



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。



金賞 銀賞認定期間 2年以上の商品

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
松ぼっくり	有限会社富久屋	松本町2-8-7 tel.0493-22-0510



銀賞 銅賞認定期間 2年以上の商品

認定品名	事業者名	連絡先
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100%ハンバーグ	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
東松山名物みそだれ餃子	とんかつぼたん	上押垂65-1 tel.0493-25-3020
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
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



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

認定品名	事業者名	連絡先
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
かき餅	もちっ米	市ノ川中耕地667-8 tel.0493-59-9624
昔ながらの鯖味噌漬	株式会社齋寅	材木町5-19 tel.0493-22-1020
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



ルーキー賞 東松山市内での営業販売実績が3年未満の事業者、又は販売開始から1年未満の商品

認定品名	事業者名	連絡先
四季の酵母パン	ぱんあきやま	松葉町2-15-5 tel.090-1601-1983
東松山ふおれピクルス	緑育けんこうステーション 東松山ふおれ	石橋570 tel.070-3519-4979
生どらスペシャル モンブラン・苺	どらやきツバメ舎	松山町3-5-13 Instagramよりご連絡ください



ひがしまつやま プライド

2024

HIGASHIMATSUYAMA
Pride

埼玉県東松山市

問い合わせ：(一社) 東松山市観光協会 TEL.0493-23-3344



ひがしまつやまプライド
認定品一覧

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

地元産の美味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



松ぼっくり

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



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100%ハンバーグ

安心・安全にこだわった国分牧場牛肉100%の、肉本来の味わいが楽しめるハンバーグ



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



東松山名物みそだれ餃子

東松山の名物「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



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



まなごころ

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」



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



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



昔ながらの鯖味噌漬

創業明治30年より販売。東松山市産の味噌でじっくりと漬け込んだ長年愛され続ける「さばの味噌漬け」



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



東松山ふおれピクルス

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



生どらスペシャル モンブラン・苺

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のオリジナル生どら焼き



工芸・芸術部門



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



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

