

toretori
さいたま市の特産品を
使った加工品販売店

※販売期間が限られている場合がございます。詳しくは各販売店へお問い合わせください。

さいたま市発祥のさつまいも「紅赤」を使った商品

パティスリー スプランディード

☎048-683-3627

- ☎ 見沼区東大宮5-47-29
- 🕒 10:00~19:00
- 火曜定休

あたたかいお店づくりと家族で
楽しめるようなお菓子を
作ってきたいと思っています。
季節の生菓子や絵入りデコレーションケーキ、
贈答用ラッピング等ご用意してお待ちしております。



紅赤ヌックッキー



紅赤マドレーヌ



菓子工房まーぶる

☎048-688-6635

- ☎ 見沼区堀崎町1596
- 🕒 11:00~17:00
- 金・土曜 営業
- 夏期・冬期 休み

素材の味をいかし、
低カロリーで甘さひかえめな
お菓子を作っています。



紅赤スイートポテト



紅赤のタルト



米粉入りベーグル専門店「WAベーグル」

☎048-844-6313

- ☎ 南区神明1丁目10-15 メゾン・ド・コリン1F
- 🕒 11:00~16:00 (焼きあがり次第開店)
- 日・月曜・祝日 定休
- (火は冷凍ベーグルのみの販売で14:00まで)

米粉入りなので「しっとり、ふんわり、もちもち」の
食感が楽しめます。紅赤の甘みと相性の良い美味しさです。



紅赤ベーグル



善収庵大こくや

☎048-856-0007

- ☎ 中央区本町東2-17-2
- 🕒 10:00~18:00
- 火・水曜定休

埼玉県産小麦100%使用。
あんは紅赤と白餡を練り大納言かのこを散りばめました。



紅赤どら焼き



岩戸屋

☎048-799-1005

- ☎ 岩槻区大戸1738
- 🕒 9:00~18:00
- 無休

さいたま市の紅赤を使用した芋ようかんです。
素朴な味をお楽しみください。



芋ようかん



GAKU BAKERY

☎048-871-6615

- ☎ 見沼区東大宮4-48-1
- 🕒 10:00~18:30
- 火・水・木曜定休

北海道産小麦に旬の野菜や果物、オーガニックフルーツや
ナッツなどを使用し、一つ一つ心を込めて手作りして
います。安心・安全でしかも美味しい物を作ることに
こだわる生産者様の力をお借りしながら、大自然の恵みを
込めて皆様にお伝えしたい…
そんなパンをご紹介出来るお店でありたいと考えています。



紅赤(さつまいも)パイ



パン&ベーグル小春日和

☎048-648-5614

- ☉ 大宮区堀の内町3-39-1
- ☎ 10:30~17:00 (カフェは11:00~15:00)
- 月・土・日曜日定休



白を基調としたお洒落なパン屋です。
 お店には天然酵母の手作りベーグルと食パンが
 常時20種類並んでいます。ドリンクと一緒に注文すると、
 店内に併設されているカフェスペースのご利用も可能です。

紅赤クリームチーズベーグル



JAさいたま

- ☉ 木崎ぐるめ米ランド 浦和区領家4-24-16 ☎048-834-2890
- 三室ぐるめ米ランド 緑区三室2203 ☎048-874-1390
- 尾間木ぐるめ米ランド 緑区東浦和9-5-12 ☎048-873-2006

ぐるめ米だんご



『ぐるめ米だんご』は、さいたま市産特別栽培米「コンヒカリ」を
 100%使用したJAさいたまオリジナル商品です。
 秋冬限定商品として「紅赤あん」を販売しています。
 素朴でどこか懐かしさを感じる「紅赤だんご」、是非ご賞味ください。

CAFE Gii

☎048-716-1184

- ☉ 緑区中尾365-1-1F
- ☎ 11:30~17:00 (L.O 16:30)
- 月~木定休



紅赤スイートポテトタルト



自宅が代々農家の当店は、毎年自宅の畑で「紅赤」を
 生産し、お店の焼き菓子等に使用しています。
 紅赤の甘味、コクを活かした濃厚な風味を味わえる
 タルトに仕上げています。じっくり蒸かしながら甘さを引き出し、しっとりした
 和菓子のようなスイートポテトを作ります。自家製のバターオイル「ギー」で
 仕上げた『紅赤スイートポテトタルト』は他では味わえない拘りの一品です。



「トレトリ」に掲載されている直売所や観光農園、加工品のお店などの最新情報は、市のHPで随時更新しています。



くわいを使った商品

コスモス本店

☎048-794-8772

- ☉ 岩槻区東岩槻2-5-27
- ☎ 9:00~20:00
- 月・第3火曜日定休



くわいの子クッキー・くわいチップス



くわいの子クッキーは、
 くわいの活用を広げようと
 10年ほど前に開発した
 一口サイズのクッキー。
 サクサクとした軽いクッキーを、
 塩味のくわいパウダーが優しく包みます。
 また、おやつにもおつまみにも◎の
 くわいチップスとのギフトセットもおススメです。
 他にも、季節のフルーツをふんだんに使ったケーキや甘さひかえめのケーキ、
 岩槻の名前にちなんだ焼き菓子など、いろいろ取り揃えてお待ちしております。

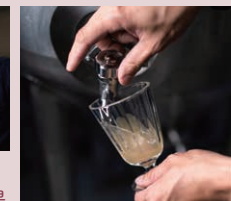
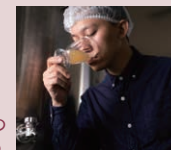


しょうがを使った商品

株式会社しょうがのむし

☎050-5579-4606

- ☉ 見沼区大谷1262-3
- ☎ 11:00~17:00
- 不定休、土日祝日は不在



発酵ジンジャーエール

アジア初の本格的な「発酵ジン
 ジャーエール」を醸造。この飲み
 物は、現在のジンジャーエールの
 ルーツでもあるノンアルコールの
 嗜好品で、欧米では300年以上もの歴史をもつ伝統的
 な発酵炭酸飲料です。発酵による香味、生姜の温め効果
 は、まるでお酒を飲んだような錯覚と満足感を与えてくれます。食事に合わせたり、
 カクテルにも最適です。見沼たんぼの休耕地削減、廃棄物の削減、障がい者の勤労機
 会創出など、様々な課題にも取り組んでいます。さいたま市の推奨土産品として金賞を受賞。
 「料理王国100選」の上位10位内にも選ばれました。
 まるまる東日本(大宮駅東口)や埼玉県物産観光館そびあ(ソニックシティ2階)で取り扱っています。

