

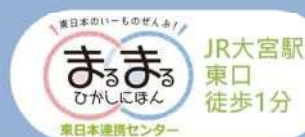
市内の小・中学生が さいたま市から…

東日本の都市の魅力を発信！

▶販売商品については裏面をご覧ください

さいたま市東日本連携都市 PR&商品販売会

2026 8/22 (土)
販売時間
11:00~13:00



JR大宮駅
東口 徒歩1分

▶ 第23期 「“さいたま”あんとれすくーる」 ◀

◆ “さいたま”あんとれすくーる とは ◆

“さいたま”あんとれすくーるは、さいたま市に在住・在学の小・中学生を対象に、会社設立から商品の仕入れ・販売、決算まで行う、実践的なビジネス体験プログラムです。
働くことやお金の大切さを学びながら、将来、社会で活躍するために必要な、チャレンジする力、自ら考える力、コミュニケーション能力などの「起業家精神（アントレプレナーシップ）」を育てます。



◆ 第23期 “さいたま”あんとれすくーるの活動

今年で23回目となる“さいたま”あんとれすくーる。
今年は「さいたま市から東日本の都市の魅力を発信しよう！」をテーマに、小学4年生から中学3年生までの40名が会社を作り活動してきました。
社長・会計・仕入れ・宣伝・販売の役割を担い 8社に分かれて活動。
八戸市・須賀川市・南魚沼市・小松市の4市の魅力をPRし、その都市らしい商品を販売する活動を行います。
オンラインシステムを使った主体的な自主学習と集合による会議を重ね、マーケティング調査・疑似販売会などを経て販売数や事業計画を決定。
銀行に融資のためのプレゼンテーションをし、お金を借りることができました。
4市をPRするためのチラシも制作し、販売日を迎えました。
この活動の目的は、社会で活躍するために必要となる「社会人基礎力」を育むこと。「前に踏み出す力・考え抜く力・チームで働く力」の3つの力、そして感謝の気持ちなど、活動終了時に子どもたちがどれだけ成長しているのか楽しみです！



街へ出て、マーケティング調査

会社設立

専門家より学ぶ

マーケティング調査

連携都市とオンライン会議
販売計画

融資交渉

チラシの制作

疑似販売会（販売体験）

商品販売・都市のPR

決算報告



専門家より学ぶ



融資交渉・銀行プレゼン



商品販売（昨年の様子）

都市の魅力を伝える販売活動

八戸市（青森県）・須賀川市（福島県）
南魚沼市（新潟県）・小松市（石川県）
の4市のPR が子どもたちの使命。
都市の方とのオンライン会議で情報を収集しました。各都市の魅力を語りながら商品販売にチャレンジです！



連携都市とオンライン会議

自主学習&会議の繰り返し

第23期“さいたま”あんとれすくーるでは、会社の会議にのぞむ前に、各自が動画教材を見て学習。自分の考えをまとめたり、アイデアをメモしたりと、積極的に自主学習をして参加しました。



八戸市

Aomori
Hachinohe



八戸銘菓 元祖鶴子まんじゅう 八戸伝承菓子 萬榮堂



「鶴子まんじゅう」は、大正10年の創業以来、八戸が誇る土産品として、全国各方面の方々に喜ばれてきた「萬榮堂」が製造する銘菓。黒砂糖の蜜と南部地方で採れる小麦粉で生地を作った小判型のまんじゅうに、真っ白な米粉をまぶした味わい深いお菓子。(1箱10個入り)

なかよし 花万食品(株)



イカの水揚げで日本一を誇る八戸市。「八戸が誇るイカを、全国に届けたい」との思いから頑固なまでに八戸のイカにこだわってきた花万食品の商品。「なかよし」は、八戸港に水揚げされた八戸のムササビイカを「のしいか」にし、長年かけてブレンドにこだわ、ようやくとり着いた特製のチーズをはさんだ珍味。



八戸せんべい汁(醤油味)4人前 (株) 味の海翁堂



三陸の海の味覚を追求し続ける味の海翁堂。自社のせんべい工場と青森県南の名産「八戸南部せんべい」を製造販売。「せんべい汁(醤油味)」は、八戸せんべい汁研究所公認の商品。たっぷりな4人前で、鶏肉や豚肉、キャベツ、ごぼう、人参などの野菜を加え本格なせんべい汁を楽しみください。

大辛口カレー風味煎餅 一口揚げコンソメ味煎餅 一口揚げ塩煎餅 (有) マルサカ煎餅



300年の歴史をもつ南部せんべいを作り続けて50年。伝統の味を守りながら、常にその時代に愛される商品づくりを目指すマルサカ煎餅。南部せんべいといえば胡麻煎餅、豆煎餅を思い浮かべますが、マルサカ煎餅の「カレー味」「コンソメ味」などの新しい南部せんべいは、お子様のおやつやおつまみとして好評です。



魚沼ばうむ 魚沼スイーツガーデンNATURA

「魚沼スイーツガーデンNATURA」が製造する「魚沼ばうむ(プレーン)」。

魚沼産コシヒカリの米粉、新潟特産の赤たまご、地酒「鶴齢」を贅沢に使用し、ふんわりしっとり焼き上げました。甘さ控えめの優しい味わいは、おやつにも、縁起の良いギフトにも最適です。



魚沼ピュアミルク 魚沼スイーツガーデンNATURA

「魚沼スイーツガーデンNATURA」が製造する、魚沼産の新鮮な牛乳を使ったやさしいおやつ。サッパリとした舌ざわりの白あんが味の決め手。魚沼産の新鮮な牛乳、新潟県産の赤たまごを使い、ピュアなミルク・フレーバーを味わえる、地元愛のつまった新潟・魚沼ならではのスイーツ。



魚沼蜂蜜マドレーヌ 菓子杜氏 喜太郎



やいり 八色しいたけ JAみなみ魚沼 特産センター



「厚いにもほどがある」とのキャッチコピーが表すほど、その大きさと肉厚にびっくりするしいたけ。一般的なしいたけとは一線をかくす、食べごたえと風味が自慢。



南魚沼産こしひかり(300g/1kg) JAみなみ魚沼 特産センター



魚沼産コシヒカリの中でも特に美味しいと評価されている「南魚沼産コシヒカリ」。日本有数の豪雪地帯である南魚沼市は、その豊富な雪どけ水や盆地特有の昼夜の寒暖差といった、米作り適した恵まれた環境。そこに、約70年にわたる先人の努力が見事に調和し、高い評価をいただく「南魚沼産コシヒカリ」が育まれています。

南魚沼市

Niigata
Minamiuonuma

ジェラート(岩瀬きゅうり・りんご) 薄井農園



薄井農園が経営する「田舎の日曜日」の商品。近代酪農発祥の地である福島県岩瀬地方の優良牧場のしぼりたての生乳を使い、新鮮でおいしい農産物など厳選素材を使用した無添加ジェラート。



サンふじ100%りんごジュース 薄井農園



300年前から須賀川市で農業を営み、現在10代目。無農薬、減農薬にこだわったりんごは、すべて手作業により栽培。酸化防止剤も一切使用しない完全無添加で加工されたりんご100%のジュースは、りんご本来の持つ風味や色が十分に引き出され、最高に美味しいと評判です。



かっぱ麺(2食入り) (有) 井桁屋本舗



創業明治10年、須賀川市で唯一の老舗乾麺製造所「井桁屋本舗」。「かっぱ麺」は、水のかわりに須賀川特産「岩瀬きゅうり」のしぼり汁のみで麺を練り、北海道産小麦を100%使用した熟成麺。さわやかな香りとどろろしが自慢。きゅうりやトマト、豚肉、などお好みの具材をトッピングし、ごまだれスープと辛みそをつけてどうぞ。

岩瀬きゅうり すかがわ園芸(きゅうりん館)



夏秋キュウリの産地として日本トップクラスの生産量を誇る須賀川市の「岩瀬きゅうり」。パリッとした歯ごたえと甘み特徴で、豊かな土壌とおいしい空気が作り出すきゅうりは、新鮮そのもの。きゅうり本来のうま味がギュッとつまっています！



名物 くまたばん(5個入り) くまたばん本舗



須賀川市で4代続く「くまたばん本舗」。黒糖水に小麦粉を混ぜて練り上げ、こしあんを包み込んで、小判型に成形し、こんがり焼き上げ、砂糖をまぶした素朴な郷土名物。「バン」との名前がついているのはオープンで焼くため「バン」と名付けられたとか。砂糖が貴重で手に入りにくい時代に、たくさんの人に甘いものを届けたいという先代の思いがあり考案されました。



さいたま市 東日本連携都市

第23期「さいたま」あんとれすくーる

都市PR&商品販売会

8/22(土)

販売時間
11:00 ~ 13:00

まるまるひがしにほん
JR大宮駅東口 徒歩1分

松尾芭蕉も味わったと伝わる江戸時代からの名物「小松うどん」。細めで程よいコシがある麺と、霊峰白山の伏流水を用い、魚の節や昆布を使ったあっさり味のダシ。細麺で舌触りが良く、コシがあつてつとした食感が特徴。



小松うどん生 つづみ(2人前) (株) 中石食品工業



おいしいトマトでつくったカレー(マイルド) 国産ビーフの熟成トマトカレー JA小松市



JA小松市の「おいしいトマトでつくったカレー」。水を一切使わず、小松市産トマトの水分を100%使用。程よいトマトの酸味とりんごやはちみつのだし、鶏肉のうま味が引き立て合ったおいしいカレー。「国産ビーフの熟成トマトカレー」は小松市産トマトと29種類のスパイスをベースに、程よいスパイシーなビーフカレー。ボリュームも満点。



たけのこご飯の素(3合用) JA小松市

小松市東山町産のたけのこは、色白で甘くやわらかいのが特徴。JA小松市の「たけのこご飯の素」は、小松市東山町産の甘くてやわらかいたけのこを使い、香りを楽しむため具材はたけのこのみで仕上げています。



8989冷凍たい焼き(小松産トマト餡) (有) まるしょう



小松産トマトの甘み、酸味、うま味をギュッと詰め込んだトマトペーストと白餡を混ぜた、淡いピンク色の餡が特徴の「たい焼き」。



小松塩焼きそば(2人前) (株) 中石食品工業

小松うどんと並ぶ小松市民のソウルフード。その歴史は約60年前、中華料理店「清ちゃん」の店主が中国各地、日本全土を旅して回り出会った中国の炒めそばのおいしさを追求し誕生。小松市内6店舗で提供。



小松市

Ishikawa
Komatsu