

心のこもった贈り物「杉戸町推奨土産品」PR冊子

すぎふと

スギト×ギフト



TAKE FREE
2016



杉戸町マスコットキャラクター
すぎたろう

宿
400th
Anniversary

日光街道「杉戸宿」
開宿四百年特別号

2016
日光街道
杉戸宿



杉戸町推奨土産品
42品が勢揃い!



心のこもった贈り物「杉戸町推奨土産品」PR冊子

すぎふと

スギト×ギフト



個性豊かなお土産品の数々は職人の真心こもった極上の品ばかり
お土産として「ありがとう」と喜ばれること間違いなし
今回は杉戸宿開宿 400 年特別号として「杉戸宿グルメ」も併せてご紹介
この冊子を片手に「すぎふと」をぶらり探してみませんか？

CONTENTS

P2 杉戸町推奨土産品

P3 No1 (有)武井鶏園/No2 だんごのマルヨシ

P4 No3 豊岡柿出荷組合/No4 (有)窪田商店

P5 No5 御菓子司いのうえ/No6 鶴牧せんべい店

P6 No7 アトリエ ル・ミュゲ/No8 林屋製菓(株)

P7 No9 (株)高橋屋/No10 和菓子 青柳

P8 No11 関口酒造(株)/No12 蕎麦の膳 芝甲

P9 No13 (株)河内屋/No14 柿酢工房ファルコン

P10 No15 新屋酒店/No16 (有)アグリパークゆめすぎと

P11 No17 ストロベリーショートケーキ/No18 (株)杉戸銘木店

P12 No19 (有)アールキューブエコ/No20 (有)坂斉養鶏場

P13 No21 割烹 和泉屋/No22 杉戸小売酒組合

P14 杉戸宿グルメ

P15 ペニーレーン/割烹 和泉屋/杉戸天然温泉 雅楽の湯

P16 東京駅食堂/アトリエ ル・ミュゲ

P17.P18 マップ

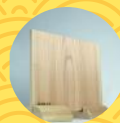


杉戸町推奨土産品

— SUISYOU MIYAGEHIN —

杉戸町でしか手に入らない、杉戸町がオススメする
杉戸町を代表するお土産品。

町内22のお店が心を込めて作る合計42品の推奨土産品なら
日ごろからお世話になっているあの人や、ご近所さんはもちろん
県外や海外の人も喜ぶ素敵なお土産がきっと見つかるはず。



No
1

国産合鴨スモーク

(コース肉・もも肉)

【国産合鴨スモーク】

素材のおいしさと味わいが見事にマッチ。肉厚で柔らかく、独特の香りと甘味が自慢です。和風に洋風にと、合鴨のコクと旨味を存分にお楽しみ下さい。地方発送いたします。

国産合鴨スモーク



コース肉 1,350 円/250g (税込)

もも肉 567 円/150g (税込)

(有)武井鶏園

〒 杉戸町並塚788

営 8:00~17:00 休 水・日・祝

TEL 0480-38-1969

FAX 0480-38-1970

HP <http://www.takeikeien.jp/>

No
2

古代縄文揚げおかき 高野名物特大焼きだんご

【古代縄文揚げおかき】

町内の古代米と良質なもち米、五穀の一つ「もちきび」を使っています。歯ごたえと香りが自慢です。アグリパークにて販売しています。

【高野名物特大焼きだんご】

100%杉戸産の米を使って、混ぜ物を一切入れずに焼き上げています。ボリューム満点です。アグリパークにて販売しています。(日曜)



高野特大焼きだんご

しょうゆたれ 100 円/1本 (税込)

磯辺巻き 110 円/1本 (税込)

古代縄文揚げおかき

360 円/1袋 (税込)

だんごのマルヨシ TEL 0480-35-0674

No
3

柿「早生次郎（わせじろう）」

【柿 早生次郎（わせじろう）】

大ぶりで形がよく、たつぷりとした甘みが特長です。柿栽培に適した豊岡地区で、早生品種を生産しています。農薬をできるだけ使わないで一つずつ大切に育てられています。



柿 早生次郎

収穫時期は10月下旬~11月上旬

豊岡柿出荷組合
(JA埼玉みずほ豊岡支店内)

〒 杉戸町宮前103-2

TEL 0480-38-0455



No
4

ほんもろこ醤油煮

【ほんもろこ醤油煮】

養殖小魚のほんもろこを使用しています。醤油で煮て、ショウガなどで風味を加えて、さつぱりとした味に仕上がっています。ご飯のお供や、酒のつまみに最適です。お店とアグリパークにて10月〜12月の限定発売。



ほんもろこ醤油煮 540円(税込)

(有)窪田商店

〒 杉戸町下高野313-72
(マミーマート敷地内)

TEL 0480-33-5867



No
5

すきすきすぎーと 日光古街道(胡麻・緑茶) すぎびょんまんじゅう

【すぎすきすぎーと】

しっとりした半生状態のケーキです。

(チーズフラン・ポテトフラン)

【日光古街道】

和・洋それぞれの良さを引き出した創作菓子。胡麻の香ばしき、プチプチ感が魅力です。

【すぎびょんまんじゅう】

山芋をすりおろして作ったしっとりした皮に、お子様でも食べやすいようにスイートポテト風のサツマイモ餡がたっぷり入った杉戸町マスコットキャラクター「すぎびょん」の刻印がかわいいお饅頭です。



日光古街道 (胡麻・緑茶)
160円/1袋(税込)

すぎすきすぎーと

チーズフラン 160円/1袋(税込)

ポテトフラン 160円/1袋(税込)

No
6

鶴牧せんべい

【鶴牧せんべい】

地元杉戸町でとれた良質米を昔ながらの「セイロぶかし」をしてつくられています。最高級の醤油が醸し出す香ばしさと、歯ごたえの良さが自慢の堅焼きです。

一種類の「せんべい」を90年間作り続けてきました。

「私達が毎日食べていても飽きのこない『せんべい』これが本物の『せんべい』だと思います。」店主



鶴牧せんべい
60円/1枚(税込)



鶴牧せんべい店

〒 杉戸町清地1-8-7

営 8:00~19:30

休 月曜日 駐 2台有り

TEL 0480-32-1337

FAX 0480-32-1839



No
7

すぎーとポテト 浪漫サンド(杉戸芋) 杉の里山

【すぎーとポテト】

生クリームとバターをたっぷりを使い、やわらかな芋と小さく刻んだ栗の粒のブチブチとした歯ごたえが絶妙です。

【浪漫サンド】

サクサクのタルトに翌米（古代米）入り抹茶の生地を搾り、しっとり焼き上げました。

【杉の里山】

杉戸町マスコットキャラクター「すぎびよん」をイメージし、抹茶味のふわふわ蒸しケーキにさつま芋とチーズ入りのカスタードクリームを詰め込んだ優しい美味しさのお菓子です。



杉の里山

180円/1袋(税別)



浪漫サンド

180円/1袋(税別)



すぎーとポテト

200円/1袋(税別)



アトリエ ル・ミュゲ

〒 杉戸町高野台西1-10-9

営 9:00~20:00

休 月曜日

TEL 0480-32-7712

HP <http://www.le-muguet.jp/>

No 9

S級グルメうなぎの天婦羅 S級グルメ炭火焼うなぎ蒲焼

「うなぎの天婦羅」

たっぷりの油でじっくり時間をかけて揚げられたうなぎの天婦羅です。かつお節をふんだんに使った特製の天つゆもしくは山椒塩でも美味しくいただけます。さっぱりとした上品な味が口いっぱいに広がります。

「うなぎ蒲焼」

充分に蒸し上げ、うなぎ本来の旨みを残し、120年前より継ぎ足し続けた秘伝のタレで焼き上げるフワフワの蒲焼を本わさびなどと一緒に。



炭火焼うなぎの蒲焼
1,900円(税別)



うなぎの天婦羅
1,200円(税別)

(株)高橋屋

〒 杉戸町杉戸3-10-6

営業 11:30~15:00 夜17:00~22:00

LO 屋LO13:30 夜LO20:30

休業 月曜日、第2、第3火曜日

TEL 0480-32-0021

HP <http://www.takahashiya.org/>



No 10

すぎと七福神どら焼き 翠餅 すぎぴょんどら焼き

「すぎと七福神どら焼き」

一枚一枚手焼きでつくられた皮に挟まれた餡の中から、七福神になぞらえた青えんどうが時折顔を出すという遊び心いっぱいのお菓子です。

「翠餅」

地元杉戸産100%の翠米を使った道明寺の皮にこし餡を包み、氷餅をまぶしたお菓子です。

「すぎぴょんどら焼き」

杉戸町マスコットキャラクター「すぎぴょん」をイメージして、生地と餡に抹茶を使用しました。生地には、杉戸町産のハチミツも使っています。



翠餅
118円(税込)



すぎと七福神どら焼き
162円(税込)



すぎぴょんどら焼き
156円(税込)

和菓子 青柳

〒 杉戸町杉戸4-7-7

営業 8:00~19:00

休業 月曜日

TEL 0480-32-0334

HP <http://sugito-wagashi-aoyagi.o.o7.jp/>



No
11

純米酒「清地村」 清酒「杉戸宿」 日光街道すぎと七福神

【純米酒「清地村」】

良質の酒米と清澄な仕込み水を使った
端麗辛口、飽きのこないさっぱりした口
あたりです。

【清酒「杉戸宿」】

手作りによる伝統を守り、低温で時間を
かけて発酵させています。端麗で辛口、ア
ルコール度数17.5度。

【日光街道すぎと七福神】

スライと飲めるのだ越しのよいお酒です。

純米酒「清地村」

2,476 円/1.8L(税込)

1,137 円/720ml(税込)

清酒「杉戸宿」

2,754 円/1.8L(税込)

1,185 円/720ml(税込)

日光街道すぎと七福神

823 円/720ml(税込)



関口酒造(株)

〒 杉戸町清地2-1-16

営 8:30~17:00

休 日曜日・祝祭日

TEL 0480-32-0005

No
12

手仕事のそば・うどん そばケーキ

【手仕事のそば・うどん】

自家製粉した手打ちのそ
ばと、手打ちのうどんです。
お土産やご贈答に喜ばれて
おります。

【そばケーキ】

ケーキに使うそば粉は、石
臼で挽いて、味、香りを引き
出しています。杉戸産のそ
ばの実を使用しています。



手仕事のそば・うどん

1,565 円/430g(税込)

そばケーキ

810 円/1個(税込)

蕎麦の膳 芝甲

〒 杉戸町清地2-7-15

営 11:00~21:00

休 月曜日、第3火曜日

TEL 0480-34-7572

HP <http://www.shibakou.org/>

No
13

田舎まんじゅう 塩あんびん

【田舎まんじゅう】

心をこめて、コトコトと煮込んだ
甘さ控えめの餡をしっかりともちも
ちした生地に包んだ田舎まんじゅ
うです。(アグリパークにて販売)

【塩あんびん】

塩のみで味付けした餡を杉戸産
餅米で作った餅でくるんだ大福
です。(アグリパークにて販売)

田舎まんじゅう

110円/1個(税込)

塩あんびん

162円/1個(税込)



(株)河内屋

〒 杉戸町鷺巣709-4

営 7:00~17:00

休 木・土・日・祭日(他不定休あり)

TEL 0480-38-4950



No
14

柿酢

杉戸産「早生次郎柿」を使用し、柿を発酵させて酢にしたもので、水も酵母も使わずに作りました。柿酢は、肝臓強化の妙薬とも言われています。また、血圧を下げる効果のあるカリウムが豊富で、体内の余分な水分と塩分を取り出して、肉体を締めるとも言われています。アグリパークにて販売しております。

柿酢 1,240円/300ml(税込)

ドレッシングや調味料としての利用はもちろん、ハチ蜜やレモンやお水と混ぜ合わせて飲んだり、利用方法は様々。柿酢ひとつで料理の幅が広がる！

柿酢工房ファルコン

〒 杉戸町鷺巣430

TEL 0480-38-2191



No
15

プ ル ー ン バ ッ セ ル ト ン 赤 ワ イ ン 煮

「プルーンバッセルトン 赤ワイン煮」

鉄分、ミネラル、食物繊維たっぷりのプルーンを赤ワイン（オーストラリア産）で、アルコールをとばしながらじっくり煮上げ、ポリフェノールをギュッと閉じこめて仕上げました。お砂糖、添加物は一切使用していません。美容と健康維持のために是非お召し上がり下さい。★食後のデザートに！★ヨーグルトと一緒に！★おやつに！★大切な方への贈り物に！アグリパークにて販売。全国配送も承ります。



プルーンバッセルトン 赤ワイン煮

480 円/150g (税込)

960 円/300g (税込)



新屋酒店

〒 杉戸町清地1305-2

営 9:00~20:00

休 月曜日

TEL 0480-32-0970

FAX 0480-34-4326

No
16

う ま く て ご 麺 カ レ ー パ ン あ ぐ り 亭 石 臼 挽 生 そ ば

「うまくてご麺」 杉戸産の米粉を使用した、アグリパークゆめすぎとオリジナルの米粉うどんです。冷・温うどんはもちろんのことパスタとしてもお楽しみいただけます。

「カレーパン」 生地に埼玉県産の米粉を使用し、アグリパーク特製のカレーと福神漬を一緒に包みました。サクサクの衣に風味豊かなカレーと福神漬の歯ごたえがアクセントになっているパンです。



カレーパン
160 円 (税込)

あぐり亭 石臼挽生そば
450 円/1.5人前 (税込)

うまくてご麺
210 円 (税込)

(有)アグリパークゆめすぎと

〒 杉戸町大字才羽823-2

営 9時00分~17時00分

休 第1・3水休 (祝日の場合は営業)、年末年始

TEL 0480-38-4189

FAX 0480-38-4192



No
17

ナタル (NATAL)

【ナタル(NATAL)】

フランス語で「ふるさと」という意味。地元杉戸産のそば粉の香るダックワース(焼き菓子)です。クルミのクリームをふんだんに使い仕上げました。



ナタル (NATAL)

180円/1個(税込)

1,660円/8個入り(税込)



ストロベリーショートケーキ

〒 杉戸町堤根25-2

営 10:00~19:00

休 不定休

TEL 0480-38-4543

FAX 0480-38-4543

No
18

杉 木 の 色 紙

【杉木の色紙】

杉戸町の名称にちなみ、杉の木を使用した色紙です。材料は国産材の杉一枚板を使用しています。揮毫・サインを頂く場合、寄せ書き等で紙とは一味違った印象が残ります。有名人や芸能人の方からも好評です。



杉 木 の 色 紙

500円/1枚(税別)

(株)杉戸銘木店

〒 杉戸町下野942-1

営 月~土7:30~18:30/日・祝日8:30~18:30

休 不定休

TEL 0480-34-1536

HP <http://sugitomeiboku.com/>

生きものたんぽで栽培された、
アールキューブエコの有機米コシ
ヒカリで作った純米吟醸酒です。
飲みやすく、爽快感のあるお酒
で、常温は、骨太感がでて飲み応
えがあり、冷やすと香りが際立
ち、すっきりとした味わいになり
ます。

No
19

純米吟醸 欣香シリーズ

きんこう



きんこう

欣香シリーズ

純米吟醸 1,800円/720ml(税別)

純米吟醸 原酒 2,000円/720ml(税別)

無濾過生酒 2,100円/720ml(税別)
(要冷蔵)

(有)アールキューブエコ

〒 杉戸町大字才羽 1290-2

営 9:00~17:00

休 土曜・日曜・祝祭日

TEL 0480-38-4514

HP <http://r3-eco.jp/>



No
20

ロールケーキ・プリン かすてら・マドレーヌ

「ロールケーキ」

自慢のスポンジと厳選した生クリームで
仕上げました。季節限定で母・桜・ママ
レード・抹茶・マロン等が御座います。

「プリン」

濃厚な味わいのプリンと砂糖を30%
少なくした減糖プリンの2種類です。

「かすてら」

産みだての卵をたっぷり使い、小麦粉
を最小限に抑えて焼き上げました。

「マドレーヌ」

上質な卵とバターをふんだんに使いました。
プレーンと香り豊かな抹茶の2種類です。



マドレーヌ
140円(税込)



かすてら
1,080円(税込)



プリン
160円(税込)



ロールケーキ

850円~1,250円(税込)

(有)坂育養鶏場

〒 杉戸町大字遠野 539

営 8:30~18:00

休 元旦から3日まで休業

TEL 0480-38-2464

FAX 0480-44-9494



No
21

鰻巻き玉子

【鰻巻き玉子】

玉子の甘味と鰻の蒲焼の旨みと
コラーレーション。見た目も美し
い、ふんわりと焼きあげた玉子焼
きと秘伝のタレで仕上げたやわ
らかな鰻の蒲焼が口の中で優し
く広がる。おもてなしの場やお酒
のおともにもぴったりの一品です。



鰻巻き玉子 1,000 円(税別)

割烹 和泉屋

〒 杉戸町清地1-7-13

営業 11:00-21:00 (休) 水曜日

TEL 0480-32-0019

FAX 0480-32-1367

HP <http://izumiya1833.a.la9.jp/>No
22すぎとの麦酒(ビール)
マーガレットリバーワイン

【すぎとの麦酒】

杉戸町内の畑で採れた一桑大麦で造りました。
「すぎとの麦酒」はクラフトビール特有の味
わいを持ち、フルーティーで飲みごたえのあ
るビールです。グラスに注いだ時のきめこま
やかな泡、クラフトビールならではの香り
爽快感が味わえます。是非「賞味下さい」ラ
ベルも個性的で「すぎとの麦酒」の「すぎとこ
この」をかけたオリジナルキャラクタークタ
ー「杉(すぎ)殿(この)」が目を引きまます。

【マーガレットリバーワイン】

杉戸町は平成8年(1996年)からオー
ストリア・パッセルトンと姉妹都市交流
を行っています。その後も多くの交流を続
けており、マーガレットリバーワインを杉戸
町内の酒販組合加盟店で販売しています。
この他にも様々なワインを販売しています。
お近くの販売店までどうぞ。

マーガレット
リバーワイン各種すぎとの麦酒
490円/310ml(税込)

杉戸小売酒販組合加盟店

2016年10月現在

沖野屋酒店	32-0446	大坪屋酒店	33-2173	土淵酒店	32-1722
稲葉酒店	33-4141	藤田屋	33-0096	たばこや商店	38-1901
野口酒店	32-1569	新屋酒店	32-0970	中山商店	38-3789
リカーショップ相島	33-7111	伏見屋	32-0009	大政家商店	38-3487
三ノ輪酒店	34-5883			丸井酒店	32-0223

すぎとの麦酒・マーガレットリバーワインを常備していない加盟店もありますので、事前にお問合せ下さい。
お問合わせの際は、市外局番0480をつけてお掛け下さい。(順不同)



杉戸宿グルメ

SUGITOJUKU GOURMET

杉戸町は江戸・日本橋から数えて5番目の日光街道宿場町。

西暦1616年(元和2年)に「杉戸宿」として開宿され

2016年(平成28年)に400年を迎えました。

この400年を機に、かつて杉戸宿で食された「たまふわ」料理や
「杉戸宿」にちなんだ当時の料理が、現代の料理人との奇跡の
コラボレーションにより、400年の時を越えて、今甦ります。



宿
400th
ANNIVERSARY

杉戸宿おにぎり弁当

2016
日光東照宮
杉戸宿



「杉戸宿おにぎり弁当」
700円(税込)



東京駅食堂

〒 杉戸町杉戸1-2-21

営 11:30-16:00

休 日曜、祭日、土曜午後、休日予約のみ営業

駐 有り(3台)

TEL 0480-32-0741

宿
400th
ANNIVERSARY

たまふわシフォン

2016
日光東照宮
杉戸宿



「たまふわシフォン」
270円(税込)

メレンゲに空気を
いっぱい含ませ
た、ふわふわなシ
フォンの中にふわ
ふわのクリームと
ブルーベリーソー
スを入れました。
食べた後幸せな気
分になれるたまふ
わスイーツです！

宿
400th
ANNIVERSARY

たまふわプリン

2016
日光東照宮
杉戸宿



「たまふわプリン」
270円(税込)

なめらかなトロトロ
プリンの上にふわふわ
のキャラメルクリーム
をのせました。プリン
はなめらかで甘め、
キャラメルクリームは
甘さ控えめの仕上がり
です。スプーンを縦
に入れてお楽しみく
ださい。



アトリエ ル・ミュゲ

〒 杉戸町高野台西1-10-9

営 9:00~20:00

休 月曜日

TEL 0480-32-7712

駐 有り(7台)

HP <http://www.le-muguet.jp/>

宿
400th
ANNIVERSARY

たまふわベネディクト
(杉農プロデュース)

2016
日光東照宮
杉戸宿

杉戸農業高校の生徒さ
んプロデュースの一品。
通常のエッグベネディク
トよりも時間をかけてふ
わふわに仕上げました。
ベーコンや舞茸、自家裁
培のサラダやポテト、ナ
ポリタンなどを華やか
に添え見た目も味も優
雅な、ペニーレーンだけ
でしか味わえない、オリ
ジナルのたまふわベネ
ディクトです。



ペニーレーン

〒 杉戸町本島1011

営 11:00-15:00 17:30-21:00

休 月曜日

駐 有り(7台)

TEL 0480-38-3378

金色の透き通った汁が
顔を出す元祖に一番近
いと噂の優しい口当た
りの「たまふわ」のスー
プと、さいの目に切っ
た鰻と水菜、玉ねぎを
揚げてあっさりとした
味付けで仕上げたサク
サクの「鰻のかき揚げ
丼」のセットメニュー。
平日10食限定。(要予約)



「たまふわと鰻のかき揚げ丼」
1,080円(税込)

割烹 和泉屋

〒 杉戸町清地1-7-13

営 11:00-21:00 (休) 水曜日 (駐) 有り(15台)

TEL 0480-32-0019

Fax 0480-32-1367

HP <http://izumiya1833.a.la9.jp/>



宿
400th
ANNIVERSARY

たまふわ杉農カレーうどん

2016
日光東照宮
杉戸宿

雅楽の湯の人気メニ
ューランキンク上位
の人気商品。江戸時
代に杉戸で食され
ていた「ふわふわの卵
料理」が杉戸農業高
校の生徒さんのアイ
デアを元に、新たに
現代風に生まれ変わ
りました。ふわふわ
玉子の食感と、カレ
ーの町杉戸ならではの
力強いうどんの濃
厚な風味をぜひお楽
しみください。

「たまふわ杉農カレーうどん」
850円(税込)

杉戸天然温泉 雅楽の湯

〒 杉戸町杉戸2517

営 10:00-24:00 (休) 年中無休

TEL 0480-53-4126

駐 有り(170台)無料

HP <http://www.utanoyu.com/>



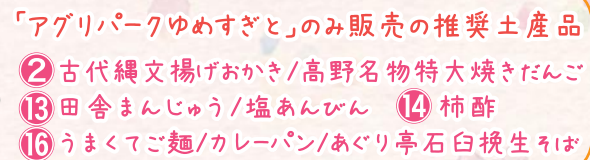
海老天、鶏肉を贅沢に使い、辛過ぎず
まるやかで上品なカレーうどんが
絶妙に絡み合う、今までにない
味と食感の新しいカレーうどん。



宿
400th
ANNIVERSARY

たまふわと鰻のかき揚げ丼

2016
日光東照宮
杉戸宿

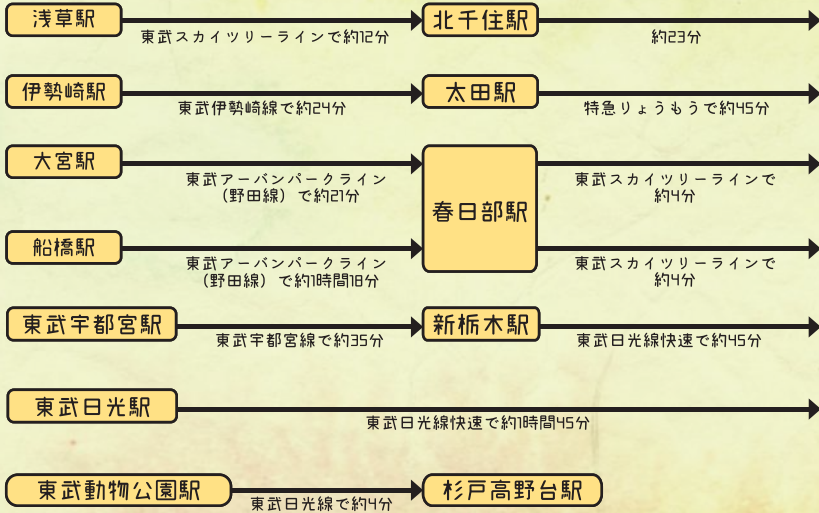


交通アクセス



電車をご利用の場合

鉄道



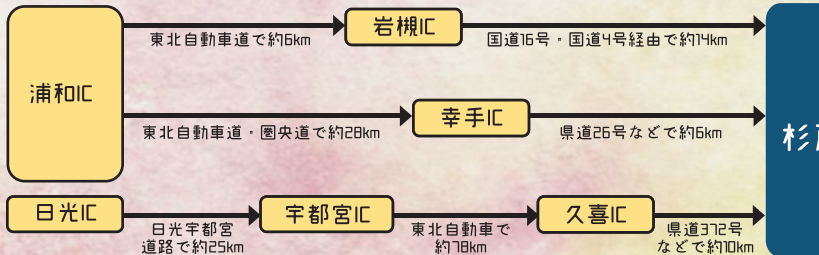
東武動物公園駅



お車をご利用の場合



車



町内の交通

町内巡回バス「あいあい号」(北コース、南コース)を利用。
問い合わせは杉戸町役場住民参加推進課 ☎0480-33-1111

心のごもった贈り物「杉戸町産品」PR冊子

すぎふと

スギト×ギフト



この冊子に関するお問い合わせ
TEL 0480-32-3719

発行日: 2016年10月
発行元: 杉戸町観光協会(杉戸町商工会内)
〒345-0036 埼玉県葛飾郡杉戸町杉戸1-10-21
<http://kankou.sugito.info/>