ツムグ・街・わこう

和光ならではの「もの」がある・・・

WAKOBRAND

© wakoshi

16 ITEM

和光市産業支援課

〒351-0192 和光市広沢1-5　市役所6階

TEL:048-424-9114

ツムグ・街・わこう

WAKOBRAND

©wakoshi

16 ITEM

和光ブランドとは・・・

和光の風土、歴史、素材などを活用したアイデアや製法、品質、機能などの優れた商品等を和光ブランドとして認定しています。広く市内外に周知し、ブランドイメージの定着及び向上を図ることにより、商品等の付加価値を高め、和光市の産業振興及びにぎわいのあるまちづくりに資することを目的としています。

満腹餃子

古丹製麺
和光市南 1-10-19
048-464-3451
http://www.kotan-seimen.com/

皮と具の両方にこだわった満腹餃子。埼玉県産の小麦粉を使用したもちもちとした皮の中には、三元豚と和光産のキャベツと人参を使った具がたっぷり。味もお腹も満足する一品です。

和光サブレ

田中屋菓子舗
和光市本町 1-15
048-462-0165

和光産の人参をたっぷりと練りこんだ手作りのサブレ。少し厚めの生地を一枚一枚、丁寧に焼き上げてあり、一口食べるとサクリとロの中で優しい甘さが広がります。

WAKKA ～ワッカ～

パパピニョル
和光市新倉 1-10-76
048-235-0428
http://papapignol.com/

こだわりの国産小麦や厳選した香り高いオリーブオイルなどの自然素材に、フルーツや野菜を組み合わせて焼き上げたアーモンド菓子ワッカ。季節に応じて和光産野菜なども使用しています。しっとり、もちもちとした食感です。

ブルーベリージャム

JA あさか野 和光農産物直売センター
和光市広沢 1-5
和光市民文化センター展示棟地下 1 階
048-461-0850

無農薬栽培で育てられたブルーベリーだけを使って、食品添加物や保存料を入れずに作ったジャムです。甘みの強い品種であるホームベルを使い、ブルーベリーそのままの味を楽しめます。

新倉うどん

鈴木製麺所
和光市本町 16-18
048-461-2158

仕上げに職人の手で手もみをすることによって、独特のちぢれが生まれ、だしやソースがよく絡むうどんです。コシがしっかりしていて食べ応えのある麺は、和洋どちらの料理にも合います。

王様のマドレーヌ
王様のフィナンシェ

365 アニバーサリー
和光市下新倉 2-49-1
048-424-3651
https://365anniversary.jp/

焦がしバターのコクの中にレモンの風味が優しいマドレーヌ。上質なアーモンドパウダーの甘さと濃厚な焦がしバターが絶妙なフィナンシェ。どちらも甲乙つけがたい極上品です。

新倉まんじゅう

新倉まんじゅう保存会

かつて和光市の農家では、行事やお祝いがある際には、まんじゅうやうどんが各家庭で作られていました。新倉まんじゅう保存会では、かつての伝統を後世につなげていくため活動しています。

いちご

（収穫時期：12 月下旬～ 5 月上旬）

1 年かけて丁寧に丁寧に育てたいちご。
和光ブランド認定されているのは、4 件の農家で作られた9種類のいちご。どのいちごにも作り手の愛情が詰まっています。時期や季節により、採れるいちごの品種は異なりますがどのいちごも美味しさがつまっています。

だしパック

かつをぶし池田屋
和光市白子 3-18-17
048-468-3271
http://www.katsuobushi.co.jp

鯛やまいたけをはじめ 5 種類の国産天然素材を不織布でパックにしました。手軽にサッとだしが取れて、いつものお味噌汁や煮物が格段においしくなります。

おろし金

大矢製作所
和光市中央 2-6-1
048-464-3705
https://ooya-seisakusho.com/

銅の一枚板から、職人がひと目ひと目、手作業で刃を立てて作ったおろし金。職人が目立てした刃は、ひとつひとつの高さや角度、間隔が微妙に違っていて、向きを変えなくてもスムーズにおろすことができます。

「佐介 sake」せっけん

なちゅらるこすめ　ふくろふのてて
和光市南 1-2-38
080-5647-5507
https://fukurofushifuku.amebaownd.com/

地元埼玉県南部の老舗酒蔵、内木酒造の日本酒と酒粕を使い、内閣府認証のリンパケアリストとして培った経験から厳選した 4 種類の天然ハーブのエッセンシャルオイルを配合した、無添加の石鹸です。

エアトーレ（不織布パーテーション）

和光精機株式会社
和光市新倉 2-18-35
048-461-1073
https://air-tole.com
https://youtu.be/h0LCa6JoIbk

壁面に使用する不織布は植物由来 100%、抗菌、防臭、防炎等を備えながら廃棄する際の環境へ配慮して、焼却時に地球温暖化に影響を与える CO2 濃度を上昇させないという特徴も持っています。

バラ

上原バラ園
和光市新倉 3-5-18
048-462-0043

和光市の気候を活かし、ロックウール培地を使った水耕栽培により高品質のバラを育てています。色の美しいバラを作るため、毎日、丁寧に手入れをしています。

エポカル 3WAY UVカット帽子

紫外線対策ウエアブランド　エポカル
和光市南 2-3-13-305
048-467-3010
http://shigaisen.epochal-uv.com/blog/

和光市のお母さんたちが子どもたちのために開発したUVカット帽子。つばが前と後ろで分かれていて、自由に形を変えられます。つばを上に折り返しても、大事な部分はしっかり UV カットできるように、つばの形や角度が工夫されています。

ビファイン（複合乳酸菌生産物質）

株式会社光英科学研究所
和光市新倉 5-1-25
048-467-3345
https://www.k-lact.com/

農薬を使わずに大切に育てられた国産大豆の豆乳に、複合乳酸菌を加え発酵。発酵原液から乳酸菌菌体成分を中心に抽出し、ソフトカプセルしました。乳酸菌生産物質、乳酸菌菌体成分のほか、アミノ酸を中心に大豆由来成分を含んでいます。

やかんビール

やかんびーる組合

https://m.facebook.com/233924953611674 7/posts/2367330113308689/

レトロなやかんから注がれる冷たい生ビール。
器に氷が敷いてあり、最後の一滴まで美味しく飲めます。
街が元気になるような新しい酒文化を、という想いから生まれました。やかんびーる組合参加店も募集中です。