

加須市の「いいもの」をご紹介します

KAZO Brand Book

かぞブランドブック 2026

加須市(かぞし)は、面積が133.30平方キロメートル、都心から概ね50キロメートル圏内にあり、埼玉県北東部に位置し、群馬県、栃木県及び茨城県に接しています。関東平野のほぼ中央部を流れる利根川中流域に存在し、利根川が運んだ土砂の堆積により形成された平坦地で、水と緑あふれる農村地域と、古き良き歴史を残しながら都市機能が集積する市街地との調和が特性です。



加須市では、市内の優れた商品や製品、農産物等を「かぞブランド」として認定しています。

左の「かぞブランド認定マーク」は、上部に埼玉一の米どころ「稲」、左に郷土料理「うどん」、右に市の木「桜」、下部に「このぼり」のウロコをモチーフにしています。



うどん P 4-5

加須うどん
力太郎うどん
冷汁うどん

こいのぼり P 6-7

旭天竜 鯉のぼり
旭鯉
こいのぼりマングッズ
鯉のぼり最中
鯉手まり(鯉のぼり手まり寿司)
空およぎ
ジャンボこいのぼり せんべい

地元名産農作物 P 8-9

いちごとまと
木甘坊
きゅうり
ねぎ
加須市騎西産の茄子
加須市産酒米 五百万石
加須市産酒米 山田錦
特別栽培米コシヒカリ
北川辺コシヒカリ

地元名産果物 P 10-12

北川辺いちご部のいちご(べにたま・あまりん)
水野農園の朝摘み完熟いちご(あまりん)
加須産 完熟いちごスムージー
つるつきいちご
ストロベリーフィールズナカヤマの苺
シャインマスカット18
シャインマスカット大福
加須産のいちじく
加須市騎西産の梨
関口農園の朝もぎ完熟梨
騎西の梨スムージー

お花 P 13

カトレア
シクラメン
胡蝶蘭

いちじく銘菓 P 14-15

「騎西城イチジク」無花果羊かん
「騎西城イチジク」生いちじく大福
まるごといちじくゼリー
ストロベリーフィールズナカヤマのジャム(苺・無花果)
遠藤農園謹製 アイス&シャーベット
「騎西城イチジク」無花果けえき

ごはん P 16-19

浮野みそ
平飼い有精卵 おぼろ月
彩のもち煮付け
極上等獲得の豚肉で作ったこだわりの肉餃子
彩の国 いもぶた
香り豚
鰻重と香り豚生姜焼き
アスメシ丼(King, Queen)
来集軒の「香り豚シュウマイ」
加須産香り豚と長ねぎの浮野味噌グラタン
手づくりメンチカツ

お酒 P 20-21

加須の舞 スパークリング 純米大吟醸
加須の舞 純米吟醸
加須の舞 純米大吟醸
純米大吟醸 明軽 MEIKEI
きさいの穂
加須産の酒米と果実だけでつくったお酒
加須麦酒ボトルビール

おやつ P 22-24

みそどら焼き
生五家宝
三県境銘菓 三國最中
いがまんじゅう
かぞ 彩のかがやき 手焼シリーズ
シルクファームのブルーベリージャム
マドレーヌ(みそ・抹茶・小倉)
かぞごころ
ポテトチップスのり塩

工芸品・工業製品 P 25-27

手刺剣道防具
武州正藍染ストール
ブルストップ式折りたたみ杖
加須産「山田錦」100%使用米ぬか石けん(雑貨)
「純米大吟醸 加須の舞」の酒粕石けん(雑貨)
プッシュマスター(樹脂製アダプター継手)
災害用備蓄型自動バック式トイレ「トイバックII Neo」
オールマイティイーネオ(水性多用途塗料)

ふるさと納税

ブランド認定品の中には、返礼品として登録されているものも多数あります。



▲ふるさと納税について詳しくは

農産物等の主な販売所

<p>おおとね</p> <p>道の駅童謡のふる里おおとね 加須市佐波 258-1 TEL.0480-72-2111 ◎9:30~17:00 ㊟第1・3水曜、年始</p>	<p>JA 加須</p> <p>JAほくさい加須農産物直売所 加須市浜町4-37 TEL.0480-61-3044 ◎9:30~16:00 ㊟火曜</p>
<p>かぞわたらせ</p> <p>道の駅かぞわたらせ 加須市小野袋1745-1 TEL.0280-62-5555 ◎8:00~17:00 ㊟原則年中無休</p>	<p>JA 騎西</p> <p>JAほくさい騎西農産物直売所 加須市騎西425 TEL.0480-73-6776 ◎9:30~16:00 ㊟火曜</p>
<p>未来館直売所</p> <p>加須未来館農産物直売所 加須市外野350-1 TEL.0480-68-5968 ◎10:00~16:30 ㊟年末年始、火曜(祝日の場合は翌水曜)</p>	<p>JA 北川辺</p> <p>JAほくさい北川辺農産物直売所 加須市向古河281-2 TEL.0280-62-3636 ◎9:30~16:00 ㊟水曜</p>

※掲載している営業日時は、変更となる場合があります。詳細は、各店舗にお問い合わせください。



6月25日は 加須市うどんの日

不動ヶ岡不動尊總願寺に、加須名物の「鯉鮓粉」を贈られた館林城主からのお礼状が残されており、そこには6月25日の日付が記されています。

このお礼状の日付にちなんで、6月25日を加須市うどんの日とすることにしました。また、このお礼状により、加須市のうどん食文化が江戸時代から300年以上続く伝統を有することが確認できます。



うどん

加須うどんは、ピカピカの光沢、みずみずしき、手打ちならではの、コシの強さとのど越しの良さが特徴。



ひやする 冷汁うどん

暑い夏を乗り切る郷土料理として定着していったといわれている。創業から愛され続けているメニュー。

手打うどん・そば 子亀
加須市諏訪1-15-6 TEL.0480-62-2876
◎11:00-15:00,17:00-20:00(日曜のみ11:00-15:00) ◎木曜・第3水曜



りきたろう 力太郎うどん

明治45年(1912年)創業。手打ちうどん専用の小麦粉を使用した、少し太めでコシの強い乾麺。創業時と変わらない2日以上の自然乾燥で製造。商品名は創業者の名前から。

有限会社 岡安製麺所
加須市騎西1390 TEL.0480-73-0101
◎9:30-18:00 ◎水曜・木曜



加須うどん

「加須手打うどん会」に加盟しているお店それぞれ個性を堪能しよう。



加須手打うどん会
加須市中央1-11-41(加須市商工会内)
TEL.0480-61-0842





鯉手まり (鯉のぼり手まり寿司)

加須市の名産品である「こいのぼり」をモチーフにし、ウロコを手まり寿司で再現。

魚進鮮魚店
加須市元町6-20 TEL.0480-61-0942
◎要相談



鯉のぼり最中

「加須といえばこいのぼり」として5代目が考案。第19回全国菓子博覧会で金賞を受賞。

岡安堂
加須市中央1-12-25 TEL.0480-61-3441
◎8:00-18:00 ㊿月曜、第3火曜



こいのぼり

◆◆◆◆◆
加須といえはこいのぼり。
毎年5月3日の加須市民
平和祭では全長1000m
の世界一のジャンボこいのぼり
が遊泳！



ジャンボこいのぼり せんべい

加須市産「彩のきずな」を100%使用した長さ30cm超えのインパクトのあるお煎餅。販売時期は3~5月頃。

かねまん青果
加須市大門町9-23
TEL.0480-61-0012



空およぎ

加須のシンボル「こいのぼり」をパッケージにし、生地には加須産小麦「あやひかり」を使用。中身は栗、梅、求肥の3種類を展開。

有限会社 三小間
加須市土手1-9-26 TEL.0480-61-0756
◎9:00-18:00 ㊿月曜・火曜



こいのぼりマングッズ

加須市観光大使の「こいのぼりマン」。温かみあふれる手作りのグッズはいかが？

社会福祉法人一麦福祉会ワークスみぎわ
加須市常泉536-1 TEL.0480-65-1759
◎平日9:00-17:30、
土曜11:00-16:30
㊿日曜、祝日



旭鯉

明治時代からの伝統的技術を継承し、市内の工房にて製造・販売。

株式会社 佐藤丑五郎商店
加須市中央2-6-13
TEL.0480-62-0202



旭天竜 鯉のぼり

地場産業の縫製技術を生かし、伝統的なこいのぼりから個性的な絵柄まで幅広く製造。

株式会社 松本
加須市礼羽151-2
TEL.0480-62-1188





加須市産酒米 山田錦

酒造好適米の代表ともいわれる醸造用玄米。県内で初めて栽培を確立し、国からも銘柄認定を受けた。

加須市酒米生産者協議会 加須市松永新田188 TEL.0480-72-4322



加須市産酒米 五百万石

3年間の試験栽培を経て、2017年4月12日に銘柄認定を受けた。

加須市酒米生産者協議会 加須市松永新田188 TEL.0480-72-4322



北川辺コシヒカリ

利根川と渡良瀬川に囲まれた肥沃な土壌の北川辺地域で、50年以上にわたり生産。

JAほくさい北川辺支店
加須市麦倉3717-1
TEL.0280-62-2211



特別栽培米コシヒカリ

環境や安全性に配慮し、農薬や化学肥料の使用を抑えた特別栽培農産物。

童謡のふる里おおとね主栽培受託協議会
加須市細間583
TEL.0480-72-5512



農産物カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
長ねぎ	■							■				
トマト	●	■		■		■						
きゅうり	●	■		■		■	●	■				
なす				●	■		■					
いちご	■			■		●					●	■
梨							●	■		●		
いちじく							●	■		●		

※カレンダーは目安であり、気候などの状況で前後する場合があります。



地元名産農作物

加須市の面積の約半分は農地。利根川が育んだ肥沃な土壌と豊かな水に恵まれた多彩な農産物をご賞味あれ。



木甘坊

肥沃な土壌の北川辺地域で、50年以上にわたる栽培の経験と技術により生産されるトマト。

北川辺とまと研究会
加須市麦倉3717-1
(JAほくさい北川辺営農経済センター内)
TEL.0280-62-2211



いちごとまと

ミニトマト品種「トマトベリー」を採用し、いちごのような形状で高い糖度のトマト。

おおとねベリー倶楽部
加須市佐波258-1
(道の駅童謡のふる里おおとね農業創生センター内)
TEL.0480-72-2111



加須市騎西産の茄子

生産者により厳選され、地場産の強みを生かした新鮮で安心な茄子。市場に出荷している。

加須市騎西園芸組合
加須市騎西35-1
(JAほくさい騎西中央支店内)
TEL.0480-73-1122



ねぎ

リサイクルされた食品由来の有機質たっぷりの堆肥を使用して栽培・出荷しているねぎ。

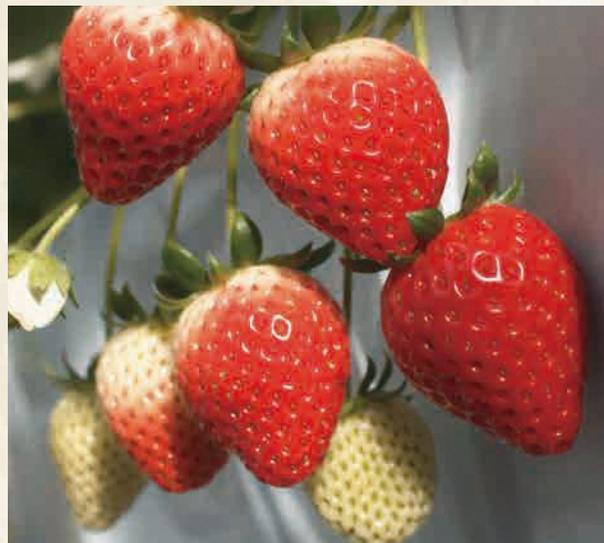
アグリファーム 株式会社
加須市駒場439-7
TEL.0280-23-1787



きゅうり

加須市の特産品。菜色美人ブランドとして市場に出荷している。

加須市園芸組合
加須市上三俣590-1 (JAほくさい加須営農経済センター)
TEL.0480-61-0906
加須市騎西園芸組合
加須市騎西35-1 (JAほくさい騎西中央支店内)
TEL.0480-73-1122



ストロベリーフィールズナカヤマの苺

「あまりん」「かおりん」「べにたま」を栽培。

ストロベリーフィールズナカヤマ
加須市外記新田390 TEL.080-5899-1715
◎10:00-16:00
※不定休(いちごがなくなり次第販売終了)



つるつきいちご

熟成させてから果実に触れずに収穫するため、鮮度が保たれる希少ないちご。

大利根いちご組合
加須市北下新井648-1(JAIほくさい大利根営農経済センター内)
TEL.0480-53-9230



北川辺いちご部のいちご(べにたま・あまりん)

「べにたま」はクリスマスいちご選手権令和5年「最高金賞」、令和6年「金賞」、全国いちご選手権令和7年「金賞」を受賞。「あまりん」は全国いちご選手権令和6年「銀賞」を受賞。

北川辺いちご部
加須市麦倉3717-1(JAIほくさい北川辺営農経済センター内)
TEL.0280-62-2211



地元名産
果物

シャインマスカット18

エイティーン

一番糖度が低い下部が糖度18度以上になるまで徹底管理されたシャインマスカットは甘さ抜群。販売時期は8月～10月。

合同会社 鳥海農園
加須市北辻154-1
TEL.080-7612-9724
◎11:00-15:00
※月曜、火曜、不定休



シャインマスカット大福

鳥海農園のシャインマスカット大粒を見えるように加工。毎朝手作りで極力添加物は使用しないため、賞味期限は当日のみ。

有限会社 アクティブ・ワン
加須市中央1-11-45(たかのチェーン加須店)
TEL.0480-61-4461 ◎8:30-19:00 ※月曜



加須産 完熟いちごスムージー

北川辺地域「水野農園」の完熟いちご(あまりん)を1パック分贅沢に使用。甘みと酸味のバランスが取れたスムージー。

有限会社 わたや食品
加須市騎西1326(わたや青果店)
TEL.0480-73-1058 ◎10:30-17:00 ※水曜



水野農園の朝摘み完熟いちご(あまりん)

豊かな水を利用して土壌改良しながら北川辺地域にて3代にわたるいちごを生産。朝摘みにこだわり、しっかり熟した甘い果実が特徴。

水野農園
加須市駒場464 TEL.080-7010-1583
◎8:00-15:00 ※火曜、土曜





カトレア

お祝事・贈り物に華を添える、彩り豊かなカトレア。地元加須で50年、カトレアを香りと共に、想いを全国配送。

たがみオーキッド
加須市弥兵衛204-1
TEL.090-2688-1085



お花

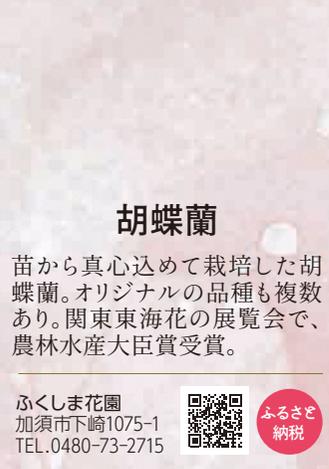
記念日だけでなく、
普段の日にも彩りを。



シクラメン

大切に育てたシクラメンを、一人でも多くの方に。埼玉県シクラメン研究会品評会で、埼玉県知事賞受賞。

田中園芸
加須市阿佐間33-1
TEL.0480-72-4401



胡蝶蘭

苗から真心込めて栽培した胡蝶蘭。オリジナルの品種も複数あり。関東東海花の展覧会で、農林水産大臣賞受賞。

ふくしま花園
加須市下崎1075-1
TEL.0480-73-2715



加須市騎西産の梨

騎西地域は県内有数の梨の産地であり、「幸水」「豊水」「あきづき」「甘太」「新興」のほか、埼玉県のオリジナルブランド「彩玉」も栽培・出荷している。

加須市騎西梨撰果所利用組合
加須市騎西35-1(JAほくさい騎西中央支店内)
TEL.0480-73-1122



加須産のいちじく

県内で最も早くから栽培されており、作付面積は県内有数。甘く、肉付きが良い。

加須市騎西いちじく組合
加須市騎西35-1(JAほくさい騎西中央支店内)
TEL.0480-73-1122 販売時期:8月~11月上旬



14.15ページでは加須市産のいちじくを使ったお菓子をご紹介します!



騎西の梨スムージー

騎西地域「梨の関口」の梨を使用し、わたや食品にて製造・加工を行う。品質も良く新鮮なまま提供。埼玉県オリジナルブランド「彩玉」のスムージーも提供している。

有限会社 わたや食品
加須市騎西1326(わたや青果店)
TEL.0480-73-1058 ◎10:30-17:00 ㊟水曜



※「関口農園様」と「梨の関口」は別事業者です。



関口農園の朝もぎ完熟梨

騎西の地で約60年、3代続く梨園。土づくり等にこだわり、樹上で適熟となった梨のみを収穫、販売。品種「豊水」が、第2回全国梨選手権で最高金賞を受賞。

関口農園 株式会社
加須市下崎1203-1



加須市騎西地域は明治時代中頃から栽培が始まったという伝統あるなしの産地！
早生(わせ)から晩生(おくて)まで長期間販売され、バラエティに富んだ味が楽しめます。



ストロベリーフィールズ ナカヤマのジャム(苺・無花果)

農園で生産されたいちご・いちじくにてんさい糖と有機レモン果汁を加え、自家製・無添加で作ったジャム。

ストロベリーフィールズナカヤマ
加須市外記新田390 TEL.080-5899-1715
◎10:00-16:00
㊟不定休(いちごがなくなり次第販売終了)



「騎西城イチジク」無花果羊かん

保存料や添加物は一切使っていないので、素材のままの香りと甘さを味わえる。

株式会社 いちじく菓庵 美よ志
加須市根古屋639-1 TEL.0480-73-0212
◎9:00-18:00 ㊟月曜・火曜



いちじく銘菓

無花果(いちじく)を使った
商品・銘菓がいっぱい!



遠藤農園謹製 アイス&シャーベット

農園で栽培したものを主原料として使用したアイス&シャーベット。いちじく、卵、お米、バターナッツ、ポポー、パクチーの6種類。

遠藤農園
加須市中種足1427 TEL.080-6523-4977
◎9:00-17:00 ㊟火曜



「騎西城イチジク」 いちじく 無花果けえき

1本に地元産いちじくを5個以上使用。香り高く、甘さに深みがある。

株式会社 いちじく菓庵 美よ志
加須市根古屋639-1
TEL.0480-73-0212
◎9:00-18:00 ㊟月曜・火曜



まるごといちじくゼリー

農園で栽培したいちじくを丸ごと入れ、白ワインでじっくり仕込んだ風味豊かな手作りゼリー。

遠藤農園
加須市中種足1427 TEL.080-6523-4977
◎9:00-17:00 ㊟火曜





極上等級獲得の豚肉で作ったこだわりの肉餃子

日本の豚肉全体の1%ほどの極上等級獲得の国産豚「花咲豚Super9」(花咲牧場)を使用。冷凍自動販売機、市内道の駅にて販売。

株式会社 PeaceDeLi 加須キッチン
加須市豊野台2-717-8
TEL.0480-72-7311



※「彩の国いもぶた」と「花咲豚Super9」は別商品です。



彩のもろこ煮付け

ホンモロコは日本産コイ科の中では最も美味と言われ、関西では高級魚とされている。子持ちホンモロコはさらに絶品。販売時期は11月～2月。

ホビーファーム平永
加須市平永658 TEL.0480-61-5316
◎9:00-12:00 ㊟月曜-金曜



ごはん

農家さんが丹精込めて作った、つやつやもちもちの美味しいお米と一緒に。



彩の国 いもぶた

臭みがなく旨味・甘味のある豚本来の自然な味わい。2018年に農林水産大臣賞を受賞。

花咲牧場(株式会社 加須畜産)
加須市南大桑3512



平飼い有精卵 おぼろ月

農園で栽培した飼料米、自家配合した飼料を与え平飼い鶏舎で育った純国産鶏「後藤もみじ」の卵。朧月(おぼろづき)のような薄黄色の黄身が特徴。

遠藤農園
加須市中種足1427
TEL.080-6523-4977
◎9:00-17:00 ㊟火曜



加須市産の米と大豆を100%使用した、添加物のない安心安全な手づくり味噌。

浮野の会
加須市外野350-1
(加須未来館内)
TEL.0480-69-2160





来集軒の「香り豚シューマイ」

加須市で最初の中華料理店。創業以来の人気メニューが「香り豚」を使用し、さらに美味しく。

有限会社 卯都木来集軒
加須市久下5-272-5 TEL.0480-65-2752
◎11:30-14:15.17:00-19:00 ㊟日曜、月曜



アスメシ丼(King、Queen)

花咲徳栄高校食育実践科、人間総合科学大学、平成国際大学、株式会社丸武、加須市の連携により共同開発した、女子アスリート向けに栄養バランスの取れたお弁当。

株式会社 丸武
加須市騎西27-4(スーパーまるたけ騎西店)
◎9:00-19:30 TEL.0480-73-3548



香り豚

良質な飼料を与え最新の施設で飼育。脂肪が甘く、赤身はしっとり柔らかい肉質が特徴。

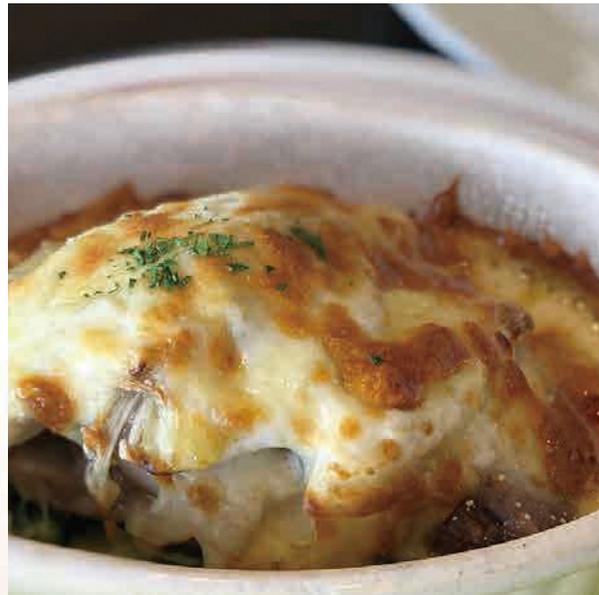
有限会社 松村牧場
加須市阿良川1903-1
TEL.0480-62-5925



手づくりメンチカツ

開業以来50年以上、愛され続けているメンチカツ。2018年コロッケグランプリメンチカツ部門金賞。「香り豚」を使用。

長沼精肉店
加須市大門町14-31 TEL.0480-61-3399
◎10:30-19:00 ㊟月曜・火曜



加須産香り豚と長ねぎの浮野味噌グラタン

「香り豚」と「浮野みそ」と「長ねぎ」のコンビネーションに特製ベンヤメルソースで熱々に仕上げ。

やさしい味工房メリーさんち
加須市北辻32-17 TEL.0480-48-5656
◎11:00-14:30.18:00-21:00 ㊟月曜・火曜



鰻重と香り豚生姜焼き

老舗の鰻重に「香り豚」の生姜焼きを乗せた、お得感満載のコラボメニュー。自慢の鰻重と特製タレの生姜焼きをご賞味ください。

有限会社 うなぎ荒川
加須市下崎367-2 TEL.0480-73-2108
◎11:00-21:00 ㊟火曜





きさいの穂

明治7年(1874年)から続く伝統の清酒醸造技術で造られた清酒。加須市産米を使用した、繊細な酒質の特別純米酒。

清水酒造 株式会社
加須市戸室1006 TEL.0480-73-1311



純米大吟醸 明軽 MEIKEI

華やかな果実様の香りとまろやかで膨らみのある芳醇な味わい。平成国際大学女子硬式野球部が愉快地造ったお酒。クラマスタ-2024プラチナ賞受賞。

株式会社 ばっかす
加須市南町6-15 TEL.0480-62-0003
◎9:00-17:00 ㊟日曜・月曜



加須産の酒米と果実だけで
つくったお酒

「加須の舞 純米吟醸」に加須市産の果実を加えたおしゃれなりキュール。いちじく、ブルーベリー、梅の3種類。

加須市の酒米と地酒協議会
加須市南町6-15(株式会社 ばっかす内)
TEL.0480-62-0003
◎9:00-17:00
㊟日曜・月曜



かぞばくしゅ
加須麦酒ボトルビール

エール酵母を使用し複雑な香りやコク、フルーティーな味わいが特徴の加須産クラフトビール。ビール好きも苦手な人も「おいしい」につながる味を追求。常時6種類を販売。

加須麦酒 株式会社
加須市騎西362-1 TEL.090-8309-4275
◎13:00-18:00(金曜のみ16:00-20:00) ㊟月曜-木曜



加須の舞 スパークリング 純米大吟醸

瓶内2次発酵で心地良い炭酸ガスと純米大吟醸ならではのキレイな味わいが絶妙にマッチしたスパークリング清酒。

加須市の酒米と地酒協議会
加須市南町6-15(株式会社 ばっかす内)
TEL.0480-62-0003 ◎9:00-17:00 ㊟日曜・月曜



お酒

令和5年12月19日「加須市の酒による乾杯を推進する条例」施行。乾杯するなら加須市の酒をぜひ!



加須の舞 純米大吟醸

加須市産酒米「山田錦」を使用。華やかな香りと米の旨味を楽しんで。国際ワインチャレンジ2020ゴールドメダルクラマスタ-2021金賞、クラマスタ-2024金賞

加須市の酒米と地酒協議会
加須市南町6-15(株式会社 ばっかす内)
TEL.0480-62-0003 ◎9:00-17:00 ㊟日曜・月曜



加須の舞 純米吟醸

加須市産酒米「五百万石」を使用。優しい口当たりの芳醇旨口酒。クラマスタ-2021金賞

加須市の酒米と地酒協議会
加須市南町6-15(株式会社 ばっかす内)
TEL.0480-62-0003
◎9:00-17:00
㊟日曜・月曜





さんけんきょうめい か みくにもなか
三県境銘菓 三國最中

全国的に珍しい平地に存在する埼玉・栃木・群馬の三県境をイメージさせるデザインと3種類の餡が楽しめる。

御菓子司 せきね
加須市柳生2821-1 TEL.0280-62-0002
◎8:00-18:00 ㊿火曜



おやつ

昔ながらの製造方法を守るものから、市の観光名所をイメージしたもので、バラエティ豊かなお菓子が勢ぞろい。



かぞ 彩のかがやき 手焼シリーズ

有機JAS認証の加須市産「彩のかがやき」と埼玉県産の大豆と小麦から醸造した醤油を使用し、一枚一枚職人が手焼きした薄焼き煎餅。

株式会社 白鷹食品 太郎せんべい本舗
加須市不動岡520 TEL.0480-61-1045
◎10:00-18:00 ㊿無休



いがまんじゅう

昔ながらの製造方法やデザインを守っている。全国菓子博覧会で全菓博栄誉大賞を受賞。

株式会社 富三堂老舗
加須市中央1-14-6 TEL.0480-61-1111
◎9:00-18:00 ㊿月曜



なまご かほう
生五家宝

関東三大不動の1つである不動ヶ岡不動尊總願寺の門前で文久2年(1862年)から続く老舗。

株式会社 武蔵屋本店
加須市不動岡2-6-44 TEL.0480-61-0172
◎8:30-16:00 ㊿月曜、火曜(祝日は営業)



みそどら焼き

「浮野みそ」や加須産「あやひかり」を使用。味噌のほどよい香りがクセになる。

株式会社 富三堂老舗
加須市中央1-14-6 TEL.0480-61-1111
◎9:00-18:00 ㊿月曜



継承された技で作りに上げる名品

手刺剣道防具

明治40年(1907年)に創業し、代々職人に受け継がれてきた完全手作りの剣道具。

松勤工業 株式会社
加須市土手1-4-27
TEL.0480-61-2211



工芸品・工業製品



マドレーヌ (みそ・抹茶・小倉)

みそや抹茶、小倉のマドレーヌ。「浮野みそ」や加須市特産小麦「あやひかり」を使用。自家製餡入り。

株式会社 富三堂老舗
加須市中央1-14-6 TEL.0480-61-1111
◎9:00-18:00 ◎月曜



シルクファームのブルーベリージャム

自家農園の減農薬のブルーベリーを使った、体にやさしく美味しい手作り無添加ジャム。

シルクファーム
加須市久下5-340 TEL.0480-65-5281
◎10:00-16:00(要事前連絡) ◎不定休



ぶしゅうしょうあいぞめ 武州正藍染ストール

創業は明治43年(1910年)。藍玉を自然発酵させた藍染め液で染めるため、洗うほど色が冴え、風合いが増す。

石織商店
加須市愛宕1-2-35
TEL.0480-61-0306



ふるさと納税



ポテトチップスのり塩

1970年に、関東工場を開設。以来、半世紀にわたり東日本全域にお届けしている。

株式会社 湖池屋
加須市久下1615
TEL.0480-65-1064



ふるさと納税



かぞごころ

花咲徳栄高校食育実践科、日本薬科大学、株式会社コロンパン、加須市の連携により共同開発した焼きショコラと和フィナンシェ。

株式会社 コロンパン
加須市新井新田1
TEL.0480-78-1525



ふるさと納税

未来館直売所

おおぞね



災害用備蓄型自動パック式トイレ 「トイパック II Neo」

汚物を自動パック処理し、臭わず衛生的に使用できるトイレ。

株式会社 ハマ電子
加須市船越256
TEL.0480-65-6871



ふるさと
納税



プッシュマスター (樹脂製アダプター継手)

ブリヂストンの高硬度高分子材料技術を活用し、従来では不可能だった課題を解決したオール樹脂継手。

ブリヂストンフローテック 株式会社
加須市南篠崎1-3-1
TEL.0480-65-1166



アイデアと技術が詰まった逸品ぞろい

プルストップ式折りたたみ杖

自社開発したプルストップ式杖は特許を取得し、全国の有名百貨店で販売している。

有限会社 テクノケア
加須市騎西1290-1 TEL.0480-73-6644
◎9:00-18:00 ㊿土曜・日曜、祝日



ふるさと
納税



オールマイティーネオ (水性多用途塗料)

1971年に加須工場を創設し、開発・製造を行っている。現在のジャンボこいのぼり4世にも使用。

アトミクス 株式会社
加須市南篠崎1-12-1
TEL.0480-65-1159



「純米大吟醸 加須の舞」の酒粕石けん(雑貨)

日本酒製造時の副産物である酒粕を使い、昔ながらの方法で手作りした洗濯・台所用石けん。天然由来の成分で汚れを優しく落とします。

bestever
加須市内田ヶ谷157-1
TEL.0480-53-7119

ふるさと
納税

おお
とね

JA
騎西



加須産「山田錦」100%使用米ぬか石けん(雑貨)

加須産酒米「山田錦」の米ぬかを100%使用し、SDGsへの対応も考えながら昔ながらの方法で手作りの洗濯・台所用石けん。

bestever
加須市内田ヶ谷157-1
TEL.0480-53-7119

ふるさと
納税

おお
とね

JA
騎西