

# 松伏町

## 推奨特産品物語

MATSUBUSHIMACHI  
SPECIALTY GOODS  
STORY

# 2023

令和5年4月発行

匠の熱い思いと技術が生んだ名品の物語



松伏町商工会

〒343-0117 埼玉県北葛飾郡松伏町田中2-4-8 TEL : 048-992-1771 FAX : 048-992-1772  
URL : <http://ma224.net> e-mail : [info@ma224.net](mailto:info@ma224.net)



# 日本の どこにも負けない 出汁がここにある！ そば処桂



🏠 松伏町築比地1449-7 ☎️ 048-992-0487

🕒 11:00-21:00 (LO/20:00) 休 月曜日・第3火曜日 (祝日の場合は営業・翌日休み) P 30台



桂 HP



桂紹介ビデオ

朝6時から桂の命である出汁の仕込みが始まる。最高級の二年物の本枯節、宗田鯉と利尻昆布を使って丁寧に汁をとり、毎朝、毎夕、そばを打つ。最高の材料で、最高の仕事をして「最高の味」をお客様に届けます。

**店主：石川 次雄**



大小宴会  
承ります

桂には、「元気」「真心」「笑顔」があふれています。  
みんな楽しく、お客様の満足な笑顔のために、  
精いっぱい仕事をしています。



**ちんぎりあげ**

1袋 330円(税込)

地粉もちもちうどんを油で揚げ、みんなが大好きなカレー味に仕上げました。軽い食感で手軽に美味しくお召し上がり頂けます。



**地粉 もちもちうどん**

1パック(2人前) 1400円(税込)

貴重な埼玉県産の地粉を使用し、「もちもち」の名前のとおり、のどごし、うどんを噛んだ時のもちもちとした食感、決して他では味わえない美味しさ。ただ腰が強いだけのうどんとは、一味も二味も違い、人気が高いのも納得。

# 長い間ファンに 愛される、庶民の 食卓の味方！ 鳥久



鳥久 HP

🏠 松伏町松伏2473 ☎️ 048-991-2607

🕒 10:00~19:00 休 日曜日・木曜日・祝日 P 5台



**店主：中山 一夫  
ご家族**

味に定評のある種類豊富な惣菜をリーズナブルに提供していて、夕方は肉や惣菜を買い求める人でいつも賑わっています。味はもちろん、いつもにこやかな対応でファンが多い。リクエストすればオードブルも作ってもらえます。

**お店を始めて44年！**

「自分が食べたい美味しいもの」を作ること  
こだわっています。  
心を込めて作った自慢のお惣菜を、  
喜んでいただきたいから応援価格で！



**コリコリつくね** 1個 41円(税込)

材料に松伏産のネギを使用。鳥軟骨を刻んだものが入っているので、コリコリとした食感が楽しめる。子供からお年寄りまで安心して食べられるよう小さな小判形に一枚一枚手作り。

**手羽先揚げ** 1本 86円(税込)

品質にこだわった大きいサイズの手羽先唐揚げ。開業以来たくさんの人に愛されている一品。新鮮な手羽を使用し、他にない絶妙の味わい。おかずにはもちろん、おやつにも酒のつまみにも！



お米パンならここ!  
みんなに愛される  
パン屋さん!

## ブランジェ・アプレ

🏠 松伏町ゆめみ野4-1-17 ☎ 048-992-0290

🕒 10:00~19:00 休 月曜日・第一日曜日 P 3台

ゆめみ野にお店を開いて23年。こだわって作られたパンは大人気で多くの人に愛されています。米粉パンやきめ細かな食感の食パンをはじめとして豊富な品揃えがとても嬉しい。お米パンの人気は高いですが、天然酵母を使った小麦パンなどもアプレの自信作です。

店主が小さい時になりたかったのは実は靴屋さん! だけど今は、皆さまとのコミュニケーションを大切にするパン屋さんです。そして、アプレが一番こだわっていることは、「食感」。飲み物なしでも食べられる口どけをご賞味あれ!

三石佳男・博美夫妻

### 松伏産米粉の学校給食コッペパン



1個 185円(税込)  
もちもち感が高くとてもソフトでのごしがいい。温め直すとご飯のような焼きたての米粉パンに。松伏町の小・中学校の給食にも提供、大好評を得ている。

### 松伏産米粉の焙煎玄米ブレッド



1個 440円(税込)  
松伏産の米粉に焙煎した玄米粉を加えて香ばしい風味豊かなブレッド。しっとりもちとした舌触りが新鮮!!

### 松伏産米粉の大納言小豆入り緑茶ブレッド



1個 535円(税込)  
松伏産米粉に緑茶の粉末を加えて大納言小豆を練り込みました。緑茶の香りと小豆の甘さがよく合う。食感はいしっとりもちもち〜

### 松伏産米粉のしっとりふわふわシフォンケーキ



1ホール 980円(税込)  
米粉の特徴を100%引き出したシフォンケーキ。色と風味よく、滑らかでしっとりとした口どけも最高。低温仕込みでしっとりふわふわを実現。

ぷるり、もっちりのかず餅は、無添加のため  
季節限定!

## 増田久寿餅店

🏠 松伏町田中3-27-16 ☎ 048-991-5850

🕒 9:00-18:00 休 月曜日 P 8台



久寿餅

100年以上続く手の込んだ丁寧な製法。一年半、生麩粉を寝かせてアクを抜き、自然に乳酸発酵させて、澱粉をバラバラにしては寝かす、この工程を3度繰り返し、水を換えて蒸します。そして、ようやくあの独特のもちもちした「かず餅」の誕生です! 「健康による自然食を安心して召し上がっていただくことが何よりの願い」と言う言葉通り、増田商店のかず餅には防腐剤など添加物は一切入っていません。そのため地方発送は受け付けておらず、6~9月は製造をお休みしています。

『ぷるり、もっちり』の食感一度食べたら忘れられない。特性のきな粉と黒蜜はコクと風味がたっぷり。



箱	大 2枚入	920円(税込)
パック	2枚入	550円(税込)
パック	1枚入	330円(税込)
食べ切り	7切入	320円(税込)



店主: 増田 忠



朝5時。作業場の朝は早い。作業場では暖房も厳禁なので、冬の寒い時期は過酷な現場です。それでも、いつも変わらない味を提供し続けることに苦心しながら家族で頑張っています。

# 約300年続く 伝統の品々 絶妙の香りと味わい 金杉糴屋



🏠 松伏町金杉2033-3 ☎ 048-991-2287  
🕒 10:00~16:00 休 月曜日・水曜日・金曜日 P 5台

地元産のお米で糴を作り、添加物を一切使わず甘酒と醤油こうじ等を製造販売しています。長年受け継がれてきた糴屋はなんと約300年に及びます。

糴は生き物なので、いつも同じ味にするのは至難の業。そこから生まれた甘酒は、砂糖も入れていないのにビックリするほど甘いです。自然から生まれた優しい甘さです。

店主：本木 勝栄



## 甘酒

600g 700円(税込)

昔ながらの手作業で、約2日かけて製造。ノンアルコールでアルコール分がないためお子様にも安心。「飲む点滴」と称されるほど、ビタミン類やアミノ酸、ぶどう糖が豊富です。



## 松伏町推奨特産品について

松伏町商工会で「松伏町らしさがあり、推奨にふさわしい商品」について厳選認定された商品です。お米をはじめとする松伏産の材料を使ったもの、伝統の技術を育んできたもの、いずれも自信の製品が勢ぞろい。推奨特産品の認定商品には、右のシールが貼られています。また、お取扱いのお店には「松伏町推奨特産品」の「緑ののぼり」が立っています。



## 糴ジャム

80g 850円(税込)

甘酒をジャム状になるまで丁寧に煮詰めました。米糴の香りと自然な甘さを生かした商品。ジャムとしてだけでなく、飲料に入れても楽しめ、また、調味料にも適しています。合成着色料・添加物不使用。



## おなめ

90g 250円(税込)

埼玉の郷土料理であり、おいしすぎて箸までなめるところから由来がきている「おなめ」を金杉糴屋流にアレンジした商品。麦糴に醤油、生姜などを加えることで食欲をそそらせる。ご飯にのせたり、季節の野菜につけて食べるのがおすすめ。



## 糴味噌

700g 750円(税込)

原材料は米糴、国内産大豆、塩のみを使用し自然発酵させています。熟成期間の違いにより、香りや色が異なりますので変化もお楽しみいただけます。



## 醤油こうじ

250g 500円(税込)

米糴と醤油で発酵させた万能調味料です。肉質を柔らかくし旨味をアップしてくれます。豆腐との相性もよく、冷奴や発酵麻婆豆腐など、餃子のタレとしてもおすすめです。

## 松伏町商工会について

商工会は「商工会法」に基づいて設立された公益法人です。

### 主な事業内容

- 確定申告・経理相談 個人青色申告者の帳簿の付け方から、源泉徴収、決算、確定申告の手続きまで一貫した相談に応じています。また、税務・記帳相談会の開催や、確定申告時期には書類の取りまとめなども行っています。
- 経営相談 資金繰りの悪化など事業の立て直しが必要な場合には、経営相談をはじめ融資制度のご相談など改善に向けたサポート業務を行っています。
- 福利厚生事業 会員事業所の事業主、従業員及びそのご家族の健康管理のお役に立てられるよう、健康診断サービスなどの事業を行っています。
- 各種保険・共済 業務災害、火災、医療保障、退職金など、小さな掛金で大きな安心を得られる共済・保険を取り扱っております。
- 研修会・講習会 技能を習得する各種検定、各種セミナーなど、技術・能力・資質の向上を図ることを目的としたスキルアップの機会を提供しています。

この他にも事業発展と地域の発展をめざし様々な事業を行っております。

美味しい、可愛い、  
みんな大好きな  
洋菓子店!

# プードル洋菓子店

🏠 松伏町ゆめみ野6-1-50 ☎ 048-992-4911

🕒 8:30~19:00 休 月曜日 P 3台



秘伝のたれと  
焼き方にこだわった  
自慢のうなぎ  
石塚家



石塚家 HP

🏠 松伏町松伏2243 ☎ 048-991-2408

🕒 11:00~22:00 休 月曜日 P 15台



40年作り続けてきた優しい美味しさで人気のお店。メルヘンチックなお店のドアを開けると、かわいいケーキがいっぱい。クッキーやケーキ類の品揃えも豊富で贈答品にも最適です。パッケージもとてもかわいくて、ワクワクするお店なのです!

## こだわり卵のプリン



1個  
280円(税込)  
茨城県産のこだわりの赤玉を使用したプリン。濃厚な味わいとなめらかな舌触りが特徴です。

## マップクッキー



1個  
151円(税込)  
生地は松伏産米粉を使用。米粉ならではのサクサクとしたシルキーな食感がたまらない!

## 松伏ポテト



1個 237円(税込)  
松伏産さつま芋を甘露煮にしたものを使用。さつま芋がゴロゴロ入って、しっとりとした優しい味わい。

## こめろん(玄米・にんじん・ほうれんそう・しょうが・カレー)



1袋(6本) 324円(税込)  
松伏産の米粉を使ったマカロン。ポリッサクとした食感が人気。どの味も素材の風味を生かしつつ、上品でほんのりとした甘みが美味しい。

お店を始めて45年。最初は越谷で今は、松伏町ゆめみ野で営業しています。材料を吟味して無添加で安心な商品作りを心がけ、味を落とさない努力を重ねています。

パティシエ: 中川 晴元



創業百二十年、古くは田山花袋、高浜虚子が来店したという記録も残っています。現在では鰻を主とした伝統的な川魚料理に加え会席料理、宴席料理など幅広く提供。100人収容の大広間、小間4部屋そして1階にはお気軽に食事を楽しんでいただけるよう和風レストラン「以志津香」があります。

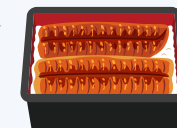


## うなぎちまき

店内飲食 495円(税込)  
1個テイクアウト 486円(税込)

高騰を続ける鰻料理をもう少し食べやすくという店主の思いから生まれた。鰻とタレかけご飯は絶妙。リーズナブルな値段で提供する為、竹皮で包み餅米等を入れて「ちまき」にしました。

※ うなぎちまきは「レストラン以志津香」で提供



社長: 石塚 章雄 石塚 岳

石塚家の鰻は、注文をいただいてから生きたまま捌きます。関東と関西のどちらでもない秘伝の焼き方で、絶妙の口当たりです。他店では見られないような個性的な料理への探求心を持って、いつも丁寧な仕事を心掛けています。

松伏町の天領地で  
実る米から生まれた  
銘酒!

## サラダ館松伏店

🏠 松伏町松伏356 ☎ 048-991-2451  
🕒 10:00~18:00 📅 休 水曜日 🅅 P 7台



HPはこちら



サラダ館は、贈答品などを中心に幅広いジャンルの商品を扱っています。お中元、お歳暮などにご利用いただいています。

地酒「まつぶし誉」は松伏町の地酒を飲む会「地酒睦会」が立ち上げ、育てた銘酒です。原料米の栽培を同会所属の農業家藤江氏に託し酒造会社「五十嵐酒造/埼玉県飯能市」の協力を得て製造しています。



まつぶし誉  
純米吟醸酒

300ml 550円(税込)  
720ml 1500円(税込)  
1800ml 3000円(税込)

すっきりとした中にほのかな甘みが香る白ワインのような芳醇さで、驚くほどすっきりほのかに甘みのある飲みやすい食中酒です。日本酒にあまり馴染みが無い方は、炭酸割りでハイボールをお勧めします。

創業から75年、いつでもお客様のニーズに応えられるよう頑張っています。「あれ、あるかな?」と思った時に、頭に浮かぶお店でありたいです。一番大切にしていることは「誠実に真摯に取り組むこと」。これからも愛される地元のお店として頑張っていきます。

手間をかけた  
ハンドピックと  
丁寧な自家焙煎!

## 自家焙煎珈琲 咲久羅

🏠 松伏町松伏2447-2 ☎ 090-2216-0014  
🕒 10:00-16:00 📅 休 日曜日~火曜日(土曜日は営業カレンダー通り)



### 咲久羅ブレンド

100g/550円(税込)

当工房人気No.1。ブラジル豆の甘さ、グアテマラのボディ感と柑橘系の苦みのバランスが良い珈琲で、食事にもティータイムにもお気軽に楽しんでいただけるブレンドです。



町役場近くの住宅街にひっそりと工房を構えて、三年となりました。

「こんなところに自家焙煎珈琲のお店があったんですね」。初めていらしたお客様が必ず仰います。

小さい工房ですが、生豆と焙煎後の二回の丁寧なハンドピックでカビ豆や欠け豆はもちろん、小さな虫のかじった跡がある豆も弾きます。

この手間が雑味のないクリアで甘さの余韻が残るコーヒーとなります。

焙煎豆のメニューはスペシャルティコーヒーで常時7種類~(季節等で変更あり)の豆を用意させていただいております。ご注文を頂いてから焙煎を致しますのでお時間を頂くこととなりますので、事前のご注文をお願いいたします。

また、テイクアウトコーヒーもその時々で提供させていただく豆を変えておりますので、こちらも是非ご利用ください。

テイクアウトコーヒー 350円(税込)~  
※ 焙煎豆の容器ご持参の方は  
50円引き(全種類)

店主: 吉田 理香



# まつぶしお散歩マップ



自然に包まれた松伏町をお散歩してみよう！  
春には菜の花や桜の見事なハーモニー、  
秋には稲穂が夕日に照らされるまで  
黄金の絨毯のようになりますよー！！



丘の上の展望台に上ってみよう！  
ここからの見晴らしは抜群！  
夏には「ほたるまつり」もあるよ！

松伏町のカン、ビン、ペットボトルは  
ここで選別して再資源化を  
行っているよ。



松伏町イメージキャラクター  
「マップー」

高齢者のための様々な活動施設。  
相談や講習会なども行っています。

葛西臨海公園から関宿城まで6.5km。  
信号がほとんどなく、  
とても走りやすい！

楽しい遊具や自由に遊べるスペースは  
もちろん、工作ができたりゲームが  
できたり楽しいことがいっぱい！！

冬の良く晴れた日は堂面橋から  
きれいな富士山が見られるよ！

東埼玉  
テクノポリス

芥川也寸志さんプロデュースの  
本格的音楽ホールだよ！

室内スポーツができるアリーナや  
武道場、プールもあります。

150本のソメイヨシノは圧巻！  
3月末～4月初めに桜まつりを開催！  
提灯がとる夜桜は見事！！

スペインの風車が手本。  
屋上は展望台になっている。

田植えの時期には  
鯉がいっぱい  
見られるよ！

春はからし菜が  
とってもキレイ！