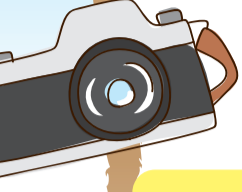


近くておいしいグルメ散歩

ご当地グルメを食べ歩き、より道したい味わいの旅。



三芳町 | いもアイス・いもソフトクリーム



富の川越いもを使用したアイス。販売する家によって、イモの味わいが異なります。

三芳町

詳しい情報はこちら



毛呂山町 | ぶつたまげどん 豚玉毛丼

毛呂山町のご当地グルメ「豚玉毛丼」は、毛呂山産の米、豚肉、玉子を甘辛いタレで煮込んだ丼ぶり飯に、町の名産柚子の香りが添えられた自慢の逸品です。

毛呂山町

詳しい情報はこちら



ふらっと 富の川越いも

「栗より(九里四里)うまい十三里」と江戸と川越の距離をもじり、ふるくからその美味しさが伝えられ、今なお味わうことができる上質なさつまいもです。

三芳町

詳しい情報はこちら



上里町 | つみっこ

小麦粉を練った生地を手で干切ったものを肉の旨味が染み込んだ醤油ベースの汁でいただく、「モチモチ食感」がクセになる郷土料理。地元食材を使用しているのも注目ポイント。

上里町

詳しい情報はこちら



嵐山町 | めんこ

「めんこ」とは方言で、小麦「農林61号」で打った「うどん」のことを言います。昔はどの家庭でも「めんこ」は常食でしたが、時代と共に打ち手と農林61号の流通は減り、今では懐かしの味と呼ばれています。

嵐山町

詳しい情報はこちら



宮代町 | こめていら

宮代産米粉と宮代の地酒「宮代そだち」を使った「お米のカステラ」です。お米のイメージを残すため「白」にこだわり、特別な白い卵を使っています。もっちりとした食感と甘さをおさえたさっぱりした味わいです。

宮代町

詳しい情報はこちら



川島町 | かわじますったて

「すったて」は別名「冷汁」とも呼ばれる、川島町の夏の郷土料理です。忙しい農作業の合間でも簡単に作れる、川島の美味しい涼み方です。町内の飲食店では、地元の食材を使い、つけ汁や麺に工夫を凝らしています。

川島町

詳しい情報はこちら

