

# ひがしまつやま プライド

事業者が誇りを持って市内で生産・製造・加工した農産物・加工品・工芸品・芸術品等を「ひがしまつやまプライド」として地域ブランド品に認定しています。

## ランクアップ制度

対象品を金・銀・銅・ルーキーまで4ランクに分け認定。認定の有効期間は2年間で、目標達成すればランクアップできるしくみ。目標を持って取り組む事業者を応援する制度です。



## ひがしまつやまプライド認定品一覧

※ランクは2024（令和6）年3月末時点

東松山市HP



## COEDOクラフトビール

COEDOクラフトビール醸造所

東松山の地下水と厳選した素材を使用し、職人が紡ぎだすこだわりの製法によるクラフトビール。



ビールは、主原料の麦やホップに様々な副原料を足すことができます。東松山市の特産品「梨」を使ったビール「夏果(なつはて)」も開発しました。

株式会社 協同商事 コエドブルワリー 朝霧さん



## 手焼きせんべい

石田せんべい工房

地元産のおいしいお米を製粉し、たっぷりの太陽光で天日干ししてから焼き上げています。



天日干しし、一枚一枚丁寧に手焼きするのは手間がかかりますが、喜んでくださるお客様のために、昔ながらの製法を守り続けています。

石田せんべい工房 石田さん



## 松ぼっくり

有限会社富久屋

市の木「松」の松ぼっくりの形をしたもなか。有機質肥料で育てた北海道小豆がたっぷりです。

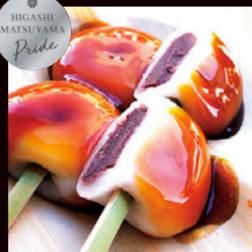


「松ぼっくり」は創業当時から受け継がれてきた商品です。口の中に広がるハーモニーや食感にもこだわった当店の自信作です。

有限会社富久屋 平田さん

## 箭弓さまの 牡丹だんご

有限会社富久屋



牡丹（ぼたん）を連想させる大ききやわらかな餅の中に甘さ控えめなあんこが入った名物団子。

## 国分牛100パーセント ハンバーグ

国分牧場



安心・安全にこだわった国分牧場の牛肉を100%使用し、肉本来の味わいが楽しめます。

## プレミアム 梨パウンドケーキ

なしやさん



埼玉県ブランド梨「彩玉」のドライ梨とピューレをぜいたくに使用。風味豊かなパウンドケーキです。

## 東松山名物 みそだれ餃子

とんかつぼたん



名物「やきとり」のみそだれを使用した、誰でも食べやすい味付けの珍しい餃子です。

## やきゅうの おいなりさん

ペーカリーカフェあーとの国



東松山市産のお米を使用。箭弓稲荷神社をイメージした、幅広い年代に親しまれるいなり寿司です。

## 比企の手染め 「桜染めの雛人形」

人形の吉福 東松山会館



雛人形の衣装は、東松山市内の染め工房で、天然の桜の樹木から草木染の技法で染め上げられています。

## まなころ

真心農園



一つ一つの工程に気を配り、一粒一粒まごころこめて育て上げられたいちごです。

## まついのもつ煮

株式会社もつ煮のまつい



素材の肉を厳選し、秘伝のタレで長時間煮込んでいます。保存料不使用の身体に優しい逸品。

## かき餅

もちっ米



米は東松山市産、米油とゴマは埼玉県産を使用した、こだわりのつまった大きなかき餅です。

## ECONECOの マジカルベイビー

ECONECO



身長や時間、誕生石などの誕生記録を1つの額に詰め込んだ世界で一つのアート作品。

## コヤナギコーヒーニッポンの スペシャルティコーヒー焙煎技術

コヤナギコーヒーニッポン



ニュージーランドチャンピオン、小柳貴人さんによるコーヒーの概念を変える甘くフルーティなスペシャルティコーヒーの焙煎技術。

## 昔ながらの鯖味噌漬

株式会社齋寅



創業明治30年より販売。東松山市産の味噌でじっくり漬け込んだ長年愛されるさばの味噌漬です。

## 四季の酵母パン

ぱんあきやま



東松山市産の旬の果実や野菜を使用した天然酵母パン。春夏秋冬4つの味わいが楽しめます。

## 東松山ふおれ ピクルス

緑育けんこうステーション東松山ふおれ



管理栄養士が厳選した東松山市産の規格外・余剰野菜を使用。人と地球にやさしい無添加ピクルスです。

## 生どらスペシャル モンブラン・苺

どらやきツバメ舎



東松山市産の栗ペースト・苺ソースをトッピングしたふんわり生地オリジナル生どら焼きです。