

アンテナショップ一覧

多数出店いたします。
ぜひ、みなさんお揃いで遊びに来てください！

- 1 大型自転車専門店 **ダイシャリン和光店** (埼玉県)
中古自転車・自転車用品販売
- 2 埼玉県鹿嶋市人会 **和光・鹿嶋島の会** (埼玉県)
鹿嶋市の物産、安物手焼き等の販売
- 3 大鷹ラーメン (埼玉県)
チェーン・おにぎり・濃厚味噌ラーメン
- 4 インド料理 **デュルガ** (埼玉県)
キーマカレー・備長炭 炭火焼きタンダーチキン
- 5 ハロー越後山 (埼玉県)
今川焼実演販売
- 6 宮城県石巻市希望の環プロジェクト (東京都)
牛タンつくね串など東北のB級ご当地グルメ
- 7 四日市萬古焼 (三重県)
カレーハウスおに家による土鍋料理等の販売

- 8 和光ライオンズクラブ (埼玉県)
ふっくら焼いたお餅が入ったおしるこ
- 9 おなかの中から健康に！ **株光英科学研究所** (埼玉県)
乳酸菌入り飲料・清酒や味噌等の発酵食品
- 10 cha! "菜" (埼玉県)
特製手作り肉まん
- 11 練ラーメン (埼玉県)
チョコレート・洋菓子他一般菓子販売
- 12 朝霞小売酒販組合と光支店 (埼玉県)
ビール、ソフトドリンク、しぼりたて酒1合計
- 13 岩泉商工会 (岩手県)
岩泉町内特産品
- 14 福島県白河市ひがし商工会 (福島県)
味噌・甘酒・地酒・ごま大福・じゃがバター
- 15 株式会社 YUYU (埼玉県)
ドネルケバブ・ポテト盛り合わせ・トルコアイス
- 16 ケースクラブ (埼玉県)
クラブ・わた菓子・ソフト・かき氷
- 17 有高精工株式会社 (埼玉県)
住宅相談
- 18 株式会社 ロケーションズ (茨城県)
1泊2食1,000円の宿泊券が当たる抽選会

- 19 ヤマキ株式会社 (埼玉県)
だしの効いたヤマキ自慢の鍋つゆを試食販売
- 20 株式会社 シゲイ 埼玉 (埼玉県)
「やまと豚 米らび」祭り販売、ミールキットのご紹介。
- 21 新潟県十日町市 道の駅クロスステーション (新潟県)
新潟県十日町市の甘酒やお餅など特産品販売
- 22 ワイワイわたあめ (埼玉県)
綿あめの販売(コアラ味やイチゴ味など)
- 23 株式会社 マテリアル本舗 (埼玉県)
ラーメン
- 24 和光の純米酒専門店 前まきし酒造 (埼玉県)
純米酒・甘酒・梅酒・有・新地酒販売
- 25 カラマツ電化センター (東京都)
ハンドスピナーが、もれなく当たるゲーム大会
- 26 サフランケバブ (埼玉県)
ドネルケバブ・ポテト盛り合わせ・トルコアイス
- 27 ケースソフト (埼玉県)
ソフトクリーム・揚げたての揚げ物
- 28 CDT企画 (富山県)
富山のいちご大福・いりごんごめ
- 29 朝日堂うまいもん研究会 (茨城県)
自家製にんにく大根の大きなやきとり

- 30 ロッククラブH2 (新潟県)
もちもちポテト
- 31 フリースタイル (愛知県)
名古屋名物のお菓子屋になります
- 32 名古屋めし専門店 (愛知県)
名古屋めし専門店
- 33 富士山食堂 (山梨県)
甲州ワイン・ビール・串焼・富士桜ボーク串焼
- 34 ルポヌール (新潟県)
新潟タレからあげ・越後姫クレープ
- 35 エムワン (埼玉県)
湖東の新しい焼きそばとソーセージです！
- 36 もちもちポテト新潟 (新潟県)
もちもちポテト
- 37 地域づくり団体 最上の元氣研究所 (山形県)
山形名物「くし煮五こん」・国産大豆「最上納豆」
- 38 佐々木フーズ (長野県)
地元のおいしい味を使った東郷焼きそば
- 39 ジョイ (東京都)
八王子ラーメン
- 40 T Sサポート 福島県南祭協議会 (福島県)
福島県産山物キャベツもち、カツバーガー

- 41 J A はが野 井頭観光いちご園 (栃木県)
本場地産からの「いちご」販売！
- 42 カフェ・ラベル カウカウハウス (埼玉県)
チキンカツからあげ・コロッケ・コーヒー
- 43 オトッペ町役場 (埼玉県)
Eテレで人気番組中のオトッペ
- 44 防衛省自衛隊埼玉地方協力本部 (埼玉県)
自衛隊等の募集案内・ご相談
- 45 フード・アクション・ニッポン推進本部事務局 (埼玉県)
フード・アクション・ニッポン活動の紹介
- 46 小川町・寄居町・東秩父村広域観光連携 (埼玉県)
観光PR・和紙製品販売・農産物販売
- 47 浦和レッドタイガース (埼玉県)
浦和レッドタイガースP R ブース
- 48 和光市・駅前商店ひまわり (埼玉県)
豆腐料理、特産品、わこうろっグッス等の販売
- 49 佐野市 (栃木県)
特産品、さのまるグッス等の販売
- 50 焼津市 (静岡県)
特産品、やいちゃんグッス等の販売
- 51 和光市商工会青年部 (埼玉県)
青年部インスタ映えブース

- 1 **牛すじチュー鍋** (埼玉県(和光市)) ¥500
一昨年優勝、昨年準優勝、鍋フェスティバル準優勝の絶品牛すじチューをめしあげ！
【ご当地食材】和光市の人参
- 2 **山形和牛ホルモン鍋** (山形県(山形市)) ¥500
昨年よりピーター続出。今年も美味しい山形和牛ホルモンと雪の下野菜を煮込んだ塩味噌鍋。
【ご当地食材】山形和牛ホルモン、大根、キャベツ、こんにゃく、人参
- 3 **北海道名物 花咲蟹の鉄砲汁** (北海道(札幌市)) ¥500
北海道を代表する希少な「幻の蟹」花咲蟹を使った贅沢な濃厚カニ汁をご堪能下さい！
【ご当地食材】花咲蟹、蟹のつみれ、人参
- 4 **仙台芋煮牛タン入り** (宮城県(仙台市)) ¥500
県内産の野菜もたっぷり、豚肉、牛たんが入った豪華な味噌鍋です。
【ご当地食材】宮城産さといも、白菜、ねぎ、しめじ、ごぼう、豚肉、牛たん
- 5 **仙台味噌仕立ての牡蠣鍋** (宮城県(仙台市)) ¥500
仙台味噌仕立ての鍋です。野菜もたっぷり入ります。是非、御賞味ください！
【ご当地食材】宮城産のかき、白菜、ねぎ、豆腐、しめじ、ごぼう
- 6 **米沢牛すじトマト鍋** (山形県(高島町)) ¥500
全国で有名な米沢牛すじを柔らかく煮込んだトマト鍋。美味しい鍋を堪能してください。
【ご当地食材】米沢牛すじ、大根、人参、玉ねぎ
- 7 **貝だくさんの牛たん鍋** (宮城県(村田町)) ¥500
宮城の美味しい野菜と仙台牛たんのコラボレーションを味わってください。
【ご当地食材】地元加工の牛たん、大根、人参、ごぼう、白菜、ねぎ
- 8 **いわいずみ炭釜ホルモン鍋** (岩手県(岩手町)) ¥300
炭釜で働く男達を慮にした醤油ベースのスープに各種スパイスが効いた鍋です。
【ご当地食材】豆腐



- 45 **相模部屋直伝ちゃんこ鍋** (埼玉県(入間市)) ¥300
相模部屋直伝のちゃんこ鍋です。安心安全な食材を使用しました。
【ご当地食材】キャベツ、シメジ、大根、ごぼう、油揚げ、白滝、鶏肉
- 46 **とろーり鹿追牛好きリゾート鍋** (北海道(鹿追町)) ¥500
十勝鹿追町のブランド牛「とかち鹿追牛」の赤身のおいしさを活かした農家鍋です。
【ご当地食材】十勝鹿追牛、鹿追産チーズ、北海道産タマネギ、長ネギ、米
- 47 **かんぴょうもつ煮** (下野市) ¥500
豚小腸を地元産味噌で仕上げ、相性の良い下野市特産品のかんぴょうを入れていただきます。
【ご当地食材】かんぴょう
- 48 **親子カレー鍋(チキン爆弾入り)** (埼玉県(和光市)) ¥300
2017和光市長賞鍋！身体ぽかぽか、お腹満腹、元気満タン、親子カレー鍋。
【ご当地食材】人参、じゃが芋、玉葱
- 49 **白はまくり鍋** (新潟県(長岡市)) ¥500
貝の旨味と笹川流れの塩で味を調えあっさりとした一杯一杯に仕上がっています。
【ご当地食材】笹川流れの塩、えのきたけ
- 50 **矢吹野菜ふんだんの塩もつ煮** (福島県(矢吹町)) ¥300
矢吹ではもつ煮という塩で食べる食卓が多く、それにアレンジを加えて販売します。
【ご当地食材】たまねぎ、にんじん、だいこん、ねぎ、ごぼう
- 51 **鱈鍋** (宮城県(川崎町)) ¥500
この季節に獲れる真鱈を旬な野菜と合わせ仙台味噌仕立てに仕上げました。
【ご当地食材】真鱈、白菜、きのこ、蒟蒻
- 52 **佐渡 本ズワイ鍋** (新潟県(佐渡市)) ¥500
佐渡沖の本ズワイガニ！上品な蟹だしに旬の食材！佐渡の幸をお楽しみ下さい！
【ご当地食材】本ズワイガニ(佐渡沖)、ナガモ(佐渡産海産物)、佐渡産の味噌

- 9 **各務原キムチ鍋** (岐阜県(各務原市)) ¥300
辛いだけじゃありません！旨みたっぷり野菜たっぷり栄養満点のキムチ鍋です！
【ご当地食材】各務原キムチ
- 10 **三陸牡蠣なべ** (宮城県(村田町)) ¥500
美味しい三陸産の牡蠣を宮城の野菜と煮込みました。
【ご当地食材】牡蠣、白菜、人参、ねぎ、ぶなしめじ
- 11 **山形芋煮 うどんいり** (山形県(山形市)) ¥500
日本一の芋煮会の山形芋煮の味をご賞味ください。
【ご当地食材】山形芋、里芋、人参、ゴボウ、こんにゃく、ネギ、うどん
- 12 **さくら鍋** (熊本県(熊本市)) ¥500
熊本特産の馬肉を醤油に使用しトロトロになるまで煮込み味噌ベースで仕上げられています。
【ご当地食材】馬肉
- 13 **札幌スープカレー鍋** (北海道(札幌市)) ¥500
幻の玉葱「札幌黄」と人気の甘エビの風味を凝縮した香り豊かなカレー鍋。
【ご当地食材】札幌黄玉葱、札幌黄(玉葱)、道産甘エビ、道産じゃがいも
- 14 **仙台 牡蠣のクリームチャウダー** (宮城県(仙台市)) ¥600
日本牡蠣の名産地宮城と広島のオイスターチャウダーをお楽しみください。
【ご当地食材】宮城牡蠣
- 15 **広島牡蠣トマトチャウダー** (広島県(広島市)) ¥600
美味しい広島牡蠣を洋風に仕立てたチャウダーをお楽しみください。
【ご当地食材】広島牡蠣
- 16 **牛すじぶるごんにゃく鍋** (群馬県(昭和村)) ¥400
昭和村産ごんにゃくと昭和牛・国産牛のスジ肉を新鮮野菜と煮込みました。
【ご当地食材】ごんにゃく、野菜
- 17 **コラーゲンたっぷり塩ホルモン鍋** (茨城県(大洗町)) ¥400
茨城県のオヌマボークをトロトロになるまでたっぷり野菜と煮込みました。
【ご当地食材】茨城県産オヌマボーク
- 18 **東金家康鷹狩り鍋** (千葉県(東金市)) ¥300
東金市は徳川の鷹狩り場です。その陣屋鍋をイメージしたのが「家康鷹狩り鍋」です。
【ご当地食材】東金黒豆みそ、地鶏、三元豚、地元野菜、地元キノコ
- 19 **佐渡國南蜜海老汁 焼き海老乗せ** (新潟県(佐渡市)) ¥400
あの南蜜海老を焼いちゃった！煮てもよし、焼いてもよしな南蜜海老をご堪能下さい。
【ご当地食材】南蜜海老、海洋深層水、佐渡バター、白菜、ネギ
- 20 **武州深谷煮ぼうとう** (埼玉県(深谷市)) ¥300
深谷特産野菜をふんだんに煮込み、これまた名品の武州和牛と牛蒡のキンpiraをトッピング。
【ご当地食材】深谷ねぎ

- 21 **山形牛すじ雑煮** (山形県(尾花沢市)) ¥500
食材王国山形 良い食材が良い味を造るので美味しい山形牛すじ雑煮を召上り！
【ご当地食材】牛すじ肉、お雑煮・キノコ・しめじ・人参、ねぎ
- 22 **本場和歌山県日高町の天然クエ鍋** (和歌山県(日高町)) ¥500
滅多に食する事のできない幻の高級魚である天然クエの鍋。
【ご当地食材】クエ・野菜
- 23 **津山旨みたっぷり牛すじ鍋** (岡山県(津山市)) ¥400
牛肉を余すことなくいただく津山の旨い食文化！肉のおいしさがダシに溶け出すお鍋です。
【ご当地食材】牛すじ肉、ショウガ
- 24 **富山のかにみそ焼かにかニ鍋** (富山県(滑川市)) ¥500
富山湾で取れたかにみそを焼き、甘くて美味しいかにつくしのかにかニ鍋です。
【ご当地食材】かに
- 25 **鉄板焼鍋** (埼玉県(鴻巣市)) ¥500
豚を鉄板で焼き、グリルで香ばしく焼いた鶏肉と合わせ秘伝のスープをかけて提供します。
【ご当地食材】深谷ネギ
- 26 **牛タン辛味噌鍋** (宮城県(仙台市)) ¥500
ジョーシーな厚切牛タンを辛味噌スープ仕立てで提供します。
【ご当地食材】牛タン 蔵王高野原野菜
- 27 **鳥海なめこ汁** (秋田県(秋田市)) ¥500
特だめこをしようつる入りタレでコトコト辛味大根を添えて～昨年の審査員特別賞！
【ご当地食材】鳥海なめこ
- 28 **つがるにんにく塩こうじ鍋** (青森県(つがる市)) ¥300
雪国・津軽の大地の恵みを「きゅつ」と「つめこんだおしい鍋」ができました。
【ご当地食材】ごぼう、ねぎ、にんにく、にんじん、キャベツ
- 29 **日本海カニ絞りと濃 かにみそ鍋** (新潟県(新潟市)) ¥500
昨年のかにみそ鍋改め特濃かにみそ鍋。かにみそを赤辛覚悟で惜しみなく使用します。
【ご当地食材】紅スワイガニ
- 30 **越後新湯鴨ネギ鍋** (新潟県(新潟市)) ¥500
新潟県のマゴマとやわ肌ネギのコラボレーションです。
【ご当地食材】マゴマ
- 31 **駿河湾塩ちゃんこ鍋** (静岡県(静岡市)) ¥400
駿河湾の海の幸桜えび・黒はんぺんと冬野菜をコラボした具材を塩汁で煮込んだ絶品鍋。
【ご当地食材】桜えび・黒はんぺん・かつお節
- 32 **信州マタギ鍋** (長野県(安曇野市)) ¥500
日本ソムリエ協会認定ソムリエ佐藤直之が長寿日本一、信州からふるさとのお味をお届け。
【ご当地食材】信州味噌、ジンギスカン、りんご

- 33 **アノコウ鍋** (新潟県(三条市)) ¥500
極上のアノコウと越後味噌を合わせ濃厚な旨みと出で、身は極揚げにした究極の逸品。
【ご当地食材】アノコウ、味噌
- 34 **超豪華！金沢金箔鍋！** (石川県(金沢市)) ¥400
見て感動する金箔をのせた鍋です。希望者に麺をサービス！
【ご当地食材】金箔
- 35 **ジャン辛ガンガン鍋** (北海道(赤平市)) ¥500
トロトロ豚ホルモンと牛すじたっぷりのユッケジャンがコラボした旨辛ホルモン鍋。
【ご当地食材】豚ホルモン、北海道産野菜
- 36 **ホワイトしゃぶしゃぶ鍋** (新潟県(新潟市)) ¥500
ほのかに甘い脂の県産もち豚を豆乳でしゃぶしゃぶした、後味さっぱり頂けるお鍋です。
【ご当地食材】新潟県産豚肉 県産えのき
- 37 **三陸石巻ホタテ鍋** (宮城県(石巻市)) ¥500
三陸産の若布、昆布、ホタテの旨味がたっぷりの漁師鍋いし。海の幸を堪能一杯です。
【ご当地食材】ホタテ貝・ムラサキ貝・わかめ・こんぶ
- 38 **秋田キリタンポ鍋** (秋田県(秋田市)) ¥500
比内地鶏の出汁を使い野菜ときりたんぽを煮込んでおいしく食べてもらいます。
【ご当地食材】きりたんぽ
- 39 **最上納豆汁** (山形県(金山町)) ¥400
最上地域の納豆汁は山菜と納豆たっぷり！アツアツの「最上納豆汁」が美味あれ！
【ご当地食材】納豆(最上ゴールドA)
- 40 **近海真鮭 白子鍋** (宮城県(大衡村)) ¥500
軟らかい白子に、契約農家からの柔らかい長ネぎをいれ、無添加の醤油で味付けします。
【ご当地食材】鮭の白子
- 41 **海のフォアグラ あんこう肝鍋** (宮城県(加美町)) ¥500
あんこう肝鍋は軟らかい肝に、宮城の野菜、無添加の味噌を使用し絶品です。
【ご当地食材】あん肝、長ネギ、麴みそ
- 42 **名取せり鍋** (宮城県(名取市)) ¥300
名取産の美味しい芹を付けてもらいたい。
【ご当地食材】名取産 芹
- 43 **豚しゃぶしゃぶフォー** (山形県(河北町)) ¥500
あっさりとした、優しい風味でとても食べやすいので、是非一度召し上がってみてください。
【ご当地食材】豚肉、ニラ、ネギ
- 44 **牛すじ煮込み** (山形県(新庄市)) ¥500
山形産の和牛を使用。お肉が柔らかく、心も体も暖まりますので是非食べてみてください。
【ご当地食材】牛肉、大根、ネギ

- 53 **富士山 武田信玄 甲州ほうとう** (山梨県(富士吉田市)) ¥500
古くは武田信玄の合戦食として、現在は山梨の郷土食であり全国郷土食100選です。
【ご当地食材】蕎麦、白菜、芋、かぼちゃ
- 54 **能登雪見ふぐ鍋** (石川県(宝達志水町)) ¥500
フグを使用した能登の磯の香りあふれる贅沢な雪見鍋です。
【ご当地食材】ふぐ
- 55 **狭山の野菜たちと牛すじのピリ辛煮込鍋** (埼玉県(狭山市)) ¥500
野菜や卵、牛すじまで狭山をまるごと鍋に詰めました。
【ご当地食材】狭山産 里芋、水餃子、大根、人参、長ネギ、玉ねぎ、ゴボウ、ほうろく、里芋、牛すじ(一部別)
- 56 **北海道産サケ・いくら海鮮「石狩鍋」** (北海道(石狩市)) ¥500
石狩産の鮭と白子そして野菜を味噌仕立てで煮込みミクラも入った北海道自産の鍋です！
【ご当地食材】鮭(白子含む)、いくら、玉ねぎ
- 57 **和光愛たっぷり ポテとま鍋** (埼玉県(和光市)) ¥300
和光の名産・池田屋の出汁香るトマト鍋。「ポテ」って何？それは食べてのお楽しみ！
【ご当地食材】豚肉、白菜、もやし、馬鈴薯
- 58 **きつねみそかつ鍋** (福島県(白河市)) ¥300
芋がらや餅きんちゃくが入った絶品みそ鍋。
【ご当地食材】味噌、酒粕、野菜、塩麹
- 59 **和光産野菜を使ったベトナム風海鮮鍋** (埼玉県(和光市)) ¥400
ベトナム産の野菜と和光産の野菜を合わせたベトナム風海鮮鍋。
【ご当地食材】和光産ねぎ、にんじん等
- 60 **土佐鍋** (高知県(高知市)) ¥500
土佐産のつみれと四万十鶏、香南ニラ、北川村の柚子のコラボ！是非ご堪能あれ！
【ご当地食材】カツオ、四万十鶏、柚子
- 61 **ちゃんこ鍋** (埼玉県(秩父市)) ¥400
元小結玉輝山のちゃんこ鍋と埼玉産ブランド玉軍鍋との最高のコラボレーション鍋。
【ご当地食材】玉軍鍋、秩父しいたけ、柚子
- 62 **馬鹿鍋 バカうめえ** (山梨県(南アルプス市)) ¥500
鉄分豊富な馬肉と豚肉をふんだんにつけた美味しいのに健康になれる鍋。
【ご当地食材】馬肉・豚肉

※もったいない！
食べられるのに捨てられる「食品ロス」を減らしましょう。
購入した鍋料理をおいしく食べ切りましょう。