

# SOKA CITY GUIDE BOOK

by Saitama Resona Bank

埼玉りそな銀行 草加支店・松原支店のスタッフが  
お客さまからのアンケートを  
もとに実際に調査！



# 「ぱりぱり」 TAKE FREE

草加の魅力発見！



## 草加市へのアクセス

車でも電車でもアクセスの良い「草加市」へ、ぜひ、お気軽にお出かけください。

### 車を利用する場合（草加駅まで）

- 国道4号線……………上野から約15km
- 首都高速道路……………八潮南I.C.から約5km
- 東京外環自動車道……………草加I.C.から約3km



### 電車を利用する場合

- 地下鉄日比谷線
- 東武スカイツリーライン(東武伊勢崎線)
- 地下鉄半蔵門線
- 地下鉄千代田線



草加駅までの所要時間 ※日中平常時のもので、乗り換え・待ち時間は含まれません。また、時間帯により異なる場合もございます。

- 南浦和から……………約26分
- 大宮から……………約40分
- 春日部から……………約20分
- 東京から……………約35分
- 新宿から……………約45分



”リそにゃ”です。  
 今日、埼玉県の「草加市」にきています。  
 埼玉りそな銀行草加支店・松原支店のスタッフが  
 草加を案内してくれるそうです。  
 すごく楽しみです、  
 ワタシの目や舌は肥えていますし、  
 本当に満足させてくれるのでしょうか。  
 まあ、皆さんにお任せして  
 案内していただきましょう。



草加支店から *Start!!*



ワタシのこと、  
ご存知ですか？

*profile*



名前：リそにゃ  
 誕生日：2月22日  
 身長：かつお二匹分  
 体重：ひみつ  
 趣味：タイムセールめぐり  
 好きな食べ物：たい焼き  
 好きなことわざ：目は口ほどに物を言う  
 性格：知的で常に冷静に見えるりそにゃだが、  
 おっちょこちょいなどころもあり  
 意外と涙もろかったりする

SOKA CITY  
GUIDE BOOK

by Saitama Resona Bank

ぱりぱり

わたしたちが毎日働いている「草加市」のことを  
 もっと知っていただきたくて、メンバーを集め、  
 実際に街を歩き、話を聞いて、体験しました。  
 そうして、見つけた「草加市の魅力」を皆さんに  
 ご紹介いたします。

ぜひ、この冊子を片手に草加へ遊びに来て下さい。



*contents*

目次・りそにゃプロフィール ————— 02  
 国指定名勝・草加松原を歩く ————— 04  
 草加の祭 ————— 06  
 SOKA GOURMET ————— 08  
 草加せんべいの手焼き体験・草加せんべいの歴史 ————— 11  
 草加せんべいの名店 ————— 12  
 ぱりぱりGUIDE MAP・取材メンバー紹介・編集後記 ————— 14

「ぱりぱり」の掲載情報は、2015年3月現在の情報です。掲載の情報は現地事情等により予告無く変更、中止される場合がありますので、ご確認の上お出かけいただくことをおすすめいたします。

# 草加松原 も歩く

## \\りそにゃが見つけた\\ 草加松原の見どころ



### 太鼓橋

付近の景観や歴史性を考慮して、和風のデザインを基調にした太鼓橋。一緒の上ってくれたので助かりました。



### 綾瀬川の水面に 映る空

時間を忘れて、水面に映る夕暮れの空をのんびり眺めてみたりして。



### 松尾芭蕉のブロンズ像

おくのほそ道旅立ち300年を記念して制作されたブロンズ像。こうして松原を歩いていたのでしょうか。想像が膨らみます。



### 日光街道の顕彰碑

松原の南側にある埼玉県の形の石碑。日本全国の特徴ある道路が選定されたもので、日光街道(草加松原)も選ばれました。

素敵な景色にであいました。



## 草紅葉 草加煎餅を 干しにけり

### 水原秋桜子の句

この石碑には俳人水原秋桜子が草加を詠んだ句が刻まれていました。



こころが落ち着きます



草加松原は、草加のシンボルで、かの有名な松尾芭蕉が「おくのほそ道」で立ち寄ったとされる草加宿の北側に位置し、日光街道の名所の一つとして知られる、長さ1.5km程の松並木。綾瀬川に沿って立ち並ぶその姿は、江戸時代には「千本松原」と呼ばれ人々に親しまれていました。

昭和初期までは美しい並木として、その姿をたたえていたものの、都市開発などにより一時は70本程度にまで減ってしまいました。その後、市民団体の活動によりかつての姿を徐々に取り戻し、現在は634本の美しい並木となりました。並木の途中にある2本の太鼓橋、「百代橋」と、「矢立橋」はそれぞれ「おくのほそ道」の一節からその名前を付けられました。

平成26年、後世の人々の風景観に影響を与え、今なおその雰囲気伝える全国一連の「おくのほそ道の風景地」として国の名勝に指定されました。

# 草加の祭

みんなで行くこう！



にぎやかで、熱い草加を代表するお祭りなんです。



## 草加宿場まつり 2015年10月4日(日)

草加人のもてなしの精神で、歴史や文化を活かした草加の活気あふれるお祭り。草加駅を中心に大きな賑わいになり、大名行列やみこしといった多彩なパレードやグルメ模擬店、ライブ等のイベントが行われます。

場所・草加駅東口、旧日光街道周辺 / 問い合わせ先・草加市役所みんなでまちづくり課 ☎048-922-0151

ワクワクします!!



Music & Dance

踊りに、音楽ワクワクします。

草加・松原支店スタッフも参加!!



## 草加ふささら祭り 2015年11月3日(祝)

草加ふささら祭りは毎年11月頃に盛大に開催されるお祭りで、平成26年は11月2日・3日の2日間で30万人もの来場がありました。足立越谷線沿いではよさこいの「連」が流し踊りを行い、松並木は多数の模擬店や体験ブースで賑わいます。

場所・草加市文化会館、綾瀬川左岸広場、草加松原遊歩道、県道足立越谷線沿い / 問い合わせ先・草加市役所みんなでまちづくり課 ☎048-922-0151

草加でもたくさんのお祭りが開催されます。昔から続くお祭りから、近年はじまったちよっと変わったお祭りまで、ぜひ、熱く盛り上がる草加に遊びにいらして下さい。



草加の新たなグルメを発見できるいい機会になりますね。

## 街グルin草加 11月下旬

草加市内に店を構える飲食店の中から選りすぐりの食べ物が集められ、その味を競うお祭り。草加小学校のメイン会場ではたくさんのブースが設置され、周辺の商店街や草加駅前ロータリーでも様々なイベントや出し物が催されます。

場所・草加小学校 / 問い合わせ先・草加市商店連合事業協同組合 ☎048-928-8121

野菜の宝船は圧巻のスケールです!



Vegetable



## 草加市農業祭 2015年12月13日(日)

地元農家の方が丹精込めて育てた農産物の即売が行われる「草加市農業祭」。会場には草加で採れたさまざまな野菜や花がずらりと並びます。なかでも青果市場の雰囲気を楽しめる「せり落とし販売」は大迫力! 屋外ブースには露店も出店します。

場所・市民体育館、文化会館駐車場 / 問い合わせ先・草加市産業振興課 ☎048-922-0842





## COOPER'S

[クーパーズ]

草加で世界のビールを  
味わえるバー

駅前の繁華街から離れた場所にあるものの、夜になると平日でも賑わいを見せる。オススメポイントは何と言っても圧倒的なビールの種類!必ず自分の好みに合ったビールを見つけることができるはず。



●クーパーズ[草加市高砂2-18-51] / ☎048-925-9820 / 営業・18:00~2:00 / 休み・第2火曜、第4火曜 / 草加駅より徒歩4分



## CAFE GALLERY CONVERSION

[カフェギャラリー コンバージョン]

お洒落で楽しい空間で、贅沢な厚焼きパンケーキ

落ち着いた古民家風のカフェ。「手間をかけられるものはかける・作れるものは作る」をモットーに内装や食器なども手掛けている。ガムシロップもこだわりの手作り。厚みのあるホットケーキが人気。ランチの野菜は地元野菜を使用。



●カフェギャラリーコンバージョン[草加市高砂1-10-3] / ☎048-928-0188 / 営業・11:00-20:00(L.O.19:00) / 休み・日曜 / 草加駅より徒歩5分 / <http://cafegalleryconversion.com>

## KITCHEN PURUPURU

[キッチンブルブル]



牛肉の質からこだわる人気の洋食店  
谷塚駅徒歩3分にある懐かしき漂う昔ながらの洋食屋さん。一番人気は「手ごねハンバーグステーキ」。2週間煮込んだソースとジューシーなハンバーグは絶品です。180gのビーフステーキが1000円になる「29の日」は毎月大行列に!



●キッチンブルブル[草加市瀬崎町1-7-43] / ☎048-925-4153 / 営業・11:00~14:30(L.O.14:00)、17:00~22:00(L.O.21:30) / 休み・木曜 / 谷塚駅より徒歩2分

## LA CENA [ラ・チェーナ]

記念日など特別な日にオススメの本格イタリアン



隠れ家的本格イタリアンレストラン。旬の食材を使ったオードブルやこだわりのスープ・ソースを使った料理を味わえ、ワインも70種以上の品揃え。ランチは手頃な価格でのご用意があり、テラス席は愛犬とのご利用も。事前の予約でパーティーなどの貸切も可能。



●ラ・チェーナ[草加市花栗4-6-11] / ☎048-944-0558 / 営業・11:30-15:00、18:00-22:00 / 休み・月曜、第2火曜 / 草加駅よりバス10分

ワタシの舌は  
肥えていますよ



魚介のダシも  
しっかり出ている  
ワタシ好みます。

## SOKA GOURMET

見つけた!  
草加の“おいしい”ごはん  
グルメなりそにゃのために、言わずと知れた人気店から、こっそり通いたい隠れ家のお店まで、草加に来たら是非!というオススメ店をリストアップ!



## NUMBER NINE 09

[ナンバーナイン 09]

しっかり麺に絡む濃厚スープが絶品!

濃厚ラーメンに見えるが、より魚介の風味を強くし、濃厚が苦手な方にもオススメできるラーメン[写真左]。アンデス産の肉をハーブで長時間煮込み、バーナーで表面をカリカリにした絶品チャーシューも◎。夜はビールを楽しんだ後の締めめのラーメンが最高!

●ナンバーナイン09[草加市高砂2-2-6] / ☎048-922-9756 / 営業・11:30-14:30、18:00-22:00 / 休み・水曜 / 草加駅より徒歩5分



濃厚ドロップとスープのつけ麺も /



好物のたい焼きを、  
パリパリの羽付きで、  
とても気に入りました。



## TAI-ICHI CAFE STYLE

[タイイチカフェスタイル]

おしゃれな空間でほっと一息  
たい焼きブレイク

生地には卵を使わず、かぼちゃを練り込んでおり卵アレルギーの方にもやさしいたい焼き。一番人気は甘さ控えめな小倉あん、そのほか季節限定のたい焼きもあり、子供から大人まで幅広い人気を集めている。

●タイイチカフェ[草加市谷塚1-3-13] / ☎048-927-3311 / 営業・10:00-18:30 / 休み・火曜 / 谷塚駅より徒歩5分 / <http://www.taichi-cafe.com>

## INDORIYA

[インドリ屋・本店]

数多くのコンテストに入賞するなど  
メディアにも取り上げられる有名店

元ポートルーサーのオーナーが引退後に始めたから揚げ屋。店の名前はポートルーサーのインコースを取る『イン取り』とから揚げの『鶏』をかけている。一番人気は衣に砕いた草加せんべいを使用し、秘伝のタレに丸二日漬けた鶏モモ肉のから揚げ。

●インドリ屋・本店[草加市中根3-22-29] / ☎048-947-0278 / 営業・11:30-14:00、16:00~21:00 / 休み・木曜 / 松原団地駅より徒歩17分 / <http://www.indoriya.com>



## [ファザマ] FAZAMA

こだわりは、バターをふんだんに使用したモチモチ生地

駅から少し離れているにも関わらず、お店にはクレープを食べにくるカップル、子供連れが多く訪れる。これぞクレープ!といった王道メニューはもちろん、ティラミスクレープや軽食にもなるホットクレープなど様々な種類があり、どれにしようか悩んでしまうはず。

●ファザマ[草加市瀬崎3-37-16] / ☎048-927-0405 / 営業・13:00~19:30(月~水・金)、11:30~19:30(土・日・祝) / 休み・木曜 / 谷塚駅より徒歩8分



# 草加せんべいの手焼き体験

草加といったら、やっぱり「草加せんべい」。買って食べるのもいいけど、手焼き体験を併設した煎餅屋さんもたくさんあります。おいしく焼く為にはコツやタイミングが重要！プロのようにうまくいなくても、自分で焼いた煎餅の味は格別、お試しあれ！

- ①生地を火のよにのせる
- ②素早く返す
- ③押し付ける



体験では、生地は乾燥され完成した状態からスタート。



片面1〜3秒を目安に素早く返し続けます。職人は生地水分量で返す時間を変えるそうです。



しばらくすると生地が膨らんできます。それを押し瓦という道具で膨らまないように押さえます。

- ④②・③を繰り返す



生地が焼けて堅くなるまで、押す→返す→押す→返すをテンポ良く繰り返します。

- ⑤全体に焦げ目をつける



生地が焼けて堅くなってくると、最後の仕上げ。焦げすぎないように注意して焦げ目を全体につけます。

- ⑥タレを塗って完成



焼きあがった生地に、お好みでタレを塗ります。これで自分で焼いた煎餅の完成です！

昔から草加といえば「煎餅」ですが、どうしてなのでしょう。



## SENBEI Column

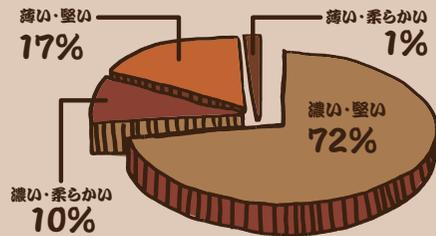
### 草加せんべいの歴史

むかし草加が日光街道の宿場町として栄えたころ、おせんさんという女性が売れ残った団子を潰して天日干しにしたものを焼き餅として売ったものが評判になった。という話が草加市民には浸透していますが、これは昭和に作られた物語。

草加は昔から米どころと言われ、農家の人たちは余ったお米を保存食として煎餅にしていました。江戸時代から草加せんべいは店先で売られるようになり、大正時代に煎餅が埼玉の名産として献上された事をきっかけに「天皇家が召し上がったおいしい草加の煎餅＝草加せんべい」として有名になっていったそうですよ。

### 草加市民の好きな煎餅アンケート

幼いころから煎餅に親んできた草加市民には、味や厚みなどそれぞれこだわりがあります。埼玉りそな銀行をご利用いただいている皆さまにアンケートにご協力いただき煎餅の好みアンケートをとりました！ ※味付け・堅さで表記



▲フルーツクリームあんみつ



## OHANA [お菓業]

アットホームで隠れ家的な甘味・お食事処  
どこか懐かしい和菓子でほっこり休み

和の雰囲気漂う甘味処。一番人気は生フルーツを使用したフルーツクリームあんみつ。特に若い人にはコーヒークリームあんみつが人気。材料一品一品それぞれにこだわりがあり、何度でも通いたくなるメニューばかり。

●お菓業[草加市高砂2-16-3] / ☎048-927-8016 / 営業・7:00-18:00(ランチ11:00-14:00) / 休み・不定休 / 草加駅より徒歩3分

自家製カスタードのクリームパン。ころっとした形も人気。



▲クリームパン

## PANDY BAKERY

[パンディーベーカリー]  
子供からお年寄りまで誰もが笑顔になれるおいしいパン屋さん

「楽しいパン屋さん」がコンセプト。季節に合わせた可愛い焼きたてパンを豊富にご用意。クマ型の食パンや自家製カスタードの四角いクリームパンなどがオススメ。

●パンディーベーカリー[草加市花栗4-13-18] / ☎048-941-8100 / 営業・7:00-18:00(火～土曜)、7:00-15:00(日曜・祝) / 休み・月曜 / 松原団地駅より徒歩13分 / http://pandy-bakery.com



目にも美しい幸せタルト。



フルーツカスタード▲



タルトミルフィーユ▲

焼き菓子も人気!



## MIAM MIAM

[丘の上の小さなパティスリー miam miam]

ショーケースに並ぶ彩り豊かな美しいタルトは眺めているだけで楽しく、幸せな気分

長崎から草加に移転し、2014年5月にオープンした人気のタルトケーキ屋さん。毎朝作りたての新鮮で美味しいケーキをご提供。旬の食材を贅沢に使ったタルトで至福のティータイムを計画してみてください。

●丘の上の小さなパティスリー-miam miam[草加市草加2-9-35] / ☎048-951-4170 / 営業・11:00-19:00 / 休み・月曜 / 草加駅より徒歩12分

長生きの秘訣が  
煎餅とは驚きです。



▲味のある店内にずらりと並ぶ豊富な品揃え



▲愛犬家必見！一見普通の煎餅のバックだが、なんとササミフレックが入ったわんちゃん用の煎餅。その名も「犬餅」。愛犬にも「草加煎餅」の味をぜひ

# 草加せんべいの名店



## いけだ屋

Ikedaya

1865年創業。「特にこだわりはありません。どこか一つでも欠けるとおいしい煎餅はできませんから。」と社長が言うように材料・味付け・製造全て

に妥協せず煎餅を作り続ける老舗。生地を作る上で最も難しいとされる乾燥の工程は、最新の機械には頼らず明治時代から100年にわたり使い続ける泥壁の乾燥室で行っている。商品の取扱いは約50種類。材料によってタレが変わり、醤油だけで7種類もあり、それぞれに根強いファンがいるそう。今年(2015年)は創業から150周年という節目を迎えるが、「老舗ほど新しいことに挑戦すべき。」と様々な企画を考案中。現社長で5代目となり、先代から皆煎餅が大好きで、皆長寿とのこと。いけだ屋の煎餅には長生きできる秘密が隠されているのかも...?

●いけだ屋 本店 [草加市吉町4-1-40] / ☎048-922-2061 / 休み・元旦 / 谷塚駅より徒歩7分 / ★手焼き体験有り(要予約)



## 草加葵

Soka aoi

1916年創業。関東各都県に加え、宮城県、岩手県、長野県のデパートなどにも店舗を構えている草加葵。「煎餅の味の97%はタレで決まる。」とタレや味のバリエーションがとにかく豊富。取り扱っている商品は実に300種類を超え、社長自ら「草加せんべいのお店の中でも特に独創性を重視していますよ。」と公言する程だ。基礎・基準は草加せんべいだが、それを基に独自で異端な商品を次々と生み出している。「遊び心があり、楽しい煎餅」にするため、パッケージにもこだわり、更には食べるシーンまで意識している。飽きさせない草加葵の煎餅、一度は食べてみるべきですよ。

●草加せんべい本舗 草加葵 [八潮市南後谷662-3] / ☎048-996-3711 / 休み・なし / 草加駅より徒歩12分(1,000m)

種類豊富な味付け、  
全部食べたいです。



01・02.バラエティ豊かな品揃え 03.おやつにちょうどいい「バリッカリッ」が保てるバック梱包(ぱりっかりせん)



素材を味わいながら、  
身体を健康に！



## 丸草一福

Marusou ichifuku

1961年煎餅の生地屋として創業。3年後の1964年(東京オリンピックの年)に煎餅屋としての一福がスタートした。味付けではごまかせない米の甘味・旨味にとことんこだわった堅焼き煎餅が自慢。煎餅は米が命！と、目で見て選んだ米を玄米の状態ですりつぶし精米から行っている。米は埼玉県産の一等米のみを使用。焼き方は、なるべく手焼きに近い製法になるよう独自の機械を導入。あえて手間のかかる製法で大量生産はせず、こだわりの煎餅を焼き上げている。一福の煎餅には、堅いものを食べる習慣がなくなりつつある若い世代に煎餅の文化を伝えるだけではなく、特に子供たちの「歯」を守り、丈夫にしたいという願いが込められている。

●丸草一福 本店[草加市青柳2-16-18] / 営業・売店8:00-19:00 / ☎048-936-6301 / 休み・元旦 / 東京外環道草加I.C.から車で4km / ★体験・見学有り(要予約)



01.旧街道に面した、趣のある外観 02.どれにしようか迷う品揃え 03.昔ながらの農機具展示 04.手焼き体験場の様子

新しく綺麗なのに  
どこか懐かしい佇まい。  
落ち着きます。



## 山香煎餅

Yamako senbei

天日干しの生地を焼き上げた煎餅や、昔ながらのせいろ蒸しの生地を使った煎餅が自慢の草加せんべい店。唐辛子煎餅、にんにく煎餅やチョコ煎餅。ぬれ煎餅やおこげだけでなく、変わり種煎餅も多種揃えており、味も一流ながら足を運ぶだけで楽しめるまさにせんべいの庭。煎餅の手焼き体験も行っており、リピーター続出のお店です。

01.外には気持ちの良いテラス席 02.煎餅の手焼き体験が楽しめる 03.体験で焼いた煎餅 04.併設のカフェでは草加せんべいソフトクリーム、出来立て煎餅ドーナツなどが味わえる 05.もしもの時の為常備したい草加せんべい入りの非常食セット(おいしい非常食)

●山香煎餅 草加せんべいの庭[草加市金明町790-2] / ☎048-942-1000 / 営業・10:00~19:00 / 休み・定休日なし / 新田駅より徒歩8分 / ★手焼き体験有り

