和光ブランド
WEBサイト

和光市 企画部 秘書広報課
〒351-0192　埼玉県和光市広沢1-5
TEL:048-424-9091

和光市

WAKO BRAND

和光サブレ



田中屋菓子舗
和光市本町1-15
048-462-0165

和光産人参をたっぷり練り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おり、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。

おろし金



大矢製作所
和光市中央2-6-1
048-464-3705

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。刃の高さや角度、間隔が全て微妙に違っていて、向きを変えずにスムーズにおろすことができます。

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

焦がしバターのコクにレモン風味が優しいマドレーヌと、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。

アーモンドファミリー



パパピニョル
和光市新倉1-10-76
048-235-0428

健康アーモンドファミリー。かつをぶし池田屋とのコラボアーモンド。だしの香りと旨味の詰まったアーモンドはお酒ともマッチ！光英科学研究所とのコラボアーモンド。乳酸菌×アーモンドの相乗効果で美味しく腸活！

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することで独特のちぢれが生まれ、だしやソースがよく絡むうどん。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にも相性が良いです。

WAKKA ～ワッカ～



パパピニョル
和光市新倉1－10－76
048-235-0428

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。

ビファイン（複合乳酸菌生産物質）



光英科学研究所
和光市新倉5-1-25
048-467-3345

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にしました。そのほかアミノ酸を中心に大豆由来成分を含んでいます。

白子三丁目ギフトセット



マート城山
和光市白子3-7-1
048-460-1746

白子三丁目に拠点を置く「マート城山（小売店）」「焙煎人（にしむろ珈琲）」「菓子職人（パティスリーモルソードュニュアージュ）」「地域アーティスト（三丁目のすずちゃん）」が融合したギフトセットです。

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、毎日丁寧に手入れしています。

満腹餃子



古舟製麺
和光市南1－10－19
048-464-3451

埼玉県産の小麦粉を使用したもちもちした皮の中には、三元豚と和光産のキャベツと人参を使用した具がたっぷり！味もお腹も大満足の一品です。

やかんビール



やかんビール組合

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。

だしパック



かつをぶし池田屋
和光市白子3-18-17
048-468-3271

鯛やまいたけをはじめ５種類の天然素材を、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。

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に活動しています。

ムーギチョコレート



レーマン
和光市中央1-3-1（和光工場）
048-451-0162

日本で最初の“麦チョコ”1948年の創業時より培われた製造技術や情熱を60年以上受け継ぎ作り上げます。サクッとした麦パフとなめらかなミルクチョコレートのハーモニーをお楽しみください。

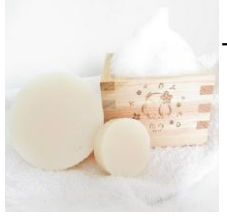
いちご



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。和光ブランドに認定されているのは、4軒の農家で作られた9種類のいちご。どのいちごにも作り手の愛情がしっかり詰まっています。（時期や季節により、採れるいちごの品種は異なります）

「佐介sake」石鹸



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

地元埼玉南部の老舗酒造、内木酒蔵の日本酒と酒粕を使い、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。

ルーブリアン



レーマン
和光市中央1-3-1（和光工場）
048-451-0162

ルーブル美術館を思わせるかのような絵画が描かれた美しい缶に4種のチョコレート菓子を詰め合わせたレーマンの代名詞ともいえる伝統的チョコレートアソートで、50年以上愛され続けている代表商品です。

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。



令和8年9月1日現在、
17品目が認定されています。