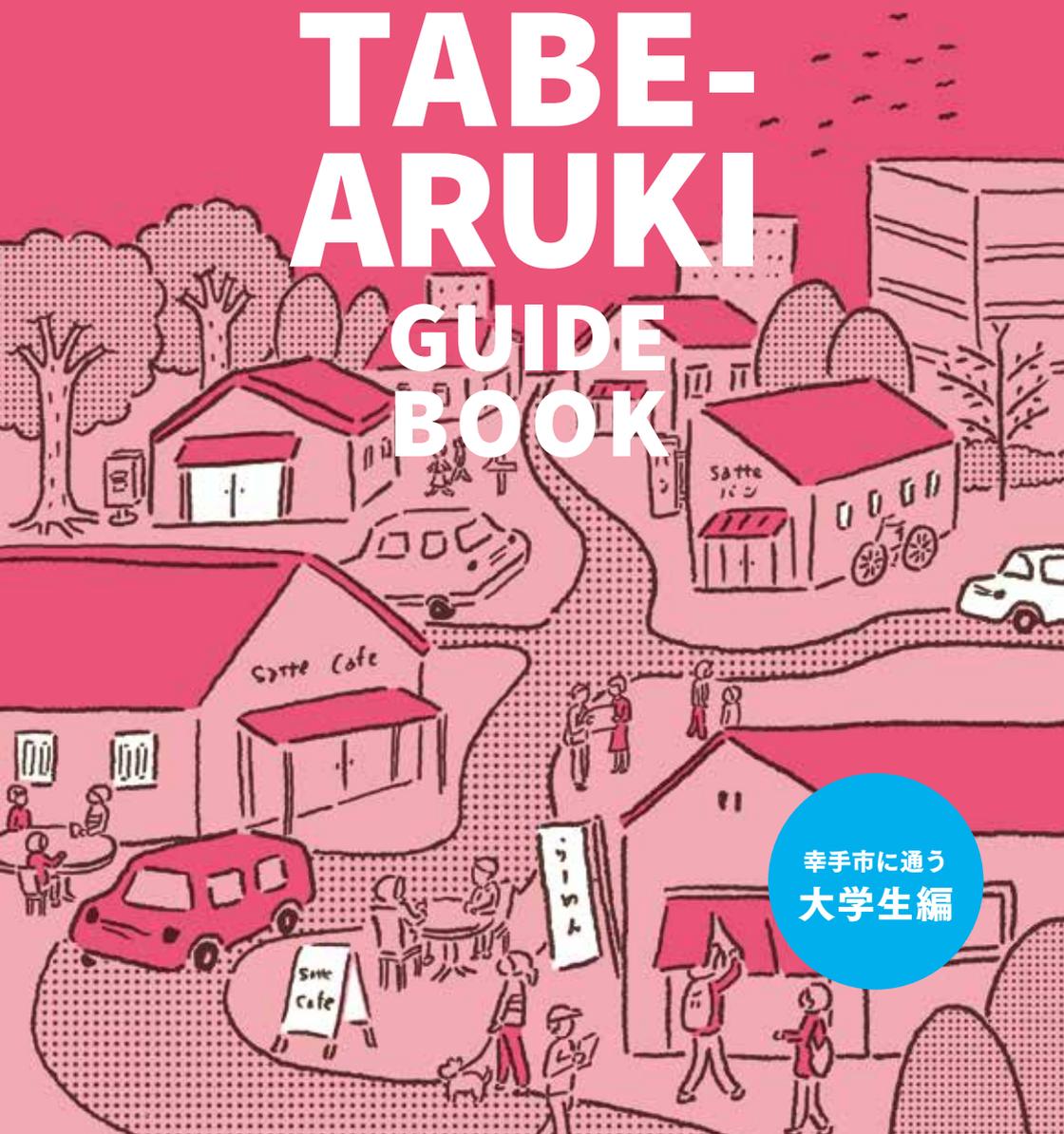


今日行きたくなる幸手のお店

SATTE

たべある記

TABE- ARUKI GUIDE BOOK



幸手市に通う
大学生編



たべある記 INDEX



P.02 たべある記のススメ

P.03-04 たべある記レポート

こだわりのランチ班



P.05 SAMBANDHA (サンバンダ) / インド料理

P.06 プロローグ / ハンバーグ・肉料理

P.07 蕎麦処 権兵衛 (そばどころ・ごんべえ) / そば

ガッツリごはん班



P.08 たむらや / 洋食

P.09 来集軒 (らいしゅうけん) / らーめん

P.10 うどん専門店 彩佳 (うどんせんもんてん・さいか) / うどん

ひと息カフェ班



P.11 上庄かふえ (うえしょうかふえ) / カフェ

P.12 bulouton (ブルトン) / カフェ

P.13 bagel choco (ベーグルチョコ) / カフェ

パン・スイーツ班



P.14 cimai (シマイ) / パン

P.15 Erdbeere (エルドベレー) / 洋菓子

P.16 patisserie orchard (パティスリー・オーチャード) / 洋菓子

P.17-18 たべある記マップ



*イラストの中に隠れた文字が描いてあります。見つけられるかな？

たべある記 のススメ

日本保健医療大学生 編



幸せを手にするまち

さって
幸手市には、その名に負けない魅力的なお店がたくさん！
「幸手たべある記」とは、そんなオススメのお店を紹介するフリーペーパーです。

記念すべき第一弾は「ちょっと特別な週末を過ごしたいときのお店」12店舗をご紹介します。ランチもカフェもスイーツも…耳より情報が満載の一冊になりました！

日本保健医療大学に通う12名の学生たちが自らの目線で選び、一店一店足を運んで取材を重ねた感性の結晶です。この「たべある記」を片手に、幸手のステキなお店で幸せな時間を過ごしてください。

たべある記レポート

日本保健医療大学生編

こだわりランチ班



私たちが選んだのは、メニューが多くこだわりの光るお店ばかり。どのお店も彩り満点で食べてて幸せになっちゃう♪
自分へのご褒美に、友達や家族と一緒に、ぜひ食べて幸手の魅力を発見してみてください！

僕たち、男子チームは、お腹いっぱいガッツリ系。ボリューム満点でリーズナブル、それでいて味にもこだわのお店をチョイスしました。どのお店もお客と店主との距離感が近く、気楽に立ち寄れるお店ばかりです！

ガッツリごはん班



ひと息カフェ班



おすすめのHAPPY HAND CAFÉ☆
単調な日々にちょっと退屈気味…。そんなとき、幸手のカフェでステキな時間を♡店主さんの思いがたくさんつまった魅力的なカフェをレポートします！幸せな気持ちになるお手伝いができるのが嬉しいです。

甘いもの好きの私たちは、パンとスイーツを担当。キッシュはその美味しさに感激して、思わず実家に電話しちゃったほど。ケーキ屋さんにも「また食べたい」と取材の別日に買いに行きました！私たちが出会った素敵なお店を紹介します♪



パン・スイーツ班



知らなかったお店の発見と、歴史を知れて、幸手というまちに興味がわきました。
(木村 水綺)



こんなにも素敵なお店があるなんて！感激！
(進藤 小百合)



飲食店の取材は初めて。貴重な経験でした。(山下 大地)



料理だけでなく、仲間と活動するたのしさにもご注目。
(小野寺 優太)



今まで知らなかったお店や人にめぐり合えてよかった。
(小澤 日向子)

幸手の魅力を感じつつ楽しんで活動できました。
(藤原 歌生)



ぼくらの通う街で食レポ体験やってみました！



今、食べたいものがすぐ見つかりますよ～！
(染谷 朋佳)

幸手は温かいホカホカの人情愛！LET'S share!
(菊地 郁恵)



幸手のグルメは地域のつながりの深さと共に作り上げられたのだと実感！
(加藤 優斗)



地元学生の素直な感想。必見です。(藤田 葵)



自宅と大学を行き来する単調な毎日が、魅力ある発見につながった！
(志賀 瑤子)



友達や家族、恋人と出かける際に利用していただけたら嬉しい！
(糸井 彩加)





本場のスパイシーカレーが食べたくなったら

SAMBANDHA

インド料理 サンバンダ

インドから空輸された30種類以上のスパイスを配合して作ったというカレーは種類が豊富！さらにカレーといえばナン。注文を受けてから焼いているナンは、プレーン以外にもチーズやごまなどがあり、お好みのカレーと組み合わせを楽しんでみるのもオススメです。ラッシーやチャイなどのあまいドリンクと合わせて、本場のスパイシーカレーをぜひ味わってください。

ランチセットには、カレー、ナン、サラダにドリンクも付いて、ボリューム満点の700円~というお手頃価格です！



トトロト、あつあつのチーズとナンが口いっぱいに広がります。

コレも！



スパイシーでジューシーなタンドリーチキンはオーナーいちおし！



見たことのない顔より大きな巨大ナン！！

注文を受けてから焼くナンはモチモチ、ふわふわの絶品。

map

09

店舗情報

〒幸手市東 2-20-40
☎ 0480-44-2323
🕒 昼 11:00 - 15:00
夜 17:00 - 23:00
🗓 年末年始 📺 有り
🚶 幸手駅から徒歩7分



ホットヒート入が、選べるチャイには、お好みでシナモンをふりかけて



こだわりぬいた国産和牛の店

プロローグ

レストラン プロローグ

30年以上続くこのお店は、入るとすぐにキッチンが見える造りで、どこか懐かし素敵な雰囲気。使用されているお肉は100%国産和牛。さらに牛1頭をお店でさばいているというこだわりよう。その良質なお肉がランチではお手頃価格で食べられ、サラダ・ドリンク・豚汁が付いたボリューム満点なセット！美味しくおなかいっぱいになって大満足です。なかでも特にお勧めしたいのはハンバーグ。肉汁たっぷりジューシーで、自家製ソースとの相性抜群♡



口の中いっぱいに広がる海老の旨味とホワイトソースが奏でるハーモニーが絶品のロブスター。

とろけるお肉とソースがベストマッチのステーキ。柔らかいお肉とソースを絡めて召し上がれ。

コレも！



テイクアウトして、近くの権理堂でピクニックするのもオススメ！

ボリュームもあり食べ応え十分なカツサンド。

map

02

店舗情報

〒幸手市大字内国府 644-2
☎ 0480-43-4003
🕒 昼 11:00 - 14:30
夜 17:00 - 21:30
🗓 火曜日 📺 35台
HP <https://r.gnavi.co.jp/p396700/>



カウンターからは、豪快にお肉をさばく店主の姿も見えますよ





和モダンの落ち着いた蕎麦の店

蕎麦処 権兵衛

そばどころ ごんべえ



ウワサの逸品をご案内!

蕎麦懐石風御膳「華美」

1 ひと口サイズのおそば3種盛り 2,500円(税別) ※予約制



2 ポータージュならぬそばージュとそばピザが新しい



3 カモ生ハムや天ぷらなど地元食材をつかった質の高い料理が勢揃い!



4 食後にうれしいコーヒーとデザート♪



こんなにボリューム満点で612kcal!!

こだわりの太い蕎麦は、蕎麦独自の香りと甘みを噛んで味わってみたいという店主の想いから。豊富な蕎麦メニューが特徴です。いろいろ食べたい、でも食べ過ぎが心配、という方には蕎麦懐石風御膳「華美(はなび)」がオススメ。ご自慢の一品料理がテーブル狭しと並べられ、それで612kcalというから驚き!まさにヘルシービューティ御膳です。もうひとつの特徴は、この華美でも使われている幸手産の鴨肉。肉厚&ジューシー!あなたも食べればしあわせになる鴨(カモ)!

鴨肉と蕎麦をメインに味わいたい方には、鴨せいろがオススメです!



コレも!!



カリッ!パリッ!と肉汁が溢れる鴨ソーセージや、そば粉を使ったお汁粉など、ここでは紹介しきれない創作料理がたくさん。

map

03

店舗情報

☎ 幸手市大字幸手 2415-4
☎ 0480-43-2217
🕒 昼 11:00 - 14:30
夜 17:00 - 20:30
🚗 水曜日・月1回火水連休あり
🅐 大型駐車場有
HP <http://soba-gonbe.com/>



どこか懐かしい昔ながらの洋食店

たむらや



お客さんにたくさん食べてほしいという想いで、店主の田村さんは地元幸手で洋食店を始められたとのこと。その想いはメニューにも表れていて、お店イチオシのとんかつを贅沢に使ったカツカレーや、ハーフ&ハーフのセットなど、お腹一杯になれるメニューが盛りたくさん!ご主人の温かい人柄にふれ、ボリュームたっぷりなお料理を食べて、ハートもお腹も満たしてみてもいかがでしょうか?

食べ盛りの男性にもぜひオススメです!

田村さん

コレも!!



たっぷり野菜のカツサンドは、容器からあふれんばかりのボリューム!パンにはこだわりグルハム粉を使用。テイクアウトOK▶



▲食材は埼玉県産を使用。カレーは独自ブレンドのこだわりよう。

◀選ぶのに迷うほどある定食メニュー。タレやドレッシングもすべて店主の手作り。

map

07

店舗情報

☎ 幸手市中2-8-42
☎ 0480-43-9000
🕒 昼 11:00 - 14:30
夜 17:00 - 21:00
🚗 水曜日 🅐 3台
📍 幸手駅から徒歩 6分



たくさんさんの定食がっつり!とメニューに迷ったら、

ハーフ&ハーフ menu	
あじフライ	&生善焼き &とんかつ &ハンバーグ &エビフライ
とんかつ	&生善焼き &ハンバーグ &エビフライ
ハンバーグ & エビフライ	各¥1,100



地域に愛される進化系ラーメン

来集軒

らいしゅうけん



人気のチーズカレーラーメン。一口目はあっさり、徐々にカレーの濃厚さが味わえて、一杯で何度もあと引くおいしさ！

コレも！



ほかにも野菜たっぷりのバリバリ餃子やジューシーな肉厚チャーシュー麺など、満腹になれるメニューがズラリ。

また行きたくなる味にリピーター間違いなし！



来集軒のオススメはズバリ、「タンメン」。地元の八百屋から仕入れた新鮮野菜をふんだんに使い、国産小麦使用の自家製ちぢれ麺との相性も抜群。スープとよく絡んで箸が進み、常連さんからも大人気！
また新メニュー「チーズカレーラーメン」も若い人を中心に人気を博しているとか。濃厚チーズと辛さを抑えたカレーの組み合わせが絶妙の一品！
先代から受け継がれた手作り麺とびっぴりのひと品を見つけてください。

map

06

店舗情報

☎ 幸手市中2-12-31
☎ 0480-42-3042
🕒 昼 11:00 - 15:00
🕒 夜 17:00 - 20:00
🔥 火曜日 🅇 10台
HP <http://www.raisyuuken.com/>



昭和44年創業。市内では国道4号線沿い初の外食店だったという。創業以来、たゆまぬ努力で地域の人々の大きな支持を得ている。



想いのつまったこだわりのうどん

うどん専門店 彩佳

うどんせんもんてん さいか



彩佳の魅力は何と言っても素材へのこだわり。出汁には生産量の少ない手火山式鯉節、九十九里産煮干しの中でも1割ほどしか取れない九十九里産白口煮干しなど全9種類の希少な天然ダシを使っている。お値段はそれなりと覚悟してしまってもいいが、「多くのお客様にうどんを食べてもらいたい一心」との店主の思いから大人気の肉汁うどんを提供されている。麺は噛むのが楽しいもっちりした食感で、こだわりの出汁や麺の仕込みには12時間以上かけている。まさに店主の思いのこもったこだわりの一杯。

コレも！



身体の芯からあたたまるカレーうどん。是非おためしいただきたい一品！

左▶チャーシューうどんに生卵をあえて、もちもち麺と絡めながら食べると最高！



右▶うどんのおともに揚げたての天ぷらを添えてさらに満足度大。



幸手でこんなおいしいうどんに出会えるなんて、もはやお手上げ！



店主が丹念につくる自家製麺には、厳選した国産小麦が3種ブレンドされている。



map

10

店舗情報

☎ 幸手市東2-16-19
☎ 0480-44-9170
🕒 昼 11:30 - 15:00
🕒 夜 17:00 - 20:30
🔥 水曜 / 第4木曜
🅇 8台





和とカジュアルの融合

上庄かふえ

うえしょうかふえ

なんと築180年の登録有形文化財「岸本家住宅主屋」を改装したカフェ。日本家屋ならではの風情を感じさせながらも、テーブルの脚にアイアンがあしらわれているなど、和の重厚さを損なわない適度なカジュアルさが、とてもオシャレで居心地のよい雰囲気を醸し出しています。

大きな窓からそぞろ明るい陽光にやさしく包み込まれながら楽しむカフェタイムは、ほかでは手に入れない優雅で素敵なひととき。非日常の時間をぜひ体感してください。



日本茶は
益子燻の急須と
湯のみで
目にも楽しい♪

コレも!!



抹茶ラテやほうじ茶などの和風ドリンクも充実!

店主こだわりの生パスタ。他では味わえない当店ならではのもちっとした食感を楽しめます。



map

08

店舗情報

☎ 幸手市中 2-1-9
☎ 0480-77-7129
🕒 11:00 - 19:30
📅 不定休 📍 3台
📍 幸手駅から徒歩 5分
HP <http://ameblo.jp/uesho-cafe/>



豊富なドリンクメニューが勢揃い。ラテアートはとてかわいくて、飲むのがもったいないくらい! ケーキは手作りならではの優しい味です♪



小さなフライパンにのる大きな幸せ

bulouton

ブルトン



鮮やかな青い外装が目印の小さなカフェごはん屋さん。店内は季節感のある装飾が施され、かわいらしい雰囲気。小さなフライパンにのったドイツ風の新感覚パンケーキ“ダッチベイビー”は、外はサクサク、中はふわふわ! 見た目のインパクトもあり、SNS 映えすること間違いなし。美味しいカフェランチをいただきながら、暖かい陽光に包まれて読書でもしたくなるような、そんな素敵なお店です。店内はカウンター席もあり、キッチンが間近で、注文を待つあいだ音や香りを席まで届けてくれます。



▼店名の由来にもなったフレンチブルドッグのキャラクター。ラテにも登場するほど店内いたるところにるので探してみてください。

▲「ダッチベイビー」は様々な種類が楽しめます。果実がたっぷり入ったフルーツィーを添えてどうぞ。



珍しいそば粉のガレット。生地はモチモチとした食感なのに、香ばしさが口いっぱいに広がる。



コレも!!

プレートランチの充実もうれしい!

多くのお料理に使われている地元香菜田(かなた)農園さんの無農薬野菜は、店内で購入もできます。



map

04

店舗情報

☎ 幸手市大字上吉羽 763-5
☎ 0480-77-3184
🕒 平日 10:00-17:00
📅 休日 8:00-16:00
📍 ※14:00~愛犬同伴可
📅 木曜日 📍 10台
HP <http://ameblo.jp/bulouton/>





まちなかの一軒家、扉の先には

bagel choco

ベーグルチョコ



ランチは、カレーランチとごはんランチプレートの2種類。野菜の鮮やかな週替わりのメイン料理に心奪われます。



季節のフルーツを使ったケーキは、果実の甘みや酸味が楽しめ、また食べたくなるような一品です。ちよこっと食べた人には、ハーフカットも選べるのが魅力的。

住宅地にある一軒家。本当にここがお店なの?とドキドキしながら玄関をあけるとそこには——ローソクが灯ったシックなソファ席や、陽射しが射しこむサンルーム席、そしてハンモック席など穏やかな時間を過ごせる素敵な非日常空間が広がっていました。

ランチはいろんな食材がふんだんに使われて、彩り豊か。デザートメニューも豊富なので、「美味しいランチの後にデザートだって食べたい」というあなたのわがままを叶えてくれるはず。



今日は何を
飲もうかな

map

01

店舗情報

☎ 幸手市大字千塚 754-3
☎ 0480-44-0369
🕒 shop ▶ 11:00 - 16:00
cafe ▶ 11:30 - 16:00
※土曜のみ 12:00 -
📅 日・月・火曜日 📍 19台
HP <http://www.cafe-bagel.com/>



※ 12歳未満のお子様のご入店はお断りさせていただいております。



どこを切り取っても
絵になるロケーションは
幸せにいることを
忘れてはいけません



パンの香りと姉妹の笑顔に包まれる幸せ空間

cimai

シマイ



1/季節の果実で酵母をつくり、パンをつくっている。その名も「co-bo muffin (酵母マフィン)」。

2/夕方、明日のパンを買うに常連さんが訪れる。こちらはイーストでつくった食パン。

3/オーダー後にあんことバターを挟んでくれるコッペパン。パンを瓶に詰めるというディスプレイもさすが。

4/この日のホットサンドは、豆乳クリーム・ハム・カマンベールチーズの組合せ。イートインする場合はサラダ付。



キッシュは基本的には肉を入れない野菜中心。素材の味が活きていて、かつ生地との相性は感動もの!



「りんごのケーキ」は失敗から生まれたというおいしいエピソードつき!

白壁の外観からは、一見パン屋と思えないほど洗練されたつくりの cimai さん。扉を開けると、アンティークな雰囲気酵母の香りが漂い、ゆったりと心地よい時間を感じさせます。パンはお姉さんの天然酵母と、妹さんが手掛けるイーストの2種類。なかでも日替わりの「ホットサンド」はオススメ。具材だけでなくパンも日によって変わるので、今日はなんだろう?とワクワク。店内ではイートインが設けられており、注文を受けてから作るホカホカのサンドを、ドリンクと一緒にいただいているのはいかがでしょうか。



本日のホットサンドのメニューは、店内のバイナダーをcheck!

落ち着いた店内で焼き立てパンを食べながら、幸せな時間を過ごせます。

map

05

店舗情報

☎ 幸手市大字幸手 2058-1
☎ 0480-44-2576
🕒 12:00 - 18:00
📅 不定休 📍 P7台
📍 幸手駅から徒歩 25分
HP <http://cimai.info/>





幸手で出会えた東銀座パティシエの味

Erdbeere

洋菓子工房 エルドベール

店名の「エルドベール」はドイツ語で「いちご」の意味。幸手にいちご農家がたくさんあったことにちなんだとか。

お店のドアをあけるとまず飛び込んでくるのは店員さんの笑顔。ガラスケースに並ぶ色とりどりのケーキと相まって、幸せな空間に足を踏み入れたかのようです。

36種類もあるケーキのなかでおすすめは、お店の名前を冠した「エルドベール」。いちごといろんな果物のコラボレーションで、最後の一口まで味の変化が楽しめます。

1/むらさき芋のタルト。いもあんのなかにカスタードと生クリームの相性がベスト!



2/モンブラン。一般的なイメージとは形も色も違う独自性の強い商品。甘すぎず、舌触りがなめらかな黄色い栗の餡と2種類のクリームが楽しめます。



3/お店の冠商品エルドベール。いちごがふんだんに使われたケーキは、ホールでの販売もしています。

東銀座でパティシエをやっていた優しい人柄のご主人。



「コレも!」



4/幸手にちなんだ「幸せの手」をかたどったマドレーヌ。ほかに幸手産豆腐のおからクッキーなど、地元のお土産品としても重宝。



おとき話に出てくるようなスイーツは、見ているだけでうっとり。



map
11

店舗情報

〒 幸手市東 2-7-6
☎ 0480-43-6692
🕒 9:30 - 19:00
🗓 月曜日
📺 2台



色とりどりスイーツの幸せ宝石箱

patisserie orchard

パティスリーオーチャード

1/人気の商品を尋ねると、やっぱり不動のミルフィーユ。サクサクパイにサンドされたカスタードとの食感が大人気!



2/子供から大人まで幅広い年代に人気のキューブ。スポンジ生地とクリームが層になっており、全体を覆うガナッシュチョコとのバランスが最高。



季節感のあるオシャレな装飾で、お店に入る前からワクワク。店内に入ると、目の前にはパティシエの厨房が視界全体に広がり、可愛らしくも特別感のある雰囲気です。

ケーキやお菓子は50種類以上の品ぞろえ。お店のなかを彩る色とりどりのスイーツは、まるでの宝石箱のよう! 見てただけでウキウキしてきます。大切な人への贈り物にも、自分へのご褒美にも、オーチャードのケーキはいかが?

ケーキのほとんどはお酒が使用されていないので、お子さんと一緒に食べるのにも◎。



3/オープン当初からこだわり続けている「なめらかプリン」。口に入れた瞬間、濃厚な味となめらかな口どけが広がります。ほかに和三盆でつくられたプリンもご用意。



▶季節感のある飾りつけが目引く店内。窓際にはイトインスペースもあります。また、ウィンドウごしに店主の作業風景が目に入り、思わず見入ってしまいそう。

「コレも!」

◀壁一面にならんだ焼き菓子は、お好きな容器に詰めてギフトに最適。



幸手市の「花」を、ももりんが「花」を、かきりんが「花」を、ちんちんが「花」を、うっとり。



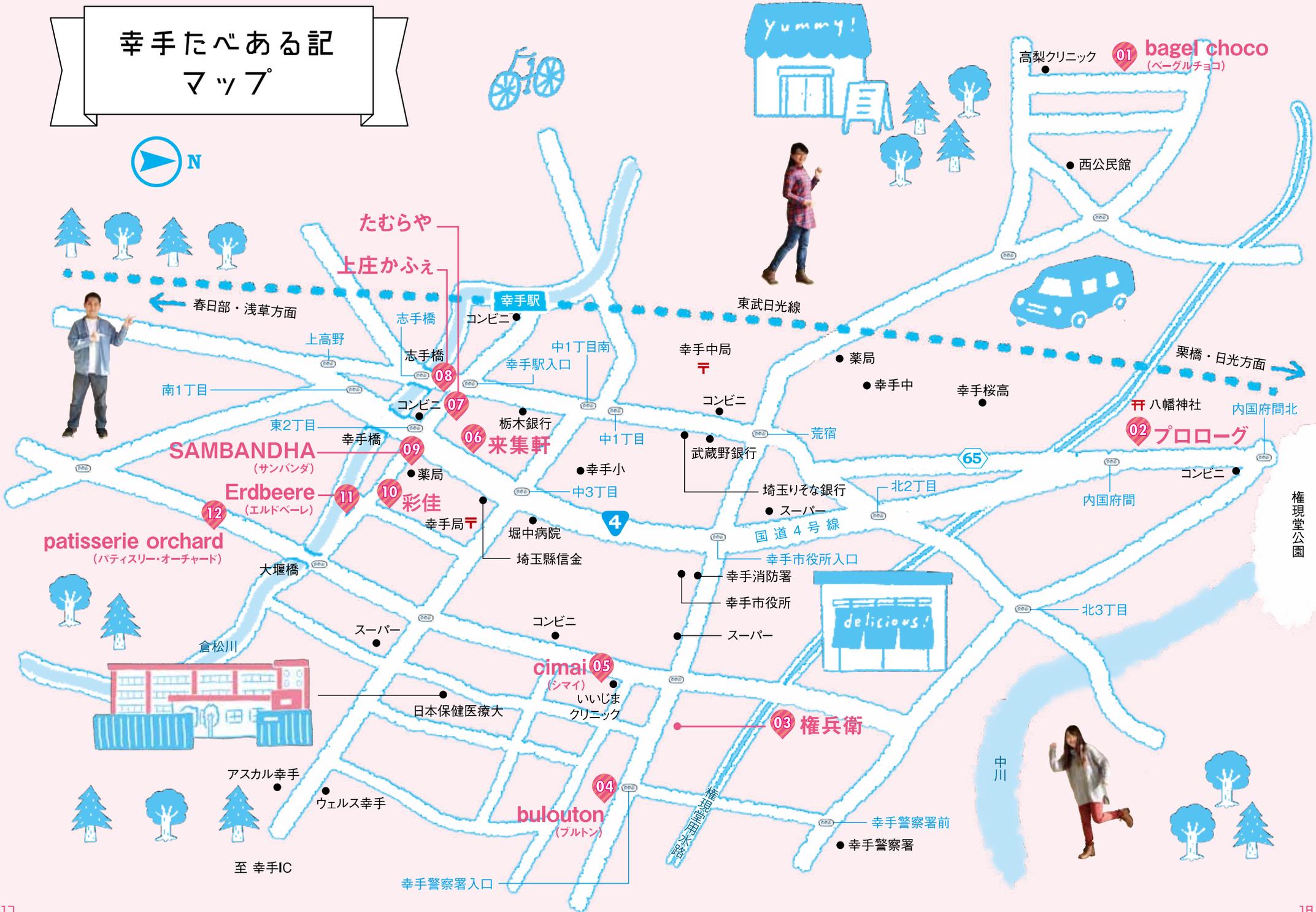
map
12

店舗情報

〒 幸手市緑台 1-56-6
☎ 0480-31-6082
🕒 9:00 - 20:00
🗓 不定休
📺 4台



幸手たべある記 マップ





幸手たべある記

2017年2月発行

発行：幸手市

〒340-0192 埼玉県幸手市東4-6-8 / TEL 0480-43-1111

企画：幸手市政策調整課

協力：幸手市観光協会 / 日本保健医療大学

制作：mARu design room

※この事業は「幸手にぎわいの街プロジェクト事業」の一環です。
※掲載データは、2016年12月から2017年2月時点のものです。
店舗状況により内容が変更される場合がありますので、ご利用の際は事前にご確認ください。