

創業130年の老舗和菓子屋。和モダンな店内にはカフェや中庭スペースもあり、上生菓子や「深谷驛舎アイス最中」などを楽しめる。



古伝館 演岡屋
埼玉県深谷市西島町2-18-14
☎048-571-0505
🕒9:00～18:00
📅水曜、第3火曜
🚶JR高崎線深谷駅北口から徒歩3分



アートな和菓子

お茶の時間が楽しくなる

深谷ねぎの練り切り313円

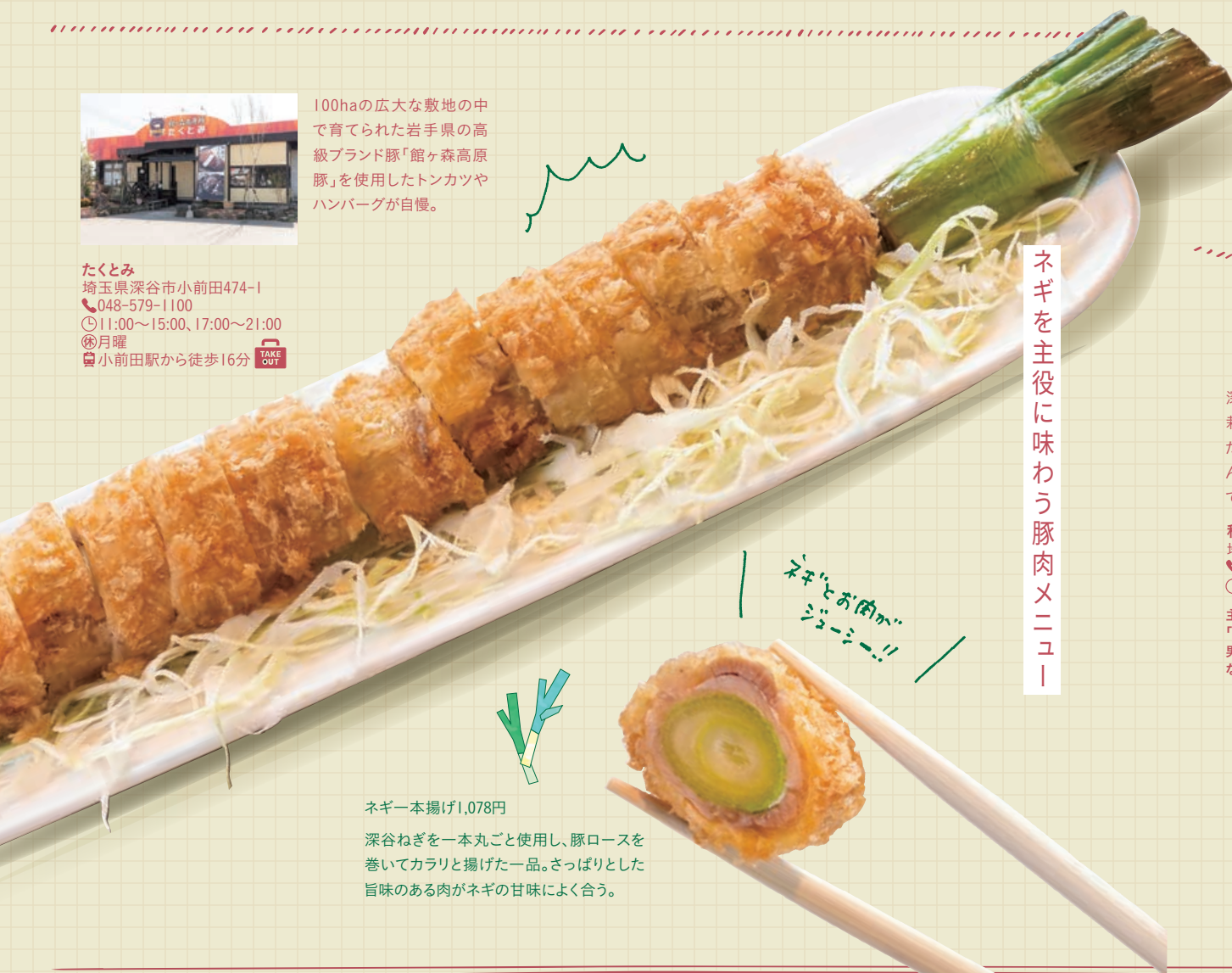
まるで本物のネギみたい! 深谷レンガのかまどで炊いたあんが美味しい練り切り。(深谷ねぎは不使用)



たくとみ
埼玉県深谷市小前田474-1
☎048-579-1100
🕒11:00～15:00、17:00～21:00
📅月曜
🚶小前田駅から徒歩16分



100haの広大な敷地の中で育てられた岩手県の高級ブランド豚「館ヶ森高原豚」を使用したトンカツやハンバーグが自慢。



ネギを主役に味わう豚肉メニュー

ネギとお肉が
ジューシー!!



ネギ一本揚げ1,078円

深谷ねぎを一本丸ごと使用し、豚ロースを巻いてカラリと揚げた一品。さっぱりとした旨味のある肉がネギの甘味によく合う。



注目のご当地バーガー!

ネギのかき揚げを具に



1929年創業の手づくりサンドウィッチと焼きたてパンのお店。ご飯のおかずをヒントにした和風の惣菜パンも多い。



富士屋
埼玉県深谷市仲町2-32
☎048-571-0636
🕒8:00～18:00
📅日曜午後
🚶JR高崎線深谷駅北口から徒歩5分



深谷ねぎバーガー250円

深谷ねぎと桜エビのかき揚げを挟んだユニークなバーガー。甘辛いしょうゆだれとマヨネーズの組み合わせもGOOD!



主に「深谷大河ドラマ館」などで販売中!

深谷ねぎ
スティックシュガー
432円



ネギの実力を再発見

野菜をもっと美味しく!

深谷市岡部の肥沃な土地と減農薬栽培で愛情込めて育てられた野菜たちが、お客様の手に届くまでをきちんとプロデュースしたいという想いで作られた加工食品を販売。

和ナチュラルテイスト
埼玉県深谷市岡部2005-1
☎048-577-3562
🕒8:00～17:00



主に「道の駅はなその」、
「JAふかや 川本直売所・グルミハウス・
男衆直売所」(ねぎドレッシングのみ)
などで販売中!

ねぎみそ590円

ごま油の香りとピリリと辛い刺激がクセになる、手づくりコチュジャンを使用。ご飯のお供やおかずの味付けにも。



深谷ねぎドレッシング690円
生の刻み深谷ねぎがたっぷり入った“食べるドレッシング”。ゆで卵とマヨネーズを加えて混ぜれば、特製タルタルソースに。



ネギの生産量が日本一の深谷市。
ブランド野菜「深谷ねぎ」にまつわる商品を
紹介します!