

HIKIサンド提供店一覧

鳩山町	ガーデン・カフェ・ベーカリー グーチョキパン カラダに負担となる素材を選けた優しいパンづくりのお店。自然いっぱいのガーデンも魅力。いちじくノアは比企産のいちじくをワインと蜂蜜でじっくり煮込んだ深い味わいです。 住 大橋1197-1 ☎ 049-296-1627 📍 8台 休 月・火・水 営 10:00~18:00 テイクアウト OK	 いちじくノア 【時期】 7~12月頃
	自家製酵母パン そのつもり 低温発酵で時間をかけたパンづくりのお店。味と安全性にこだわり、密度があって食べ応えのある自家製酵母パンです。旬の比企産野菜をサンドしたHIKIサンドと併せてどうぞ。 住 高野倉435-1 ☎ 049-296-5760 📍 3台 休 月・火・水 営 11:00~17:00 テイクアウト OK	 ルッコラとカマンベール 【時期】 不定期
ときがわ町	手作りハムとパンの店 こぶたのしっぽ ハム屋の兄とパン屋の弟が手作りするお店。ソーセージを選べるホットドッグは注文を受けて作るからアツアツ! HIKIサンドはかしら肉ソーセージに東松山のみそだれをかけた逸品。 住 日影903-1 ☎ 0493-81-7530 📍 7台 休 月・火 営 10:00~18:00 テイクアウト OK	 HIKIサンド 【時期】 2~4月頃

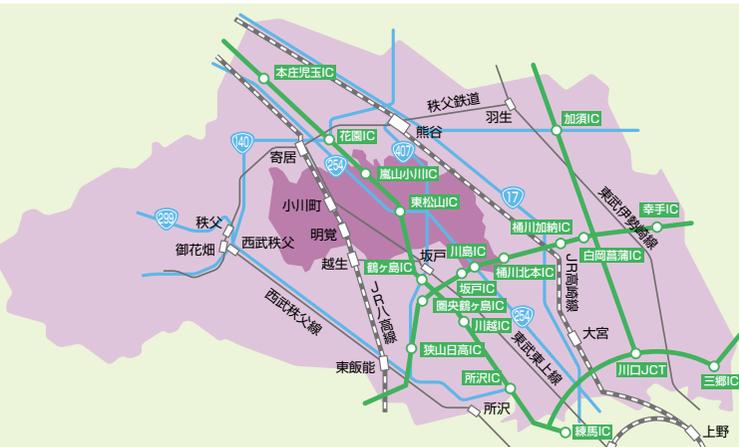
比企地域の農産物・特産物

- いちご**
 比企地域には100軒を超えるいちご農家があります。12月~5月頃まで各農園や農産物直売所で採り立てのいちごを味わえます。
- いちじく**
 川島町を中心にいちじくが栽培されており、8月~11月頃まで農産物直売所などで購入できます。
- 野菜**
 のらぼう菜のほか、キャベツ、はくさい、ニンニク、ニンジンなどが栽培され、食品工場や飲食店に出荷されています。
- やきとり**
 豚のカシラ肉を炭火でじっくり焼き上げ、辛いみそだれを付けて食べるのが東松山名物のやきとりです。
- 嵐山辛モツ焼きそば**
 噛み応えのある豚モツ“腸”は、「超辛く“チョー”美味しく」をコンセプトに味付けされています。

比企地域の農産物については、東松山農林振興センターホームページを御覧ください。



県内から比企地域へのアクセス



- 車で**
 関越自動車道 所沢IC → 嵐山小川IC (38.0km)
 圏央道 幸手IC → 川島IC (28.3km)
- 電車で**
 東武東上線 和光市駅 → 小川町駅 (51.6km)
 八高線 東飯能駅 → 明覚駅 (19.2km)

比企地域の見どころ



比企地域には、魅力的な場所がたくさんあります。比企おでかけ情報は、川越比企地域振興センター 東松山事務所ホームページを御覧ください。




埼玉県
 埼玉県川越比企地域振興センター東松山事務所
 所在地：〒355-0024 埼玉県東松山市六軒町5-1
 電話：0493-24-1110
 E-mail：s2411101@pref.saitama.lg.jp

令和3年3月発行

比企地域の おいしいサンドイッチ・パン ひき HIKIサンド



HIKIサンドって何？

埼玉県では、自然豊かで農業が盛んな比企地域の「食と農」の魅力を発信するため、地域の農産物や特産品を使用したサンドイッチ等を「HIKIサンド」と呼び、普及推進しています。

- ☆比企地域の産品を使用…………… 地域の経済循環に貢献し、地域のことを知ることができる。
- ☆比企の魅力や比企らしさを感じさせる工夫…… 比企へのこだわりや責任が感じられる。比企らしい気品を表現したり豊かなロケーションの中で食べやすい。作り手の気遣いにあふれている。
- ☆自由な形態・自由な用途・自由な味わい方…… 比企の多様性を象徴し、創意工夫が感じられる。



※旬の時期を過ぎた場合、他産地品を使用する場合があります。提供の状況については直接お店にお問い合わせください。

HIKIサンド提供店一覧

住：住所 ☎：電話番号 🅓：駐車場 休：休業日 営：営業時間

東松山市	手作りパン工房 パントピア東松山まるひろ通り店 <p>毎日60～70種類のパンでお迎えしています。自家製辛みそと豚のかしら肉・ネギを挟んだ「東松山辛みそドック」を発売中！ひがしまつやまプライドルーキー賞に認定。</p> <p>住 松葉町1-4-5 休 日 ☎ 0493-81-3660 営 10:00～19:00 🅓 なし</p> <p>東松山辛みそドック 【時期】 通年</p>	滑川町	手づくりパン工房 つきのわ <p>パンと中の具材も全て手作り。子供でも安心して食べられるパン屋さんです。ツナポテトは滑川産の新じゃがを使用した春の味わい。もちもちっとりな食パンもおすすめ。</p> <p>住 月の輪5-28-1 休 月・火・水・日 ☎ なし 営 10:00～17:00 🅓 2台 ※ 売り切れ次第終了</p> <p>ツナポテト 【時期】 5～8月頃</p>	小川町	有機野菜食堂 わらしべ <p>歴史的建造物の玉成舎で味わう、地元有機農家が生産したおいしい野菜の料理が人気のお店。ぷっくり膨らんだピタパンにサンドされた野菜の風味をお楽しみください。</p> <p>住 小川1197 玉成舎1F 休 月・火 ☎ 0493-74-3013 営 11:00～20:30 🅓 13台</p> <p>ピタパンサンド 【時期】 通年</p>	川島町	農家のcafé&bar TRANSIT (トランジット) <p>小川町の有機農家が経営する週末のcafé&bar。オーガニック、添加物フリーに重きを置いた食にこだわりの店。バーで味わう旬の野菜を使ったHIKIサンドは格別です。</p> <p>住 大塚28-1 休 月・火・水・木 ☎ 080-2523-0022 営 18:00～0:00 🅓 2～3台</p> <p>HIKI サンド ベジ 【時期】 通年</p>
	ぱんあきやま <p>比企地域の有機農家生産の小麦粉を使った自家製酵母パンを販売中。野菜サンドは主に東松山市の有機農家、島田ご飯畑から仕入れた野菜を挟んだ旬の味わいです。</p> <p>住 松葉町2-15-5 休 月・火・水・木・日 ☎ 090-1601-1983 営 10:00～16:00 🅓 1台 ※ 売り切れ次第終了</p> <p>野菜サンド 【時期】 通年</p>		ベーカリー コパン <p>北海道産小麦100% (春よ恋) のもちりしたパン生地の風味豊かなパンで、保存料無添加にもこだわりの店。いちごホイップで比企産のいちごとパンの風味をお楽しみください。</p> <p>住 都5-15 休 月・火・水・祝 ☎ 080-7418-1872 営 【木・金】 10:00～17:30 🅓 3～4台 【土・日】 9:00～15:00</p> <p>いちごホイップ 【時期】 1～4月頃</p>		茶房ギャラリー 夢 <p>手作り雑貨に囲まれた新しいけど懐かしい癒しの空間。吉見町のあぶら味噌を使ったアレンジ料理、あぶら味噌サンドックは、軽食やテイクアウトでも年齢層幅広く人気です。</p> <p>住 中新井969-4 休 火・毎月第3水曜 ☎ 0493-53-3787 営 10:00～17:00 🅓 15台</p> <p>あぶら味噌サンドック 【時期】 通年</p>		
	東松山市農林公園丘の上のカフェ Heuvel (フーヴェル) <p>園内生産のイチゴのメニューが人気のカフェ。東松山産の食材を取り入れ、自家製鶏ハムに辛みそのソースで仕上げたボリュームーなHIKIサンドも提供中です。</p> <p>住 大谷4212-1 休 月 (祝日の場合営業・翌日休み) ☎ 0493-39-0150 営 9:00～17:00 🅓 71台 ※ ☎は農林公園管理棟</p> <p>フーヴェルHIKIサンド 【時期】 通年</p>		ブルーランジェリー ポネット <p>銀座の有名店で長年修行した店主がつくる本格フランスパン、ミニクワッサンは絶品。嵐山産の小麦「農林61号」でつくる食パンも人気。ご当地グルメを使用した辛モツ焼きそばパンはピリ辛で癖になる味です。</p> <p>住 菅谷578-5 休 月・日 ☎ 0493-63-0630 営 11:30～18:00 🅓 3台 ※ 売り切れ次第終了</p> <p>辛モツ焼きそばパン 【時期】 通年</p>		茶房ギャラリー 夢 <p>手作り雑貨に囲まれた新しいけど懐かしい癒しの空間。吉見町のあぶら味噌を使ったアレンジ料理、あぶら味噌サンドックは、軽食やテイクアウトでも年齢層幅広く人気です。</p> <p>住 中新井969-4 休 火・毎月第3水曜 ☎ 0493-53-3787 営 10:00～17:00 🅓 15台</p> <p>あぶら味噌サンドック 【時期】 通年</p>		
	ベーカリーカフェ あーとの国 <p>松山女子高校のそばで、ギャラリーとコーヒーも楽しめる女子高生にも人気のお店。地元野菜を使用し、全粒粉でつくるサイコロサンドは、栄養たっぷり素材の味わいです。</p> <p>住 和泉町3-15 休 土・日・祝 ☎ 0493-24-8000 営 9:00～18:00 🅓 10台程度 (共用) ※ 当面の間16:30まで</p> <p>サイコロサンド 【時期】 通年</p>		fika (フィーカ) わ <p>栄養士がつくる焼き菓子のお店。糖質を抑えたお菓子やフレッシュケーキも魅力。嵐山産いちごをたっぷり使ったいちごサンドは生クリームたっぷりケーキ感覚です。</p> <p>住 志賀526-61 休 月・火・水・日 ☎ 080-5194-0141 営 11:30～16:00 🅓 1台 ※ R3年5月初旬オープン予定</p> <p>いちごサンド 【時期】 1～3月頃</p>		茶房ギャラリー 夢 <p>自家焙煎珈琲と自家製ケーキのお店。いちごのサンドイッチは自家製クワッサンにカスタードクリーム、ホイップクリームそして吉見産のいちごをサンドした至福の一品です。</p> <p>住 下銀谷121-1 休 木 ☎ 0493-81-4183 営 11:30～18:00 (L.O.17:00) 🅓 8台 ※ 1～4月は17:00 (L.O.16:00) まで</p> <p>いちごのサンドイッチ 【時期】 1～5月頃</p>		
国営武蔵丘陵森林公園 Forest Villa (フォレストヴィラ) <p>公園内のベストロケーションで、デイキャンプとパンに自由に具材を挟むピクニックメニューを楽しめます。滑川産の味噌をたっぷり使用したみそ豚焼きサンドをどうぞ。※ 要事前予約</p> <p>住 山田1920 休 12/31,1/1,1/3・4週月 ☎ 0493-57-2112 営 10:00～16:00 🅓 1600台 ※ 11～2月は15:30まで</p> <p>みそ豚焼きサンド 【時期】 9～2月頃</p>	分校カフェ MOZART (モザート) <p>里山の自然に抱かれたノスタルジックな旧分校校舎にあるカフェ。地元有機農家の野菜を使った畑のご馳走ランチと、米麹低温発酵のドッグロールに比企産平飼卵をたっぷり挟んだ卵サンドが人気です。</p> <p>住 下里824 休 金 ☎ 0493-81-3015 営 ※ 不定休はFacebook等でお知らせ 🅓 20台 営 11:00～16:00 (L.O.15:00)</p> <p>たまごサンド 【時期】 通年</p>	ベーカリー TOA (トア) <p>農園が経営する自家製食材を使ったパン屋さん。農園で育てた生のお米を細かくして作ったコシヒカリパンは、粉から作ったパンとは違い餅のような食感が味わえます。</p> <p>住 曲師112-1 休 月・金・日 ☎ 049-297-1188 営 10:00～17:00 🅓 6台 ※ 売り切れ次第終了</p> <p>コシヒカリパン 【時期】 通年</p>					