

# 新座ブランド 認定品

新座を伝える「食」——ご紹介します





## 「新座ブランド認定事業」の創設に当たって

本市では、市のイメージ発信とともに、地域経済の活性化、市民の皆様のふるさと意識の醸成を目的に、平成27年度から「新座ブランド認定事業」に取り組んでいます。

第1弾は、「お土産になる『食』分野の商品」を対象に、特に優れた10品を、「新座ブランド」に認定いたしました。

いずれも新座にちなんだ素晴らしい商品です。ぜひ皆様にも「新座ブランド」を味わいながら、本市の魅力を再発見していただき、更に多くの方々に広めていただきたいと存じます。

平成30年2月 新座市長 並木 傑



# 新座を伝える逸品たち 「新座ブランド」が 誕生しました。

首都近郊にありながら、今なお豊富に残る武藏野の自然、野火止用水や平林寺に代表される歴史的文化資産、伝統芸能や多彩なイベントなど見どころはあるけれど、「新座といえばコレ！」と、自信を持って薦められるモノって…？

そんな疑問に答えるため、新座らしさを伝える素晴らしい商品、中でもまずは「食」分野の商品にスポットを当て、この度「新座ブランド」として認定しました。

認定品は、素材や製法、あるいはコンセプトなど、それぞれに新座との強いつながりを持った商品ばかりです。

おいしい！の感動と共に、新座にまつわるストーリーと、店主の皆さんの新座への深い愛情を伝えたい—そんな思いで選んだ品々をご紹介します。



## C CONTENTS 新座ブランド認定品 目次

酒	3
和菓子	6
洋菓子	9
麺	10
その他食品	12
販売店マップ	13
お買いもの情報	14

取扱店



吉田酒店

住所 新座市野火止7-4-32  
電話 048-477-1148  
時間 10:00~20:00  
休日 日曜日

案内図



発売元おぎはら(有)の萩原耕之進さんの  
櫻入れの様子。  
(有)佐藤酒造醸元にて)

7千情報

マルイファミリー志木1階食品館においても販売中。

酒



野火止用水の恵みへ 感謝の気持ちを込めた一本  
**「野火止」**

野火止用水の開削350年を記念して平成16(2004)年に発売された清酒「野火止」。

市内の深井戸水を100%使用し、米もあさか野農協内産米100%と地元の原材料にこだわっている。手作りで醸された無濾過の原酒のため、芳醇な香りと「クのある野武士のような力強さを感じさせる酒だ。

「おじいちゃん日本酒を納得できる価格で提供したいので、遮光紙には新聞紙を使用し、ラベルは自筆で作りました。」と話す発売元おぎはら(有)の萩原さん。味やネーミングのみならず、この新聞紙のパッケージも、新座らしく、里山の空気が感じられる趣と好評。

ひとくちコラム

野火止用水

野火止台地開拓者の大切な飲料水として、承応4(1655)年に、川越藩主であった松平伊豆守信綱(まつだいらいしのかみのぶつな)が臣家の安松金右衛門(やすまつきんえもん)に命じて玉川上水(東京都小平市)から分水したもの。現在、用水周辺には遊歩道が整備されていて、自然を楽しめる貴重な憩いの道になっている。全長約24kmで、志木市宗岡の水田を潤していた。

## 新友会

(会長 萩原耕之進)

### 吉田酒店

住所 新座市野火止7-4-32

電話 048-477-1148

時間 10:00~20:00

休日 日曜日

### 株式会社 伊勢宇

住所 新座市新座2-8-12

電話 048-481-0101

時間 8:30~21:00

休日 無

### (有)大黒屋酒店

住所 新座市畠中2-1-29

電話 048-477-4830

時間 9:00~22:00

休日 月曜日

現在は、市内3店舗の酒店から成る「新友会」で販売。



### アチ情報

原料となるさつま芋の栽培には、地元の農家の全面的な協力を頂いているほか、不足分については、市内にある十文字学園女子大学の学生が、地域の発展のために力を貸してくれている。

徹底的に地元にこだわった、まさに新座ブランドにふさわしい一品。

## 酒



さつま芋焼酎

# 「指月鳴」

ひとくじ「新座」にこだわった本格焼酎

しげつかつ



こののぼり旗を自印に。

ラベルは、平林禅寺の第24代住職・故野々村玄龍老師が揮毫したものです。「指月」は野々村老師の室号「指月庵」を意味している。「喝」は、禪門でよく用いられる「カーッ」。一切のものを払い除き、叱咤する言葉。人生の悩みや迷いを断ち切り、明るく素晴らしい未来を、という願いが込められている。

新座市内で栽培された紅あづまを100%使用し、割り水も新座市内からくみ上げられた深井戸水を100%使用。

新座市内で栽培された紅あづまを100%使用し、割り水も新座市内からくみ上げられた深井戸水を100%使用。

### 関東の名刹 平林寺

平林寺は、臨済宗妙心寺派の禪刹で、寛文3(1663)年、川越藩主・松平伊豆守信綱の遺志を継いだ子・輝綱によって、現在のさいたま市岩槻区から野火止の地に移された。約43haある境内林は国の天然記念物に指定されていて、武蔵野の雑木林の姿を今に留めている。また、紅葉が有名で、毎年秋が深まる頃には境内林が真っ赤に染まり、各地から多くの観光客が訪れる。

### ひとくじコラム

新座のおいしい水が生みだす、フルーティな香りと味わい

# 特別純米酒 「こぶしの里」

上品な香りと米の旨味が見事に調和し、  
まろやかで口当たりのすっきりした酒質  
に仕上がっている。フルーティで飲みや  
く、特に女性の支持が高い一品。

この「コブシ」の花にちなんで名付  
けられ、新座市制施行35周年を記  
念して発売されたのが「こぶしの  
里」。

新座の深井戸水を使用し、米は  
埼玉県産の酒造好適米「さけ武  
蔵」を100%使用している。  
地元の原材料、特に新座の水の  
おいしさを伝えたいという店主の  
思いが込められた一品だ。

黒目川や野火止用水のほとり、  
屋敷林・雜木林などに多くみられ  
るコブシの花。清潔で素朴な花は  
美しく、春を告げる花として古く  
から市民に親しまれてきた。また、  
コブシは拳(こぶし)として団結に  
も通じ、市民の連帯感の象徴にも  
なるところから市の花に定められ  
ている。



## 株式会社 伊勢字

住所 新座市新座2-8-12  
電話 048-481-0101  
時間 8:30~21:00  
休日 無

### 案内図



### チ情報

720mlで1,137円、1.8l  
で2,262円。ほかに、生酒もある  
(720mlが1,238円、1.8l  
が2,370円)。「おいしいお酒  
をお求めやすい価格で提供し  
てるので、ぜひお召し上がり  
ください。」と店主の萩原さん。



## 酒



## 和菓子

上品な味で多くのファンを魅了し続ける、献上の銘菓

### 有限会社 大吾

住所 新座市池田4-5-23(工場)  
購入(店舗)はこちら ↓  
住所 練馬区大泉学園町6-28-40  
電話 03-5947-3880  
時間 9:30~19:00  
休日 月曜日ほか不定休有

#### 案内図



#### チ情報

店内には、他にも美しい和菓子の数々が並ぶ。Facebookでは、季節の移ろいや日本の伝統文化の豊かさを感じさせてくれる情報が、目にもおいしいお菓子の写真とともに発信されており必見。

移転に伴い、現在工場は新座市、店舗は練馬区に所在。



1つ480円。都内のデパート等で毎日指定の定期販売を行っているほか、電話又はFAXでの注文も可。箱入りは2個から。本店では、ほかに黒糖味(黒爾比久良)も販売。

# 爾比久良

昭和天皇の御訪米に際し、当時アメリカに和菓子職人として派遣されていた創業者が製作を依頼され、現地アメリカで用意したお菓子が原型。以来、独自の味へのこだわりと、品の良さを感じさせるシンプルな形、何とも言えない独特の重厚感あるこの大きさを守り続けている。

創業の地である新座一帯の古名「にしきぐら」にちなんで名付けられた逸品は、新座市民の中にも多数の根強いファンを持つ。既に冠婚葬祭のお返しや地方への贈答に利用している市民も多く、この絶対的な品質と信頼性を有する一品は、新座のお土産として自信を持って贈ることができる、正に銘菓。



## 和菓子

### 菊 扇

**住所** 新座市新座3-3-18-101  
**電話** 048-477-5820  
**時間** 9:00~18:30  
**休日** 月曜日

#### 案内図



#### アピール情報

店主の伊藤さんご夫妻。新座団地商店街の一角に店を構え、地元の人たちに愛されて40年。「にいざ雛子」のほか、素朴な和菓子やおにぎり、おこわなど、昔からの味を求めて市内外からファンが通ってくる。



「祭りの日の、お雛子のあの賑やかな感じを思い浮かべながら作っています。」という店主の思いが伝わってくるようで、楽しいひとときには皆でほおばるのにふさわしい、地元で長く親しまれている看板商品。日持ちも良く、手土産として重宝されている。

サクサクした皮の食感は和菓子には珍しく、栗の粒が入った白あんとマッチしている。洋菓子のようでもあり、子どもにも人気で、お土産にも好適。1個151円。箱詰めもある。

# にいざ雛子

40年前から販売しているオ

リジナル銘菓で、栗を練り込んだ白餡を皮で包み、砂糖をまぶしたほど良い甘さの和菓子。

名称の「にいざ雛子」は、新

座最古の神社の一つである地

元の大和田氷川神社に古くか

ら伝わる伝統芸能「大和田雛

子」に由来している。

## 大和田氷川神社の夏まつり－はだか神輿と大和田雛子－

7月下旬、大和田氷川神社で奉納(披露)される市の指定文化財「大和田雛子」と「はだか神輿」。「大和田雛子」は曲目が豊富で、おかめ・ひよっこ・狐・獅子などの面をつけた踊りもつく。「はだか神輿」は別名「荒神輿」とも呼ばれ、白ふんどし・白足袋・白腹巻の若衆たちが、神輿を高く持ち上げたり、地上すれすれに落としたりしながら、神社の境内や外を練り歩く勇壮なもの。いずれも、地域の人々によって大切に引き継がれている伝統芸能だ。

### ひとくちコラム



## 平野

**住所** 新座市石神4-7-14  
**電話** 042-471-6505  
**時間** 8:00~21:00  
**休日** なし

### 案内図



### チ情報

昭和45年の市制施行の記念式典の引き菓子にと役場から大量発注があった際、「うちはそんなに一度にたくさん作れないから断ったんだよ。」と話すご夫妻。そんな控えめな人柄を表したような最中。一つずつ丁寧に作られるその味は、「食べたとき、心が豊かになる和菓子」と謳う理由がよくわかる。二代目にも大切に引き継がれていくだろう。

## 和菓子



ふつくらとした上品な形に、香ばしい皮、餡、栗の豊かな風味がホッとさせてくれるなごみの最中。昭和45（1970）年、新座市が誕生する1か月前に生まれ、この味と形を守り続けている。

防腐剤を使用していないため、地方発送等はしていないが、もうつた方が「おいしかったので。」とわざわざ遠方から自分で買ひに来ることもしばしば。「嫁いでいった娘さんが『この味が恋しくて。』と久しぶりに来店されました。」というエピソードは、地元の人々に真に愛されている証拠。

これからも変わらずに守り続けてほしい、ふるさとのやさしい銘菓だ。

# 栗せんざい最中

餡は小倉のほか、抹茶、きんとんの3種類。いずれも中に栗が丸ごと1粒入っている。各種1個184円。箱詰めもあり、贈り物にも最適だが、自分用にもどつい買ってしまう、手ごろ感がうれしい一品。

## 洋菓子



### PATISSERIE Liante (パティスリー リアント)

住所 新座市畠中1-11-51  
電話 048-482-6122  
時間 10:00~19:00  
休日 火曜日、第2水曜日  
(祝日の場合翌日休み)

#### 案内図



#### フチ情報

オーナー・パティシエールの三田さん。長年の夢をかなえ、地元・新座に店を構えた。フランスのどこかの街のケーキ屋さんにいるかと錯覚するセンスの良い店内では、イートインも可。散策の際にぜひ立ち寄りたい。



贈り物に最適な5個入りは  
1,100円。バラは1個  
190円。

社中十世家元・石山裕雅師からの  
「公演の引き菓子になるものを」  
との依頼と、「新座土産になるス  
ウェーツ」との店主の思いが見事  
にコラボレートした逸品。  
パッケージには、ニンジンと、里  
神楽で使われる笛・太鼓鉦など  
がデザインされており、細部にま  
で店主のセンスの良さと郷土への  
思いを感じられるおしゃれな新座

## SATOKAGURA

# 里神樂

パーティーシェールのセンスが光る、  
郷土への思いが詰まったスウェーツ

バターを一切使わず、代わりに  
アーモンドブーラルを使用し、そ  
こへ新座産のニンジンをたっぶり  
混ぜ合わせ、じつとりとした食感  
に焼き上げられたにんじんケーキ。

イス・アールガウ地方の伝統菓  
子をヒントに、武州里神楽「石山  
ウェーツ」との店主の思いが見事  
にコラボレートした逸品。

#### ひとくちコラム

#### 伝統芸能「武州里神楽」

石山社中による里神楽は、江戸時代後期から10代にわたって相伝されているもので、関東でも伝統がある神楽。武藏・江戸・相模に広く名を馳せたことから「武州里神楽」と命名され、市の無形文化財第1号に指定されている。毎年春には、大和田氷川神社、神明神社、野火止氷川神社の3か所の例祭で披露されている。



(有)村上朝日製麺所

**住所** 新座市池田3-3-20

電話 048-478-3881

時間 9:00~17:00

休日 十・日曜日 祝日

### 工場のため來店前に要電話

案内図



プチ情報

市内外のさまざまなイベントに積極的に出店するなど、にんじんうどんを通じて地域の活性化に長年取り組んできた村野さん。既に学校給食に取り入れられているなど、ニンジン嫌いの子どもでもおいしく食されているにんじんうどんだが、村野さんは、公民館講座等で講師を務めるなど、これからもその熱い思いで、にんじんうどんがますます広まることを目指している。

麺



「ソラトコロ」と地域の食文化が融合した新座名物  
**にんじんうどん**



新座産の質の高い「ニンジン」と、昔から人が集まるときにはうどんを打つておもてなしをするという、地域に根付いた「手打ちうどん」の食文化を融合させた、正に新座を代表する名物。鮮やかな彩り、ツルツル・シコシコとした食感で、「ニンジンの香り」と甘さがほんのり漂つ。

麵に使うのは、平林寺の落ち葉の堆肥を使って市内の契約農家が栽培した「ニンジン」。形が崩れた規格外の品を仕入れ、手作業ですりおろしたニンジンは、小麦粉に対して30%の割合で配合するため、にんじんうどん一人前で大人が一口に必要なカロリーノの約半分を摂取することができるほど栄養価が高い。「派手さはなくともまた訪ねたくなる新座のよう」に、どこかほっとする一品として、じわじわとファンが増えています。」

こうした店主の言葉にも思わずうなづけてしまう納得の一品だ。

### にいざの特産・ニンジン

関東ローカルの水はけの良い大地をもつ新座市は、根菜類の栽培に適しており、中でも高品質のニンジンが多く収穫されている。新座で育ったニンジンは「肌がきれい」と言われており、滋味あふれる「美人」のニンジンは、根はもちろん、葉までおいしい。

そばのような色と独特の香りが特徴の

# 「じぼううどん

2人前、270g入り  
で270円。ゆでる  
前の生麺からも、十  
分にごぼうのいい  
香りが漂う。



## 麺



### めんナミキ

住所 新座市池田4-7-31  
電話 048-477-6016  
時間 8:00~13:00  
休日 月曜日、祝日

#### 案内図



#### チチ情報

「うどんは小麦粉と水と塩で作るもの」という常識にとらわれなかつたことが、このオリジナルのうどんの開発につながった。」と語る、アイデアマンの店主の並木さん。

「うどんを食べるだけで食物繊維がとれれば一石二鳥！」と、家庭で手打ちうどんを打つて実際にひらめいた店主が、家で作っていた様々な種類の野菜をうどんに混ぜてみることにしたのが誕生のきっかけ。

いろいろな野菜を使って試作する中、最もアシメしたのが「ボウを練り込んだ「じぼううどん」」。

「ボウを皮ごと、水を入れずにジューサーにかけ、絞った「ボウ汁」を小麦粉と塩と混ぜてつる。水を一切使用していないため、「ボウの香り」がしっかりと楽しめる。色も「ボウ色」であるでそばのよう。茹でてから時間が経つにつれ、この色はどうぶん濃くならないといった。

皮を削いでしまうと味も口臭も薄れてしまうため「ボウを丸ごと絞つており、栄養価も高い。新座産の「ボウ」を使用した品は、うどんのまち新座にふさわしい、ヘルシーなお土産として好評だ。



## その他食品

新座の新鮮野菜とセットで贈りたい

# たね坊のぬか床

既に熟成されたぬか床と、酸味調整用の煎りぬかがタッパーにセットされている。1セット1,512円(店頭販売時)。足しぬかやお手入れセットなども別途販売されている。



愛情いっぱいの家庭料理で育つ  
た店主が、特に大好物だったのが、  
近所でも評判だった母のぬか漬け。  
若い人にもおいしいぬか漬けを  
食べてほしいと試行錯誤を重ね、  
冷蔵庫で保存すれば毎日かき混ぜ  
なくとも美味しいぬか漬けが食べ  
られる商品を開発した。

既に各種メディアで度々紹介さ  
れているほか、インターネット通販  
サイト「楽天市場」で「グルメ大  
賞」等を受賞している実力派。  
これを使えば、新座の新鮮野菜  
を手軽に自宅で味わえる—そんな  
新座野菜の広報大使として、今後  
ますますのヒットを期待したいア  
イデア商品だ。

### 案内図



### チチ情報

「40年継ぎ足したぬか床に、  
父の幼少期のあだ名“たね坊”  
を商品名としてつけました。」  
という染野さん。家族の思いが  
たっぷり詰まっている。

### ひとくちコラム

### にいざの新鮮野菜

新座市は首都近郊にありながらも農業が盛んで、ホウレンソウ、ニンジン、サトイモのほか、季節によりさまざまな野菜  
が収穫されている。2つの大きな直売所と80件を超える庭先直売所が点在しているため、散策しながらお気に入りを見  
つける楽しさも味わえる。

## 販売店マップ

# 新座ブランド お買い物のMAP

“新座めぐり”的楽しみが、  
また一つ増えました。  
散策の途中、各店舗にぜひ  
立ち寄ってみてください。  
店主とのすてきな出会いも、  
自慢の逸品においしさを  
添えてくれるでしょう。

- ① 清酒「野火止」／吉田酒店
- ② さつま芋焼酎「指月鳴」／新友会
- ③ こぶしの里／株式会社 伊勢宇
- ④ 爺比久良／有限会社 大吾
- ⑤ にいざ雑子／菊扇
- ⑥ 栗せんざい最中／平野
- ⑦ SATOKAGURA室神祭／パティスリーアント
- ⑧ にんじんうどん／(有)村上朝日製麺所
- ⑨ ごぼううどん／めんナミキ
- ⑩ たね坊のぬか床／(有)朋友商事
- ★ 新座農産物直売センター「とれたて畠」



### 新座ブランド認定品が集まる 新座農産物直売センター「とれたて畠」

住所 新座市野火止6-1-48(ふるさと新座館1階)

電話 048-483-7200

時間 (平日)10:00~17:00 (土・日・祝日)9:00~17:00

休日 月曜日、年末年始

HP <http://www.niiza.net/tokusan/nousan/chokubai/>

※ 一部取扱いのない商品もあります。



## お買いもの情報

# 新座ブランドお買いもの情報

平成30年2月現在

認定品名	税込価格	事業者名	問合せ	定休日	駐車場	地方発送	賞味期限	保存方法	掲載頁
清酒「野火止」	1,400円 (720ml)	吉田酒店	048-477-1148	日	○	○	—	冷暗所	3
さつま芋焼酎「指月鳴」	1,620円 (720ml)	新友会 (吉田酒店)	048-477-1148 (吉田酒店)	—	—	○	—	常温	4
こぶしの里	1,137円 (720ml)	株式会社伊勢宇	048-481-0101	無	○	○	—	常温	5
爾比久良	480円	有限会社大吾	03-5947-3880 (店舗)	月ほか 不定休有	○	○	5~7日	時期により 常温・要冷藏	6
にいざ団子	151円	菊扇	048-477-5820	月	○	○	10日	常温	7
栗せんざい最中	184円	平野	042-471-6505	—	×	×	4~6日	時期により 常温・要冷藏	8
SATOKAGURA里神楽	190円	パティスリーリアント	048-482-6122	火・第2水	○	○	10~14日	常温	9
にんじんうどん	324円 (200g)	㈲村上朝日製麺所	048-478-3881	土・日	○	○	1年	常温	10
ごぼううどん	270円 (270g)	めんナミキ	048-477-6016	月・祝	○	○	7日	要冷藏	11
たね坊のぬか床	1,512円 (店頭販売時)	㈲朋友商事	042-472-3275	土・日・祝	○	○	6ヶ月	常温	12

## あの“みきママ”さんも 太鼓判!

おうち料理研究家として、現在、テレビなどで活躍中の新座市観光親善大使・藤原美樹(みきママ)さんも、新座ブランド認定審査に参加しました。

プロの料理研究家のあたたかくも厳しい目による審査をパスした認定品は、みきママさんも納得の、自信を持っておすすめできる逸品ぞろいです。



このマークを  
印に!



新座ブランド認定品や新座ブランド認定事業をPRするため、市内にある埼玉県立新座総合技術高校デザイン専攻科の松浦茉優さんが制作した作品を、新座ブランドのロゴマークに決定しました。

新座市の花であるコブシの花をモチーフに、黒地に金の色づかいや、筆でかいたような文字を用いることで、高級感を出し、和の雰囲気や職人の手作り感を演出しています。

もっと  
知りたい!

にいざの観光情報はこちらでご確認を

新座市産業観光協会ホームページ <http://www.niiza.net>

<問合せ>新座市シティプロモーション課 ☎048-424-4686

本文中の価格表示は税込みです。また、商品等に関する情報は平成30年2月現在のものです。  
販売店によっては価格が異なることがあります。



- 発行日 平成30年2月
- 発行 新座市シティプロモーション課  
〒352-8623 埼玉県新座市野火止一丁目1番1号  
電話 048-424-4686  
URL <http://www.niiza.net/>
- 撮影協力 赤川 治男
- ※本誌の無断転載・複製を禁じます。