

地域	事業者・団体名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材	内容
埼玉県 群馬県 東京都 神奈川県	株式会社ぎょうざの満洲	埼玉県産地産消月間	埼玉県・群馬県・東京都・神奈川県 店舗	11月3日(金)～12 月2日(土)	049-273- 9333	http://www.mansyu.co.jp/	深谷ネギ・小松菜・玉子・ サニーレタス・キャベツ (一部他県産あり)・米 (一部店舗)	【提供メニュー】 ・ネギしょうゆラーメン・ネギしおラーメン・ネギチャーシュー・えび入り秘伝豆レタス チャーハン・ファームサラダ・よだれ豆腐・やみつき丼・味玉 【PRポイント】 ・自社ファーム産の新鮮サニーレタスのシャキシャキ感が楽しめる「えび入り秘伝豆レタス チャーハン」、甘くて柔らかい深谷ネギをたっぷり使った「ネギチャーシュー」をどうぞ！
県域	株式会社彩玉家	彩の国黒豚やきトン串	やきとりひびき、ひびき庵、みそだ れやきとりさいたまや 各店舗	11月1日(水)～11 月30日(木)	049-237- 1000	https://www.saitama-ya.jp/	彩の国黒豚	【提供メニュー】 ・彩の国黒豚のやきトンです。 【PRポイント】 ・みそだれをつけて食べると黒豚の旨みが引き立ちます。
さいたま市	コンパスグループ・ジャパ ン株式会社	県産秩父豚肉「上原さんの豚 肉」を使用したの「生姜焼き 定食」	埼玉県庁第二職員食堂 (埼玉県さいたま市浦和区高砂3- 15-1 第二庁舎B1F)	11月21日(火)	048-824- 6291	https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyo/buy/support/1581.html	秩父産 上原さんの豚肉使 用	【提供メニュー】 ・県産豚肉の生姜焼き定食
さいたま市	味衛門	日替りランチ・スイーツ	浦和合同庁舎内食堂 (埼玉県さいたま市常盤4丁目11- 15)	11月1日(水)～11 月30日(木) ※常時	048-723- 1910	https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyo/buy/support/1712.html	米、彩の国黒豚、さつまい も	【提供メニュー】 ・彩の国黒豚カツ弁当 ・スイートポテト
さいたま市	株式会社アルピーノ	アルピーノで提供しているメ ニューほぼ全てに使用	フランス料理 アルピーノ (埼玉県さいたま市大宮区北袋町1- 130)	11月2日(木)～11 月30日(木)	048-641- 9489	https://www.alpino.co.jp/alpino/	彩の自然豚(熊谷)、ネギ (杉戸)、トウモロコシ (越谷)、里芋(狭山)、 苺(久喜)、米(羽生)、 チコリ(浦和)、無農薬野 菜(大宮)他多数	【提供メニュー】 ・(通常)彩の自然豚ロース肉のロースト 季節の野菜おソテー添え等 【PRポイント】 ・当店では普段から地元・埼玉の農家さんと直接連絡を取り、新鮮で美味しくかつ安全な食材 を使ったお料理を提供しております。 【その他】 ・イベント関係等に限らず、いつでも埼玉の農家さん達を応援しております。
さいたま市	うりんぼう	地酒、野菜、豚肉、醤油、味 噌、玉子、米	うりんぼう (埼玉県さいたま市大宮区宮町4- 107-1)	11月1日(水)～11 月30日(木) ※通年	048-644- 4722	https://www.urinbou.com/	地酒、野菜、豚、醤油、味 噌、玉子、米、酒粕、米ぬ か	【提供メニュー】 ・直実、菊泉、寒梅、釜屋、九重桜、香り豚発酵ダレ炒め、香り豚のぬか漬け、しし唐の焼き 浸し、ゴーヤ発酵ケチャップ炒め、茄子の赤酢南蛮漬け、ブリの酒粕漬け、鯖のぬか漬け焼 き 【PRポイント】 ・自分で育てた無農薬野菜、塩麹、醤油麹などの自家製発酵調味料、発酵料理、野菜料理、添 加物不使用
さいたま市	レストランテオガワ	・紅赤のクレーマ ・かおりのジェラート ・県産食材をたっぷり使った フルコースのお弁当	レストランテオガワ (埼玉県さいたま市大宮区東町2丁 目288-1)	11月1日(水)～11 月30日(木)	048-783- 3324	https://www.ristorante-ogawa.com/	紅赤、かおりん、彩のきざ な、小松菜、ヨーロッパ野 菜、彩たまご、いちぢく、 栗、なし、くわい	【提供メニュー】 ・紅赤とバニラの新食感スイーツ ・かおりのジェラート ・県産食材をたっぷり使ったフルコースのお弁当 【PRポイント】 ・生産者の思いをお皿にのせてつたえる
川口市	ビエールピコ KAWAGUCHI	埼玉県産香り豚のソティー 森の恵みソース	ビエールピコKAWAGUCHI (埼玉県川口市東本郷1124)	11月3日(金)～11 月28日(火)	048-287- 6080	https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyo/buy/support/1801.html	埼玉県産香り豚	【提供メニュー】 ・県産香り豚を使用したソティー 【PRポイント】 ・肉質がやわらかく脂身に甘みがある
鴻巣市	鴻巣市にぎわい交流館	季節のフルーツパフェ	鴻巣市にぎわい交流館 (埼玉県鴻巣市中央1番32号)	11月1日(水)～11 月30日(木) ※期間は前後する場 合があります。	048-541- 2901	https://www.niconosu.jp/	県産及び市内産のさつまい も	【提供メニュー】 ・県産及び市内産のさつまいもを使用したフルーツパフェ 【PRポイント】 ・農家直送のさつまいもを様々な形態で楽しんでいたいただけるパフェとなっております。
川越市	地もの海もの なかなか	黒豚餃子	地もの海もの なかなか (埼玉県川越市脇田町12-19)	11月1日(水)～11 月30日(木)	049-227- 8778	https://www.nakanaka-creamall.com/	小江戸黒豚	【提供メニュー】 ・小江戸黒豚のひき肉を使用 【PRポイント】 ・パークチャー種特有の脂の美味しさ

地域	事業者・団体名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材	内容
川越市	三共木工株式会社 農業事業部 @FARM cafe	・まるごと焼き芋のアイスのせ ・さつまいもと舞茸のチーズピザ ・さつまいもサンデー	アットファームカフェ (埼玉県川越市大字今福1044-2)	11月1日(水)～11月30日(木)	049-241-4115	https://www.at-farm.co.jp/shop/cafe/	さつまいも	【提供メニュー】 ・県内産さつまいもを使用したピザ ・県内産さつまいもを使用したスイーツ 【PRポイント】 ・川越市にある当農園にて栽培・収穫した減農薬で安心、安全なさつまいもを使用したメニューです。
富士見市	農家カフェベリーズ	玄米ワッフル(主食)	農家カフェベリーズ (埼玉県富士見市上南畑1675-2)	11月1日(水)～11月10日(金)	049-251-8751	https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyo/buy/support/2853.html	特栽培の彩のきずなと黒豆、ささげ	【提供メニュー】 ・玄米に豆類などを入れ練り、ワッフルメーカーに挟み焼き上げる。 【PRポイント】 ・玄米を食べやすく加工します。
滑川町	高根カントリー倶楽部	埼玉県滑川町特産谷津田米彩のきずな	高根カントリー倶楽部 (埼玉県比企郡滑川町福田4045)	11月1日(水)～	0493-56-2511	https://takane-cc.co.jp/	米(彩のきずな)	【提供メニュー】 ・レストランにて定食類のごはん ・ハウス売店にて米のお土産(2kgと5kg) 【PRポイント】 ・自社で精米したお米を提供しています。
秩父市	あづまや園 (合同会社SCOOP)	秩父産 新蕎麦／三芳産 新蕎麦	あづまや園 (埼玉県秩父市荒川日野508)	11月1日(水)～	0494-54-2818	https://azumayaen.storeinfo.jp/	県内2大そば産地のそば	【提供メニュー】 ・天ぷらそば、せいろそば など 【PRポイント】 ・県内2大そば産地のそばを、荒川の清流で磨き 風味豊かな蕎麦に仕上げます。埼玉のテロワールをお楽しみください。
本庄市	和風レストラン八衛門	煮ぼうとう	和風レストラン八衛門 (埼玉県本庄市寿3丁目2-35)	11月1日(水)～11月30日(木)	0495-24-3998	https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyo/buy/support/2823.html	手打ち麺、里いも、長ネギ、大根、人参、レン草	【提供メニュー】 ・煮ぼうとう 【PRポイント】 ・野菜の甘味が麺にしみ込み体にやさしい味
本庄市	ふれあいの里 いずみ亭	新そばキャンペーン	ふれあいの里いずみ亭 (埼玉県本庄市児玉町河内209-1)	11月12日(日)～11月26日(日) (予定)	0495-78-0280	https://www.honjo-izumitei.jp/	新そば粉	【提供メニュー】 ・手打ちそば 【PRポイント】 ・無農薬で栽培した「そば粉」を使用した純手打ちそばを提供します。
本庄市	有限会社HIRATA	秋のカレーうどん	串焼き・串坊主 (本庄市銀座3-1-26)	11月1日(水)～11月30日(木)	0495-24-6444	-	鶏肉、長ネギ、白菜、しめじ	【提供メニュー】 ・具材はすべて埼玉県産を使用したうどんです。 【PRポイント】 ・毎年、11月は旬の野菜を使用したメニューを提供しておりますが、今年は「カレーうどん」おたのしみに…
本庄市	せいわ	11月の旬の創作料理	せいわ (本庄市若泉1-6-12)	11月1日(水)～11月30日(木)	0495-24-8809	https://www.pref.saitama.lg.jp/saitama-wassyo/buy/support/2055.html	ブロッコリー、椎茸、カブ等	【提供メニュー】 ・11月の旬の創作料理 ・本庄産野菜を使った和食料理(野菜あんかけ) 【PRポイント】 ・直売所で仕入れた新鮮野菜をたっぷり使ったヘルシーで熟々の手作り料理
神川町 川口市	梨農園カフェこはな	梨を加工したスイーツ	①梨農園カフェこはな (埼玉県児玉郡神川町植竹795番地) ②川口市キュボラ (埼玉県川口市川口一丁目1-1)	①カフェは金土日月営業 ②11月11日(土)	090-4660-1505	https://home.tsuku2.jp/storeDetail.php?scd=0000212280	神川の梨	【提供メニュー】 ・梨を使用した身体が冷えないアイスクリーム ・梨のわらび餅が入ったローあんみつ 【PRポイント】 ・神川町の特産品である梨を使用した加熱しないアイスクリームです。小麦粉・乳製品・卵・精製した砂糖は不使用。ローあんみつは梨を使用したわらび餅入りです。
上里町	La・campagna (ラ・カンバーニャ)	"幻の豚"古代豚の梨麴漬け	①La・campagna (埼玉県児玉郡上里町七本木3703-5) ②ECショップ atelier C-style	11月1日(水)～11月30日(木)	0495-33-6100 090-4814-8067	https://la-campagna.info	豚肉(美里町) 梨・米麴(上里町)	【提供メニュー】 ・県産の豚ロース肉を県産の梨・米麴で作った梨麴に漬け込み販売しております。 【PRポイント】 ・メディアにも多数紹介されている白石農場さんの"古代豚"を製作り100年の伝統ある宮の梨、有機米の米麴で作った自家製梨麴に漬け込みました。 【その他】 ・まろやかさの中にほのかな梨の香り、甘く上質な豚肉をご家庭で焼くだけの簡単調理でお召し上がり頂けます。(漬けたれ肉を冷凍した状態で販売しております)

地域	事業者・団体名	企画・取組名	実施場所	開催期間	問合せ先	ホームページ	使用食材	内容
深谷市	うどん茶屋 三男坊	煮ぼうとう	うどん茶屋 三男坊 (埼玉県深谷市宿根166-3)	11月1日(水)～11月20日(月)	048-575-1181	https://www.pref.saitama.lg.jp/s/aitama-wassyoi/buy/support/2830.html	深谷ねぎ、人参、白菜、ごぼう、農林61号(粉)	【提供メニュー】 ・幻の県産小麦「農林61号」をうどんにねり込み、深谷ねぎなどの深谷野菜がたっぷり入った煮込み汁はぜっぴんです。 【PRポイント】 ・昔ながらのかざらない味は、なつかしくてほっこりします。
越谷市	「内陸型リゾートカフェ」水庵	野菜、お米	「内陸型リゾートカフェ」水庵 (埼玉県越谷市小曾川705)	11月1日(水)～11月30日(木) ※通年	048-974-5162	https://cafe-suijan.com/	ランチメニュー 米、野菜 小松菜、大根、さといも、きゅうり、なす、しそ、ゴーヤ他	【提供メニュー】 ・ランチ 水庵弁当 野菜中心のメニュー ・なすのみそ挟みフライとうどんのそぼろ煮 ・トマトとバジルのサラダ、なすの南ばん 【PRポイント】 ・野菜の味を生かす 毎月旬の野菜を使い季節を感じてもらってます。 【その他】 ・添加物、砂糖はなるべく使用しません。
蓮田市	クワトロフォリオ	クリアブルユレ	リストランテ クワトロフォリオ (埼玉県蓮田市関山2-3-13)	11月1日(水)～11月30日(木)	048-797-8018	https://quattoro.owst.jp/	シルクスイート (さつまいも)	-
宮代町	株式会社 新しい村	おいものケーキ	森のカフェ (埼玉県南埼玉郡宮代町字山崎777-1)	11月1日(水)～11月30日(木)	0480-36-3441	https://www.atarasiimura.com/	さつまいも	【提供メニュー】 ・県産(町内産)さつまいもを使用した焼き菓子 【PRポイント】 ・さつまいもの香りとしっとりした秋ならではの味わいをどうぞ!
幸手市	蕎麦処権兵衛	おいしい埼玉県産を食べよう	蕎麦処権兵衛 (埼玉県幸手市幸手2415-4)	11月2日(木)～11月30日(木)	0480-43-2217	https://soba-gonbe.com/	あい鴨・お米・辛味大根・舞茸	【提供メニュー】 ・幸手特産品あいかも(鴨せいろ蕎麦・鴨南蛮蕎麦・鴨焼き・鴨鍋焼きうどん) ・お米(天中・小天井・小天もり蕎麦・天ぶら定食・セットメニューのご飯・単品ご飯) ・いるま野産辛味大根(辛味おろし蕎麦・割子蕎麦・レディースセット) ・杉戸産舞茸(舞茸天ぶら・天ぶら・天ぶら盛合せ・けんちんせいろ蕎麦・けんちん蕎麦・味噌煮込みけんちん蕎麦・天ぶら定食・レディースセット) 【PRポイント】 ・埼玉県産の安心安全のおいしい食材を食べに来てください。