ひがしまつやまプライド　認定品一覧

「ひがしまつやまプライド」は、事業者が誇りをもって
東松山市内で生産・製造・加工された農産物・加工品・工芸品・芸術品等を
対象として、地域ブランド品に認定する制度です。

認定ランクについて

金賞
銀賞認定期間
2年以上の商品

銀賞
銅賞認定期間
2年以上の商品

銅賞
ルーキー賞認定期間2年以上、又は東松山市内で3年以上の営業販売実績がある事業者で販売開始から1年以上の商品

金　賞

認定品名	事業者名	連絡先
COEDOクラフトビール	COEDOクラフトビール醸造所	大谷1352　tel.0570-018-777
手焼きせんべい	石田せんべい工房	松本町1-9-8　tel.0493-23-5750
松ぽっくり	有限会社富久屋	松本町2-8-7　tel.0493-22-0510
箭弓さまの牡丹だんご	有限会社富久屋	松本町2-8-7　tel.0493−22−0510
国分牛シリーズ	国分牧場	古凍625　tel.080-1526-6749
プレミアム梨パウンドケーキ	なしやさん	野田1219-1　tel.090-4089-2681
武州松山いなり寿司 やきゅうのおいなりさん	ベーカリーカフェあーとの国	和泉町3-15　tel.0493-24-8000
まなこころ	真心農園	上唐子41-1　tel.0493−77−3479
まついのもつ煮	株式会社もつ煮のまつい	下青鳥162　tel.0493-24-3327
ECONECOのマジカルベイビー	ECONECO	元宿2-29-3　tel.080-6548-4591
比企の手染め「桜染めの雛人形」	人形の吉福　東松山会館	上野本81-1　tel.0493-23-9700

銀　賞

認定品名	事業者名	連絡先
かき餅	もちっ米	市ノ川中耕地667-8　tel.0493-59-9624
昔ながらの魚の味噌漬	株式会社齋寅	材木町5-19　tel.0493-22-1020
四季の酵母パン	ぱんあきやま	松葉町2-15-5　tel.090-1601-1983
東松山ふぁれピクルス	緑育けんこうステーション 東松山ふぁれ	石橋570　tel.070-3519-4979
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	下唐子1967-2　tel.0493-24-1744

銅　賞

認定品名	事業者名	連絡先
東松山市で削り咲く木香華	雨宮巧務店	市ノ川630-2　tel.0493-23-2397
アトリエハタケヤマ　アート&クラフト　フラワーシリーズ	工房畠山	本町2-2-46　tel.0493-25-0845

埼玉県東松山市

一部の認定品は「門前茶屋箭弓の森」や「いなほてらす」でも
御購入いただけます。ぜひ、お立ち寄りください。

箭弓の森　いなほてらす　ひがしまつやまプライド認定品一覧

問合せ：(一社) 東松山市観光協会　TEL.0493-23-3344

HIGASHI MATSUYAMA Pride

ひがしまつやまプライド 2027

食品部門



COEDOクラフトビール

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「ビール」



手焼きせんべい

地元産のおいしいお米を工房で製粉し、太陽の光をたっぷり浴びた天日干しの「手焼きせんべい」



松ぽっくり

東松山市の木“松”を題材に松毬を模った有機質肥料で育てた北海道小豆がたっぷり詰まった「名物最中」



プレミアム梨パウンドケーキ

埼玉県のブランド梨「彩玉」のドライ梨とピューレを贅沢に使用した、風味豊かな「パウンドケーキ」



武州松山いなり寿司 やきゅうのおいなりさん

東松山市産のお米を使った、箭弓稲荷神社をイメージしたどなたの好みにも合う「いなり寿司」



まなこころ

一つ一つの工程に気を配り、まさに心をこめて育て上げた、「東松山市 真心農園の厳選いちご」



かき餅

お米は東松山市産、米油とゴマは埼玉県産を使用した、こだわりの大きな「かき餅」



※調理例　鯖

昔ながらの魚の味噌漬

創業明治30年より販売している伝統の一品。鯖・金目鯛・銀鱈等の魚を東松山市産の味噌で漬け込んだ長年愛される「魚の味噌漬け」



四季の酵母パン

東松山市内の果実や野菜を使用した4種の「天然酵母パン」
(春) いちごメロンパン
(夏) とうもろこしパン
(秋) あんぽろたん
(冬) ロマネスコパン

工芸・芸術部門



箭弓さまの牡丹だんご

東松山市の花“牡丹”を連想するような大きなやわらかい餅の中に甘さ控えめなあんこが入った「名物団子」



国分牛シリーズ

安心・安全にこだわった国分牧場牛肉の肉本来の味わいを楽しむことができるハンバーグ、メンチカツ等の「こだわりの加工品」



比企の手染め「桜染めの雛人形」

東松山市の染め工房で、天然の桜の樹木から草木染の技法を活かして染め上げた生地を使用した「雛人形」



まついのもつ煮

肉を厳選し、秘伝のタレで長時間コトコト煮込んだこだわりの逸品。保存料を一切使わない、身体に優しい「もつ煮」



ECONECOのマジカルベイビー

出生時の身長や時間、誕生石などの記録を1つのアートに詰め込んだ手作りの「誕生記念アート作品」



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

ニュージーランドチャンピオン小柳貴人氏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」



東松山ふぉれピクルス

管理栄養士が厳選した市内の規格外・余剰野菜を使用。地元の“旬”を詰め込んだ無添加のオリジナル「ピクルス」



東松山市で削り咲く木香華

檜の鉋屑から、丁寧な手仕事で生まれる木の花。
宮大工の繊細な技と木の香りが込められた「木香華」



アトリエハタケヤマ アート&クラフト フラワーシリーズ

「花のまち」で生まれたピンクとブルーのデザイン。朝ドラで製作工程が取り上げられた畠山圭史氏が手掛ける「コーヒーカップとベスト」