



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



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



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
松ぼっくり	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
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	
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のマジカルベイベー	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
昔ながらの魚の味噌漬	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



銅 賞

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



ひがしまつやま プライド 2026



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。

問合せ：(一社) 東松山市観光協会 TEL.0493-23-3344



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

食品部門

HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



工芸・芸術部門

HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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)あんぱろたん(冬)ロマネスコパン



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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・銀鯉等の魚を東松山市産の味噌で漬けた長年愛される「魚の味噌漬」



※調理例 鯖

HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」



HIGASHI
MATSUYAMA
Pride

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」

