛する4代目ご主人、小川一博さんがそんな特産品をモチーフにつくったのがこの和菓子。埼玉県産小麦粉を使

用し、はちみつでほのかな甘さをつけた麦こがしの生地で包むのは、同じく県内産の狭山抹茶を使ったきめ細やかな抹茶あん。ちよこんと松の実をのせ、風味豊かに焼きあげられている。

御菓子司 青柳

おんかしつかさ あおやぎ

MAP P.22 A-3

☎048-752-2147

📍春日部市粕壁東1-2-5

🕒9:30～19:30 (日曜は～19:00) 🗳無休

📍あり 🚶春日部駅から徒歩2分 📺あり

賞味期限 / 14日 保存方法 / 常温

取り寄せ / 可



明治時代、菓子職人の初代がここに店を構えた。現在は職人歴35年余りのご主人が春日部らしい和菓子をつくる

炊きたてご飯のおいしさを追求したおこげせんべい

地元農家と提携し、100%春日部産のうるち米をふっくらと炊き上げ、米粒感を残しながら生地を成形する。国産米油を使い、高温でさっと短時間で揚げられているため、さっぱりとした軽い食感。ま

るで炊き立てのご飯のようなひと粒ひと粒のお米のおいしさを楽しめる、絶妙な味付けでつい食べすぎてしまう。この品を購入するときには「笑顔ください」でOK!

春日部内牧せんべい かすかべうちまきせんべい

MAP P.22 C-1

☎048-755-3588

📍春日部市栄町2-65-3 🕒10:00～19:00 🗳木曜

📍あり 🚶北春日部駅から徒歩10分 📺あり

賞味期限 / 120日 保存方法 / 常温

取り寄せ / 可



オーナーの工藤修さんと真弓さんご夫婦。思わずこちらも笑顔になりそうなパッケージ



麦わらぼうし

1個 162円

老舗らしい店内にはさまざまなお煎餅がずらりと並び



NPO法人春日部
藤源郷のキャラクター「とろ★りん」

45年近く武里駅前で煎餅を作り上げているご主人が以前より親交ある農家より仕入れた春日部産の金ゴマを贅沢に使用した煎餅。金ゴマをそのままの状態ですべて使っているため、ほお張ると口いっぱいにゴマの香りと味が広がるが、不思議とゴマの粒感を感じられず非常に食べやすい。食感も「サクッ」とした硬さとなっており、幅広い年齢層から喜ばれている商品。値段も子どものお小遣いで買えるようにと、あくまで子ども達のために配慮。地元ではお孫さんへの手土産にと評判になる。

柴田屋 しばたや
☎048-735-2240
📍春日部市大畑307-1 🕒10:00～19:30
🗓第3日曜 📺なし 🚶武里駅から徒歩3分 📺なし
🕒賞味期限/60日間 📦保存方法/常温
📬取り寄せ/可



武里駅のそばにあるお店



地元愛あふれる店主の柴田さん

誕生ものがたり **地元の子も達との
出会い**

店内には、地元の小学校や幼稚園の子ども達からの感謝状や行事の案内が貼られ、地元の人々には欠かせないお店であるのがすぐにわかる。店主の柴田信行さんはそんな子ども達の笑顔のために、地元の食材である金ゴマを使い、ご当地キャラ『とろ★りん』を焼印して「サクッ」とした食感の煎餅を完成させた。

おやつ部門〈和風〉

**老舗の技が
ご当地キャラと
まさかのコラボ!**

とろりんせんべい New

2枚入り 80円

お茶によくあう藤色が
美しい一輪の和スイーツ

藤彩の春(ふじいろのはる) New

1個 230円

誕生ものがたり **芸術家肌の職人から
生まれた練り切り**

季節ごとに咲く花をモチーフに週替わりで作っていた「練り切り」と呼ばれる練り菓子を、地元のお茶会で提供していたという注文を機に、地元にある天然記念物である「牛島のフジ」を研究して出来た逸品。徹底的に研究したため形もさまざま、藤の花の多様性を再現した小林さんのセンスがきらりと光る逸品となる。

おやつ部門〈和風〉

美乃屋 New

1個 230円

一つずつへらで成形する上生菓子ならではの工程



練り切りのほかにも量り売りのカステラなども並び店内。

店主である小林繁さんが、ひとつひとつ丹精こめて練り上げた非常に繊細な一品。一口食べてみると3層に分かれたあんの甘みが上品に広がる。そのしなやかな甘さは、藤の花の香りを連想させるほど食べる側の五感を楽しませてくれる。また、適度なやわらかさと粘度があり、紫色のあんの上に透き通った白あんをコーティングすることで、『牛島のフジ』の色合いとなり、上生菓子として非常に重宝される見た目が美しい逸品となる。目上の方や、大切な人への手土産にすると非常に喜ばれるとの声も。

美乃屋 みのや
☎048-746-4515
📍春日部市米島1008-34 🕒9:00～19:00 🚰水曜
🗓なし 🚶南桜井駅から徒歩5分 📺なし
🕒賞味期限/2日間 📦保存方法/常温
📬取り寄せ/可



研究熱心な小林繁さん(右側)と優しい笑顔のお母様



旧道の商店街にある和菓子専門店



おやつ部門〈和風〉

職人の熟練した技が光るすっと溶ける創作和スイーツ

職人歴約60年の村山昌男さんは「地域になじんだお菓子作りをしたい」と今も春日部の歴史を学ぶ。『梅若塚』は、市内の満蔵寺に建つ塚をモチーフにしたコロシと愛らしい和スイーツ。試行錯誤を重ねた黄身あんに、紀州産の梅を丸ごと入れて包み、ガスオーブンでじっくり焼き上げている。仕上げにブランデーを吹きかけ、芳醇な香りをまとわせた逸品に、研究熱心な職人の心を感じる。

むら山 春日部本店 むらやま かすかべほんてん

MAP P.22 B-3

☎048-754-3888
📍春日部市粕壁東2-9-7 🕒10:00～19:00
🗓月曜(祝日の場合は翌日休) 🚗なし
🚶春日部駅から徒歩11分 🅰あり
賞味期限/5日 保存方法/常温
(気温25℃以上のときは冷蔵) 取り寄せ/可



15歳で新潟から上京し和菓子の道に入った村山さんが、すべて手作業で丹精込めて作り上げる



梅若塚

1個 270円



どらやき

1個 150円

凛としたたずまいの正統派どらやき

看板もなく、一軒家の敷地内で営業している和菓子店。目印は赤いのぼり。ご主人の細井竜也さんは、東京・阿佐ヶ谷の和菓子店で修業を積んだのち、地元春日部に戻り開業した。埼玉県産小麦粉を使い、色美しくきめ細やかに焼きあげた皮が、北海道産小豆の上品な甘さの粒あんをしっとり包んでいる。魅了されてしまった人、多数。

和生菓子 細井 わなまがし ほそい

MAP P.25 E-3

☎048-746-2703
📍春日部市上金崎18 🕒10:00～18:00 🗓不定休(赤いのぼりが立っていたら営業中) 🚗あり 🚶南桜井駅から車で8分 🅰なし
賞味期限/3日 保存方法/常温
(気温25℃以上のときは冷蔵) 取り寄せ/可



ご主人の細井さん。「基本に忠実に作っています」と語る。製造から販売までひとりで行う。道の駅庄和でも取扱っている



おやつ部門〈和風〉



上昇大風せんべい

14枚入り(2枚入り×7袋) 520円

卵の豊かな味わい広がる瓦せんべい

昭和53(1978)年にオープンした、瓦せんべい専門店。「よい素材を使うこと」を創業以来の伝統とし、材料は小麦粉、砂糖、卵、はちみつ、重曹のみといったシンプル。やさしい甘さで良質な卵の風味を十分味わえるよう自社工房で焼いている。サツと溶ける口当たりのよさがまた格別。瓦せんべいの焼印には「大風」のイラスト、「春日部」の文字も入ってPR力抜群。

味好堂 みよしどう

MAP P.23 F-1

☎048-746-7966
📍春日部市米島1133-74 🕒10:00～18:30 🗓日曜、祝日、第1・3土曜
🚗なし 🚶南桜井駅から徒歩6分 🅰あり
賞味期限/3カ月 保存方法/常温
取り寄せ/可



吉野さんご夫妻と2代目の息子さん。オリジナルの焼き印で瓦せんべいを焼くことができ、関東一円の寺社にも納品している



「押絵羽子板」をかたどった贅沢な最中

羽子板最中は初代が春日部らしいパリッとした厚めの皮の中は厳選しおみやげを作りたいと、特産品の「押絵羽子板」をモチーフに生み出し、30年来売り上げNo.1を誇る看板商品。今では、年間14万個を生産する。た小豆で作ったたっぷりの粒あんと、栗が丸ごと1粒入っており、豪華な最中。あんこ好き、甘々なあの人にぜひ贈りたい。

菓匠 ちぐさ 東口店 かしょう ちぐさ ひがしぐちてん

MAP P.23 D-1

☎048-755-7760
📍春日部市八丁目1007-1 🕒9:00～19:00 🗓無休 🅰あり
🚶春日部駅から徒歩20分 🅰あり
消費期限/夏4日、冬5日 保存方法/常温
(25℃以上のときは冷蔵) 取り寄せ/可



2代目店主の荒浩一郎さん。写真はメイン工房がある東口店。このほか、一ノ割店、中央店がある



羽子板最中

1個 216円

お茶を贅沢に使用した和スイーツ

お茶を知りつくしたオーナーが、お茶にぴったりなお菓子を作りたいと平成21(2009)年から始めた生どらやき。自社店舗内の工房で焼いたふわふわ仕上げの皮に、抹茶小豆の生クリームをサンド。カフェ

のセットメニューとしてお茶とともに提供しているほか、おつつみ園の各店舗では冷凍でも販売している。購入後30分ほど置き、半解凍状態で食べるのもなかなか。

茶寮 はなあゆ さりょう はなあゆ
 ☎048-763-2222
 📍春日部市中央2-17-5 🕒11:00～18:00 🗓金曜 📺あり
 🚶春日部駅から徒歩6分 📶あり
 🕒賞味期限 / 90日(冷凍)・解凍日+3日
 📦保存方法 / 要冷凍・冷蔵 取り寄せ / 可

MAP P.22 A-3



オーナーの尾堤宏さん(中央)とスタッフさん。和の落ち着いたと北欧の明るさが融合した店内のインテリアにも注目



お茶の子やき

1個 194円(持ち帰り)



花いっぱい(大納言・青えんどう豆)

1個 190円

大風の形のパイの中には豆いっぱい

江戸時代後期の創業と伝えられ、もとは冠婚葬祭のお菓子を中心につくっていた塚屋。平成初め、6代目ご主人が「今までにない新しいお菓子をつくろう」と考案したのが、パイまんじゅう

「花いっぱい」。大風の形をイメージした四角いフォルムの中に、豆をごろごろといっぱいに詰めて焼きあげている。大納言小豆と青えんどう豆の2種類をぜひ食べ比べてみて。

菓匠 塚屋 かしょう つかや

MAP P.25 F-1

☎048-748-1028
 📍春日部市西宝珠花56 🕒9:00～18:00 🗓水曜
 📺あり 🚶南桜井駅から徒歩15分 📶なし
 🕒賞味期限 / 20日
 📦保存方法 / 常温
 📦取り寄せ / 可



6代目の渡辺圭一朗さんとしげ子さんご夫妻、7代目の佳昭さん。江戸時代、江戸川の船着き場の近くに創業したとされる

やわらか黒豆入りの懐かしい手作りまんじゅう

道の駅庄和の開業時に、名物を作ろうと休耕田を使って栽培を始めたのが丹波種の黒豆「庄和黒」。その収穫した黒豆を砂糖でやわらかくなるまでゆっくり煮て、国産小麦で作っ

たまんじゅうの皮の中に小豆あんと一緒に入れ、ふっくらと蒸し上げている。あんと煮豆の異なる甘さのバランスがいい。皮には黒豆のオリジナルキャラクターの焼印付き。

道の駅庄和 みちのえきしょうわ

MAP P.23 E-1

☎048-745-1481
 📍春日部市上柳995 🕒8:00～19:00 🗓不定休
 📺あり 🚶南桜井駅から徒歩7分 📶あり
 🕒賞味期限 / 当日 保存方法 / 常温
 📦取り寄せ / 不可



黒豆まんじゅうを作っているのは、株式会社道の駅庄和デリカセンターの皆さん。毎朝出来たてを道の駅庄和に届ける



黒豆まんじゅう

1個 120円

無農薬無肥料で育った春日部在来大豆が丸ごとコロッケに

野口農園では、春日部在来大豆を無農薬無肥料で育てている。豆コロは、春日部在来大豆の茶豆をゆでてつぶし炒めたひき肉と玉ねぎを加えて作ったコロッケ。材料の6割が大

豆で、クリーミーながらも大豆の粒がほどよく残り、大豆そのもののほんのりとした甘さとともに豊かな風味をしっかりと楽しめる。

野口農園 のぐちのうえん

MAP P.25 E-2

☎080-4357-0096
 📍春日部市立野724-1 🕒8:00～17:00 🗓不定休 📺あり 🚶春日部駅から徒歩12分 📶あり
 🕒賞味期限 / 調理前: 冷凍で1年、調理後: 常温で当日
 📦取り寄せ / 可



観光農園としての顔をもつ野口農園の野口文夫さんは、愛車のトラクターで農園を走り回る日々を送っている



豆コロ

5個入り 500円(税別)



割烹料理屋を
思わせる落ち着いた
外観



修業の成果と先
代の技術が融合
した味付け



京料理店など様々な店舗で修業してきた、経験豊富な2代目逸見司さんが考案したちまきは、笹で包むことによって長く風味が残り殺菌効果もある。メインのうなぎは、国産だけを使用することにこだわり、春日部太ゴボウが食感に程よくアクセントを付ける。一口食べると粒山椒の香りが口の中いっぱい広がる。調理方法は伝統の関東風に仕上げることによって再度温め直してもうなぎが柔らかくなり過ぎないようにと気配りされている。手土産に、また発送もしてくれるので記念日のお祝いに。

壽亭 ことぶきてい **MAP P.23 E-2**
 ☎048-738-0155
 📍春日部市藤塚2356-5
 🕒昼11:00～14:00 夜17:00～20:00
 🚫火曜 📺あり 📺藤の牛鳥駅から徒歩10分 📺なし
 賞味期限/冷蔵7日間 冷凍21日間
 保存方法/要冷蔵・冷凍
 取り寄せ/可



風情ある個室もあります



春日部うなぎちまき

1個 540円



2代目逸見さんご夫妻、京料理店での修行経験もある

誕生ものがたり 修業時代の積み重ねがここに結実!

より多くの人にうなぎを味わってもらいたいとうなぎのちまきを発案。しかし、時間がたつとご飯の食感が変わってしまう。そこで、修業時代に培ってきたうなぎの飯蒸しの技術を応用し、もち米との配合も独自に研究。モチモチとした食感がうなぎと春日部太ゴボウとの抜群の相性となって誕生した。



春日部大風焼

420円(税別)

ふんわりトロトロ、四角いたこ焼き?!

平成23(2011)年、開業1周年にあたり、「春日部らしい名物をつくろう」と考案したのが、ふわふわトロトロの食感が新しい春日部大風焼。春日部大風あげ祭りにちなみ、大風の四角形とし、具にはタコのほかに、キャベツのせん切り、青ねぎ、魚粉、紅しょうがを入れた。新鮮な卵もこの食感と味を生む大切なポイント。マヨネーズで書かれた「大風」の文字が迫力満点。

広島流お好み焼き 七夜

ひろしまりゅうおこのみやき ななや **MAP P.23 E-1**
 ☎048-738-0588
 📍春日部市牛島1587-1 🕒11:30～14:30 (LO14:00)、17:00～23:00 (LO22:30) 📺月曜 📺あり
 📍藤の牛鳥駅から徒歩すぐ 📺あり
 賞味期限/当日 保存方法/常温 取り寄せ/不可

平成23(2011)年、藤の牛鳥駅前にオープンした店。広島出身の浦尾さん父子は、本場のお好み焼きのおいしさを広めている



わさび醤油で味わう赤米入りのモチモチ餃子

中華料理店が手がける赤沼餃子は、マイと餃子を合わせたもので肉感もたっぷり。おすすめのわさび醤油をつけていただくと、ピリッと味がしまる。米粒をイメージして丸く包んだ皮はほんのり赤く、まさに赤米づくしの一品。

中華飯店 龍苑

ちゅうかはんてん りゅうえん **MAP P.23 E-3**
 ☎048-733-0137
 📍春日部市赤沼868-1
 🕒11:30～14:30、17:30～20:30 📺不定休 (のれんが目印)
 📺あり 📍武里駅・藤の牛鳥駅から徒歩12分 📺なし
 賞味期限/当日 保存方法/常温 取り寄せ/不可

ご主人の関根政弘さん。餃子の皮も手作り。皮の食感のためには手間はかかるけど機械ではできない大切な作業とのこと



赤沼餃子

5個入り 518円

鶏肉と魚介のハーモニーが絶妙なからあげ

モモ肉に調味料を丁寧にのみ込み、ホタテやカニ、カキなど豪華な海鮮エキスで作った塩ベースの特製ダレに漬けた海鮮からあげ。ほとんど衣をつけないサクッと仕上げたタイプが人気で、油

っぽさもなくさっぱりで食べやすいと評判。アツアツの時は鶏の甘みが先に、冷めてくると海鮮の旨みが口に広がる。第6回からあげグランプリ®塩ダレ部門最高金賞を受賞した全国区の味。

光苑 こうえん

MAP P.22 A-3

☎048-736-1111 (内線3872)
 📍春日部市中央6-2 春日部市役所地下1階
 🕒10:00～17:00 (LO16:30) 🗓️土・日・祝日
 🚗なし 🚶春日部駅から徒歩10分 🚗あり
 賞味期限/当日 保存方法/常温
 取り寄せ/不可



光苑オーナーの相川幸子さんは、実はニンニクが苦手。海鮮からあげはニンニク未使用なので、匂いを感じる女性にもおすすめのこと



海鮮からあげ

1パック 500円

ツヤツヤ輝く、のど越しよい生うどん

昭和3(1928)年創業の歴史ある製麺所が、手間ひまを惜しまず作っている看板商品の生うどん。上質な小麦粉、国産天然塩を使って、5度位の冷水でこね、生地を寝かせた翌日に製麺。これが

コシのあるツルツルとした食感のミノ。麺ひとすじのご主人が生ま出すのど越しのよいなめらかさと、弾力のある食感の生うどんをご自宅で。8食入りは、専用箱付きで贈答用にもぴったり。

川上製麺所 かわかみせいめんじょ

MAP P.23 D-1

☎048-752-2277
 📍春日部市小淵1444-2 🕒8:00～18:00 🗓️月曜
 🚗あり 🚶春日部駅から徒歩15分 🚗なし
 賞味期限/2週間
 保存方法/要冷蔵
 取り寄せ/可



かつての日光街道沿いにある製麺所の3代目の川上雅己さん。病院や飲食店もお得意先とのこと



日光街道 かすかべの生うどん

2食入り 230円、8食入り(つゆ付き) 1,600円



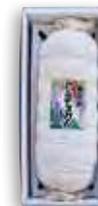
熟練の職人が
 手間と時間をかけて
 仕上げたロースハム

アンデスハム ロースハム

不定買 100g 586円～



じっくりと時間をかけて行うボイル作業



埼玉県産豚肉使用の春日部大鳳ラベル(数量限定)



季節や肉の状態などで強さがかわる一番難しい糸巻き作業

同社を代表する一品である。素材を活かしたハムをつくりたいと、必要最低限の塩分や添加物のみ使用し、十分な時間を掛けて漬け込むことによって豚肉本来の旨味を引き出している。ひとつひとつ職人の手で仕上げる布巻きロースハム(税込12,143円)は贈答用に、日常使いにはスライスパック(税込566円)もあり、どちらも通販で手に入る。敷地内の工場直売所「とんとん畑」は月～土・最終日曜日の11～17時にOPEN。ここでしか手に入らないお楽しみ商品や焼フランクの提供も。気軽に立ち寄ってみては?

誕生
 ものがたり

創業以来守られてきた
 自信と誇りが
 ここにあります

昭和14(1939)年に設立された相模屋を前身とし、昭和60(1985)年に春日部市に工場が設置される。素材本来の味を引き出すため、創業当時の変わらぬ製法を受け継いでいる職人たちが伝統の技により、一本一本丁寧に仕上げている。その自信と誇りが、ロースハムの最大の隠し味となっているのかもしれない。



職人が確かな技術で作業を行う

アンデスハム株式会社 春日部工場

あんですはむかぶしがいいしや かすかべこうじょう MAP P.22 C-1

☎048-763-1294
 📍春日部市梅田2-5-9 🕒9:00～17:00
 🗓️土曜・日曜・祝祭日 🚗あり
 🚶北春日部駅または八木崎駅から徒歩10分
 🚗あり
 賞味期限/30日間
 保存方法/要冷蔵
 取り寄せ/可



敷地内にある「とんとん畑」





春日部 梨ジュース「幸水」

1本(500ml) 740円、1本(180ml) 280円

梨を丸ごとしぼった果樹園のジュース

「畑の元気は土作りから」をモットーに、丹精込めた果樹栽培をしている折原果樹園。日当たりのよい樹上で熟した幸水梨を厳選し、丸ごとしぼったジュース。1本(500ml)には約4個分の梨を使

用。素材の良さが際立つ無添加無香料のストレートジュースは、にごりのない爽やかな甘さ。新鮮果実を使用した限定生産品のため、売り切れの節はご了承ください。

折原果樹園 おりはらかじゅえん

MAP P.24 C-3

☎090-3478-3888

📍春日部市内牧3888

🕒10:00~15:00(8・9月)、8・9月以外は電話にてご確認ください

🗓️不定休 📺あり

🚗北春日部駅から車で10分 📶あり

賞味期限/1年 保存方法/常温 取り寄せ/可



園主の折原伸浩さん。園内にある直売所のほか、道の駅庄和などでも常時販売している

茶園をわたる風を感じる銘茶

春日部の北端・内牧茶園でお茶の栽培と製造を行い、全国の茶園とネットワークを持つおづつみ園。伝承銘茶「粕壁宿」は有機肥料で育てたお茶を中心に、伝統の荒茶仕上げ製法と最新の低

温熟成技術で深みのある味と香りを生み出してお茶本来の味わいを伝えている。「色よし味よし香りよし」と評判の逸品は全国にもファンが多い。

おづつみ園 本店 おづつみえん ほんてん

MAP P.22 A-3

☎048-752-6610

📍春日部市粕壁2-1-1 🕒9:00~20:30

🗓️無休 📺あり

🚗春日部駅から徒歩2分 📶あり

賞味期限/6カ月 保存方法/常温

取り寄せ/可



4代目社長の尾堤宏さん(中央)と専務の尾堤真理子さん(左)。スタッフのおもてなしの心あふれる接客も人気



伝承銘茶「粕壁宿」

1袋 972円



赤沼ロマンビール

1本(330ml) 580円、1本(500ml) 720円

赤沼の地で農業を使わず育てた古代赤米が生ビールに

赤沼育ちの赤米を使って造られているのがこの地ビール。田植えや収穫には地元の小学生も加わり、地産地消を子どもたちに伝える教材でもある。濾過もせず、発酵タンクからその

まま瓶詰めしているにごりビールならではの豊かな香りが楽しめる。少しずつ発酵が進むので少しずつ変化する味も楽しめるビールとなっている。

筒屋 たまごくらぶ つつや たまごくらぶ

MAP P.23 E-3

☎048-734-0501

📍春日部市赤沼704-2 🕒9:00~18:00

🗓️日曜・祝日 📺あり 🚗せんげん台駅・藤の牛島駅から車で12分(4km)

🗓️あり 賞味期限/8カ月 保存方法/常温

取り寄せ/可



ご主人の簡野広康さん。発酵の偉大さに日々魅せられているという。地ビールのほかに新鮮な卵も販売している



「牛島のフジ」の花酵母で醸した芋焼酎

春日部商工会議所10周年記念に青年部が企画し、平成18(2006)年から販売している芋焼酎。市内にある樹齢1200余年の国の特別天然記念物「牛島のフジ」から採取した貴重

で珍しい花酵母を使っている。春日部を全国へPRできるようにと、ラベルにも特産品の押絵羽子板と藤娘をデザインしている。芋の甘い香りが強く、やさしい口あたりで飲みやすい。

春日部商工会議所・埼玉酒販協同組合

かすかべしょうこうかいぎしょ・さいかつしゅはんきょうどうくみあい

☎048-763-1122(春日部商工会議所)、048-752-2311(埼玉酒販協同組合)

下記HPの組合加盟店で販売

🌐http://www.kanmasube.com/osusume/fujinoirodori

賞味期限/なし 保存方法/常温 取り寄せ/可

MAP P.22 A-2

(丸八酒店)



商品企画に携わったOBの池田卓生さん(左)と須田浩さん(右)。現在は、NPO法人春日部藤源郷としてPR活動中



かすかべ藤乃彩「芋」

1本(720ml) 1,183円



春日部市北部

0 500m
1:45,000



春日部の特産品

麦わら帽子

土地が肥沃な春日部は、昔から米や麦の生産地として栄えてきた。多くの農家は、麦を五本編みこんで組紐状にした「麦わら真田」作りを副業とし、この麦わら真田を利用して手縫いで帽子を作るようになったのが始まり。今では、バッグや小物入れなど、バラエティ豊かな製品が作られている。



夏のおしゃれアイテムとしても人気がある麦わら製品

桐箱

300年もの間、匠の技が受け継がれ、今では、全国一の生産量を誇る春日部の特産品として人気を呼んでいる。桐は、木目が美しく光沢があり、防虫、防カビなど、優れた性質がある。再び木のある暮らしが見直されている現在、桐が生活に温かい感触をもたらしてくれそうだ。



三段重箱などモダンな色や形もある

桐筆筒

江戸時代、日光東照宮造営に加わった工匠たちが桐の産地だった春日部に移り住んで生産をはじめたのが始まりといわれている。湿気に強く、燃えにくい木材で、耐久性にも優れており、着物から小物までさまざまな収納に役立っている。昭和54(1979)年に国から「伝統的工芸品」の指定を受けている。



無垢板を使った桐筆筒。削り直して再生することも可能

押絵羽子板

戦後にかけて、浅草の押絵師たちが戦禍と雑踏から逃れ、良質の桐の産地であった春日部に移り住んだのが始まり。全部で50～70もの材料を組み合わせて、200もの工程を経て一枚の押絵羽子板として仕上げられる。厄払いに通じる縁起物や、季節を彩る装飾品として親しまれている。



毎年12月には春日部駅東口で羽子板の祭りも開催される

かすかべフードセレクションを購入できる場所



道の駅庄和

[MAP P.23 E-1]

☎048-745-1481
📍春日部市上柳995
🕒8:00～19:00
📅不定休 📌あり
🚗国道4号バイパス沿い
(認定品取扱いは最多)



春日部市立医療センター内 ミニストップ

[MAP P.23 D-2]

☎048-737-0737
📍春日部市中央6-7-1
🕒7:30～17:00 土日・日曜、
祝日 📌あり(有料)
🚶春日部駅西口から徒歩10分
(店舗は、正面玄関から入って右手。入
院・お見舞い以外の人も購入可能)



春日部市役所内 福祉売店

[MAP P.22 A-3]

☎048-737-6560
📍春日部市中央6-2 地下1階
🕒8:15～16:00
📅土日・日曜、祝日 📌あり
🚶春日部駅西口から徒歩10分
(店舗は、市民課隣の階段をおりたところ)



春日部情報発信館 「ぶらっとかすかべ」

[MAP P.22 A-3]

☎048-752-9090
📍春日部市粕壁1-3-4
🕒9:00～16:30 📅月曜(祝日の場合は翌日以降の平日) 📌なし
🚶春日部駅東口から徒歩3分
(春日部市の魅力や情報を発信する拠点。認定品のお店をご案内します。)

春日部といえばコレ！ 観光 & イベント情報



1.4月下旬～5月上旬に見ごろを迎える藤花園の「牛島のフジ」。樹齢1200余年の古木で国の特別天然記念物に指定 2.日本一の大きさを誇る大風をあげる。春日部大風あげ祭り 3.各町内からみこしが繰り出し、街を練り歩く春日部夏まつり 4.地下神殿と称される首都圏外郭放水路の調圧水槽。地下見学は要予約

ジャズデイかすかべ
4月、11月
中央町第4公園ほか

春日部藤まつり
4月下旬の日曜日
春日部駅西口ふじ通り

春日部大風あげ祭り
5月3日・5日
江戸川河川敷宝珠花橋下流

粕壁エイサー
6月上旬/ふれあいキューブほか

春日部夏まつり
7月13日に近い土・日曜日
春日部駅東口・西口周辺

**春日部コミュニティ夏まつり・
春日部市大風花火大会**
8月下旬の土曜日
庄和総合公園

かすかべ商工まつり
10月中旬の土・日曜日
大沼公園・市民体育館

かすかべ音楽祭
11月/市民文化会館ほか

春日部市庄和地域産業祭
11月上旬の日曜日
庄和総合公園

春日部市農業祭
11月23日
ウイング・ハット春日部

**かすかべ押絵羽子板と
特産品まつり**
12月
春日部駅東口駅前

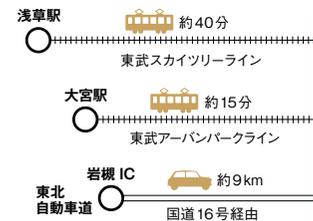
各イベントの開催日は、市HPでご確認ください。

かすかべフードセレクションって？



春日部市内には、事業者の方々がこだわって作ってきたおいしい商品がたくさんあります。これをより多くの方に知っていただきたいという思いから、春日部市では認定制度を行っています。自信をもっておすすめする第3弾の32品をぜひ、召し上がってみてください。

交通アクセス



発行日 2020年3月
発行 春日部市観光振興課
〒344-8577
埼玉県春日部市中央六丁目2番地
☎048-736-1111
www.city.kasukabe.lg.jp/
※本誌の無断転載・複製を禁じます。
制作協力 株式会社 昭文社

●休業日は原則として定休日のみを表示し、年末年始やゴールデンウィーク、お盆、臨時休業などは省略しています。
●本誌に掲載している情報は、2020年3月時点のものです。





Kasukabe Food Selection 3rd

かすかべフードセレクション 第3弾



春日部市
KASUKABE CITY