アンテナショップ 一覧

今年は31店舗のアンテナショップが集結！
ぜひ足を運んでみてください

1. ダイシャリン和光店（埼玉県）1000台展示の大型自転車専門店
2. 佐々木フーズ（長野県）東御焼きそばは、地元くるみを使ったものです。
3. 有オート・ロックシステム（埼玉県）ツムツムミニオンすくい
4. 有高橋工務店（埼玉県）新築・リフォーム、住宅相談会
5. ペットショップ　夢（岩手県）やきそば・ポテトフライ
6. ハロー越後山（埼玉県）寄川焼
7. 岩泉商工会（岩手県）岩泉町内特産品
8. 福島県白河市ひがし商工会（福島県）味噌・甘酒・地酒・じゃがバター・揚げパン
9. 和光の純米酒専門店　有まきしま酒店（埼玉県）純米燗酒・あま酒・にごり酒・新酒地酒販売
10. 肉バル1020（埼玉県）柔らか赤身カイノミ牛串
11. サフランケバブ（埼玉県）ドネルケバブ・ポテト・唐揚げ・トルコアイス
12. カラマツ電化センター（東京都）昭和の楽しいゲームと夢ある可愛い子供風船
13. ケーズクレープ（埼玉県）カラフル縁菓子・ソフトクリーム・クレープ
14. ケーズソフト（埼玉県）ソフトクリーム・ホットドッグ・わた菓子
15. 鶴内フローラカフェ（埼玉県）甘酒・発酵調味料など発酵食料・菓子の販売
16. ワイワイタピオカ（埼玉県）いろんな味のタピオカドリンクの販売
17. 株UYUL（埼玉県）ドネルケバブ・ミートパイ
18. 朝霞小売酒販組合和光支部（埼玉県）日本酒・焼酎・生ビール・ソフトドリンク（ドリンク）
19. ロッククレープH2（新潟県）牛ステーキ串
20. マルナカ食品（新潟県）めでたいやき
21. CDT企画（富山県）いちご大福・りんごアメ・イチゴアメです。
22. ル　ボヌール（新潟県）タピオカブリュレラテ
23. 富士山食堂（山梨県）広島焼き・オムソバ・串焼・キャラアメ
24. いちむら（新潟県）村上牛ミートソース・もちもちポテト
25. 株式会社 四国屋台村（愛媛県）神戸牛すき焼き
26. 俺んち亭（埼玉県）広島焼き・たこ焼き・たい焼き・五平餅等
27. なべ屋（山梨県）富士宮やきそば・たこやき・キャラクター飴
28. 株ハロードリーム（新潟県）もちもちポテト
29. シルクロード・タリムウイグルレストラン（東京都）ケバブ・羊肉スープ・ウイグルPOLO
30. ＪＡはが野　井頭観光いちご園（栃木県）とちおとめ、スカイベリー販売
31. 小川町・嵐居町・東秩父村広域観光連携（埼玉県）和光市と相互交流を行う３町村の観光PR（土曜のみ）

---

1 牛すじシチュー　¥600
（埼玉県和光市）
16年、19年優勝濃厚デミグラスソースで煮込んだ牛すじシチューをお楽しみください。　◆キッチンカウカウハウス
【ご当地食材】人参

2 肉カレー鍋うどん　¥500
（埼玉県和光市）
昨年の和光大会で3位を頂きました。口コミで評判のカレーうどんをこの機会に是非どうぞ。　◆新倉うどん　ひろとみ
【ご当地食材】新倉うどん

3 とろける煮豚　ポテカレー鍋　¥400
（埼玉県和光市）
とろける煮豚とスパイスから作るカレー そして池田屋の出汁をふんだんに使った絶品鍋。　◆よろず屋和光
【ご当地食材】豚肉、もやし、鰹節

4 お野菜たっぷり！腸内フローラ鍋　¥300
（埼玉県和光市）
おなかの中から健康に♪「お野菜たっぷり！腸内フローラ鍋」で寒さを吹き飛ばそう！！　◆株式会社光葉科学研究所
【ご当地食材】にんじん

5 羊肉鍋　¥500
（埼玉県朝霞市）
羊肉を食べたことがないという方々に今まで何人も出合いました、ウイグルの味を届けます。　◆ウイグルキッチン
【ご当地食材】人参、玉ねぎ、カブ

6 鹿肉ソーセージ入りミレストローネ　¥600
（東京都練馬区）
本場イタリアの味をご堪能あれ！現地で修行を積んだシェフ直伝の味。　◆F di R 500
【ご当地食材】人参、玉ねぎ

7 魚だし香る とろとろチャーシュー鍋　¥500
（埼玉県和光市）
口の中でとろけるチャーシュー、ぜひ体験してください。　◆カフェ＆Bar　ハレバレ
【ご当地食材】キャベツ

8 しゃぶしゃぶ鍋　¥500
（埼玉県和光市）
タンパク質のみで勝負！！　◆和光市商工会青年部
【ご当地食材】池田物産のかつお節

9 富山の海の宝石 白えび鍋　¥500
（富山県滑川市）
富山湾でとれた海の宝石と呼ばれる、白えびをふんだんに使用しています。　◆庄や
【ご当地食材】白えび

10 富山の濃厚かにみそ焼きカニかに鍋　¥500
（富山県滑川市）
富山湾の紅ずわいがに濃厚で美味しいカニみそをふんだんに使用絶品の鍋になってます　◆鈴茂
【ご当地食材】カニ、カニみそ

11 名古屋コーチン鍋　¥500
（愛知県豊田市）
名古屋コーチンを使った鍋は地鶏ならではの旨みがたっぷり詰まった究極の鶏鍋です。　◆フリースタイル
【ご当地食材】名古屋コーチン

12 つがるにんにく塩こうじ鍋　¥300
（青森県つがる市）
鶏の唐揚げとゴボウの素揚げをトッピングした一杯。　◆つがる市特産品委員会
【ご当地食材】にんにく塩こうじ

13 東金家康鷹狩り鍋　¥400
（千葉県東金市）
徳川家康が鷹狩りに訪れた東金市。「家康鷹狩り鍋」は陣屋鍋を再現した人気の鍋です。　◆東金黒豆みそ鍋の会
【ご当地食材】東金黒豆みそ、房州アサリ、外房豚肉、地元鶏肉、地元野菜など

14 九条ねぎと三河赤鶏の京風ちゃんこ鍋　¥500
（愛知県豊田市）
三河赤鶏と九条ねぎのコラボを京風ちゃんこ鍋にしましたので是非ご賞味下さい。　◆みやこ庵
【ご当地食材】三河赤鶏、九条ねぎ

15 牛すじ煮込み　¥500
（山形県新庄市）
山形和牛のすじ肉と地元の野菜をじっくり煮込み、旨みの染み込んだ美味しいお鍋です　◆泉田鶏愛好会
【ご当地食材】山形牛、大根、ネギなど

16 山形和牛ホルモン鍋　¥500
（山形県山形市）
リピーター続出、山形和牛ホルモンと雪の下、野菜の美味しさを味わって下さい。　◆山形放蕩愛好会
【ご当地食材】山形和牛ホルモン、大根、キャベツ、人参

17 仙台芋煮牛たん入味噌仕立て　¥500
（宮城県仙台市）
県内産の野菜類、豚肉、仙台産赤味噌、仙台牛タンの入った味噌味の鍋です。　◆千葉商事
【ご当地食材】白菜、ゴボウ、ネギ、にんじん、こんにゃく、牛たん、里芋

18 仙台味噌仕立てかき鍋　¥500
（宮城県仙台市）
東松島産のかき、仙台産しめじ、ネギ、ごぼう、人参、白菜、味噌を鍋に入れて出来上がり。　◆千葉　商店
【ご当地食材】東松島産のかき、しめじ、ごぼう、人参、ネギ

19 激うま　宮城の海鮮鍋　¥500
（宮城県柴田郡）
宮城のうまい海鮮をたっぷり入れて、寒冷地の野菜でおいしく仕上げました。　◆宮城復興支援
【ご当地食材】海老、真鱈、さんまつみれ、白菜、人参、えのき、ねぎ

20 日本海かに絞り特濃炙りカニみそ鍋 極　¥500
（新潟県新潟市）
第24回天皇鍋合戦において第24代鍋将軍を受賞した鍋です。地元にこだわった鍋です。　◆マルナカ食品
【ご当地食材】紅ズワイガニ

21 鳥海なめこ汁　¥500
（秋田県秋田市）
秋田かやきのタレで煮込んだ"特大なめこ"にピリと辛味大根を添えた滑身の一杯です！　◆秋田かやき協議会
【ご当地食材】鳥海なめこ

22 松阪牛入どて煮と温玉のせ出汁カレーのメ鍋　¥500
（三重県四日市市）
カレー鍋のメ料理、土鍋で煮込んだ松阪牛入どて煮と温玉をのせてカレー出汁をかける。　◆カレーハウスおに家四日市万古焼
【ご当地食材】松阪牛

23 津山旨みたっぷり牛そぼろ鍋　¥500
（岡山県津山市）
牛肉を余すことなくおいしくいただく津山の食文化！肉の旨みが溶け出したスープは絶品。　◆つやまNWP
【ご当地食材】牛そぼろ肉、ショウガ

24 山形芋煮鍋　¥500
（山形県山形市）
山形の醤油味のいも煮をいちどご賞味ください！　◆シューティングスターズ
【ご当地食材】山形牛、こんにゃく、里芋、ねぎ、ごぼう、醤油、砂糖、酒

25 各務原キムチ鍋　¥400
（岐阜県各務原市）
辛いだけじゃありません！旨みたっぷりお野菜たっぷり栄養満点のキムチ鍋です！　◆キムチ日本一の都市研究会
【ご当地食材】各務原キムチ

26 山形芋煮鍋　¥500
（山形県山形市）
皆さまに喜ばれる山形の味をお届します。　◆村山地区お祭り商業協議会
【ご当地食材】山形牛、大根、にんじん、こんにゃく、ねぎ

27 秋田きりたんぽ鍋　¥500
（秋田県秋田市）
きりたんぽと6種類の具材が、かもしだすふるさと秋田の味どうぞ、召し上がれ！　◆蕎麦ギャラリーSAY
【ご当地食材】きりたんぽ

28 米沢牛すじトマト鍋　¥500
（山形県東置賜郡）
みんなでワイワイ一緒に作れる美味しい脂が特短鍋です。　◆高畠　まほろば鍋愛好会
【ご当地食材】トマト、たまねぎ、赤ワイン

29 からあげみぞれ鍋　¥500
（愛媛県新居浜市）
塩からあげ・大根おろし・いりこ出汁の薬膳鍋で身も心もぽっかぽかに！　◆株式会社　四国屋台村
【ご当地食材】鶏っ子地鶏

30 信州マタギ鍋　¥500
（長野県安曇野市）
長寿、日本一、長野県より信州味噌がベースのジンギスカンがたっぷり入ったマタギ鍋。　◆メディトリーナ
【ご当地食材】ジンギスカン、りんご、信州味噌

31 越後新潟天然鴨ネギ鍋　¥500
（新潟県新潟市）
天然の真鴨を使用し、新潟名産のやわ肌ネギをトッピングした逸品です。　◆新潟鍋隊
【ご当地食材】真鴨

32 牡蠣の土手鍋　¥500
（広島県広島市）
郷土料理100選に選ばれた広島の郷土料理 旬を迎える広島牡蠣を是非ご賞味ください。　◆もみじ企画
【ご当地食材】牡蠣、赤味噌

33 柚子香る鶏塩鍋　¥500
（新潟県西蒲原郡）
笹から出る旨味に柚子と笹川流れの塩で味を調えたあっさりした一杯。　◆ル ボヌール
【ご当地食材】笹川流れの塩、地元野菜

34 馬鹿鍋　バカうめ～;鍋　¥500
（山梨県南アルプス市）
高タンパク・低カロリーな鹿肉と馬肉を使った「馬鹿鍋」はとてもヘルシーな鍋です！　◆馬鹿鍋研究所
【ご当地食材】鹿肉、馬肉、里芋、大根

35 海のフォアグラ、あんこう肝鍋　¥500
（宮城県黒川郡）
冬が旬、あんこうの肝と地場野菜を多く取り入れた、至極の一杯！　◆マルショウフーズ
【ご当地食材】あん肝、長ネギ、味噌

36 最上の納豆汁　¥400
（山形県最上郡）
体の芯から温まる、アツアツの納豆汁。最上地域の心の味をどうぞご賞味あれ！　◆最上の元氣研究所
【ご当地食材】最上ゴールドA（納豆）

37 越後牛鍋　¥500
（新潟県燕市）
越後牛とシマチョウを煮込んだ牛鍋。お好みで辛味噌を入れれば身体もホッカホカ！　◆炭焼き専門店　とりい
【ご当地食材】越後牛、神楽南蛮味噌

38 武田信玄　天下のほうとう鍋　¥500
（山梨県富士吉田市）
田舎料理の代名詞ほうとうは貧しい地域で取れる食材をふんだんに入れる料理です。　◆富士山食堂
【ご当地食材】かぼちゃ、白菜、人参、里芋、いんげん

39 とろーり鹿追牛好きリゾート鍋　¥500
（北海道河東郡）
生まれも育ちも鹿追で作られた赤肉の美味しさにこだわった牛肉と濃厚チーズのコラボ。　◆鹿追町肉牛研究会
【ご当地食材】とかち鹿追牛（牛肉）、よつ葉チーズ

40 三陸石巻ホタテ鍋　¥500
（宮城県石巻市）
三陸産の若布、昆布、ホタテの旨味がたっぷりの逸品鍋。海の香り薫る一杯です。　◆海産工房ささき
【ご当地食材】ホタテ貝、ムラサキ貝、わかめ、こんぶ

41 おいしい矢吹　塩もつ鍋　¥400
（福島県西白河郡）
味噌味が多いもつ煮を試行錯誤の末、サッパリ且つコクのある塩味で仕上げた鍋です。　◆やぶきぐるぐるNowker's
【ご当地食材】玉ねぎ、人参、ごぼう、ネギ

42 三陸産牡蠣のトマトクリーム鍋　¥600
（宮城県仙台市）
銀グランプリでは行列必須な牡蠣を使った絶品鍋をご用意いたします！　◆牡蠣鍋同好会
【ご当地食材】宮城県産牡蠣

43 佐渡のアゴだし明太子牛モツ鍋　¥500
（新潟県新潟市）
佐渡のアゴだしと塩味の牛モツ明太子鍋。　◆いちむら
【ご当地食材】新潟佐渡のアゴだし、佐渡の塩、新潟県産えのき茸

44 牛タン入りフカヒレスープ鍋　¥500
（宮城県仙台市）
宮城県産野菜をフカヒレスープで煮込み、肉厚の牛タンをのせて提供します。　◆宮城農産
【ご当地食材】野菜、牛タン、フカヒレスープ

45 狭山の野菜とピリ辛牛筋煮込み　¥400
（埼玉県狭山市）
すべて狭山産の食材を鍋に入れ、コチジャンでピリ辛に煮込んだ心にしみる逸品。　◆新狭山北口商店会
【ご当地食材】（狭山産）玉葱、大根、人参、水菜、にんにく、ショウガ、牛筋

46 鴻巣もつ鍋　¥500
（埼玉県鴻巣市）
自社農園の新鮮野菜と国産白モツを使ったトロトロのもつ鍋。幸せの一杯をあなたに。　◆鴻巣もつ鍋もつ煮一番
【ご当地食材】大根、人参、ネギ

47 フカヒレ×スッポンコク旨シュウマイ鍋　¥600
（神奈川県横浜市）
フカヒレ×スッポンの贅沢スープにギガシュウマイを投入！新横浜名物の豪華旨味の共演！　◆横浜シュウマイ研究会
【ご当地食材】鶏肉、豚肉、長芋、醤油、ゴマ油、卵

48 相撲部屋直伝地産地消ちゃんこ鍋　¥400
（埼玉県入間市）
当社は、地産地消をテーマに美味しいちゃんこ鍋を作りました　◆相撲部屋直伝ちゃんこ鍋
【ご当地食材】キャベツ、シメジ、大根、ごぼう、油揚げ、白滝、鶏肉

49 能登雪見ふぐ鍋　¥500
（石川県羽咋郡）
能登の鍋の香り溢れる出汁、ぷりっと食感と甘味がある能登ふぐが乗った贅沢雪見鍋です。　◆天笑屋
【ご当地食材】能登ふぐ、大根、白菜、ねぎ

50 佐渡の亀の手出汁の骨抜きブリ大根鍋　¥500
（新潟県佐渡市）
佐渡産の骨抜き天然ブリと亀の手を使ったシンプルな中華鍋入りのブリ大根鍋です。　◆鮭鮫鱈蟹
【ご当地食材】佐渡天然ブリ、佐渡産亀の手、佐渡産大根

51 鱈の白子鍋　¥500
（宮城県黒川郡）
宮城では「きく鍋」と言われる、白子鍋！上品な味わいを堪能してください。　◆エムケーフーズ
【ご当地食材】鱈の白子、長ネギ、白菜

52 いわいずみ炭鉱ホルモン鍋　¥300
（岩手県下閉伊郡）
醤油ベースの味付けで、ニンニク・コショウが効いたピリ辛の味が人気です。　◆いわいずみ炭鉱ホルモン鍋発祥隊
【ご当地食材】豆腐

53 日曜のみ　揚げ餅ミゾレ鍋（炙りチキン入り）　¥400
（埼玉県和光市）
どどーんと炙りチキンを投入、サクサクの揚げ餅とのハーモニーを是非ご堪能ください。　◆シロクマ青年隊
【ご当地食材】にんじん、大根

54 日曜のみ　寿司屋の海鮮鍋　¥300
（埼玉県和光市）
刺身でも食べられる新鮮な魚に、地元の野菜を入れた栄養満点寄せ鍋です。　◆太郎寿司
【ご当地食材】白菜、長ネギ

※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。

掲載内容は運営上の都合により変更になる場合がございますので予めご了承ください。