

TAKE FREE

ちょっと、旅に出よう。

夏・秋  
2020



つなぐ  
みんなの  
笑顔

SMILE bySYO

KINBUE SYU PAI



発酵ってすごい！

contents

04 特集1

## 発酵ってすごい!

おいしくて、体にやさしい埼玉の身近な発酵食

私たちが埼玉で発酵食をつくり続ける理由

体験スポット

ITEM INDEX

13 SAITAMA GOOD NEWS

14 特集2

## 所沢さんぽ

所沢の観光・おみやげ情報

18 COLUMN & INFOMATION

19 TRAIN STATION

20 埼玉の歳時記

22 埼玉おでかけ地図&PRESENT

企画・編集 / Sakurai Printing

デザイン / Nobuhiro Tajima

取材 / Sachi Inoue

モデル / Rinan Mizutani

撮影 / Kanako Nakamura

スタイリスト / Shiori Hikida, Eimi Watabiki

ヘアメイク / Shiori Hikida

衣装協力 / marble SUD 恵比寿本店 ☎03-5725-3755

(P11、14、15、17)

本頁 撮影地：三富今昔村（三芳町）



### 読者の皆様へ

埼玉県観光情報誌「ちょこたび埼玉」をご覧くださいありがとうございます。今号は令和2年5月末から6月にかけて取材した内容をまとめております。新型コロナウイルスの影響により、掲載店舗、企業、施設、イベント等の営業時間や開催予定、内容が取材時と異なる可能性がありますので、予めご了承ください。ご活用際には、最新の情報をインターネットなどでご確認くださいませようお願いします。(誌面内に記事紹介先の情報へリンクするQRコードを掲載しておりますのでご活用ください。)

なお、商品等の価格(税込)はすべて取材時のものです。また、HPのURLは広告等一部を除き、http://、https://を省略しております。

ちょこたび  
旅に出よう。

日常にかくれた  
新しさに出会うときめき

寄り道で見つけた素敵なお店  
ちいさな発見、温かなふれあい  
心躍るちょこつとお出かけ

そんな旅が増えますように

まだ知らない埼玉に  
会いに行ってみませんか?

「発酵」と聞いてもピンとこないという人もいるのではないだろうか。しかし、発酵は私たちにとって実は身近な存在。特に食卓での存在感は大きく、発酵食を食べない日はないと言っても言い過ぎではありません。

みそ、しょうゆ、酢。これらはすべて発酵によって生まれた調味料です。和食の定番のぬか漬けや納豆、日本酒や焼酎などのアルコールも含めると、私たちは毎日何かしらを口にしていると思えます。

発酵文化は日本だけのものではなく世界中に存在しています。ヨーロッパでは、チーズやパン、ワイン。アジアでは中国の紹興酒や韓国のキムチが有名です。世界初の発酵食は牛乳からたまたまできたヨーグルトだそうです。



中国では塩漬け食材を発酵させた「醤（ひしお）」がつけられ、これが大和時代に日本に伝えられたのではないかともいわれています。

古の知恵が生んだ発酵文化は日本中に広がり、埼玉でも根つきました。みそやしょうゆ、日本酒などは、それぞれの醸造所によって味や風味が1つ1つ違います。伝統を守りながら丁寧につくられ続けている埼玉の発酵食。その魅力にふれることで、日々の暮らしもきつと豊かなものになるのではないのでしょうか。



# 発酵ってすごい!

今号のちょこたびでは、話題の“発酵”に大注目!  
 「埼玉の発酵」をキーワードにあちこちを訪ね歩いてきました。  
 発酵食づくりを通して知る、つくり手の思いやその土地のこと。  
 新たな出会いや発見に心躍る“ちょこたび”ができました。  
 みなさんもこれをきっかけに  
 埼玉の発酵文化の魅力を肌で感じてみてください!

## 健康

発酵過程を経た食品は  
 からだにいい菌や栄養価UPなど  
 うれしい効果がいっぱい!

## 楽しい

見て、知って、味わって  
 発酵体験は  
 とにかく楽しい!

## おいしい

風味や香りを高めた  
 発酵食に  
 あなたもきっと夢中に!



世界一の長寿国といわれる日本では健康への関心から「発酵」に対する興味が増し、メディアでもよく取り上げられ、注目を集めています。その注目の発酵をまずは簡単にまとめたいと思います。古くから続くといわれる人間と発酵の深く長いつきあい。発酵とは、微生物の働きかけによって物質が変化することです。それが人の役に立つものだと、発酵、有害だと、腐敗、です。つまり微生物が有益に働き食品が発酵した場合、食品の保存性が高まり、香りがアップ。そしておいしい味に変身するというすごい利点があるのです。たとえば、私たちになじみのある微生物の、乳酸菌。これが正しく作用すると、牛乳からヨーグルトやチーズが生まれます。そして、ヨーグルトには腸内の環境を整える働き、チーズには吸収しやすいカルシウムが含まれるなどのメリットがでてくるのです。日本の発酵食

## 健康的と注目される発酵食 いったいなにがすごいの？

例えば、腸に働きかけるとされるぬか漬けやみそも乳酸菌の働きによって醸しだされるものなのです。

ほかに日本では、しょうゆ、日本酒、かつおぶし、納豆などの食材が発酵によって数多く生みだされていますが、いずれも、発酵の効果によって香りがよくなったり、栄養効果がアップしたり、長い期間保存ができるようになっていっています。そして、これらの食品は「健康的」といわれる和食文化において、欠かせないものになっているとも言えます。

## 歴史も魅力もある発酵食のあれこれにふれられる埼玉

長い歴史と多くの利点を持つ発酵食ですが、埼玉県内をみると日本酒の蔵元が35蔵、古くから続くみそやしょうゆの醸造所も点在しています。

埼玉でこれらの製造が盛んだった理由は、荒川と利根川という2つの大きな川があり豊かな水があること、また、これらの水路を通して近隣県からの米や大豆

## 埼玉の醸造の現場を訪ね、新旧の発酵を体験すべし！

みそやしょうゆ、日本酒などの日本ならではの発酵食だけでなく、今、埼玉ではこれ以外の発酵食も製造されています。たとえばビールがそのひとつです。所沢市や川口市、東松山市などで、オリ

の仕入れがしやすかったこと。さらに、江戸という製品の大量消費の場が近かったことなどが理由とされています。

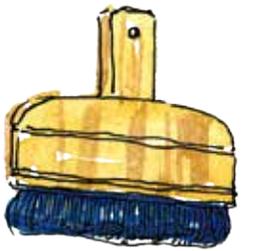
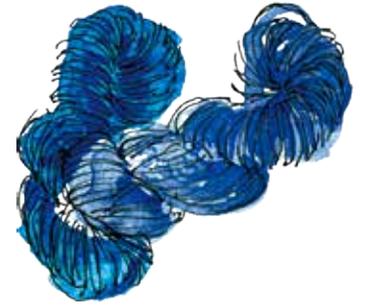
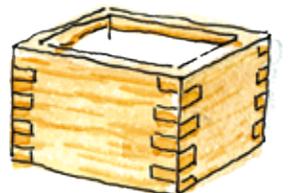
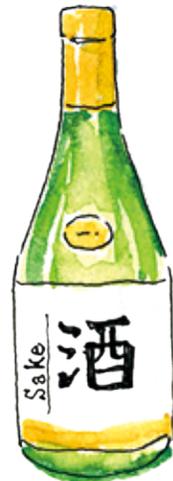
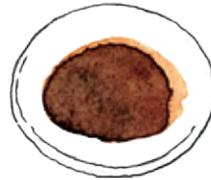
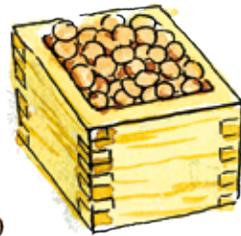
ちょこたびでも今回、県内各地の日本酒、みそ、しょうゆの醸造所を訪ねて、製造の様子を見たり、製品を味わったり、つくり手の話を聞くことができました。江戸時代に創業し200年を越える蔵などもあり、その歴史の長さや伝統を受け継ぐ姿勢に驚きの連続！

また、県内各地の蔵の多くが消費者と近く、見学や体験ができるオープンな姿勢を持っています。そして、県内をめぐることで発酵食をさまざまな角度から楽しめるよい環境があると感じました。

ジナリテイのあるクラフトビールが生まれています。

また、健康的でおいしいと評判のある「KOMBUCHA」という紅茶と緑茶を使った発酵飲料をつくる場合も川口市にあります。新たな発酵食を体験することもできます。もっと深くみていくと、食べ物以外にも県内で行われる、伝統工芸の武州正藍染（藍染）も実は発酵から生まれる産物なのです。

製品をただ口にしたり、使ったりするだけではなく、実際につくられるところを訪ね、自分の目で製造過程を見てつくり手とふれあうこと。こうすることで、発酵のおもしろさや魅力をさらに感じる事ができると思っています。これを機に、埼玉の発酵文化をめぐってもらえたら、ちょこたびにとってこんななうれしいことはありません。



HAKKO!  
saitama

おいしくて、体にやさしい  
埼玉の身近な発酵食

**みそ Miso**  
平安時代から食べられていたみそ。米、麦、豆と原料はいろいろだが、埼玉では米みそ・麦みそがつくられている。

**日本酒 Sake**  
米・麴・水から生まれる日本酒。県内には現在も35もの蔵元があり、製造量も多い酒どころである。

**しょうゆ Soy sauce**  
濃い口や薄口など、地域性のある調味料しょうゆ。埼玉では丸大豆を使ったコクのあるしょうゆがある。

**発酵漬物 Pickles**  
発酵漬物（梅干しは発酵しない漬物）は日本が誇る発酵食の1つ。埼玉では秩父のしゃくしな漬けが地元では食卓の定番。

**ビール Beer**  
麦芽酵素を利用してつくるビール。埼玉からも個性的なクラフトビールがたくさん生まれている。

**藍染 Indigo dye**  
食べ物以外にも発酵はかかわり、発酵によって発色する染物の1つが藍染。武州正藍染は県内の伝統工芸としても有名。

参考文献  
「発酵」のことが一冊でまるごとわかる | ベレ出版  
[47 都道府県・伝統調味料百科] 丸善出版  
「発酵食品への招待—食文明から新展開まで—」 蒙草房  
「女子栄養大学の誰も教えてくれない発酵食のすべて」  
エクステナレッジ



# HAKKO! saitama

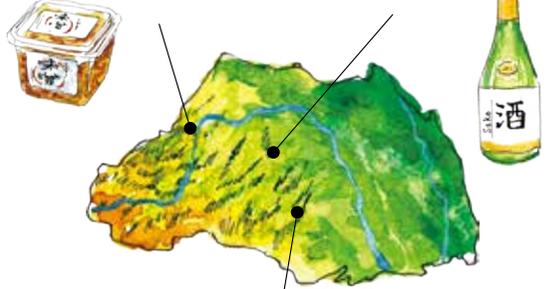
## 私たちが埼玉で 発酵食を つくり続ける理由



長きにわたり伝統を受け継ぎ、  
発酵食をつくり続ける蔵元。  
今回はみそ、しょうゆ、日本酒の  
若きつくり手を訪ね、  
埼玉の発酵の文化を守り、  
未来へとつなげていくための思いや  
ビジョンをお話してもらいました。

### 新井武平商店（皆野町） 帝松 松岡醸造（小川町）

大麦や大豆がとれ、盆地であることから冬と夏の寒暖差が大きくみそづくりに適した環境。  
秩父山系の硬度が高く、ミネラルが豊富な水が湧く、日本酒づくりによい条件が揃った地。



**笛木醤油（川島町）**  
四方を川に囲まれきれいな水が豊富にあり、古くは大豆や小麦をつくる農家がたくさんあった場所。

秩父の伝統の味を守りながらも、今に合うみそのあり方を見つけて

新井武平商店 新井高広 専務取締役



1929年(昭和4年)創業。新井武平商店4代目。秩父の美味しい水と厳選した素材を使い、みそづくりを行う。みそを使ったせんべいなどの商品開発や川越への出店など、伝統を守りながらも新たな試みを続けている。



弊社は1929年から変わらない製法でみそを醸造しています。関東では、米みそが一般的ですが、秩父では「武甲山の見えるところではよい大豆と麦がとれる」といわれ、昔は自分の家で、麦みそをつくる文化がありました。九州地方では甘めの麦みそが使われますが、大麦を使った八丁味噌のような酸味のある麦みそは、秩父らしい発酵食だと思います。弊社では米みそもありますが、麦の方を好んで買われる方がたくさんいます。麦みそは、米みそと合わせてみそ汁にするとうまさを引き立て、魚料理ではくさみを消してくれるのです。1年以上なか

せることからアミノ酸量が豊富で、うまみとコクがあるところが特徴。米みそにくらべ手間はかかりますが、秩父の伝統的なこのみそをこの地でつくり続けたいと思っています。  
時代とともに家族の形や食文化が変わり、求められるものも変化しています。みその使用量は減少傾向にある反面、高くてよいものを使いたい方が増えてきました。伝統を守りながらもニーズに合ったもの、みそを使った関連商品を発信することで、弊社のみそに興味をもってもらう。そこから支持してくれる方が増えていってほしいと思っています。



### 秩父みそ



**新井武平商店**  
① 埼玉県秩父郡皆野町大字皆野1120-2  
② 0494-62-0032  
③ 9:00~17:00 / 定休日 水曜  
④ 秩父鉄道「皆野駅」から徒歩1分  
寄居皆野有料道路「皆野大塚IC」から車で5分  
www.chichibu-miso.jp

地域とともに歩み  
笑顔をつくる蔵でありたい

笛木醤油 十二代目当主 笛木吉五郎 社長



1789年(寛政元年)創業。約230年の歴史をもつ老舗のしょうゆ蔵の12代目。お客様とつくり手とのつながりの場として、「金笛しょうゆパーク」の開業や海外へのしょうゆの輸出などさまざまな挑戦をしている。



四方を川に囲まれ豊かな水源があり、大豆や小麦をつくる農家がたくさんあった川島町で弊社はしょうゆづくりを始めました。私で12代目になりますが、家業を継ぐ気持ちで芽生えたのは留学先でのこと。アメリカで「金笛しょうゆ」に出会ったことが人生を変えました。急逝した父の「世界にしょうゆのおいしさを広げたい」という思いにふれ、蔵を継ぐことを決めたのです。  
大手のしょうゆはさっぱりとしたものが主流。しかし、弊社のしょうゆは昔ながらの発酵熟成の長さもあり、濃厚でコクがあります。しょうゆには濃い口や薄

口など5つの種類がありますが、いずれも地域の食文化と一緒に発展してきました。ほかには「特製をいかし」「笛木さんでなければ」といってもらえるよう、お客様や地域の方とのつながりを大切に、古くからしょうゆづくりが盛んだったこの地で力を尽くしたいと思っています。  
昨年オープンしたしょうゆパークのコンセプトは、しょうゆでつなぐみんなの笑顔。心をこめて笑顔でしょうゆをつくり、お客様や地域の方を笑顔にできる蔵をめざしています。そして、しょうゆ醸造をきっかけに川島町、埼玉県発展の一助になればと考えています。



### 木桶 初しぼり



**笛木醤油**  
① 埼玉県比企郡川島町上伊草660  
② 049-297-0041  
③ 10:00~17:00 / 定休日 なし  
④ 圏央道「川島IC」から車で約5分  
www.kinbu.jp

創業者が目をつけた「いい水」で  
広く愛される日本酒をつくりたい

帝松 松岡醸造 松岡奨 専務取締役



1851年(嘉永4年)創業の老舗酒蔵の7代目。現在は若い世代に向けた新しいタイプの商品開発や明治時代の蔵を改装した酒蔵レストランの運営などを精力的に行う。また、日本酒を通して地元の活性化にも力を注ぐ。



創業者の松岡祐工門は越後出身で実家は酒づくりに関わる家柄。その祐工門が交通の要衝としてにぎわい、米が集まり、酒の消費が盛んなこの町で蔵を起こしました。  
ここには、秩父山系を源とする水が石灰岩を何十年もかけて流れ、ミネラルが豊富な硬水となって湧いています。硬水は日本酒の発酵に欠かせない酵母の働きを活性化させる力を持ちます。業界でトップクラスの硬水とされる小川町の水は、日本酒づくりに最適なものです。恵まれた環境でつくる「帝松」は、フルーティーで甘みのある味。ここは山の

すそので、冬寒く夏暑い、酒づくりに適した地ですが、近年は伝統的な方法に新たな技術を加えています。温度を下げ、時間をかけて発酵を行う。低温発酵の技術で香り高いお酒をつくらせているのです。私が入社して11年。初代が見極めたこの地でこの先も酒づくりを続けていきたいと思っています。新たなチャレンジでは、3年前から地元農家さんと一緒に完全無農薬のお米をつくり、それでお酒を仕込んでいます。日本酒になじみのない世代にもうまくアプローチし、生まれ育ったこの地を日本酒を通して盛りあげていきたいと思っています。



### 帝松 黍と霽れ(ケトハレ)



**帝松 松岡醸造**  
① 埼玉県比企郡小川町大字下古寺7-2  
② 0493-72-1234  
③ 9:00~17:30 / 定休日 なし  
④ 東武東上線「小川町駅」から徒歩で25分  
関越自動車道「嵐山小川IC」から車で約15分  
www.mikadomatsu.com

・各所において見学や体験、イベントなど実施しておりますが、多くが不定期開催・要予約となっております。詳細は各所へ直接ご確認のうえお出かけください。  
・酒造所を訪れる際は公共交通機関をご利用いただくなど、飲酒運転をなさらないようご留意いただきますようお願いいたします。

## 川島町

クーポン ※1回のみ使用できます。  
本誌持参で2,000円以上のお買い物・お食事で「金箔しょうゆパーク」プレゼント ※2020年9月31日まで

### 食べる・学ぶ・買う・あそぶ 笑顔になれる“しょうゆパーク”

食事や買い物、「金箔しょうゆ楽校」という無料の見学までできる楽しいスポット。見学時間は30分で当日受付。定休日がないので平日でも遊びにいきます。



12代目の私も  
みなさんをお迎え!



「金箔しょうゆパーク」

## 東松山市

### コエドビール学校で ビールのおもしろさを知ろう!

コエドブルワリーの工場で開かれる人気プログラム。ビールの知識を学び、試飲もできます。参加者は20名限定で参加費は2,000円。8月から再開予定。



最後にテストも!  
満点めざしてください!



COEDOクラフトビール醸造所

## 小川町

### お酒や仕込み水の 試飲もできる酒蔵見学を開催

「帝松」や日本酒について知ってもらうために案内人つきの酒蔵見学を開催。所要時間は30分～1時間。2月の帝松酒蔵まつりにはたくさんの方がやります。



見学は予約制で  
1人からでもOK!



帝松 松岡醸造

## 神川町

### 見学以外にもみそづくりや しょうゆ搾りの体験も!

有機豆腐を使った創作料理が食べられる紫水庵や、しょうゆやみそを購入できる稚庵などの施設も充実。見学や体験と合わせて1日ゆっくり過ごすごができます。



おこししょうゆ、  
あじさいしょうゆ、  
あじさいみそ



ヤマキ醸造

## 熊谷市

### アットホームな雰囲気蔵で 楽しいひとときを!

見学会や蔵コンサートなどのイベントを行い多くの人に愛される酒蔵。不定期でアイデアのつまった催しなどを開催するので、問い合わせからお出かけください。



うちにくるだけで、  
元気になりますよ!



権田酒造

## 川口市

### 体にやさしい発酵ドリンクを 「大泉工場」で徹底調査!

健康的といわれ注目される新しい発酵ドリンク KOMBUCHAの醸造所と試飲ができるタブルーム。敷地内にはカフェやテラスもあり、とても心地よい空間。



昆布茶じゃないよ  
コンブチャだよ!



大泉工場「KOMBUCHA SHIP」

## 飯能市

### 発酵のおいしさ・楽しさを 満喫できる新スポット誕生!

ショップ、レストラン、カフェ、体験施設が1つになった発酵食品のテーマパーク。豊かな自然の中で発酵にちなんだあれこれ楽しめます。オープンが待ち遠しい!



発酵・健康・食の魔法!!! OH!!!

発酵ライフを  
ナビゲートする  
素敵な体験

# HAKKO! saitama 体験スポット

こんなにたくさん!



### ヤマキ醸造

- ① 埼玉県児玉郡神川町大字下久原955
- ② 0274-52-7000(平日)0274-52-7030(休日)
- ③ 見学は不定期で要予約
- ④ 関越自動車道「本庄・児玉IC」、または「藤岡IC」から車で約25分

www.yamaki-co.com



### 金箔しょうゆパーク

- ① 埼玉県比企郡川島町上伊草660
- ② 049-297-0041
- ③ 10:00～17:00 / 定休日 なし
- ④ 圏央道「川島IC」から車で約5分

www.kinbue.jp



### 権田酒造

- ① 埼玉県熊谷市三ヶ尻1491
- ② 048-532-3611
- ③ 見学は不定期で要予約
- ④ JR高崎線「籠原駅」からタクシーで約10分

www.gondasyuzou.com



### COEDO クラフトビール醸造所

- ① 埼玉県東松山市大谷1352
- ② 0570-018-777
- ③ 隔週土曜・要予約(14:00～16:00)
- ④ 東武東上線「東松山駅」から市内循環バス(大谷コース)約20分「網張戸」下車すぐ

www.coedobrewery.com



### 大泉工場「KOMBUCHA SHIP」

- ① 埼玉県川口市領家5-4-1
- ② 048-222-1171
- ③ 見学は不定期で要予約
- ④ 埼玉高速鉄道「川口元郷駅」から徒歩で25分

www.oks-j.com



### 帝松 松岡醸造

- ① 埼玉県比企郡小川町大字下古寺7-2
- ② 0493-72-1234
- ③ 見学は不定期でHPから要予約
- ④ 東武東上線「小川町駅」から徒歩で25分 / 関越自動車道「嵐山小川IC」から車で約15分

www.mikadomatsu.com



### 発酵、健康、食の魔法!!! OH!!!

- ① 埼玉県飯能市飯能1333
- ② 042-975-7001(代表)/042-975-7771(レストラン)
- ③ 定休日 月曜(祝祭日の場合は翌日)
- ④ 西武池袋線飯能駅北口から徒歩で15分

www.oh-hanno.jp



埼玉県のちょっといい情報をまとめてご紹介

# SAITAMA GOOD NEWS



## 日本酒、みそ、しょうゆなどの発酵食も充実!

さいたま市にある埼玉物産観光協会「そびあ」は、県内でつくられている約 650 種類の商品が揃う楽しいスポット。今回ちょっとたびで取材した“発酵食”も、もちろんたくさん並んでいます。広い埼玉、遠くまでいなくてもここにすれば、県内のあらゆる名物がすぐに手に入りますよ!

### 埼玉県物産観光館「そびあ」

- 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5  
ソニックシティビル2階
- ☎ 048-647-4108
- 🕒 10:00~18:00 / 定休日 日曜・祝日
- 📍 JR大宮駅から徒歩約5分



お好みの発酵食品も承ります!

## ちょこっと放送局

県内にはまだまだ魅力的な企業やお店がたくさん!  
ここで紹介する商品はそびあでも購入が可能なものもあります。

### 秩父うさぎ食堂 名物ホエーうどんとわらじカツ丼



#### 株式会社 ノースコーポレーション

- 埼玉県さいたま市浦和区  
仲町1-5-15
- ☎ 048-824-1500



### 色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす 「平塚園の自家製狭山茶」



#### 有限会社 平塚園

- 埼玉県入間市下藤沢645番地
- ☎ 04-2962-2443



### 大正ロマン“香る”秩父銘仙(絹織物) 復刻柄の手作りチョコレート



#### 亀沢屋

- 埼玉県秩父郡皆野町  
大字皆野1359-2
- ☎ 0494-62-1108



### 米の糖분을活かした心地よい甘みと まろやかな味わい「埼玉マッコリ」



#### 有限会社 ウィロー・トレーディング

- さいたま市大宮区  
仲町1-77-1 焼肉大宮南
- ☎ 048-791-1567



## TV テレ玉県庁情報番組

### ちょこたびおすすめの発酵スポットが テレビで見られる!

グルメやお出かけスポットなど、みんなに自慢したい埼玉の“いま”が詰まった情報番組「いまドキッ!埼玉」。8月1日(土)の放送では、ちょこたびで紹介した発酵スポット3か所をいまどきリポーターが「香り・おいしさ」についてお届けします。ちょこたびといままで二度楽しい! ぜひご覧ください!

#### 県政広報テレビ番組「いまドキッ!埼玉」

放送日 毎週土曜日 朝8:30~9:00 テレ玉



## 川口市



お茶十和のフレーバーがさわやかな微炭酸の発酵飲料  
米国で人気の体にやさしい発酵ドリンク。白ブドウのような香りのオリジナルのほか、シソ、クワの葉、ゆずなどの和素材の味も。648円〜。

### 大泉工場 KOMBUCHA SHIP KOMBUCHA

- 埼玉県川口市領家5-4-1
- ☎ 048-222-1171
- 🕒 10:00~16:00 / 定休日 月
- 📍 埼玉高速鉄道「川口元郷駅」から徒歩で25分
- www.oks-j.com



## 秩父市



### 秩父・国産の素材にこだわった手づくりチーズ

濃厚なコクとうまみ、クリーミーな口どけのカマンベール。1,296円。ルビーは秩父の名水「毘沙門水」の塩水で1か月以上磨いたあとにイチゴソースモルトでウオッシュしたまろやかな味。1,080円。

### 秩父やまなみチーズ工房 秩父カマンベール&ルビー

- 埼玉県秩父市下吉田4074-2
- ☎ 0494-26-7638
- 🕒 12:00~17:00 / 営業日 金~日(月が祝日の場合営業)
- 📍 皆野寄居有料道路「皆野大塚IC」から車で12分
- www.chichibu-cheese.shop-pro.jp



## 戸田市



毎日のかき混ぜ不要で、手間なくぬかつげができる!

乳酸菌の方で、野菜を入れるだけで体にやさしいぬかつげができる。無添加でおいも少ない。初心者でも簡単。1kg 864円。

### みたけ食品工業 発酵ぬかどこ

- 埼玉県戸田市本町1-5-7
- ☎ 048-441-3420
- shop.mitake-shokuhin.co.jp
- ※直営店なし
- オンラインショップのみ



## 川口市



### ビアレストランで醸造した個性あるビール

食事に合わせやすいクラフトビールが人気。定番3種の中でも、川口御成道エールはフルーティーで飲みやすいと評判。レギュラーサイズ748円。

### 川口ブルワリー クラフトビール

- 埼玉県川口市幸町2-2-16フジマルシェビル103
- ☎ 048-280-6130
- 🕒 (月~金)16:00~23:30(L.O.23:00)、(土)11:30~23:30(L.O.23:00)  
(日・祝)11:30~22:00(L.O.21:30) / 定休日 なし
- 📍 JR京浜東北線「川口駅」から徒歩で5分
- www.kawaguchi-brewery.com



## 羽生市



### 使うほどに色や風合いが変化する藍染の小物

刺し子織で凹凸感のある丈夫なポーチと、縞模様がかわいい手のひらサイズのがま口。ポーチ5,170円、がま口2,860円。ストール15,400円もおススメ!

### 小島染織工業 武州正藍染 刺子織ポーチ・がま口

- 埼玉県羽生市大字神戸642-2
- ☎ 048-561-3751
- 🕒 ショップ営業日はTELにて確認ください
- 📍 東北自動車道「加須IC」から車で約15分
- www.kojimasenshoku.com



日本最大級の  
ポップカルチャー発信拠点



## 新しい文化が 所沢で花開く!?

2020.11以降  
OPEN

東所沢駅から徒歩約10分。自然が残るエリアに姿をみせたのが、ホテル・イベントスペース・レストラン・書店などが集結したスポット「ところざわサクラタウン」です。目に飛びこんでくる城壁のような建物は、隈研吾さんが設計した「図書館 × 美術館 × 博物館」が1つとなった注目度大の「角川武蔵野ミュージアム」。7月下旬からプレオープンとなり、周辺の緑が色づき始める11月以降にグランドオープンです。

©KENGO KUMA & ASSOCIATES  
©KAJIMA CORPORATION

### ところざわサクラタウン

- ① 埼玉県所沢市東所沢和田3-31-3
- ② JR武蔵野線「東所沢駅」から徒歩約10分  
<https://tokorozawa-sakuratown.jp/>



# 開放的な千人広場

# 広さはなんと約40,000㎡

## 「星空文化」にちょっと ふれてみませんか?

夜空を見上げるときれいに輝く夏の星座。そんな星を身近に感じられるスポットが、創業70年の天体望遠鏡メーカー「ビクセン」です。ショールームでは、実際に百万円以上もする大きな望遠鏡から、コンサートで使うようなかわいいデザインの双眼鏡まで、あらゆる製品にふれることができます。星好きはもちろん、そうでなくても好奇心が刺激されるはず! 来館前にHPから予約をしておでかけを。



星のことならおまかせ!  
国内トップシェアの天体望遠鏡メーカー



# こちらは本社



# 星空観賞夏の大三角

### ビクセン

- ① 埼玉県所沢市本郷247
- ② 04-2969-0222
- ③ 平日9:00~12:00 13:00~17:30  
定休日 土・日・祝日、夏季休業、  
年末年始休業など休業日を除く 要予約
- ④ JR武蔵野線「東所沢駅」から徒歩で約11分  
関越自動車道「所沢IC」から約10分  
[www.vixen.co.jp](http://www.vixen.co.jp)



# 所沢さんぽ

Let's enjoy TOKOROZAWA



所沢は東京に近くて便利な街?

いえ、それだけではありません。もう一歩足を伸ばせば、新しい体験や武蔵野の自然に出会うこともできるのです。ちょっと先の所沢を気ままに歩いてみませんか。

うずらの卵を使ったオムライス!  
日本では珍しいうずら専門店



うずらの卵10個を使ってつくる濃厚オムライス。ごはんにはうずらのお肉も入り、スープとサラダがついて1,050円。テイクアウト可能。

**クーポン 本誌持参の方限定!**  
お持ち帰り「極上フランスうずらのまったり濃厚大人ブディング」を10%割引。  
2020年9月末まで。通常価格360円。

### うずら屋

- ① 埼玉県所沢市宮本町2-5-8
- ② 04-2935-3000
- ③ 毎週月11:00~16:00 (L.O.15:30)  
毎週火~土11:00~18:00 (L.O.17:30)  
定休日 日曜
- ④ 西武新宿線「航空公園駅」から徒歩約7分  
関越自動車道「所沢IC」から車で約20分  
[www.uzuraya.com](http://www.uzuraya.com)

※コロナウイルス対策につき、テイクアウトのみ、9/17  
時の営業中です。イトインの再開は確認ください。

所沢というと所沢駅周辺の活気ある区域が知られていますが、ひと駅離れた航空公園付近はゆったりとした雰囲気が漂うエリア。公園周辺をのんびり散策してみるのもおすすめです。

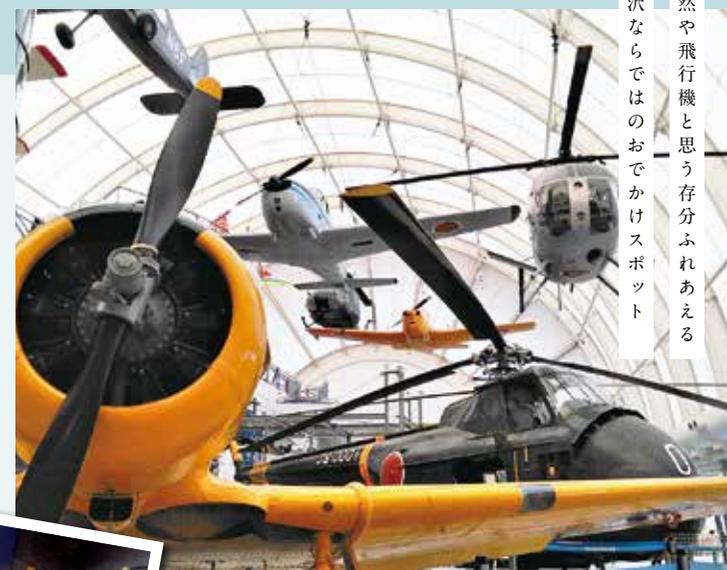
航空公園駅を出て小さな路地を奥へ進むとあらわれる、アイビーに覆われた建物。ここはうずら専門店のカフェ「うずら屋」です。お店の前にある卵のオブジェや、ドアにはめこまれたうずら型のガラスからも、うずら愛があふれ、店内ではフランス品種のうずらの卵を使った食事やスイーツが楽しめます。

定番の人気メニューは「フランスうずらの贅沢オムライス」。できたてふわふわを目当てに多くの人がやってきます。手作りプリンもファンが多い逸品で甘さ控えめの大人の味。ランチタイム、ティータイム、どちらにしようかなと迷ってしまいます。

自然や飛行機と  
思う存分ふれあえる  
所沢ならではの  
おでかけスポット

## 日本初の飛行場の跡地が憩いの場に！

日本初の飛行場の跡地につくられた公園は、所沢の人気スポット！心地よい風が吹き抜ける芝生の広場や、川遊びに夢になる子どもたちでにぎわう「むさしの川」など、自然あふれる空間に心がなごみます。飛行機の仕組みや歴史を学べる記念館では、飛行機やヘリコプターを近くで見たり、フライトシュミレーターでの模擬操縦体験やワークショップも開催され、空の世界をさまざまな角度から楽しめます。



# 記念館はジェットエンジンをイメージ

# 体験コーナーも充実

### 所沢航空記念公園・所沢航空発祥記念館

- ① 埼玉県所沢市並木1-13
- ② 04-2998-4388(公園)
- ③ 西武新宿線「航空公園駅」から徒歩すぐ  
関越自動車道「所沢IC」から約20分  
tokorozawa-kokuu.com



### 【記念館】

- ④ 04-2996-2225
- 休館日 月(祝日と重なる場合は翌平日)
- ⑤ 9:30~17:30(入館は閉館30分前まで)
- 入館料 大人520円、子ども100円  
tam-web.jsf.or.jp



取材協力/所沢航空記念公園管理事務所  
所沢航空発祥記念館



Let's enjoy TOKOROZAWA 思い出をお持ち帰り  
おみやげいろいろ



A. 深井醤油  
ミニ甚吉袋小瓶2本セット

B. ビクセン  
Scent of Cosmo ネビュラバス オリオン  
(ラズベリーミックス)

D. ハーヴィーズ  
ハーブ&ペパーズパイ  
デュカスパイス、シーズニング バジルソルト

C. 所沢ビール  
スモーク・レモン、ファラオ

- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p><b>A.</b><br/>ミニ甚吉袋とかつおだししょうゆ・蔵出ししょうゆ(小瓶150ml)の2本のセット。小瓶はほかにも「丸大豆しょうゆ」「こんぶだししょうゆ」などから好きな2本が選べる。1,090円。</p> <p><b>深井醤油</b><br/>① 埼玉県所沢市有楽町7-5<br/>② 04-2924-2015<br/>③ 9:00~17:30<br/>年中無休<br/>④ 西武新宿線・池袋線「所沢駅」から徒歩15分<br/>www.yamaha.co.jp</p>  | <p><b>B.</b><br/>フルーツのような香りがあふれているとされる宇宙空間。その甘酸っぱい香りを体験できる入浴剤。無数の星が漂うミルクパーブルのお風呂に。オープン価格(参考692円)。</p> <p><b>ビクセン</b><br/>① 埼玉県所沢市本郷247<br/>② 04-2969-0222<br/>③ 平日9:00~12:00 13:00~17:30<br/>定休日 土・日・祝日、夏季休業、年末年始休業など休業日を除く<br/>④ JR武蔵野線「東所沢駅」から徒歩約11分<br/>関越自動車道「所沢IC」から約10分<br/>www.vixen.co.jp</p>  | <p><b>C.</b><br/>黒ビール独特の甘さと香りにバナのアロマを織り交ぜた、所沢ビールの看板商品ファラオ。スモーク・レモンは国産の有機レモンをたっぷり使ったさわやかな味。500~650円。</p> <p><b>所沢ビール</b><br/>① 埼玉県所沢市北原町866-17<br/>② 04-2992-0501<br/>③ 9:00~16:00<br/>定休日 土・日・祝日<br/>④ 西武新宿線「航空公園駅」から徒歩20分<br/>tokorozawabeer.com</p>  | <p><b>D.</b><br/>数多くのスパイスやハーブを使いやすい形にしたシーズニング。ひとつあると料理の幅がぐんと広がる。左から680円、616円、702円。</p> <p><b>ハーヴィーズ</b><br/>① 埼玉県所沢市寿町27-7コンセールタワー1F<br/>② 04-2939-0907<br/>③ 10:00~18:00<br/>定休日 日曜・祝日ほか<br/>④ 西武新宿線・池袋線「所沢駅」から徒歩10分<br/>www.harvey-s.sakura.ne.jp</p>  |
|---|---|---|---|

表情豊かな能面を間近で



## 築170年の古民家が美術館に

航空公園近くの住宅地に建つ立派な門構えの古民家が、能面作家福山元誠さんの作品を展示した美術館。ギャラリーにはつねに50点ほどの能面が並びます。ガラスケースがなく、能面を間近で見られることがこの美術館の最大の魅力。見る角度によって変化する能面の表情に思わずひきこまれてしまいます。美術館奥の工房では能面教室が開かれ見学が可能。厳かな能の世界を肌感じてみてはいかがでしょうか。



- 長屋門能面美術館**
- ① 埼玉県所沢市西新井7-11
  - ② 042-995-0899
  - ③ 11:00~16:00  
第1・3の金・土・日曜のみ開館  
入館料 300円
  - ④ 西武新宿線「航空公園駅」から徒歩約13分  
noumen-fukuyama.jpn.org/top.html



# 立派な門が目印

# 迫力あるギャラリー



# NEW TOPICS TRAIN STATION 2020 summer - autumn

交通機関のお得な情報をピックアップ!  
電車でのおでかけに特典つきのきっぷがあると楽しみも広がります。  
お得に秩父をめぐるみませんか。



フリーきっぷでとくとく、  
らくらく日帰りの旅



秩父ジオパークトレイン 秩父三社トレイン



「秩父路遊々フリーきっぷ」は、土・日曜、祝日、  
そして特定日限定のお得なきっぷ。  
きっぷの提示でちょこたびプレゼントや  
施設割引が受けられる特典もついています。  
カラフルなデザインが目を惹くフルラッピング列車  
秩父ジオパークトレイン と 秩父三社トレイン が運行中。  
渋滞知らずの列車で、  
秩父路の観光をお楽しみください。

## 秩父路遊々フリーきっぷ

発売日 土曜・日曜・祝日（夏休み期間、七草開花期間は平日も発売）  
金額 大人 1,470 円 / 小児 740 円  
有効期間 発売当日限り有効  
発売箇所 秩父鉄道各駅  
お問い合わせ 秩父鉄道企画部 048-523-3313（平日 9:00~17:00）  
www.chichibu-railway.co.jp

秩父鉄道 公式 SNS  
Twitter @paleo\_palena  
Instagram @chichibu\_railway  
YouTube 秩父鉄道公式チャンネル

## 秩父食材にこだわった自家製秩父ジェラート

秩父の食材にこだわった自家製ジェラートが人気です。  
吉田牧場のミルク、フルーツ街道の旬の果実、酒粕や  
赤ワインのジェラート、チーズもすべて秩父で生まれる  
食材。常に8~10種類が楽しめます。

### ツーリストテーブルの上 秩父うさぎだ食堂

〒369-1503 秩父市下吉田 3942 Tel 0494-26-6683  
11:00-16:00 (LO15:00) (ショップは 10:00-17:00)  
定休日：月曜日（月曜日が祝日の場合、翌火曜日が振替休日となります）  
駐車場：12台（大型バス可）ロードバイク用スタンド有  
https://north.co.jp/tourist-table



シングル ¥480 ダブル ¥680

お食事のお客様全員に  
秩父ミルクジェラート  
プレゼント!  
期限：2020/12/25

本誌持参の方、期限内何度でもご利用可

※上記は広告です。

## 渋い輝きをアピールしたい!

文・ほしおさなえ

埼玉の人は奥ゆかしい。あまり  
地元の自慢をしない。埼玉は「ふ  
つう」の場所。暮らしやすくて便  
利だけど特別なところはなんもな  
い。所沢育ちのわたしもずっとそ  
う思いこんでいた。  
だが埼玉を離れ数十年。川越を  
舞台にした「活版印刷三日月堂」葉  
子屋横丁月光荘」というふたつの  
シリーズを書くにあたって調べて  
みると、埼玉には輝くものがたく  
さんあった。川越の蔵造りの町並  
み、小川町の細川紙、本庄の養蚕  
農家、川越唐棧や秩父銘仙などの  
織物、岩槻の人形……。新一万円  
札と来年の大河ドラマで話題の渋  
沢栄一は深谷出身。川島町は日興證  
券創業の遠山元一の出身地で、伝  
統建築の粋を極めた遠山記念館も  
ある。埼玉は近代の産業遺産の宝  
庫であり、日本の近代化を支える  
大きな力だったのだ。まさに質実  
剛健、渋い輝きを放っている。そ  
してたくさん古墳もある!  
だがそこは前面に出さず、あく  
までも「ふつう」であり続ける。  
そんな奥ゆかしい埼玉を誇りに思  
いつつ、輝きももうちょっとア  
ピールしたい! と思うこのごろ  
です。

### 埼玉が登場するお話です!

- 菓子屋横丁 月光荘  
文鳥の宿  
角川春樹事務所 748円
- 活版印刷 三日月堂  
小さな折り紙  
ポプラ社 748円
- 紙屋ふじさき記念館  
麻の葉のカード  
角川文庫 704円

### ほしおさなえ

作家。1964年東京都生まれ。所沢育ち。1995年「影  
をめぐるとき」が群像新人文賞小説部門優秀作に。  
小説「活版印刷三日月堂」シリーズ（ポプラ文庫）、「菓  
子屋横丁月光荘」シリーズ（ハルキ文庫）、「紙屋ふじ  
さき記念館 麻の葉のカード」（角川文庫）、「金継ぎ  
の家 あたかななすくたち」（幻冬舎文庫）、「三ノ  
池植物園標本室（上・下）」（ちくま文庫）、児童書「も  
のたま探偵団」シリーズ（徳間書店）など。



ちょこたび埼玉のホームページでは、  
埼玉が舞台の書籍やアニメ情報を紹介しています。  
chocotabi-saitama.jp/column



ほしおさなえ先生の小説も紹介しています!  
chocotabi-saitama.jp/column/15641?back=1

## ちょこたび埼玉

### INFOMATION

### 編集部おすすめ! 「埼玉さんぽ」で埼玉を満喫!

ちょこたび埼玉のホームページでは、自然や産業、埼玉ゆかりの人々をめぐる散歩など、  
埼玉をもっと楽しむためのお散歩情報が満載!  
いろいろなコースを散歩して、あなただけのお気に入りのスポットを見つけてくださいね。



※上記は「埼玉さんぽ」一例です。ホームページにはその他プランも多数ございます。  
※営業時間や開館情報については、各施設のHPなどでご確認ください。

chocotabi-saitama.jp/feature

# 埼玉の歳時記



**羊山公園 芝桜の丘** 秩父市

武甲山の麓、羊山丘陵の斜面に植栽されたピンクや白、淡いブルーなどの色とりどりの芝桜。約 17,600 m<sup>2</sup>に渡り 40 万株の愛らしい芝桜が、まるで絨毯のように敷地を鮮やかに埋めつくします。4月中旬から5月上旬が見ごろで、芝桜まつりも開催されます。

開催場所 ●秩父市大宮6360



**寄居北條まつり** 寄居町

戦国時代の北条軍と豊臣軍の攻防戦を再現するまつり。手づくりの甲冑を身にまとった武者たちが街を練り歩き、名城とされた鉢形城の跡地近くの玉淀河原で本物の戦を思わせる合戦を練り広げます。「北條食の陣」と名付けた北条氏ゆかりの地ならではのグルメも集結。

開催場所 ●玉淀河原、市街地通り 他



**古代蓮の里 行田蓮** 行田市

1,400 ~ 3,000 年前の蓮とされ、市の天然記念物でもある行田蓮をはじめ 42 種類、約 12 万株の花蓮を觀賞できます。見ごろとなる朝の7時から9時にやさしい香りとともに美しい姿が。品種によって開花時期は変わり、行田蓮の見ごろは6月中旬から8月上旬です。

開催場所 ●行田市大字小針2375-1



**熊谷うちわ祭** 熊谷市

毎年7月20日から22日の3日間に渡って行われる八坂神社の大祭「熊谷うちわ祭」。元々は厄除祈願に赤飯をふるまっていたが、のちにうちわを配るようになり、この名がつけました。12 台の山車や屋台がお囃子に合わせ市内を巡る様子をひと目見ようと、延べ75万人が熊谷に集まります。

開催場所 ●愛宕八坂神社、JR熊谷駅北口 他



**巾着田曼珠沙華公園** 日高市

高麗川の澄んだ流れに寄り添うように雑木林を真っ赤に埋める曼珠沙華。500 万本が競うように群生する様子に、だれもが目を見張ります。夏から秋に向かい気温が下がると開花が始まります。

開催場所 ●日高市高麗本郷125-2



**川越まつり** 川越市

ユネスコの無形文化遺産に登録されている川越まつりは、川越氷川神社の例大祭を根源とし、江戸天下祭の影響を受けて発展。蔵造りの町並みを中心に町中を絢爛豪華な山車がねり歩き、最大の見どころの一つである、「曳っかわせ」では、最高潮の盛り上がりを迎えます。

開催場所 ●川越市街中心部



**あしがくぼの氷柱** 横瀬町

冬の秩父地方の気温と山の傾斜に沢水をまくことで生まれる幅 200m、高さ 30mにもなる壮麗な氷柱。自然の雄大さを感じる白い氷柱ももちろん美しいですが、色とりどりの光でライトアップされた姿もまた幻想的で目を奪われます。見ごろは1月上旬から2月下旬まで。

開催場所 ●横瀬町大字芦ヶ久保



**秩父夜祭** 秩父市

秩父神社の例大祭「秩父夜祭」は日本三大曳山祭のひとつで、約 300 年の歴史を誇る、ユネスコ無形文化遺産にも登録されています。屋台囃子を鳴らしながら、笠鉦2基と屋台4基がねり歩き、団子坂と呼ばれる急坂を登る様子は圧巻。冬の夜空に上がる花火も必見です。

開催場所 ●秩父神社～宮側・本町・中町・上町通り 他

令和二年度は新型コロナウイルスの影響による開催中止や変更が見込まれます。詳細は、ちよこたび埼玉HPのイベントスケジュールや、各イベントの公式HPなどでご確認ください。中止の催しは、来年以降の開催をお楽しみに！

守る自然  
残す自然  
御用蔵  
- 味噌・醤油・とうふ -

湧水かき氷6月～8月下旬まで

**ヤマキ醸造株式会社**

埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原 955  
お問合せ：電話 0274-52-7000  
https://yamaki-co.com

**「豆腐そふと」50円割引**

期限：2020/10/31 ※本券にて1回2名様まで有効

**豆腐会席「紫水庵」**

できたての豆腐とうふと旬の有機野菜を使用した手作りの創作料理。癒しの空間で自然の滋味を!

**直売と喫茶「糺庵」**

工場直売店ならではのできたて味噌・醤油・豆腐など豊富な品揃え。手作りの豆腐と一品づつ、味噌そふと、工場見学&体験教室(醤油搾り・豆腐作り)。

※上記は広告です。

**SAMURAITABI®**  
古墳ネクタイ

古墳ネクタイ

**SAMURAITABI**

古墳スカーフ

武蔵野ユニフォームでは地元を盛り上げる商品を作成、展開しています。SAMURAITABI (サムライ足袋) は行田名産の足袋をもっと履きやすく、様々な柄生地を取り入れ和装だけでなくカジュアルに履ける足袋として海外でも人気の足袋です。古墳ネクタイ・スカーフは古墳をモチーフとしたKey-Hole柄でさりげなく古墳をアピールしたお土産や贈り物にも最適の商品です。

**株式会社 武蔵野ユニフォーム** 行田市藤原町2-7-7  
048-554-7325 / 営業時間 9:00-17:00 / 土・日・祝日休 / 駐車場3台

※上記は広告です。



今号の「ちょこたび埼玉」は楽しんでいただけましたか？  
アンケートにお答えいただいた方の中から、  
抽選で素敵な商品をプレゼントします。

**A** しょうゆ小皿と  
たまごかけご飯のタレ

5名

醤油の人気の商品、料理にも使える少  
量サイズのたまごかけご飯のタレと、しょう  
ゆを注ぐと模様は浮か上がるかわいい  
小皿。セットで5名様に。

**B** 国産有機醤油と  
たまごかけ醤油のセット

5名

ヤマキ醸造の一番人気のオーガニックしょう  
ゆとたまごの味を一段と引き立てるたま  
ごかけ醤油専用のだし入りのしょうゆ。ど  
ちらも卓上サイズ。セットで5名様に。

**C** シーズニング  
セット

5名

料理の幅が広がるハーヴィーズのシーズ  
ニング。パンにつけて楽しめるデュカス  
バイスト、肉・魚どちらにも合うハーブ&  
ペパースバイストをセットで5名様に。

応募方法

- ①郵便番号・住所 ②氏名 ③電話番号 ④年齢 ⑤性別 ⑥本誌を知ったきっかけ ⑦本誌の入手先  
⑧希望のプレゼント(A・B・Cいずれか) ⑨今号でよかった記事(ページ番号)をご記入の上、官製  
はがきかQRコードでご応募ください。 ※令和2年9月15日(金)締切り(当日消印有効)



**宛先** 〒330-8669 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5 ソニックシティビル5F  
一般社団法人 埼玉県物産観光協会

皆様の個人情報(氏名・住所・電話番号等)は、個人が特定できない範囲での統計データ作成・プレゼント当選時の発送に利用いたします。原則として、ご本人の承諾なく上記目的以外に個人情報を提供することはありません。生産上の都合によりプレゼント内容が変更になることもございますのでご了承ください。  
※当選発表は厳選なる抽選の上、発送をもって代えさせていただきます。

次号は、2021年2月発行予定になります。



ACCESS

都心からの電車、車でのアクセス方法

大宮へ

- 電車**
- 池袋駅からJR 湘南新宿ライン
  - 上野駅からJR 高崎線・宇都宮線
- 車**
- 首都高埼玉新都心線新都心西口

川越・本川越へ

- 電車**
- 池袋駅から東武東上線急行
  - 西武新宿駅から西武新宿線特急
  - 新宿駅からJR 埼京線・川越線快速
  - 上野駅からJR 高崎線・宇都宮線
  - 大宮駅経由→JR 川越線
- 車**
- 関越道川越IC から国道16号

秩父・長瀬へ

- 電車**
- 池袋駅から西武池袋線特急→西武秩父駅/御花畑駅経由→秩父鉄道
  - 上野駅からJR 高崎線→熊谷駅経由→秩父鉄道
- 車**
- 関越道花園IC から皆野寄居バイパス経由秩父やまなみ海道

まっすぐ、あなたへ。  
**埼玉縣信用金庫**



TICKET INFO

観光におすすめ！  
**お得な交通情報**

埼玉県内の「ちょこたび」で使える  
電車 & バスの  
お得な情報をお届けします。

JR 東日本  
「休日おでかけバス」

埼玉・東京近郊の土休日のお出かけに便利！  
フリーエリア内のJR 線の普通列車(快速列車含む)普通車  
自由席と東京モノレール線、りんかい線が1日乗り降り自由の  
きっぷです。  
利用期間：土・休日および、  
7月20日(月)～8月31日(月)  
有効期限：1日限り  
<https://www.jreast.co.jp/tickets/>

東武鉄道  
「小江戸川越クーポン」

川越駅・川越市駅までの往復割引運賃と東武バスの1日  
乗車券のついたお得なクーポン。乗降駅は川越駅・川越  
市駅のどちらでも可。バスは東武バスの小江戸名所めぐり  
バス全線と路線バス(指定区間)です。  
利用期間：通年(毎年10月に行われる「川越まつり」  
当日は利用できません)  
有効期限：有効開始日より10日間。そのうち1日限り  
<https://www.tobu.co.jp/odekake/ticket/kawagoie/koedo.html>

秩父鉄道  
「秩父路遊々フリーきっぷ」

土・日曜、祝日のお得なきっぷ。ちょっぴりプレゼントや施  
設割引が受けられる特典つき。カラフルなデザインが目を惹  
くフルラッピングトレイン第3弾「彩色兼備(さいしよくけん  
び)」が運行中。渋滞知らずの列車で、秩父路の観光をお楽  
しみください。  
利用期間：土曜・日曜・祝日、夏休み・七草開花期間  
(7月18日(土)～9月30日(水))  
有効期限：発行当日限り有効  
<https://www.chichibu-railway.co.jp/>

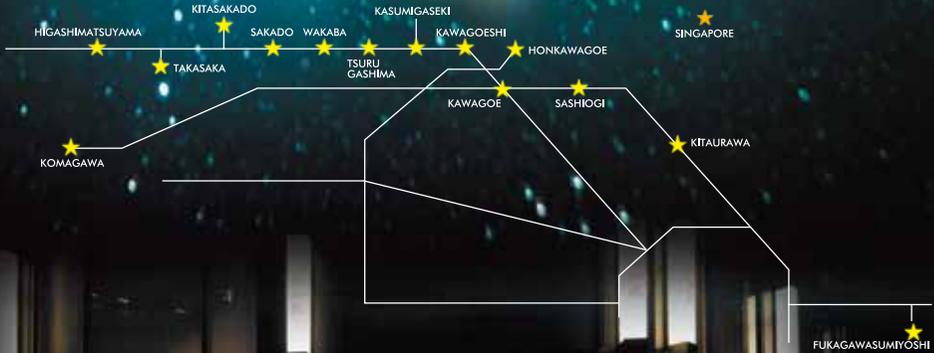
ひびき  
やきとり  
ワールド  
HIBIKI YAKITORI WORLD

# YAKITORI FANTASY

「東松山名物」みそだれやきとり で夢の時間をご堪能ください。



FIRENZE



「秘伝ひびきのみそだれ」  
2008年より  
モンドセレクション  
最高金賞連続受賞中



やきとりひびき

検索

株式会社 ひびき

## 名物「特撰かしら串」を人数分プレゼント

ご注文の際、本ページをご提示ください。

- 店内飲食のみご利用いただけます。
- コピーでのご利用はできません。
- 他のクーポンや特典との併用はできません。
- 有効期限：2021年1月31日

ちよこたび  
クーポン