

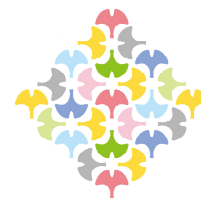
和光ブランド
WEBサイト



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



WAKO BRAND



和光市

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込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口の中で優しい甘さが広がります。

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することで独特のちがれが生まれ、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。

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。

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。

いちご

収穫時期:12月下旬~5月上旬

1年かけて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)

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、向きを変えずにスムーズにおろすことができます。

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、焼き上げたアーモンド菓子。

満腹餃子

古丹製麺
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。

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。

エポカル3WAY

UVカット帽子
ピーカブー
和光市南2-3-15-305
048-458-3015

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。つばが前後で分かれていて自由に形を変えられたりと様々な工夫がされています。

「佐介sake」石鹸

なちゅらるこすめふくろふて
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。

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。

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

農業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。

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

壁面に使用する不織布は植物由来100%。抗菌防臭、防災等の機能を備えながら、廃棄する際の環境配慮もしています。焼却時にCO2濃度を上昇させない特徴もっています。

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。

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。サクとした麦パフとなめらかなミルクチョコレートとのハーモニーをお楽しみください。

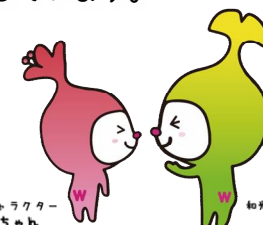
ルーブリアン

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7年9月1日現在、
17品目が認定されています。