

キテミテ!

ありのみ



久喜・白岡・蓮田ガイド



隠れた魅力がいっぱい!
久喜・白岡・蓮田に
遊びにおいで

埼玉りそな銀行
プロデュース

Special
Guidebook
2016



キテミテ!

久喜・白岡・蓮田へのアクセス

電車を利用する場合

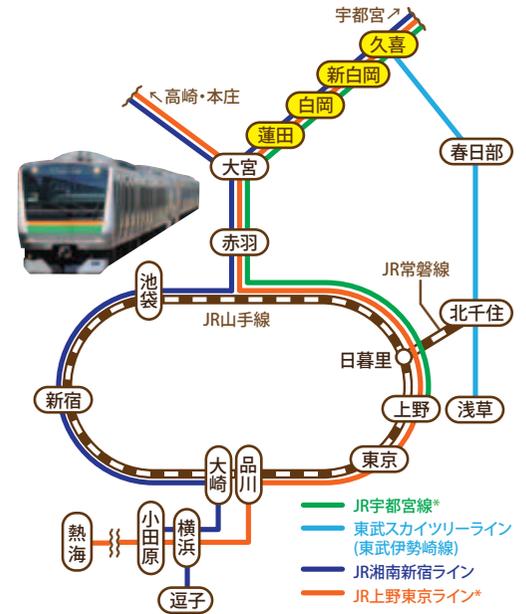
乗り換えなし!
都心からでもらくらくアクセス!
例えば...

JR上野東京ライン(宇都宮線直通)で
熱海 横浜 東京 から

JR湘南新宿ライン(宇都宮線直通)で
逗子 新宿 から

東武スカイツリーライン(東武伊勢崎線)で
浅草 から

直通運行です!



*JR宇都宮線とJR上野東京ラインは「日暮里駅」には停車しません。

車を利用する場合

圏央道県内全線開通で
県外からもスムーズにアクセス!
例えば...

青梅ICから白岡菖蒲ICまで 約44km

五霞ICから久喜ICまで 約14km



キテミテ!

ありのみ

2016年4月発行 制作・発行:埼玉りそな銀行久喜支店・白岡支店・蓮田支店

協力:久喜市商工会・久喜市観光協会・白岡市商工会・白岡市観光協会・蓮田市・蓮田市商工会

この冊子に関するお問い合わせは上記の埼玉りそな銀行各支店まで(お問い合わせ先はP.3をご覧ください)



欲張りアンティパスト
990円

HASUDA

メニュー豊富な駅近イタリアン

シェフのおすすめは前菜盛りだくさんの“欲張りアンティパスト”。さらにドリンクが2杯ついて1000円の“晩酌セット”(ディナータイムのみ提供)が人気!不定期でジャズイベントも開催しています。

B'stro Grenache (ビストロ グルナッシュ)

☎048-876-9250 ㉔蓮田市本町2-18
🕒7:00~10:00、11:30~14:30、18:00~23:00
📅不定休 ㊚JR蓮田駅西口より徒歩2分



はまぐりラーメン
980円

HASUDA

旨みたっぷり、和風はまぐりラーメン

「ラーメンは日本料理である」とは店主の言。自家製麺と和風出汁のスープに徹底的にこだわった、和食料理人渾身の一杯が味わえます。お薦めは“はまぐりラーメン”。

和風楽麺(ラーメン)四代目ひのでや

☎048-876-9888 ㉔蓮田市本町2-21 田中電機ビル
🕒11:30~15:00、17:00~23:00
📅無休(季節休業あり) ㊚JR蓮田駅西口より徒歩2分

ラーメンを魂し出汁の文化を広めるべく、2016年夏サンフランシスコに出店予定



アゲ揚げ白岡トマラーめん 770円(税抜)

ラーメン以外も
メニュー豊富!

トマラーめん 740円(税抜)
※チーズのせ+150円(税抜)

SHIRAOKA

行列のできるラーメン店! TV・雑誌で話題の"トマラーめん"にはリピーター続出

さっぱりとしたトマト味のあんがパリパリの揚げ麺と絶妙に絡み合い、一口食べると虜になる“アゲ揚げ白岡トマラーめん”や、地元白岡のトマトをふんだんに使った“濃厚胡麻担々麺”が人気!

食彩市場 和楽

☎0480-92-8064 ㉔白岡市篠津1924-3 🕒11:00~15:00、17:00~23:00
📅月曜日 ㊚JR白岡駅西口より徒歩20分

まん丸牛すじシチュー-deバケット
800円



SHIRAOKA

ピンクの電飾看板が目印の、地元で愛されるお店

パンダバルのおすすめの料理は“まん丸牛すじシチュー-deバケット”。名前の通りまん丸な見た目だが、その正体はマッシュポテトに包まれた牛すじ!濃厚なシチューと牛すじ、マッシュポテトの相性は抜群!ワインの品ぞろえもよく、友人や同僚とゆっくりおしゃべりを楽しみたいお店。

PANDA BAL(パンダバル)

☎0480-93-4332 ㉔白岡市小久喜736-4 1F 🕒17:00~24:00
📅不定休 ㊚JR白岡駅東口より徒歩1分



大吟醸 寒梅 2700円

KUKI

文政4(1821)年創業の老舗酒蔵

関東平野の中央に位置する久喜は、古くから酒造りに適した水と米の産地と言われてきました。全国鑑評会で多数入賞の折紙紙付き清酒の中には地元久喜市内の契約栽培米を使ったものも。「美味しく楽しい時間の提案」をモットーに、梅や杏子などの果実を使ったリキュールも展開中。

寒梅酒造

☎0480-21-2301 ㉔久喜市久喜中央2-9-27
🕒9:00~17:00 📅日曜日、月曜日、祝日(月曜日は営業の場合もあり)
㊚JR久喜駅より徒歩3分



HASUDA

明治16(1883)年創業以来、鰻一筋

日本の食文化・鰻食文化を受け継いできた歴史の重みを感じさせる老舗です。秘伝のたれは社長自身が丹精込めて仕込むそう。真心の込められた一品は、一度食べたら忘れられない味です。

川魚料理 魚庄 本店

☎048-768-2468
㉔蓮田市川島777
🕒11:00~21:00
📅無休(季節休業あり)
㊚JR蓮田駅東口より徒歩15分



KUKI

絶品!とろける!お肉

隠れ家のおしゃれなお店でいただくのは、美味しいお肉と多種のお酒。岩塩・マスタード・ソース・わさびなどをお肉の付け合わせにお酒が進む!

粹 MEAT KUN

☎0480-38-6672 ㉔久喜市久喜中央2-9-34中央ビル1F
🕒17:30~24:00 📅第2・3日曜日 ㊚JR久喜駅西口より徒歩3分

キテミテ!

**ありのみ
グルメ**



鰻重 特(お新香、お吸い物付) 3400円



つけ麺 750円

SHIRAOKA

各種メディアにも取り上げられる名店

「とにかくラーメンは熱いもの」という社長の想いが込められた一品。スープの表面にうすらと敷いた油によって、食べ終わるまで熱々の一杯を楽しめること間違いなし!個性的ながらも食べやすいラーメンにはいつも長蛇の列ができています。

もちもちの木 白岡店

☎0480-92-5001 ㉔白岡市西5-1-6 🕒11:00~25:00
📅年中無休 ㊚JR白岡駅西口より徒歩7分

KUKI

店主の温かい想いから生まれた特大グルメ

奥会津と言えばなんといってもこの“チョモランマ”!!6人前以上あろうこのお蕎麦は総重量約5kg。隣には直径約20cmものかき揚げが並ぶ。これらが出現すれば「おお〜。」という声を出さずにはられない。

奥会津

☎0480-22-9112 ㉔久喜市北青柳86-1 🕒11:00~15:00
📅水曜日 ※日曜日営業 ㊚JR久喜駅西口より徒歩22分(車で7分)



かきあげセット 998円(大盛+443円)



家族みんなが待ってま〜す!



編集後記

本誌は、埼玉りそな銀行の久喜支店・白岡支店・蓮田支店で働く若手メンバーで制作しました。久喜・白岡・蓮田地域はとても多くの魅力であふれています。プロジェクトを通じて、名所やグルメスポットを訪れたり、地域イベントに参加することで、地元の方々の温かさに触れた私たちは、その魅力を改めて実感することができました。

JR上野東京ラインが開通し、東京・熱海方面と乗り換えなしで行き来ができるようになった今、もっと多くの方に久喜・白岡・蓮田地域に足を運んでいただき、この地域の魅力に触れていただければと思っております。本誌がそのひとつのきっかけになれば幸いです。

参加メンバー



KUKI

有留優樹 遠藤由美 國司えり子

SHIRAOKA

荒川大輔 飯國沙織 三具美咲

HASUDA

岡村知美(リーダー) 遠藤光騎 佐藤朱梨 南木愛美



ものづくり職人・匠たち

久喜・白岡・蓮田地域の魅力はこれまでにご紹介したのものにとどまりません。ここでは、1/27(水)、28(木)にさいたまスーパーアリーナで開かれた『彩の国ビジネスアリーナ2016』に出展していた、蓮田市が誇るものづくり職人「蓮田の匠」を少しご紹介いたします。

田舎裏・祠職人 細井康司さん

素材選びから加工まで
一切の妥協を許さぬ一品

何十年、何百年も残るものづくりを合言葉に、素材探しから加工、制作まで全て一人で手掛ける細井さん。例えば自在鉤に使う竹は自ら竹林で採取。何時間もかけて掘り出し、さらに5~6年かけて乾かしてやっと素材になるのです。

お問合せ:工房大五郎
<http://www.hokora.com>

「蓮田の匠」プロジェクト(小規模事業者経営基盤強化事業)

独自のものづくり技術を持った事業者等の振興によって地域の活性化につなげるために行う蓮田市商工会内の事業。事業者同士のビジネスマッチングやコラボ商品の開発の推進、ホームページを通じた匠の技の発信を行っています。詳しくは<http://www.hasuda-takumi.com/>をご覧ください。

取材にご協力いただいたみなさま、本当にありがとうございました。

曾和靖夫さん 薪ストーブ職人

形を変えて工業用機械がよみがえる
環境にもやさしい薪ストーブ



再利用できないものかと考え編み出したのが薪ストーブ。実はこれがうってつけの利用方法だったのです。

お問合せ:樵焚炉(有)曾和製作所 薪ストーブ事業
<http://www.shobunro.com>

エンジンの電装部品作りを主業とする曾和さん。遊休マシーンを不景気で解体しなければならなかったとき、何とか再利用できないものかと考え編み出したのが薪ストーブ。実はこれがうってつけの利用方法だったのです。

(左下)タルトフリユイ 480円、(中央上)モンブラン 370円、(右)小さな粉ふきレンガ 390円



蓮田マラソン(P.9)に白岡から出店!



いがまんじゅう 126円

塩あんびん 231円

KUKI

埼玉県北部に古くから伝わる伝統菓子

砂糖を全く使わずに小豆本来の旨味・甘さを塩で引き出した「塩あんびん」。砂糖をつけて頂くと「ジャリッ」という食感が面白く、味の変化が楽しめます。五穀豊穡を祈念する夏祭りや厄払い、お祝いごとの時などに振る舞われたという「いがまんじゅう」も◎

愛宕茶屋

☎0480-22-4876 ☎久喜市久喜中央1-15-23 ☎9:00~17:30
☎月曜日 ☎JR久喜駅西口より徒歩4分

アニマルマカロン 1個 200円



蓮田マラソン(P.9)に出店しました!

HASUDA

街のかわいいパティスリー

かわいらしい店内正面のショーケースには季節のものから定番商品までスイーツがずらり。うさぎ、ブタ、カエル等の「アニマルマカロン」はお土産にもぴったりです。その他焼き菓子も豊富。

Patisserie Petite Balance (パティスリー プティバランス)

☎048-768-5522 ☎蓮田市御前橋1-7-21シャーマゾンK&T
☎9:30~19:30 ☎第1・3水曜日(季節変動あり)
☎JR蓮田駅西口より徒歩8分

キテミテ!

ありのみ スイーツ&スナック

SHIRAOKA

職人のセンスが光る「アットホームなお店」

お洒落な店内にはところ狭しとケーキやスイーツが並びます。オープンカフェではケーキをすぐに食べることができ、お母さん仲間や学生たちの憩いの場となっています。

ドゥーブルシェフ 白岡店

☎0480-91-0222 ☎白岡市篠津1984-1 ☎10:00~20:00
☎年中無休 ☎JR白岡駅西口より徒歩18分



久喜シュー 180円

KUKI

久喜駅の路地裏に佇むケーキ屋さん

予約殺到、生クリームカスタードがびっしり詰まった「久喜シュー」は売れ切れ必須の人気商品。サクサクした生地がやみつきです。

プレザン・パッセ

☎0480-24-4211 ☎久喜市久喜中央1-3-24 ☎10:00~20:00
☎不定休 ☎JR久喜駅西口より徒歩5分

薪あげ各 350円



KUKI

地元のお米、こめ油を使用した 社長こだわりの揚げせんべい

スティック状の薪あげが名物の高砂製菓。工場に隣接している直売店では割れせんを含め28種類の出来たてのせんべいや、お手頃なアウトレット品を購入できます。

高砂製菓

☎0480-23-1652 ☎久喜市北青柳1337-1 ☎10:00~18:00
☎第2・4日曜日、祝日 ☎JR久喜駅より車10分