

埼玉 くいしんぼう BOOK



この本の楽しみ方

1. 埼玉のグルメを知って



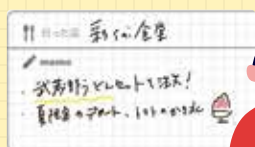
気になるご当地グルメを見つけよう。
「食べてみたい!」が、
旅のはじまりです。

2. 実際に行ってみよう



グルメを味わいながら、
そのまちならではの景色や文化、
歴史、人との出会いも楽しもう。

3. あなただけの一冊をつくろう



食べたものやお気に入りのお店、
旅先で見つけたことなどを自由にメモ。
ページをめくるたび、
旅の思い出が詰まった一冊になります。

料理写真を残そう

プロカメラマンに聞いた! 料理写真の撮影のポイントを知ってあなたも撮影してみよう。



POINT
光は料理の後ろから!

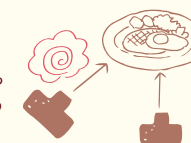
窓から入ってくる光を使って「逆光」
で撮るのがおすすめ。たれのツヤや
たちのぼる湯気などが見え、料理が
いきいきと映えます。



POINT

ナナメから撮ってみよう!

料理を正面からではなくナナメから撮ろ
う。画面からはみ出すくらいの構図のほう
がインパクトもあって◎



スマホでも
一眼カメラでも
できるので
ぜひやってみて♪

撮影した写真をSNSで投稿してみよう

くいしんぼうのみなさんが撮影した写真を、ハッシュタグをつけて投稿してみませんか?
あなたの「おいしかった!」が、誰かの次の「食べたい!」になるかも・・・

1. おいしそうな埼玉のご当地グルメや、
くいしんぼうBOOKに記入した思い出をバシャリ!
2. ハッシュタグ **#埼玉くいしんぼう** をつけて投稿!

素敵なお写真は、ちょこたび埼玉アカウント(P57、Instagram、X)で紹介させていただくかも!?

※お店のルールやマナーに配慮して撮影、投稿してください。

※人物が写っている場合は、被写体ご本人の承諾を得たうえで投稿してください。



撮影協力: &green CAFE(北本市)

お家で楽しめる
「北本トマトカレーレトルト」や
「北本トマトカレーフレーク」も!



..... 北本トマトカレーの定義

- 1 ライスをトマトで赤くすること
- 2 ルーにトマトを使用すること
- 3 トッピングにもトマトを使用すること

北本市は水はけのよい大宮台地の地形を生かし、全国でも早い時期からトマト栽培が行われたまち。かつては「石戸トマト」として全国に知れ渡りました。現在は多彩な特産品に加工されて広まっています。



北本トマトイメージキャラクター
「とまちゃん」

腹ごなしスポット

北本自然観察公園

MAP P46へ



里山の自然をそのまま残した自然観察公園。四季折々の花や野鳥、昆虫などに会えます。



トマトのまちが生んだ、自慢の一皿

トマトの生産が盛んな北本市ならではのご当地グルメ。トマトをルーやトッピングに使用した、爽やかな酸味と深いコクを楽しめるカレー。2011年にご当地グルメ開発コンテストをきっかけに誕生し、その後、全国のご当地グルメイベントやカレーグランプリで数々の賞を受賞しました。現在では市内の飲食店ごとに個性豊かな一皿が提供され、北本市を訪れたら味わいたい名物として親しまれています。



行った店	年 月 日
memo	

2 さいたまスイーツ



中央地域



撮影協力:氷川の柱YAKUMO(さいたま市)

腹ごなしスポット

武蔵一宮 氷川神社

MAP P47へ



大宮の名の由来となった歴史ある神社。約2kmにおよぶ参道は、日本一の長さです。



さいたま市で見つける、こころときめく味わい

菓子類の消費額が高いさいたま市では、市内で作られたおやつを「さいたまスイーツ」としてPRしています。特に消費額の高いプリンやケーキはもちろん、お団子やようかんなどの和菓子も充実。スイーツ関連のイベントも定期的に開催されています。老舗から新規店まで、多彩なおいしさが楽しめるまちとしてスイーツ好きの注目を集めています。



行った店	年	月	日
memo			

3 大宮ナポリタン



中央地域



撮影協力:MARE di SAKAI(さいたま市)

腹ごなしスポット

大宮盆栽美術館

MAP P47へ



盆栽文化の魅力を伝える美術館。趣ある庭園とともに盆栽の世界を堪能できます。



地元の恵みが彩る、こだわりの一皿

旧大宮市内に店舗があり、埼玉県産食材を1種類以上使用することを共通ルールとする「大宮ナポリタン」。お店ごとに工夫を凝らした個性豊かな一皿が味わえます。昔懐かしい味わいからオリジナリティあふれるメニューまで、その魅力はさまざま。食べ比べを楽しみながら、自分好みの大宮ナポリタンを見つけてください。



行った店	年	月	日
memo			

4
血目

やきとり

西部地域



撮影協力:さいたまや(東松山市)

一串に詰められた、埼玉の食文化



東松山のやきとりは、一般的な鶏肉ではなく、豚のかしら肉を串に刺して焼き上げるのが特徴。香ばしく焼き上げた肉に、ピリ辛でコクのあるみそだれをつけて味わうスタイルは、やみつきになります。お店ごとに焼き加減やみそだれの味わいが異なり、食べ比べを楽しめるのも魅力のひとつ。赤ちょうちんのノスタルジックな雰囲気のお店も多く、昭和レトロも味わえます。

腹ごなしスポット

箭弓稲荷神社

MAP P48へ



「やきゅう」の名にあやかって、野球必勝祈願に訪れる人も多い、歴史ある神社です。



5
血目

かつらぎ
桂木ゆず

西部地域



腹ごなしスポット

鎌北湖

MAP P48へ



「乙女の湖」の愛称で親しまれ、春は桜、秋は紅葉が美しい景勝地です。



歴史が育んだ、香り豊かなゆず

毛呂山町は日本最古のゆず産地のひとつで、歴史あるブランド「桂木ゆず」で知られています。江戸時代の文献にもゆずの産地として記され、温暖な気候と風の影響が少ない斜面を活かした栽培が受け継がれてきました。香り高く品質に優れ、生果のほかジュースやカレーなどの加工品も人気。地域のお店では桂木ゆずを使った料理やお酒なども楽しめます。

