

関東道エリアのDeepな情報を
5つのしんきんの地域レポーターがお届け!
今号の特集は『埼玉』です

Deep 卷 大、道 plus

Deep Ken-o-dō Plus

タンケン

ハッケン

百聞一見

「今号のテーマ」

つくる
作
造

関東ぎっての酒どころ埼玉県。

2020年の日本酒の出荷量は全国で^{*}4位を誇ります。

県内には34の酒蔵が点在しており、そのほとんどが

100年以上の酒造りの歴史をもち、もつとも古い酒蔵は

江戸時代初期の創業で、約400年も続く老舗です。

こうした繁栄のいちばんの理由は、酒造りに適した「水と米と市場」に恵まれたこと。

荒川水系と利根川水系、2つの水質の水が県内をくまなく潤し、

関東平野で優良な米が穫れ、江戸という一大消費地に近い地の利がありました。

それらは現代にも通じています。今回は、多くの出荷量に見られる

埼玉県の日本酒の魅力を探ろうと蔵元を訪ねました。

小さな旅気分で楽しめる酒蔵見学や、お気に入りの日本酒に出会うコツ、

蔵元のチャレンジをお伝えしましょう。

*1位は兵庫県、2位は京都府、3位は新潟県(2020年、国税庁『令和2酒造年度都道府県別清酒製造数量』による)

日本酒の
仕込み作業



埼玉 さいたま

埼玉県の日本酒は、
うまいなあ。
酒好きならぜひいで~
彩の国さいたまへ



埼玉県の酒蔵が目指す、味わうための日本酒

「埼玉県の日本酒が全国4位の出荷量というのは意外に思うでしょ？」

そう話してくれたのは、埼玉県酒造組合会長であり、県中西部の小川町で『帝松』をはじめ、多くの銘柄を醸す、松岡醸造の代表取締役、松岡良治さん。

古来より「水と米と市場」の好条件がそろって栄えた埼玉県の酒蔵。ですが嗜好が多様化する現代、それだけでは存続は難しいはずです。

「いま、若者の飲み手を中心に、日本酒は『酔うための酒』から『味わうための酒』に変化しています。ちょっとと値の張るおいしいお酒を少しづつ飲む楽しみ方ですね。そんな中、各酒蔵では世代交代が進んでいて、若いリーダーたちは時代のニーズに敏感に反応し、新たな試みに柔軟です。伝統の技術を生かしつつ時流に呼応し、さまざまな味わいの酒をつくり出しています。だから埼玉県の酒蔵は元気なんです」と、松岡さん。

松岡醸造では、新たな試みの一つとして、180mlのアルミ缶に上等な酒を詰め、700~800円ほどの価格帯で販売をはじめています。720ml瓶で3000円程度と、若

松岡醸造酒蔵見学



埼玉県酒造組合会長
松岡 良治さん

松岡醸造株式会社

比企郡小川町下古寺7-2 ☎0493-72-1234
<https://www.mikadomatsu.com>

さいたまの酒
SAKE
あ 飲 も う。

埼玉県内には34の酒蔵があり、秩父の山沿いからJR八高線沿線の県西部に12蔵、関東平野が広がる県北東部には22蔵が点在します。

日本情緒あふれる酒蔵を訪ね、日本酒の味の違いを楽しんでみませんか。

好みのお酒
試飲で見つける

酒蔵には多くの銘柄があり、どれを選べばよいか迷うことしばしば。そんなときには気軽に試飲してみましょう。日本酒は、吟醸酒、純米酒、本醸造酒など、使用原料や精米歩合などによって8種の特定名称に分類されています。それを意識して飲み比べてみると、自分の好みをつかみやすくておすすめです。



酒蔵での試飲は無料のところもあります。多くの銘柄があるといろいろ試したいものですが、申し出に気後れすることもありますよね。そんなとき便利なのが有料の自動試飲機。少額を払って味の違いを気兼ねなく楽しめます。



松岡醸造酒蔵見学



よい水のあるところに
うまい酒あり

水

仕込み水の試飲も酒蔵探訪の楽しみです。

埼玉県には2本の一級河川が流れ、県内の酒蔵はその伏流水で酒を仕込みます。県西部を流れる荒川水系の水は、秩父山地を水源としてミネラルを多く含む、いくぶん硬質の水質で、キレのある味わいの酒ができます。県北東部を流れる利根川水系の水は、口当たりのよいまろやかな軟水で、ふくよかでうま味豊かな味わいの酒になります。

米

豊かな実りとともに
うまい酒あり



12年の年月をかけて開発された埼玉県オリジナルの酒米「さけ武蔵」。

日本酒は、その多くが酒米（酒造好適米）でつくられます。酒米は大粒で白芯が大きいため、酒造工程における精米や蒸米、麹のつくりやすさなどで醸造に適するのが特徴です。近年、埼玉県で新たな酒米「さけ武蔵」が誕生しました。大粒品種で良質の麹をつくれるとあって、現在県内17の酒蔵で使われています。

さいたまの酒
SAKE

古くから盛んな埼玉県の日本酒づくり。
その原料となる水と米の
生まれ育ちを知つたら、
一盃の味わいがますます深く、
おいしくなることでしょう。

酒

い世代が気軽に手を出せない大吟醸酒や純米吟醸酒が、アルミ缶なら瓶1本分の価格で4種類ほどを味わうことができます。こうした開発をスピーディーに展開できるのも、小回りのきく地酒蔵ならではです。

ところで、埼玉県の日本酒の味にはどんな特徴があるのでしよう。

「たとえば、灘（兵庫県）は力強い辛口の男酒、伏見（京都府）はやわらかな味わいの女酒、新潟は淡麗辛口といつたように、土地による味わいの特徴をみなさんがご存知です。それでは埼玉の酒は？」と問われると、埼玉県には水質の違う水があり、県内に広く点在する酒蔵は昔から個性的で多種多様な味わいの酒をつくっています。そして、いまは新たな酵母や麹の開発が進化しており、発酵をコントロールすることで味の甘辛は自由につくりだせます。

これはちょっと驚く話ですが、他県と違つて酒の味をひとくくりにさえるため、どんどん新しい味わいを提供できると松岡さん。

34ある埼玉県の酒蔵、行く先々で

さまざまなかたちで、酒蔵めぐりが楽しいことを請け合いたい！他県に比べて米のお目見えする新酒がいまから楽し

みです。



缶入りの日本酒ブランド『一合缶』の銘柄として、松岡醸造の純米大吟醸『帝松』と純米吟醸『葵と雪(ケトハレ)』が販売されています。

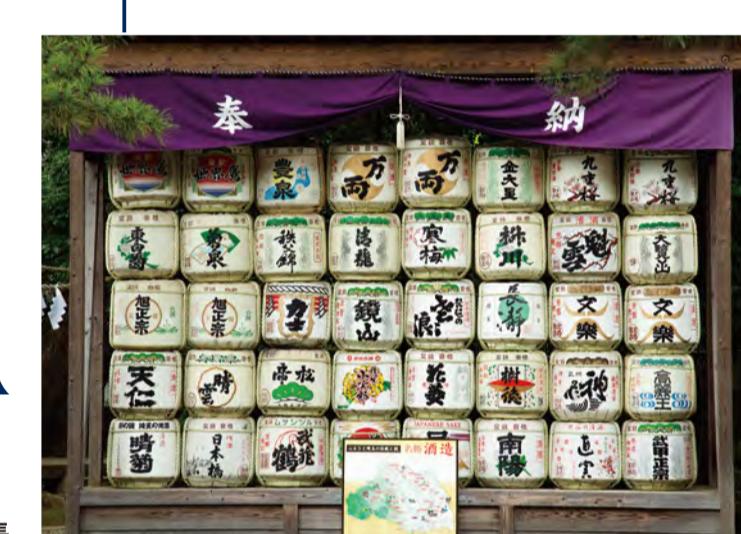
現代蔵の発酵タンクは、徹底した温度管理で発酵をコントロールしています。



S A I T A M A



その
さ
き
へ



長い歴史とともに全国上位の出荷量を誇る埼玉県の日本酒。酒造りの伝統を後世につなぐため、埼玉県酒造組合では2005年に「彩の国酒造り学校」を開校しました。



酒蔵の後継者、新入社員などが受講生。なかには、酒造り一から知って仕事に励みたいと営業職の若手もいます。

埼玉県信用金庫
地域レポーター



埼玉県の日本酒
おいしいですよ！

埼玉県酒造組合で
情報ゲット！

県内34酒蔵の案内や各酒蔵の銘柄の紹介、イベントなど、埼玉県酒造組合のwebサイトでは、さまざまな情報が発信されています。埼玉県の日本酒を楽しむ手引きにぜひご利用ください。

<https://saisake.com>

冬が待ち遠しい
新酒まつりに
行こう！
祭

秋が深まるころ、酒蔵は仕込みの真っただ中。そして冬から早春にかけて自慢の新酒が次々と登場します。そうするとお待ちかねは酒蔵をあげての酒蔵まつり（新酒まつり）。新酒の試飲や即売会など、趣向をこらした催しが楽しみです。気になる酒蔵のwebサイトをチェックしたら、旅気分で足を運んでみませんか？

例年2月に行われる、帝松・松岡醸造の酒蔵まつり。樽酒の鏡開き、利き酒大会や限定酒の試飲があり、多くの出店でぎわいます。



日本酒と相性抜群のお酒のお供や、日本酒テイストのユニークなスイーツに出会えるのもサプライズ！

酒蔵の売店で出合う
酒風味のおいしいもの

酒蔵の売店はワンダーランド！ 製造する全銘柄の日本酒がずらりと並び、出ることが少ない限定酒にも出合えます。また、市場ではなかなかお目にかかるない、こだわりの梅酒や焼酎を製造販売したり、さらに自社銘柄の新鮮な酒粕をはじめ、日本酒を用いて開発した食品などを販売している酒蔵もあります。



後世につなぎたい
ジャパンブルーの
真の魅力を



美しい経年変化を見せる武州正藍染の別名「青縞」を冠したマルシェ、「青縞の市」の運営にもあたる野川さん。

埼玉県北東部に位置する羽生市。かつて「武州」と呼ばれたこの一帯は、藍染の原料のタデアイの生産が盛んで、大正から昭和にかけて数百軒の藍染屋がありました。現在ではわずか4軒が残るのみとなるなか、1914年創業の野川染織工業では伝統的な製法を守り、剣道着などを中心に、糸染めから織り、縫製までを貫生産体制で行っています。

「戦国時代の武将は、鎧の下に藍染の衣類を身につけていました。藍染は抗菌性にすぐれ、戦場で負った刀傷の化膿止めになつたのです。こうした藍染のルーツを現代の製品に生かしているのが剣道着です」と、5代目の野川雄氣さん。

しかし、コロナ禍のあおりを受け

て剣道着の注文は激減。これを機に、藍染の風合いや機能性を生かした新製品の開発に取り組みました。

「藍染は美しい染め物ですが、何十回と糸を藍液に浸けて染める作業は、きれいな色に仕上げるのはもちろん、植物の有用成分をしつかり糸に入れ、抗菌性などの機能を高めるためです。先染めした製品は丈夫で、使うほどにしなやかになって肌に馴染みます。こうした藍染の真のよさを剣道着以外のものでも広めようと、マスクやタオル、寝具など、生活に身近な製品へと展開しました」

藍染のルーツと先染めを守り継ぎ、実用性にこだわるものづくりが使命と言いくる野川さん。5代目の新たな挑戦と取り組みは、コロナ禍を経た製品の数々に息づいています。

ひといの道 沿巻

野川染織工業 5代目
野川 雄氣さん

vol. 4

天然の生きた藍で糸から染める先染めを守り継ぐ

武州正藍染

ものづくりの現場へGO!

日本を象徴する色として、海外から「ジャパンブルー」と呼ばれる藍染。武州正藍染は埼玉県の伝統的手工芸品です。真っ白な糸が気品ある藍色に染まり、巻き取った糸が厚地の織物となって製品にするところまで、すべて敷地内でつくられています。シャンシャンシャン!と織機の音が響き渡る趣ある木造の工場を訪りました。



オリジナルブランド「武州一」の剣道着と袴。先染めで織られた刺し子の生地は、軽く着心地がよいえに衝撃吸収性が高い。



1 藍染の原料

染める綿の白糸は「白っぽたき」といって手でさばいてはたき、糸の状態を整えます。タデアイの葉は、収穫して乾燥・発酵させて「すくも」という染料に。武州正藍染にはすべて天然の素材が用いられることから、アトピーなど敏感肌の方にもおすすめできます。



3 布地に織る

「手織りと同じ原理」という旧式のシャトル織機。「新型の織機よりずっとスピードは遅いけれど、織維製品はゆっくりつくるほど品質がよくなります。これで織れば、高い品質のふわっとした風合いに仕上がります」と野川さん。



野川染織工業
株式会社

埼玉県羽生市須影 878
☎ 048-561-0368
<http://www.nogawashinkoku.com>

2 藍液で染めを重ねる

白糸を藍液に浸けた1回目。仕上げる色によって、ここから何回、何十回と異なる藍液の槽に浸じていきます。



武州正藍染をお試しください!



埼玉県信用金庫
地域レポーター

倉上百恵さん

4 縫製する

最後の工程はベテランの縫製師の手によって、剣道着や袴、作務衣につくり上げられています。「白い糸を天然の藍染で生地にして縫製までやる。糸染めから製品づくりを一貫してやっているのは全国でもうちだけだと思う」と野川さん。



色のニュアンスが美しく、緻密な柄が現れる

埼玉
小川町



素朴で温かみがある風合いが、使う人の心を引きつける細川紙。

おがわわし 小川和紙

小川町和紙体験学習
センターでは、展示物の
見学や紙漉き体験ができる。

外秩父の山々を望む小川町は「和紙のふるさと」と呼ばれるほど手漉き和紙が有名。「小川和紙」は都心に近いという地理的条件と、緑と清流に恵まれた土地ならではの産物で、1300年もの歴史のなかで大切に守り育てられてきました。なかでも江戸時代に大流行した、楮だけを使った「細川紙」の製造技術は、国の重要無形文化財の指定を受け、平成26年にはユネスコの無形文化遺産に登録されました。

千三百年の歴史を経て
守り継がれた紙漉きの技術

千葉
館山市・
南房総市

房州うちわ
「丸亀うちわ（香川県丸亀市）」「京うちわ（京都府京都市）」と並ぶ日本三大うちわの一つ。



やさしい風を起こす道具
日本の夏を支えてきた

ぼうしう 房州うちわ

完成までに21の工程を
要し、何人の職人の技術を
結集した房州うちわ。

館山市・南房総市に伝わる「房州うちわ」は、柔軟性のある女竹^{おひだ}を48~64等分に割いて骨をつくり、その骨を糸で交互に編んで扇型に仕上げてあるのが特徴。竹の丸みを生かした柄は手になじみやすく、やさしい風を起こすことができます。その歴史は明治10年頃に遡り、同17年には安房郡の一大物産に。南房総の漁師町では、留守を守る女たちの内職でつくられたそうです。

1都4県

伝統工芸

わたしの街の
後世につなぐ

心に寄り添う縁起物
幸せを願う人や頑張る人の

神奈川
平塚市



そうしう 相州だるま

*写真はいずれも「荒井だるま屋」のもの

「七転八起」の精神で願望成就を願う「だるま」。身近な縁起物だけに、多くの地域にそれぞれ個性的なだるまが伝えられています。平塚市に伝わる「相州だるま」は明治30年頃に発祥し、現在では「荒井だるま屋」などで製造されています。顔が白く、まぶたに金箔が貼られているのが特徴で、顔の描写やおなかに入る文字などが各店によって異なります。

歴史とともに技の粹が受け継がれてきた伝統工芸。熟練した職人の手により生み出された機能性と美しさは、暮らしの道具でありながら、もはや芸術品もあります。圏央道が走る1都4県にも数多くの伝統工芸品があります。代表的な一品の歴史と特徴をご紹介します。

東京
八王子市



独特の風合いや美しい絵柄を紡ぎ出す5種の多摩織。

たまおり 多摩織

つむぎ
紬を手織りしている
様子。伝統工芸士の技術が
多摩織の歴史を紡ぐ。

江戸後期から養蚕・製糸・織物の産地として栄え、「桑都」と呼ばれた八王子。「多摩織」は、八王子で生まれた「御召」「風通」「紬」「綾り」「変わり綴れ」の5つの織物技術の総称です。生糸、玉糸、真綿のつむぎ糸を原材料とし、軽さとシワになりにくいことが特徴で、日常着として親しまれました。近年は力織機が導入され、新しい織物がつくられています。

八王子が守り継いだ
5種の美しい織物

茨城
笠間市



笠間焼には多種多様な作風が見られる。

かさまやき 笠間焼

鉄分を含んだ
赤褐色の笠間粘土は
ろくろで成形しやすい。



「笠間焼」は江戸中期、名主の久野半右衛門が信楽の陶工の指導下で開窯したところはじまりで、関東でもっとも古い歴史をもつ焼き物です。笠間一帯で採れる粘土は粒子が細かく粘性が高いため、ろくろによる成形技術が発達したと言われています。現在も数多くの作家が活動しており、伝統が受け継がれる一方で、新たな技法・新たな表現による作品も日々生み出されています。

信楽焼の流れをくむ
関東最古の焼き物



五家宝づくり

今年度、文化庁によって新設された「100年フード」に認定された「五家宝」。熊谷市にある「堀内製菓」は、その五家宝を創業から130年以上も変わらぬ製法でつくり続けてきた老舗和菓子店です。同店では、だれでも参加できる「五家宝づくり体験」(5,000円/税込 ※材料費込、エプロン持参)を行っています。職人が直々に教えてくれるので、熟練の技を近くで見ながら伝統の製法を学ぶことができます。

埼玉

堀内製菓

埼玉県熊谷市本町2-15 ☎048-522-1556
<https://www.gokabo.jp>

O E X P W Y



つくる編

な～んだ!?

アットホームな教室で
自分だけの器づくり

圈央道

正式名称は首都圏中央連絡自動車道。
神奈川県横浜市を起点に、東京都、埼玉県、茨城県を経由し、千葉県木更津市を終点とする全長約300km(未開通30kmを含む)の環状型の高速道路。



電動ろくろ体験

袖ヶ浦にある「クマの陶芸教室」では、“つくりたいものがつくれる”をモットーに、さまざまな陶芸体験を用意しています。なかでも一番人気は「電動ろくろ体験」(2,980円/税込)。2.2 kgの粘土で、湯呑みやマグカップなど3~5個の作品をつくることができます(焼代は1個分無料)。エプロンは無料で借りられるので、手ぶらで参加OK! 完成した作品は、後日自宅に送ってもらいます。

クマの陶芸教室

千葉県袖ヶ浦市奈良輪13-4 ☎0438-62-2038
<https://www.kyousitu.net>

子どもたちの
自由研究におすすめ!
彩り豊かな MY そろばん



きなこに包まれた
懐かしいあの菓子を
老舗和菓子店でつくる



手づくりの楽しさとよろこびは、
かけがえのない思い出に!

クラフト体験教室

「さわる・つくる・あそぶ」がテーマの体験ビレッジ「こもれびの森イバライド」。広大な敷地にはキャンプ場やドッグラン、ソーセージ工房を備えたレストランなどが点在して一日中の遊び遊べます。そんななかでおすすめは、キューブキャンドルやスノードーム、レザーキーホルダーなどのクラフト体験教室(各料金500~2,300円/税込)。15種類ほどのメニューから選べて、予約なしでトライできます。

こもれび森のイバライド

茨城県稻敷市上君山2060-1 ☎029-892-3911 <https://www.ibaraido.co.jp>

茨城



日本情緒あふれる
灯りをともそう



水府提灯づくり

150年以上の歴史をもつ「鈴木茂兵衛商店」では、「水府提灯づくり」(3,300円/税込)を体験できます。「水府」とは江戸時代の水戸の呼び名で、水戸藩で使われていた伝統的な提灯を、柄の入った和紙または無地の和紙を使って仕上げます。無地の和紙の場合は、持ち帰って文字や絵柄を描いてもOK! 開催は10~4月、毎週金曜日の午前と午後の部。伝統の灯りを手づくりして、インテリアに生かしてみませんか。

株式会社鈴木茂兵衛商店

茨城県水戸市袴塚1-7-5 ☎029-221-3966
<https://www.suzumo.com>

自分の手で/
自分好みの
マイビールをつくる

マイビールづくり

1823年から酒造りを行う木内酒造。1996年からはクラフトビール「常陸野ネストビール」も醸造し、世界50か国以上で親しまれています。同社が提供する「手造りビール工房」では、自分好みのマイビールをつくることができます(36,000円/税込 ※15ℓコース)。スタッフがお手伝いしてくれるので、初めての人でも大丈夫! つくれたビールは、約4~7週間でお手元に届きます。

木内酒造株式会社 手造りビール工房

茨城県那珂市鴻巣1257
☎029-270-7955
<https://hitachino.cc/visit/tezukuri.html>



親から子へ、
孫へ伝えたい

安心・安全な味噌づくり

千葉



手作りそろばん教室

そろばんのコレクションなど収蔵物が2,600点を超える「白井そろばん博物館」では、館長が講師となる「手作りそろばん教室」(700円~/税込)が開かれています。カラフルな珠を使えば、まるでアクセサリーのようなかわいいそろばんのできあがり! 小さなお子さんも大人が少し手伝うだけで、楽しみながらマイそろばんをつくることができます。

白井そろばん博物館

千葉県白井市復1459-12 ☎047-492-8890
<https://soroban-muse.com>



手作り味噌

創業250年余りの歴史ある「櫻井麹店」が、代々伝わる味噌づくりを伝授する「味噌工房」(5,000円~/税込)。毎年10月初旬~翌4月末(麦麹味噌は12月~3月)まで随時開催しています。無添加・天然醸造のホンモノの味噌づくりを習得できるこの講座は、老若男女問わず大人気で、毎年参加するリピーターが多いのだそうです。

櫻井麹店

千葉県千葉市花見川区検見川町2-80 ☎043-273-8067
<https://sakura-jp.info>
※お電話での事前予約をお願いします

一日陶芸体験

100坪の工房に、10基の電動ろくろや大型電気炉、灯油窯や薪穴窯などを備えた「丸沼陶芸俱楽部」は、初心者からベテランまで、だれでも本格的な器づくりを学べる場所。「一日陶芸体験」(4,180円~/税込 ※材料費・焼成費込)も行っており、講師の指導のもとで自分の作品をつくることができます。広々とした工房・プロ仕様の設備で陶芸に触れてみませんか?

丸沼陶芸俱楽部

埼玉県朝霞市上内間木493-1 丸沼芸術の森 ☎048-456-1955
<https://www.marunuma-tougei.com>



陶芸の世界を知る

そば打ち体験

粉をこねて、伸ばして切って、麺にする。その要所要所のコツを知っていくのがそば打ちの楽しみ。そして何より、その場でいただく自分で打ったそばのおいしさに感動します。「高尾の里」の「そば打ち体験」(3,300円/税込 ※試食+持ち帰り4人分、エプロン・三角巾・持ち帰り容器持参)は、インストラクターがついて教えてくれるので、初心者でも安心してチャレンジできます!



魅力にはまる!
茹でたての
打ちたて
挽きたて

高尾の里 手打ちそば道場

東京都八王子市大和田町2-17-8 多田製粉株式会社 ☎042-642-7181
<https://www.tadaseifun.com/soba>



歴史と文化を通して
紙漉き体験を通じて

軍道紙の紙漉き・和紙染め

「軍道紙」とは東京都無形文化財に指定されている手漉き和紙。伝来は諸説ありますが、江戸時代には「大幅紙」と呼ばれたことから、現在の八王子市西寺方町から伝わったのではないかとも言われています。「あきる野ふるさと工房」ではこの伝統文化を後世につなぐ活動として「軍道紙の紙漉き体験」(1,080円/税込 ※半紙2枚またはハガキ6枚)を行っています。この他にも「和紙染め」や「和紙のブローチづくり」などさまざまな体験プログラムがあります。

あきる野ふるさと工房 軍道紙の家

東京都あきる野市乙津671 ☎042-596-6000
<http://akiruno-furusatokobo.a.la9.jp>



食品サンプルづくり

外国人にも大人気の食品サンプルは、現代を代表する日本文化の一つ。近年ではインテリアやアクセサリーのモチーフとしても親しまれています。その「食品サンプルづくり」(1,500円程度 ※つくる物によって費用が異なります)を体験できるのが、平塚市にある「食品サンプル工房アップルキャンディー」です。日本食品サンプルアート協会認定講師が丁寧に教えてくれるので、小さなお子さんでも楽しめます!

食品サンプル工房 アップルキャンディー

神奈川県平塚市幸町26-7 ヒラツカベース
<http://食品サンプル湘南.jp>
※お問い合わせは下記メールまで
ff.applecandy@gmail.com

陶芸体験

深大寺参道にある「むさし野深大寺窯」は、昭和32年創業の窯元。ここでは100種類以上の素焼きから選んだものに絵付けをして焼成する「20分で焼き上がるお手軽コース」や「本格陶器の絵付けコース」、粘土からオリジナル作品をつくる「粘土から作る手びねりコース」などさまざまな陶芸体験が可能です(※費用は各コース、つくる物によって異なります)。予約は不要なので思いついたらすぐに体験できます。

むさし野深大寺窯

東京都調布市深大寺元町5-13-6
☎042-483-7441
<https://jindaijigama.jp>



深大寺の山門下で
気軽に器づくり

足袋づくり体験館

埼玉県行田市藤原町2-7-7 株式会社武藏野ユニフォーム内
☎048-554-7325 <https://uni-samurai.com>



足袋に好きな絵を
描いてみる?
世界に一つ!
世界に一つ!

K E N

東京(多摩)



ここ

地域が持っている“キラリと光る魅力”が好物!
トレードマークはちょっとレトロな双眼鏡。
グイーン!とフォーカスしてとっておきを見つけるよ。

ガラス工芸

「厚木グラススタジオ」では、吹きガラスやトンボ玉、サンドblastなどガラス工芸に興味がある方に向けて、各種体験コースを用意しています。たとえば「吹きガラス体験」(3,850円~/税込)では、グラスや一輪挿し、小鉢、ペーパーウェイトなどを好きな色・形でつくることができます。ガラスは人間がつくり出した宝石です。オンラインの宝石に命を吹き込む体験は特別なものになるでしょう。

厚木グラススタジオ

神奈川県厚木市妻田北2-13-8
☎046-297-5700
<http://atsugi-glass.net>



ガラスは
唯一無二の宝石
人間がつくり出した

神奈川



はんこ彫り

明治42年創業の東曜印房では「はんこ彫り」(3,300円/税込 ※材料費込、ケース付き)を体験できます。教えてくれるのは、数々の受賞歴と一级印章彫刻技能士の資格を持つ、同店4代目当主。簡単な座学、彫りたい文字のデザイン設計、実際のはんこ彫りと充実のプログラムです。はんこは日本人にとって「自分」を示す大切なツール。職人と一緒にオリジナルのはんこをつくるみては?

東曜印房

神奈川県平塚市明石町1-5 ☎0463-21-0181
<http://toyoinbo.com> ※ご予約は『じゃらん』よりお願いします



Deep 圏央道 クーポン

クーポン使って、
おトクに行こう!



● おすすめの
観光スポットだよ!

埼玉 松岡醸造株式会社 帝松



江戸末期創業の酒蔵。約50種類ある日本酒の中でも『社長の酒』(1,485円税込)は発売から50年飲み継がれている逸品。名前にちなみ、出世酒としても知られています。

※10月1日より1,540円

クーポン



比企郡小川町下古寺7-2 ☎0493-72-1234

<https://www.mikadomatsu.com>

松岡醸造から車で5分の「仙元山見晴らしの丘公園」では、全長203mのローラーすべり台が大人気!

埼玉

むかでや 百足屋



クーポン



川越市松江町2-5-11 ☎049-292-0075

<https://mucadeya.com>

城下町川越のシンボル「時の鐘」や明治中期の蔵造りが建ち並ぶ通りへは、百足屋から徒歩5分です。

千葉

ひかたや 第二支店



昭和27年創業のうなぎ店。ふっくらしっとりした焼きあがりに秘伝のたれが香ばしい『うな重』(4,180円税込)は、肉厚のうなぎが1本まるごと入ってボリューム満点!

クーポン



成田市花崎町538 ☎0476-22-0622

春の梅や桜、もみじの紅葉が見事な大庭園「成田山公園」へは、ひかたやから徒歩10分です。

千葉

ANIMAL WONDER REZOURT 市原ぞうの国



クーポン



市原市山小川937 ☎0436-88-3001

<https://zounokuni.com>

市原ぞうの国から徒歩10分の「サユリワールド」は、動物たちとふれあえるテーマパークです。

● クーポンはQRコードを読みとて店頭で表示ください。

圏央道沿線の事業者から

お得なクーポンをご提供いただきました。

近くの観光スポットにもぜひお立ち寄りくださいね!

埼玉

野川染織工業株式会社 直営店 Japan Blue Terrace



タデアイの天然発酵と先染めの伝統技法でつくられる武州正藍染の工場直販ショップ。作務衣やシャツ、タオルや寝具など、藍染の味わい深い色、風合いを手にとって確かめられます。

クーポン



羽生市須影470 ☎048-598-5050

<http://www.nogawasenshoku.com>

県内に生息する貴重な水生生物が見られる「県営さいたま水族館」は、直営店から車で15分です。

千葉

ステーキ とんかつ 岡本庵



肉料理とともにお酒を楽しめる岡本庵。名物の特上ひれかつ定食(ランチ2,280円税込)は、サクッとした衣をまとった厚い肉が独自の熟成技によってやわらかくジューシー!

クーポン



千葉市中央区富士見2-11-1 日土地ビル2F

☎043-216-2979 <https://okamotoan.com>

岡本庵から徒歩5分、「通町公園」の芝生広場でのんびりピクニックするのがおすすめです。

千葉

Olive Market オリーブ マーケット



日本初のオリーブの実専門店。人気の『アンチョビグリーンオリーブ』(864円税込)をはじめ、日本人好みに味つけされたオリーブがずらり。ワインのお供にいかがでしょう。

クーポン



相模原市南区西大沼5-2-43 ☎042-703-6607

<https://www.olive-ya.com>

Olive Marketから車で5分の「相模原麻溝公園」は、ファミリーに人気のプレイスポットです。

東京(多摩)

まちテナ西東京 オンガタ VIEW



クーポン



八王子市上恩方町2030 ☎042-659-1870

<https://www.ongataginza.com/ongataview>

オンガタVIEWから車で5分の北浅川恩方ます釣場は、釣り初心者でも楽しめるスポットです。

東京(多摩)

近藤醸造株式会社 キッコーゴ



100年以上にわたって醤油を造り続けてきた醸造所。本醸造こいくち醤油『丸大豆醤油』(1ℓ540円税込)は、国産の大豆と小麦を使用し、1年かけて発酵熟成した逸品です。

クーポン



あきる野市山田733-1 ☎042-595-1212

<https://www.kondojozo.com>

近藤醸造から車で20分ほどの秋川渓谷には、美肌の湯と評判の天然温泉「瀬音の湯」があります。

茨城

菓笑 堀江製菓



おすすめは『農人形最中』(130円税込)。偕楽園をつくった徳川斉昭公の「農民に感謝の意を込めて朝夕の膳に農人形をのせて食事をした」という逸話がもとになっています。

クーポン



東茨城郡茨城町常井675-22

☎029-292-3924

堀江製菓から車で20分の「涸沼」は関東で唯一の汽水湖です。さっぱら船でのクルージングを楽しめます。

茨城

つかもと



クーポン



昭和10年創業の甘納豆メーカー。さまざまな豆類のほか、野菜やナッツなど、めずらしい素材を使った甘納豆『つかもとプレミアムシリーズ彩』(各378円税込)が評判です。

龍ヶ崎市白羽4-5-7 ☎0297-62-0375

<http://www.ama710.com>

つかもとから車で5分の「龍ヶ岡公園 たつのこ山」からは、富士山やスカイツリーが望めます。

Supported by

THE NIPPON FOUNDATION

日本財団「わがまち基金」は、信用金庫との連携により地域に新たなお金の流れを創出することで、地域が独自の強みを生かした自立的かつ持続可能な社会の創生を図ることを目的としたプロジェクトです。「しんきん圏央道アライアンス」は、圏央道沿線に本・支店を置く5つの信用金庫が、「わがまち基金」のサポートを受けて圏央道沿線等の地域活性化や観光資源の活用などを通じて、地域経済の発展につなげる活動を行っています。