

さいたま市の  
農を楽しもう

さいたまで採れたものを  
生活に取り入れよう!

TORETORI

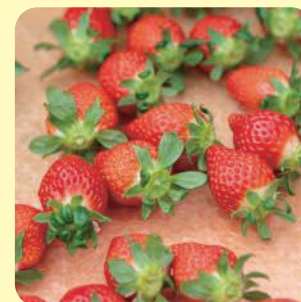
# トレトリ PLUS

さいたま  
いちご日和



こころときめく しあわせのひと粒をさがして

さいたまいちご日和



まだまだ他にも魅力的な  
いちごの直売所・観光農園情報はコチラから！

トレトリ Q



発行 ■ さいたま市経済局農業政策部農業政策課

〒330-9588 さいたま市浦和区常盤6丁目4番4号  
TEL 048-829-1376(直通) FAX 048-829-1944  
E-mail:nogyo-seisaku@city.saitama.lg.jp



さいたま市  
農業政策部 X



さいたま市地産地消(トレトリ)  
サポーター

このガイドブックは、5,000部作成し、1部あたりの印刷経費は約106円です。  
(印刷経費にはデザイン・企画・取材の経費を含みます。)



## いちごの品種

### あまりん

「やよいひめ」(群馬県) × 「ふくはる香」(福島県)

濃厚な甘さとおだやかな酸味で幅広い世代に愛されるいちご。ひと口頬張れば、そのおいしさに思わず顔がほころぶ。ほどよくハリのある赤い果実は、ケーキやジャムにしても色がきれいに残り、いろいろな楽しみ方ができる。

### かおりん

高い糖度とほどよい酸味のバランスが魅力。特に印象的なのは、小粒ながら口中に広がる香り。ジューシーな果汁と重なり合い、満足感のあるひと粒に。ヘタ下まで赤く色づいた果実が食べ頃で、豊かな味わいを堪能できる。

「ふくあや香」(福島県)  
×  
「ゆめのか」(愛知県)

### べにたま

「かおりん」(埼玉県) × 「かおり野」(三重県)

赤い果皮の中に隠れた真っ白な果肉が目をはきくいちご。大粒で食べたえががあり、高い糖度にさわやかな酸味が重なって、すっきりした余韻が続く。噛むほどに香りと甘みがふくらみ、満足感のある味わいを楽しめる。

いちごの  
トセッ

出荷時期は12月上旬から5月下旬

いちご狩りシーズンは12月～6月ごろまで

特に寒暖差がしっかりある1～2月はいちごがもっともおいしく育つ時期で、甘さがぐっと深まる“いちごの最盛期”。店先で選ぶなら、ヘタがピンと立ち、粒がふっくら盛り上がったものを選ぶのが吉。水っぽさの少ない、味の濃いいちごを味わえる。さらにおいしさを求めるなら、直売所へ。朝採れの完熟いちごは香りも甘みも段違い。地元で育った“今いちばんおいしいひと粒”に出会える。

冬から春へ、彩りを運ぶさいたまのいちご。  
ひと粒が届ける甘い時間を、  
今年もたっぷり  
味わいませんか？

さいたま  
いちご日和  
Saitama  
Strawberry

こころときめくしあわせのひと粒をさがして



## ひと粒がくれる、特別な一期一会 いちごやでんべえ 苺屋傳兵衛

あまりんのおいしさに魅せられ、「自分も作りたい」といちご農家に転身。2年半の修行を経て本格的にいちご栽培を開始。お客さんに喜んでもらえる一粒のために、日々丁寧に作業を続けている。いちごづくりを通して地域の発展にも力を尽くしたいという思いもあり、蔵を改装した直売所づくりにも取り組む。将来は、いちご狩りハウスやカフェの併設も視野に入れ、訪れる人がゆっくり過ごせる場所を目指して挑戦を続けている。



**買える場所** 自宅(蔵をリノベーションして直売)

**いちご品種** あまりん

**栽培方法** 高設栽培

埼玉県さいたま市見沼区膝子2444番地 ☎048-795-9915



買える場所 …掲載の店舗では時期により取り扱いのない場合があります。

## ていねいに育てた、真っ赤な甘み 細田ファーム

収穫量より味を優先し、完熟したものだけを収穫することにこだわる農園。「美味しい」の一言のため、手間を惜しまず試行を重ねてきた。できるだけ農薬に頼らない栽培に取り組みつつ、新しい品種にも毎年挑戦し、特性に合わせた育て方で品質向上を図っている。直売のいちごは本来の甘さと香りが評判で、味わったお客さんからは笑顔がこぼれる。「また食べたい」と思ってもらえるいちごを届けるため、日々丁寧な栽培を続けている。



**買える場所** 自宅、イオンモール与野

**いちご品種** あまりん、かおりん、べにたま、ほしうらら、スターナイト、やよいひめ

**栽培方法** 減農栽培・高設栽培+水耕栽培

埼玉県さいたま市西区中釘2194-1 ☎048-625-6338



## ゆったり楽しむ、摘みたてのしあわせ 深井農園

元々は野菜を中心に栽培していたが、直接お客さんの声が届く仕事がしたいと考え、いちごの直売といちご狩りを始める。家族でゆっくり過ごせる時間を大切にしており、いちご狩りは50分と長めに設定。ハウス内には座って味わえるテーブルや、いちごを洗えるスペースもあり、親子で楽しむ様子も見られる。摘んだいちごをよりおいしく味わってもらえるよう、日々の手入れにも心を配り、訪れた人が心地よく過ごせる場づくりに取り組んでいる。



いちご狩り  
やってます

**買える場所** 自宅、JA南彩あさつゆの里、春日部ララガーデンのわくわく広場

**いちご品種** あまりん、べにたま(直売)／かおりの、紅ほっぺ、よつぼし(いちご狩り)

**栽培方法** 高設栽培

埼玉県さいたま市岩槻区裏慈恩寺459 ☎090-2629-3640



## 土が育む、いちばんおいしい瞬間 ストロベリーファーム森田

土耕栽培にこだわり、いちご本来の甘さが引き立つ環境づくりを大切にしている農園。水分調整がしやすい土耕ならではの育て方で、最も美味しいと感じられる状態に仕上げ出荷している。果実は旬が短く収量に限られるため、一つひとつの状態を細かく見極めて管理し、品種本来の味わいをしっかり引き出しながら収穫。直売所では採れたてならではの濃い甘さと香りが楽しめ、ヘタのほうから食べると、いちごのおいしさをより一層楽しめる。



**買える場所** 自宅、浦和バルコのヤオコー、まるひろ南浦和SCのヤオコー、市役所のマルシェ、青年部の活動

**いちご品種** べにたま、あまりん、紅ほっぺ

**栽培方法** 土耕栽培

埼玉県さいたま市見沼区東新井494-1 ☎090-4167-9431





素材と技で笑顔を作るパティスリー

PÂTISSERIE APLANOS (パティスリー アプランノス)

国内外で多数の受賞歴を持ち、地元の良質な素材にこだわるお店。特にいちごのスイーツは、夜間に甘さを蓄えた朝摘みいちごを使い、いちご本来の美味しさを引き出した逸品。果実と技が響き合うおいしさを、ぜひ味わってみて。



美園いちごのタルト  
680円(税込)

いちごの  
ショートケーキ  
640円(税込)

いちご農家より

アプランノスのケーキやあんこどきのようかんに選ばれているのは、美園いちごランド(緑区)のいちご。形や艶がよい朝摘みの「レイベリー」や「あまりん」はお客様の信頼も絶大。美園いちごランドの直売所やいちご狩りにもぜひ足を運んでみて。



埼玉県さいたま市南区沼影1-1-20  
フィオレッタ武蔵野103  
☎048-826-5656



あまりん  
パフェ  
3,500円(税込)

季節のフルーツサンド いちご  
1,500円(税込)



いちご農家より

パフェテリアカジュで使われているいちごは岩槻いちごファームNakaiwaのいちご。べにたまなどの定番の品種からマロンベリーなどの珍しい品種にチャレンジする中村さん。小さなお子さん連れでも安心なかわいい観光農園営業中。



夜パフェも  
やっています(要予約)



埼玉県さいたま市浦和区岸町7-2-5ブラウド浦和岸町サンクアージュ1F ☎080-8734-1199

# いちごをスイーツで楽しもう

いちごの魅力広がるスイーツが勢ぞろい。  
和と洋、それぞれの甘さが響き合う、彩り豊かなスイーツの世界へ。

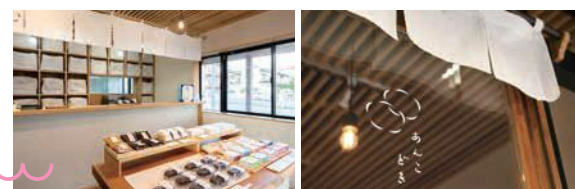
やさしい甘さに、こころがふわり

あんこどき

木下製菓がはじめたあんこのおやつ屋さん。素材の味をいかした無添加仕上げで、子どもを含む幅広い世代に親しまれている。さいたま市産いちごを使った羊羹は、粒感と香りがふわりと広がる上品な味わいで、贈り物にも喜ばれる。



ひとくちようかん 埼玉いちご  
260円(税込)



埼玉県さいたま市大宮区桜木町4-431-1 ☎048-642-3953

見た目もときめくとおきプリン

クラフトプリン製作所 vuke (ブーケ)

食材のおいしさをそのまま伝えたいという想いから、ブーケ(蒸す)という調理方法にこだわったプリンを販売。さいたま市をはじめとした埼玉県のあまりんやべにたまはvukeプリンとの相性抜群。いちごの香りと美味しさをぜひ楽しんで!



あまりんプリン  
1,000円(税込)  
(浦和本店限定)



vuke 浦和本店  
さいたま市中央区鈴谷2丁目744-4  
☎048-799-3806

CAFE THE VUKE さいたま新都心店  
さいたま市大宮区吉敷町4丁目263-1 coccon2 1F  
☎048-788-3567

