

朝霞

Asaka

BRAND

CATALOG
2011

ブランド

カタログ

<http://www.city.asaka.saitama.jp>

「朝霞ブランド」とは

朝霞の風土、歴史、素材などをいかしたアイデアあふれる商品や製法、品質、機能などの商品特性に優れ朝霞市をアピールできる商品を認定します。市民一人ひとりが自信と誇りを持って「朝霞ブランド」を市の内外に向けて発信し、地域の活性化を図ります。

味
技
輝き

目次

市長あいさつ	3
朝霞市紹介	4
朝霞ブランド商品紹介	
朝霞じまんの味	
1 人参羊羹	6
2 あさか道中	7
3 ミヤムミヤムプリン	8
4 朝霞カレー	9
5 キャロッティース	10
6 深井戸天然水 朝霞の掬 <small>しぼく</small>	11
7 紅霞(芋焼酎) <small>べにがみ</small>	12
8 あさか酵母食パン	13
伝統の技が活きる逸品	
9 木桶仕込み醤油	14
10 朝霞甘藷	15
11 手打ちそば・うどん	16
12 四色そば	17
13 朝霞(ほのぼの)	18
朝霞メイドの輝き	
14 トルコギキョウ	19
15 ミヤザワフルート	20
16 七福鳴子	21
17 朝霞浜崎焼	22
18 絵具	23
朝霞ブランドマップ	24
ホツと茶屋「あさか」取扱商品	
朝霞市本町2-1-12 TEL 048-486-9981	
営業時間／11：00～18：00	
定休日／日曜日・祝日(土曜日は不定期で営業)	

※表記の価格は税込みです。

※番号は裏表紙の地図と対応しています。



ごあいさつ

今、地方自治体はいかに地域の特色を出し、地域を活性化するかが大きな課題となっております。また、地方分権の進展に伴い住民満足度の向上を自治体が互いに競いあい、まちの価値を高める様々な取り組みが図られております。

本市のように都心への交通の便が良く、都心へ通勤・通学する住民が多く住むまちの価値を高めるためには、都市インフラの整備、住民サービスの水準向上、地域商工業の活性化などが必要となりますが、さらに地域独自の魅力的な価値を追求し、「朝霞らしさ」を発揮することも重要になってまいります。

最近では、各地で地域ブランドと呼ばれる地域の特産品や地域で生産される製品を地域ブランドとして認定し、地域の活性化へつなげ、地域の魅力を外部へ発信する取り組みが行われています。

本市におきましても、平成18年度に「朝霞ブランド」を創設し、当初は10品目の商品を認定して事業を開始し、市独自の魅力「朝霞らしさ」を発信してまいりました。平成19年度には2品目、平成21年度には3品目が追加され、さらに、朝霞ブランドの育成を通して地域の商工業振興・発展を目指す取り組みも始まりました。そして、平成22年度は新たに3品目が加わり、朝霞ブランド認定商品は合わせて18品目になりました。

今後におきましても、朝霞ブランドを市の内外へ発信して本市の魅力をアピールすると共に、市内商工業の振興・発展を図り、「生き活きタウン朝霞」の実現へ向けて取り組んでまいりますので、市民の皆様、事業者の皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

また、市民の皆様、そして市外からお越しの方々にも、このカタログをご活用いただき、朝霞のまちを楽しんでいただければ幸いと存じます。

朝霞市長 富岡 勝則

朝霞市紹介

■ ふたつの表情を持ったまち－朝霞

歴史の息吹を感じさせる街、未来に向かって活気あふれる街。朝霞には新旧ふたつの表情があります。

古きを訪ねてみると、旧高橋家住宅(重要文化財)、柁塚古墳(県指定史跡)をはじめ、貴重な文化財が数多く残されています。なかでも、溝沼獅子舞(市指定無形文化財)や根岸野謡(市指定無形文化財)は、江戸時代から続く民俗芸能であり、現在でも保存会の人々によってしっかりと伝承されています。

東京近郊にありながら、黒目川の桜並木や浜崎黒目花広場、わくわくどーむ前のラベンダー畑など市内の各地で季節の花々が見られ、四季の移ろいを感じることができます。また、野菜づくりも盛んで、にんじん(短根)は埼玉県内でも有数の出荷量を誇り、近年はほうれん草の生産も増加しているなど、点在する雑木林と合わせて武蔵野の面影が残る水と緑豊かなまちです。

毎年8月初旬の3日間にわたり開催される市民まつりは「彩夏祭」の愛称で呼ばれ、朝霞の夏を彩る最大のイベントとして多くの人出でにぎわいます。まつりでは、鳴子踊りイベント『関八州よさこいフェスタ』や『打ち上げ花火』などが熱気いっばいに繰り広げられ、市民の意気込みが伝わってきます。(詳しくは、彩夏祭ホームページ <http://saikasai.com>をご覧ください。)

朝霞市はいま、やすらぎと生きがいのあるまちづくりに向かって、さらに躍進を続けています。

■ 朝霞の名の由来

東京駒沢にあった「東京ゴルフ倶楽部」ゴルフ場の膝折村への移転をきっかけに、村名を改称し、町制を施行しようという機運が高まり、昭和7年5月1日に朝霞町が誕生しました。改称にあたっては、当時、東京ゴルフ倶楽部の名誉会長であった朝香宮殿下の名をいただき、「朝霞」とすることになりました。朝霞市では、東京ゴルフ倶楽部から発せられた町名改称許可書を市の文化財に指定し、大切に保管しています。

朝霞の四季



黒目川の桜並木



わくわくとーむ前の
ラベンダー畑



彩夏祭



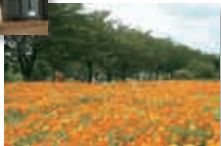
溝沼獅子舞



旧高橋家住宅



にんじん(短根)



浜崎黒目花広場



朝霞駅南口広場のイルミネーション

1 淡い人参の色と程よい甘味の羊羹^{ようかん}

人参羊羹



1棹 350g ¥850

地元・朝霞の豊かな自然に育まれ収穫された人参を主材に羊羹を練り上げました。大正中ごろより製造を始めた当店人気の商品で、淡い色合いと程よい甘味が特長の食べやすい羊羹です。全国菓子大博覧会において全菓博栄誉大賞受賞。

御菓子司 喜楽屋

TEL/048-461-0121

FAX/048-468-1028

- 所在地/朝霞市膝折町2-5-40
- 営業時間/9:00~19:00
- 定休日/水曜日
- 駐車場/有

ホッと



2 和菓子の職人が洋菓子の素材と技を取り入れた逸品 あさか道中



1個 ¥130

古きよき時代に思いを馳せ、街道のけやきの落ち葉をイメージした、皆様に愛され続ける当店自慢の逸品です。アーモンドスライスをふんだんに練り込み、一枚ずつ丹念に焼き上げました。黒ごまをアクセントに、サクッと香ばしい焼菓子です。全国発送承ります。彩の国優良ブランド認定品。

こころ菓子 ほそや

本町店

TEL/048-456-9333

FAX/048-456-9334

●所在地/朝霞市本町1-7-24

●営業時間/9:30~20:00

●駐車場/有

- 定休日/各店とも水曜日
※祝日などにより変更する
場合あり



- ホームページ/
<http://www.cocorogashi.com>

膝折店

TEL・FAX/048-462-4139

●所在地/朝霞市膝折町1-1-59

●営業時間/9:00~18:00

●駐車場/有

溝沼店

TEL・FAX/048-461-4810

●所在地/朝霞市溝沼5-10-20

●営業時間/8:00~18:00

●駐車場/無



3 自家農園の採れたて卵で作ったプリン

ミャムミャムプリン



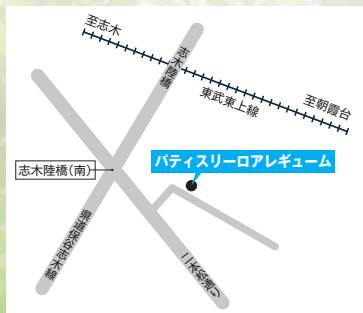
1個 ¥270

自家農園で飼っている鶏が、毎日産んでくれる新鮮卵で作ったプリンで、店でも一番の人気商品です。名前のミャムミャムはフランス語で「おいちおいちい」という赤ちゃん言葉で、お子様にもおいしく食べてもらえるようにという気持ちで名づけました。

パティスリー ロアレギューム

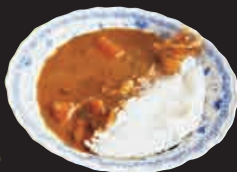
TEL・FAX／048-474-0377

- 所在地／朝霞市三原3-32-10
- 営業時間／10：00～19：00
- 定休日／火曜日、第3水曜日
※祝日などにより変更する場合あり
- 駐車場／有



4 朝霞特産のにんじんとほうれん草のカレー

朝霞カレー



1個 ¥470

朝霞特産のにんじんとほうれん草を使い、試作を重ねて商品化しました。ラードなどの動物性油脂と小麦粉を使わず、血行や新陳代謝を促進する47種類の漢方薬膳や香辛料を加えた、低カロリーな『薬膳カレー』です。陸上自衛隊広報センターでも販売しています。

朝霞キャロットグループ

●所在地／朝霞市田島2-3-3-204

〔販売所〕一進堂リンクス店

TEL／048-451-0770

FAX／048-451-0771

●所在地／朝霞市本町2-4-24

●営業時間／10：00～20：00

●定休日／無

●駐車場／無

〔販売所〕有限会社金子園

TEL／048-463-5824

FAX／048-463-0019

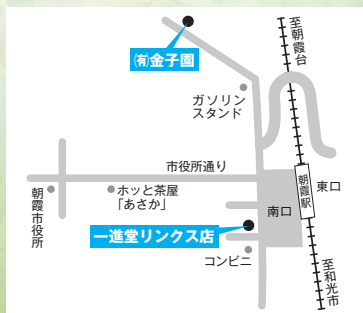
●所在地／朝霞市本町2-21-44

●営業時間／9：00～20：00

●定休日／火曜日

●駐車場／有

ホッと



5 朝霞特産のにんじんを使ったマドレーヌ キャロッターヌ



1個 ￥126

朝霞の名産品として手軽な菓子に加工することで、子供からお年寄りまで安心して美味しく召し上がっていただけるよう考案した商品です。安心して食べられるよう材料にもこだわり、香料や保存料は一切使用せずに、朝霞産の低農薬にんじんを芳しいフレッシュバターとほのかに香る蜂蜜で優しく焼き上げています。

メゾン・ド・ブルミエ

TEL・FAX/048-474-7611

●所在地/朝霞市西弁財1-10-25
保第一ビル108

●営業時間/10:30~22:00
(日曜日は20:00まで)

●定休日/無

●駐車場/無

※「朝霞ハニーキャロットマドレーヌ」
から商品名を変更しました。

ホッと



6 市内の深井戸から汲み上げた天然水 しずく 深井戸天然水 朝霞の雫



1本 ¥100

市内、幸町にある深井戸の地下180メートルから汲み上げた地下水をペットボトルに詰めて製品化しました。

軟水で口当たりよく自然な味わいの100%天然水をぜひご賞味ください。

なお、朝霞市水道部では、水道庁舎に「深井戸天然水 朝霞の雫」を備蓄し、災害時の備えとしています。

朝霞市水道部

TEL/048-462-3366

FAX/048-469-0077

●所在地/朝霞市泉水2-13-1

●ホームページ/

<http://www.city.asaka.saitama.jp>

●販売場所/

水道庁舎・市内の公共施設にある自動販売機、ホット茶屋「あさか」において販売しています。

ホッと



7 朝霞ブランドのサツマイモ「朝霞甘藷」で作った焼酎

べにがすみ

紅霞(芋焼酎)

原料のサツマイモは、朝霞ブランドに認定されている「朝霞甘藷」を使用しています。仕込み水は千曲川の伏流水を用い、黄麹菌の米麹で風味良く、柔らかな味わいの旨みがギュッと詰まった焼酎が出来上がりました。



1本(720ml) ¥1,500

朝霞小売酒販組合

TEL/048-465-7111

FAX/048-463-0736

●所在地/朝霞市仲町1-1-19

●営業時間/10:00~16:00

●定休日/土・日曜日、祝日

※市内の酒店で期間限定販売



8 自家製天然酵母と発酵にこだわった食パン

あさか酵母食パン



1斤 ¥300

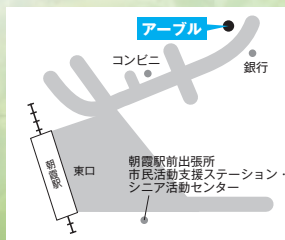
一週間かけて起こしたこだわりの「あさか酵母」を使用し、生地を15時間かけて発酵熟成させ小麦の風味と旨味、穏やかな甘味を引き出した食パンです。そのまま、もしくは軽くトーストだけして味わうのがお勧めです。

アーブル

TEL・FAX/048-464-2979

メールアドレス/info@boulangerie-arbre.com

- 所在地/朝霞市根岸台1-1-73 SK根岸台101
- ホームページ/http://www.boulangerie-arbre.com
- 営業時間/8:00~19:00
- 定休日/月曜日、第1火曜日
- 駐車場/有



9 創業 慶応元年、伝統の天然醸造

木桶仕込み醤油



厳選吟味した国内産丸大豆と埼玉県産の小麦を使い、昔ながらの杉の木桶でていねいに仕込んだこだわりの醤油です。醤油本来の“旨味と香り”をお楽しみいただけます。

木桶醇造り(再仕込醤油)	1ℓ	¥800	500ml	¥450
木桶仕込 (こいくち醤油)	1ℓ	¥600	500ml	¥350
木桶仕込 (淡口)	1ℓ	¥600	500ml	¥350

塩味醤油醸造

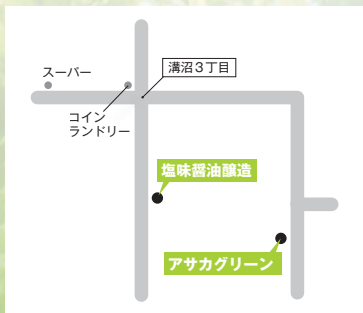
TEL・FAX/048-467-2815

- 所在地/朝霞市溝沼3-1-45
- 営業時間/9:00~16:00
- 定休日/土・日曜日・祝日
- 駐車場/無

〔販売所〕アサカグリーン

TEL/048-464-4587

- 所在地/朝霞市溝沼3-2-28
- 営業時間/9:00~22:00
- 定休日/無
- 駐車場/有



10 黒目川流域の土で育ったさつまいも

朝霞甘藷



1kg ￥300前後

黒目川流域は、かつて沼地で水生植物が繁茂していたといわれています。その恵みは、現在も地中に厚い堆積層として息づいています。朝霞甘藷は、自然が生み出した有機質の豊富な土で育まれた、美味しいさつまいもです。特有の甘味とホクホクの食感をご賞味ください。

浅川農園

TEL/048-461-6262

FAX/048-461-6523

- 所在地/朝霞市溝沼4-7-13
- 営業時間/10:00~18:00
- 販売期間/9月中旬~11月中旬
※注文販売のため要予約
- 定休日/無
- 駐車場/有



11 産地から直仕入れ、玄そばからの自家製粉

手打ちそば・うどん



のらそば(登録商標) ¥1,155

かつみやで打つそばは、外一(そといち)という配合です。産地から直接仕入れた玄そばを石臼で自家製粉し、一割の小麦粉を加えて打ち上げます。“ひきたて、打ちたて、茹でたて”の味をご賞味ください。うどんも十分に吟味した地粉を手打ちし、しこしことした歯ごたえのある逸品です。

茅ぶき屋根の かつみや

TEL/048-456-1505

FAX/048-456-1928

●所在地/朝霞市上内間木796-6

●ホームページ/http://www.katsumiya.com/index.html

●営業時間/11:00~21:30
(ラストオーダー21:00)

●定休日/無

●駐車場/有



12 つなぎを使わず、伝統の技法で作られたそば 四色そば



1人前 ¥1,995

朝霞駅前で40年以上、つなぎを使わない十割蕎麦と呼ばれる生粉打ち(きこうち)蕎麦を作り続けています。そば粉はもちろん、食材はすべて天然物、かつ、国産を使用しております。食品添加物は一切使わず、美味しく安心してお召し上がりいただけます。

信州内藤流 手打そば 松月庵

TEL/048-461-0131

FAX/048-464-0804

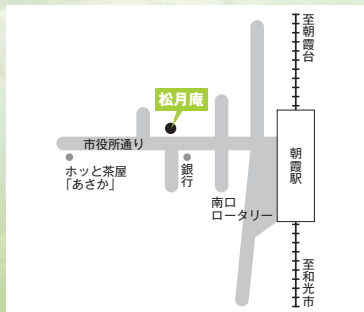
●所在地/朝霞市本町2-5-32

●ホームページ/<http://www.teuchisoba.biz/>

●営業時間/11:00~23:00
(日曜日・祝日は21:00まで)

●定休日/木曜日

●駐車場/有



13 おいしさにこだわり、最高の材料で心を込めて作った逸品 朝霞(ほのぼの)



1個 ¥160

朝霞という風土と文字の表わす美しさが、早朝にかかる霞のほのぼのとしたイメージとマッチし、菓銘を朝霞と書いて「ほのぼの」と読んでもらっています。

朝霞のお土産に本当においしいお菓子をとおり、おいしさにこだわり最高の材料で発売してから十余年。お客様に愛され続けています。

音季菓子処青柳

TEL/048-461-5102

FAX/048-461-5373

- 所在地/朝霞市仲町2-3-27
- 営業時間/9:00~19:30
- 定休日/火曜日
- 駐車場/有

ホッと



14 各界著名人の披露宴にもたびたび登場

トルコギキョウ



25年前、朝霞の農業青年が、旅の途中出合った花“トルコギキョウ”に魅せられました。その情熱が彼の友人、後輩へと伝わり、現在生産農家が3軒あります。それぞれが栽培技術の開発や育種を進め、市場でも高い評価を得ています。都内有名生花店でしか買えない逸品は見る人のため息を誘います。

飯倉信也、高野和明、飯倉裕明(朝霞の花職人)

TEL・FAX/048-463-2137

●所在地/朝霞市岡1-7-47

●営業時間/9:30~

(完売しだい終了)

●販売期間/トルコギキョウの販売は
4月中旬ごろから

●定休日/日曜日

●駐車場/有



15 世界中のプレイヤーに愛されるブランド

ミヤザワフルート

1969年に創業後、1971年より朝霞市に移転しました。それ以来三原、本町、浜崎と常に朝霞市内でフルートを製造してきました。

楽器1本、1本に「ASAKA JAPAN」の彫刻が施されており、手づくりの技が今も楽器に込められています。

1995年より埼玉県「彩の国指定工場」に認定されました。

価格

¥155,400 ~ 約¥9,670,500



ミヤザワフルート製造株式会社

TEL/048-486-3333

FAX/048-486-3334

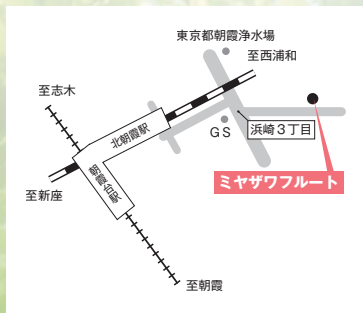
●所在地/朝霞市浜崎4-6-97

●ホームページ/http://

www.miyazawa-flute.co.jp

ホッと

CDの販売



16 耐久性に優れたプラスチック製®の鳴子 七福鳴子



子供用 2個(1組) ¥700~
大人用 2個(1組) ¥750~

朝霞市民まつり彩夏祭で踊り子が手に持つ鳴子。3本のコマを止めるピンに硬く丈夫なものを使用し、ピンを止める部分と本体を一体化することで耐久性を向上させました。本祭はもちろん、練習用にも最適です。色もスケルトンを組み合わせることにより、さらにバリエーションが広がります。
(実用新案登録商品)

有限会社コーエイ工業

TEL/048-456-3054

FAX/048-456-3051

- 所在地/朝霞市上内間木382-10
- ホームページ/http://www5f.biglobe.ne.jp/~sichifuku-naruko/

ホッと



17 朝霞の土から生まれた、温もりある陶器

朝霞浜崎焼



1個 ¥800~¥3,000

昔、黒目川河畔で採れる粘土を使って、朝霞の地でも瓦が焼かれていたと伝えられてきました。浜崎にある水田から採れた青粘土を使い作陶すると、洗い風合いの陶器が焼き上がり、伝承は現在に甦りました。朝霞浜崎焼は、しっかりと焼き締まった使いやすい焼き物です。お茶席に添える素朴な花入れ、酒席に心地よいぐい呑み、酒注器など多彩な用途にお使いいただけます。

かふえぎやらりー&陶芸工房 八右衛門

TEL・FAX/048-472-3869

●所在地/朝霞市浜崎4-5-53

●ホームページ/http://www5f.

biglobe.ne.jp/~hachiemon/

●営業時間/11:30~18:00

●定休日/火・水・木曜日

●駐車場/有



18 KUSAKABE 80年の歴史を誇る、彩りのブランド 絵具



油絵具(12色セット)
¥2,047~

1928年の創業以来、80年の歴史を重ね、朝霞市に移転後も30年の年月が経過しました。油絵具や透明水彩絵具を製造し、日本を代表する数多くの画家に愛用されています。

2006年には、新タイプの水性絵具「アキール」の販売を開始し、好評を得ています。このような活動が認められ「絵具のふるさと朝霞」としてテレビでも取り上げられました。

株式会社クサカベ

TEL/048-465-6661

FAX/048-465-7756

●所在地/朝霞市膝折町3-3-8

●ホームページ/http://www.

kusakabe-enogu.co.jp





地図上の数字は
商品の番号と
対応しています。

朝霞ブランド カタログ

平成23年3月 発行：朝霞市 編集：産業振興課
〒351-8501 朝霞市本町1-1-1
TEL：048-463-1903
E-mail：sangyo_sinko@city.asaka.saitama.jp



環境にやさしい大豆油インクを
使用しています
本誌は再生紙を使用しています