



A 彩たまロール 上赤糖
 ¥950 (16cm)
 ◎国産米粉の生地がもちもちした独特の食感。沖縄のサトウキビを使用した上赤糖はまろやかで優しい甘さ

B うらわーる
 ¥1600 (16cm)
 ◎テイクアウト限定販売のロールケーキ。数種類の乳をブレンドしたクリームに、しっとりとした生地が軽やかな食感

C かやの木ロール
 ¥1350 (18cm)
 ◎さいたま市の国指定記念物「大かやの木」がモチーフ。クルミヤレーズンなどココアケーキとシューで包んだ

E 御蔵ロール
 ¥880 (16.5cm)
 ◎濃厚な甘さとふわふわの食感が特徴。生クリームロールに加え、チョコクリーム使用のチョコロールもあり

F きりかぶロール
 ¥750 (12cm)
 ◎卵、牛乳、バター入りのしっとりした生地の食感が食べごたえ◎。濃厚な北海道産生クリームもたっぷり



D 氷川の杜ロール
 ¥1050 (15cm)
 ◎埼玉産食材にこだわり、寄居の卵、秩父のハチミツ、県産の米粉を使用。1日5本限定の希少なロールケーキ

さいたま
 グルメ
 ロールケーキ
 編

甘い幸せを1本に包み込んだ極上品
 魅惑のロールケーキ
 フレッシュな生クリームやこだわり素材など、美味を巻いたケーキ。さいたま市のロールケーキコレクションをぜひ、ご堪能あれ

C パティスリーレタン
 スイーツは池田一朗シェフが手作りし、見た目も華やか。さいたま市の「さいたま推奨土産品」に連続4回続けて金賞を受賞したかやの木ロールは、一度は食べてみたい。

店さいたま市浦和区上木崎1-2-7
 ☎048-831-3017
 ☎10:00~21:30、☎10:00~20:00、
 ☎10:00~19:00
 困不定(月2回) 回なし
 回②与野駅から徒歩1分

B ベストリーショップ「ラ・モーラ」
 洋菓子コンクールの世界大会2位の受賞歴を持つパティシエ朝田晋平氏がプロデュース。数多くそろった焼き菓子のほか、ホテルメイドのパンやロールケーキが人気。

店さいたま市浦和区仲町2-5-1
 ☎048-827-1161
 ☎10:00~20:00
 (カフェ 10:00~19:30L)
 困なし
 回71席
 回286台(¥200/30分)
 回②浦和駅西口から徒歩7分

A パティスリーいい天気
 素材を厳選し、手作りにこだわってすべて自家製のアイテムばかり。国産米の米粉を使った彩たまロールが名物で、ナチュール、上赤糖のほか、通販のみ販売の抹茶味もあり。

店さいたま市南区白幡3-13-2
 東ビル1F
 ☎048-710-5337
 ☎10:00~20:30
 回第2回
 回2台
 回②武蔵浦和駅東口より徒歩7分

F パティスリーCABO
 本場フランスで修行した女性オーナーパティシエの店。上質な素材にこだわり、濃厚ながらも甘すぎない繊細な味に仕上げ、女性はもちろん男性からも評価が高い。

店さいたま市緑区東浦和1-6-17
 ☎048-875-7880
 ☎10:00~19:30
 回②、不定休
 回1台
 回②東浦和駅より徒歩4分

E アンテナート
 閑静な住宅街の一角にあり、2階にはカフェも併設している。一番人気の御蔵プリン、御蔵ロールなど、地元の御蔵の名を冠した看板メニューが人気を呼んでいる。

店さいたま市見沼区御蔵山中1474-1
 ☎048-687-7482
 ☎9:30~20:30、回②~21:00
 回② 回6台
 回②大宮駅東口より国際興業バス東新井団地行20分、日大前からすぐ

D アルピーノ村 お菓子やさん
 老舗フレンチで提供するデザートを手軽に味わえるように、お菓子部門として独立。20年以上スイーツ店として親しまれている。地産地消に取り組んだ「氷川の杜ロール」も好評。

店さいたま市大宮区北袋町1-130
 ☎048-647-8805
 ☎11:00~19:00
 回なし
 回50台
 回②さいたま新都心駅より徒歩9分

和創だいこんぐ やおまん
 浦和パルコ内で便利埼玉の名酒もズラリ
 野菜をはじめ、深谷牛、彩の黒豚など地元食材たっぷり。県内35ある蔵元の地酒も味わえるという徹底ぶり。昼はランチビュッフェも人気だ。

店さいたま市浦和区東高砂町11-1
 浦和パルコ5F ダイニングテラス
 ☎048-611-8389
 ☎11:00~15:00 (L014:00)、
 15:00~23:00 (L022:00)
 回なし
 回62席
 回②浦和駅東口より徒歩1分



◎(手前左から) サラダほうれん草とトマトのサラダ¥780、深谷牛のねぎ塩鉄板焼¥1400、彩のだし巻き玉子¥550、彩の黒豚借金なしもやしの生妻焼¥800 ◎店のPB酒八百萬¥1000

和風ダイニング 彩丸
 県の食材にこだわる地産地消ダイニング
 さいたま市内若谷農園の野菜をはじめ、米、うどん、卵、肉、川魚など県産食材に徹底してこだわ。厳選した23ブランドの地酒もそろ。

店さいたま市浦和区仲町1-10-21
 アリーナビル2F
 ☎048-824-4900
 ☎11:30~14:00 (L013:30)、
 17:30~24:00 (L023:00)
 回不定休
 回50席
 回②浦和駅西口より徒歩4分

ぶたのしっぽ
 絶品肉の豚しゃぶと地元野菜が大好評
 茨城県の塚原牧場直送の幻の豚「梅山豚」や石狩産「望来豚」を使った豚しゃぶが味わえる。野菜ソムリエが厳選した季節の地元産有機野菜もたっぷり。

店さいたま市大宮区宮町2-8-3
 松ビル2F
 ☎048-644-3393
 ☎17:30~23:00 (L022:30)
 回なし
 回35席
 回②大宮駅東口より徒歩7分



◎トマトとネギのマリネ(手前左) ¥480は、地産地消にこだわった大宮産トマトと熊谷産ネギが美味。有機野菜蒸し(手前右) ¥980も可能な限り地元産野菜をそろえた。キャベツは熊谷産、ニンジンも新産。梅山豚しゃぶしゃぶセット(奥) ¥1人前2300~

ろはたれん 炬燵た 煉
 鮮度抜群の素材が自慢の炉端焼き店
 県内各地の有機農業生産グループから仕入れる野菜と市場直送の新鮮な魚介類がそろ。そんなこだわった素材を使った炉端焼などメニュー充実。

店さいたま市南区別所7-1-16
 ☎048-710-6828
 ☎17:30~翌1:00 (L023:30)、
 回②前~翌2:00 (L01:00)
 回なし
 回50席
 回②武蔵浦和駅東口より徒歩1分



◎今日の冷たい農園生野菜(手前右) ¥780、青ナスの田楽味噌焼(手前左) ¥480、武州和牛のカルパッチョ(奥) ¥880◎奥武蔵のエキス分の高い梅を使った、越生産の紅と隠梅酒¥480(グラス)

さいたま
 グルメ
 緑提灯編

さいたま市の地産地消がこんなににも！
 緑提灯の店で地酒を満喫
 さいたま市で獲れる野菜や食材が実はこんなにありました！地元の味覚に出会える緑提灯の店で地酒と一緒に美食を楽しんで

TOPICS
 緑提灯って何？
 地場食材を50%以上使用している店に飾られるのがこの「緑提灯」。さいたま市には現在15店舗が参加。食に対する安全への目印にもなる。