

岩槻の農業自慢♪

岩槻は農業が盛ん。お米の産地でありながら、果物や野菜、樹木や花など多岐にわたる農産物が栽培されています。

生産者が季節の野菜を持ち寄る直売所は安くておいしいと評判。飲食店では新鮮な地場野菜を使ったお料理が人気です！

ヨーロッパ野菜 #ヨロ研

イタリア料理やフランス料理に使われる色鮮やかなヨーロッパ野菜。実は岩槻は日本有数の産地です。地元シェフの要望をもとに、若手農家たちが「さいたまヨーロッパ野菜研究会」を結成して、本場ヨーロッパと変わらない高品質の野菜を栽培しています。提携しているレストランなどで味わえるほか、通販での購入が可能です。



ゴルゴ(渦巻きビーツ)

渦巻き模様がかわいいビーツ。
スライスしてサラダなどに



花ズッキーニ

開花して花びらにチーズなどを
詰めて揚げて



カーポロネロ(黒キャベツ)

イタリアの結球しないキャベツ。
煮込み料理やスープに



スイスチャード

ホウレンソウの仲間。カラフルな
茎を生かしてサラダなどに

地場野菜たっぷり！バランスランチをどうぞ 食堂 cafe Lapin* (ラパン)

P5~6 マップ 7

真っ白な小さなカフェ。冬は店内にあるストーブの暖かい空気が出迎える。ほっこりゆったりと過ごせる居心地の良い空間。旬の岩槻産の地場野菜をふんだんに使ったバランスランチは、管理栄養士で野菜ソムリエのオーナーの手作り。「新鮮で安心安全なものを召し上がって欲しい」との思いがこもっている。こだわりの茶葉で作った「黒糖ほうじ茶ラテ」「抹茶ラテ」もおすすめ。

☎048-878-8355 さいたま市岩槻区宮町1-2-18

営業時間:11:30~18:00(ランチは14:00LO)

*冬季は11:30~17:00

定休日:日曜日・月曜日



黒糖ほうじ茶ラテ



店主 Yukoさん

岩槻の農産物で地産地消

産みたて卵で作る、絶品プリン♪ パティスリー アンデトゥール P5~6 マップ 2

2017年7月にオープンした店内には、思わず写真を撮りたくなるようなケーキがずらりと並ぶ。ロールケーキとプリンが人気だ。地元養鶏場の産みたて卵を惜しみなく使うアンデトゥールの洋菓子。「卵の食べ比べで地元の卵がいちばん優れていました。おいしいスイーツやパンを通して岩槻自慢の卵を広めたいです！」とオーナーシェフ。熱い地元愛を語ってくれた。旬のフルーツを使った期間限定商品もあるのでSNSをマメにチェックしよう。

☎048-812-4574

さいたま市岩槻区本町3-4-11

営業時間:10:00~19:00

定休日:水曜日



岩槻産のくわいを使ったクッキーが人気! コスマス本店

*東岩槻駅から徒歩7分

10年ほど前から岩槻産のくわいや岩槻ねぎを使ったクッキーやパイを販売している。くわいクッキーは契約農家で収穫されたくわいをフリーズドライし、粉末にして使っているので、年間を通して食べることができます。くわいチップスは旬の初冬のみ販売している人気商品だ。「お客様に喜んでほしい」と語るオーナー。大きくて華やかなケーキや、ネーミングが面白いマドレーヌを見ると地元で愛される洋菓子店だということがよくわかる。

☎048-794-8772

さいたま市岩槻区東岩槻2丁目5-27

営業時間:9:00~20:00

定休日:月曜日・第2、第3火曜日

*「洋菓子の森 コスマス」本丸店もある



岩槻で採れる主な農産物

春

・いちご



夏

・ブルーベリー
・ぶどう
・トマト



秋

・キウイフルーツ
・さつまいも
・さといも
・なし
・米



冬

・小松菜
・くわい
・岩槻ねぎ



通年 卵・ヨーロッパ野菜