



- おっきりにめ** 具を刻んでいれるという意味のおっきりにめには、大根やにんじん、ねぎなど多くの具材が使用される。
- 肉汁うどん** 武蔵野うどんの代表的な食べ方である肉汁うどんは、コシのある麺とねぎ、豚肉が特徴的な一品である。
- 川幅うどん** 日本一の川幅を持つ荒川にちなんで作られた川幅うどんは、麺の幅が5cm以上とインパクトがある。
- 藤うどん** 春日部 藤の牛島を表現する藤色が特徴的で、少し細めでモチモチした食感がやみつきになる一品。
- 鳩ヶ谷ソース焼きうどん** ソース焼きうどん専用のモチモチした麺と、かつおのコリがある専用のソースが絶品。
- 舟運いろはうどん** 舟運で栄えた志木を表す食材や色が使われており、美味しさと同時に歴史も味わえる。
- 狭山茶うどん** 狭山茶がペーストされたことでしか味わえないうどん、お茶の香りも同時に楽しむことができる。
- あまりん** 秩父いちぢみの中でも高い人気を誇るあまりんは、練乳が必須ないとされるほど糖度が高く甘みがたっぷりである。
- ちちぶ山ルビー** 濃厚で酸味が少なく種が小さいため、老若男女問わず多くの人から支持を得ている。
- 深谷ねぎ** 繊維のキメが細かく柔らかく、他のねぎと比べて糖度が高いため、とても食べやすくおすすめのねぎ。
- 彩玉** 埼玉県オリジナル品種である約550gの大きな梨の彩玉は、久喜市の他に蓮田市・白岡市・旧葛蒲町でも栽培されている。
- 川越いも** 江戸っ子からも絶大な人気を誇っていた川越いもは、甘くねっとりしており、現在も川越を代表する特産品となっている。
- 狭山茶** 狭山の冷涼な土地を利用し茶樹を休ませることで、茶葉の厚さが増し、狭山茶独自のコリがたまらない一品。
- 桂木ゆず** 日本最古のゆず産地と言われるもろ山町は、香りが高く皮が厚いことが有名な桂木ゆずの産地である。
- 浦和うなぎ** 江戸時代の浦和では川や沼地にうなぎがびっしり生息していたことからうなぎが有名で、現在にも受け継がれている。
- 羽生の黄金麦** 埼玉県産小麦が使用され、バター風味を感じることのできるこの洋菓子はふるさと納税の返礼品にもなっている。
- 草加せんべい** 良質なお米と醤油から作られるこのせんべいは、古くから長い日光街道の間食として好まれた。