

$$N$$

松伏町リサイクルセンター

松伏町の缶、ビン、ペットボトルは、
ここで選別して
再資源化を行っているよ。

まつぶし緑の丘公園

高齢者のための様々な活動施設。
相談や講習会なども行っています

冬の良く晴れた日は堂面橋から
きれいな富士山が見られるよ！

葛西臨海公園から関宿城まで65km。
信号がほとんどなく、

楽しい遊具や自由に遊べるスペースは
もちろん、工作ができたりゲームが
できたり楽しいことがいっぱい！！

芥川也寸志さんプロデュースの
本格的音楽ホールだよ！

室内スポーツができるアリーナや
武道場、プールもあります。

田植えの時期には
鯉がいっぱい
見られるよ！

150本のソメイヨシノは圧巻！
3月末～4月初めに桜まつりを開催！
提灯がともる夜桜は見事！！

春はからし菜が
とってもキレイ!



松伏町イメージキャラクター
「マッポー」



2025

令和7年4月発行



〒343-0117 埼玉県北葛飾郡松伏町田中2-4-8 TEL：048-992-1771 FAX：048-992-1772
URL：https://www.syokokai.or.jp/syokokai/matsubushi/ e-mail：info@ma224.net
記載している商品価格は令和7年4月1日現在のものです。



松伏町の天領地で
実る米から
生まれた銘酒！

サラダ館 松伏店

🏠 松伏町松伏356 ☎ 048-991-2451
🕒 10:00～18:00 📅 水曜日 🅐 7台



サラダ館は、贈答品などを中心に幅広いジャンルの商品を扱っています。
お中元、お歳暮などにご利用いただいています。

地酒「まつぶし誉」は松伏町の地酒を飲む会「地酒睦会」が立ち上げ、育てた銘酒です。原料米の栽培を同会所属の農業家藤江氏に託し酒造会社「五十嵐酒造／埼玉県飯能市」の協力を得て製造しています。



サラダ館 HP

創業から75年、いつでもお客様のニーズに応えられるよう頑張っています。「あれ、あるかな？」と思った時に、頭に浮かぶお店でありたいです。一番大切にしていることは「誠実に真摯に取り組むこと」。これからも愛される地元のお店として頑張っていきます。

まつぶし誉 純米吟醸酒

300ml 550円(税込)
720ml 1500円(税込)
1800ml 3000円(税込)

松伏産酒造好適米「酒武蔵」を使い、
精白歩合60%の純米吟醸酒



🔍 松伏町推奨特産品について

松伏町商工会で「松伏町らしさがあり、推奨にふさわしい商品」について厳選認定された商品です。お米をはじめとする松伏産の材料を使ったもの、伝統の技術を育んできたもの、いずれも自信の製品が勢ぞろい。推奨特産品の認定商品には、右のシールが貼られています。また、お取扱いのお店には「松伏町推奨特産品」の「緑ののぼり」が立っています。



美味しい、可愛い、
みんな大好きな
洋菓子店！

プードル 洋菓子店

🏠 松伏町ゆめみ野6-1-50 ☎ 048-992-4911 🕒 9:00～19:00
📅 月曜日・火曜日 ※場合によって臨時休業させていただきます P 3台



40年作り続けてきた優しい美味しさで人気のお店。メルヘンチックなお店のドアを開けると、かわいいケーキがいっぱい。クッキーやケーキ類の品揃えも豊富で贈答品にも最適です。パッケージもとてもかわいくて、ワクワクするお店なのです！

こだわり卵のプリン

1個 324円(税込)

茨城県産のこだわりの赤玉を使用したプリン。濃厚な味わいとなめらかな舌触りが特徴です。



松伏ポテト

1個 302円(税込)

松伏産さつま芋を甘露煮にしたものを使用。さつま芋がゴロゴロ入って、しっとりとした優しい味わいです。



マップークッキー

1個 194円(税込)

生地は松伏産米粉を使用。米粉ならではのサクサクとしたシルキーな食感です。



お店を始めて45年。最初は越谷で今は、松伏町ゆめみ野で営業しています。材料を吟味して無添加で安心な商品作りを心がけ、味を落とさない努力を重ねています。



約300年続く
伝統の品々
絶妙の香りと味わい

金杉糴屋



金杉糴屋 HP

🏠 松伏町金杉2033-3 ☎ 048-991-2287
🕒 10:00~16:00 📅 月曜日・水曜日・金曜日 🅐 5台

地元産のお米で糴を作り、添加物を一切使わず甘酒と醤油とうじ等を製造販売しています。長年受け継がれてきた糴屋はなんと約300年に及びます。

店主：本木 勝栄

糴は生き物なので、いつも同じ味にするのは至難の業。そこから生まれた甘酒は、砂糖も入れていないのにビックリするほど甘いです。自然から生まれた優しい甘さです。

甘酒



600g 800円(税込)
原材料は松伏町産のお米を中心に使用し製造加工しています。お米の甘さとすっきりとしたのどごしが特徴です。

甘糴アイス



90g 380円(税込)
甘糴をふんだんに使用したロールスイーツです。糴の香りと風味を最大限に活かしており砂糖を控えめにしているので、口の中がさっぱりした後味スッキリな商品です。

糴ジャム



80g 850円(税込)
甘酒を数時間手作業で煮詰めて作る贅沢なジャムです。砂糖不使用ですが、糖度は60度ありキャラメルのような味わいをお楽しみいただけます。

糴味噌



700g 850円(税込)
国産大豆を、薪を使用し釜戸で炊き上げ時間をかけて作りあげた自然発酵した優しい味です。(埼玉県ふるさと認証食品)

糴と野菜のなかよしドレッシング



1本 680円(税込)
醤油糴と人参、玉ねぎの栄養がたっぷりのドレッシング。発酵してまろやかさとコクが増し野菜や肉との相性がよい調味料です。野菜嫌いの子供にも好評で豚しゃぶのタレの代わりに使うのもおすすめです。

長い間ファンに
愛される、庶民の
食卓の味方！

鳥久

🏠 松伏町松伏2473 ☎ 048-991-2607
🕒 11:00~19:00 📅 日曜日・木曜日・祝日 🅐 5台

味に定評のある種類豊富な惣菜をリーズナブルに提供していて、夕方は肉や惣菜を買い求める人でいつも賑わっています。味はもちろん、いつもにこやかな対応でファンが多い。リクエストすればオードブルも作ってもらえます。



鳥久 HP

店主：中山 一夫ご家族

お店を始めて44年！「自分が食べたい美味しいもの」を作ることにこだわっています。心を込めて作った自慢のお惣菜を、喜んでいただきたいから応援価格で！

コリコリつくね 1個 43円(税込)

松伏産のねぎ、国産とり肉を原料とし軟骨をきざみ入れることで食感を大事にしています。安心安全をこころがけ手作りしています。



手羽先揚げ 1本 97円(税込)

開店当時から50余年に渡り販売。国産にこだわり味、大きさ共にお客様にご満足頂けますよう日々お作りしています。



松伏町商工会について 商工会は「商工会法」に基づいて設立された公益法人です。

- 主な事業内容
- 確定申告・経理相談 個人青色申告者の帳簿の付け方から、源泉徴収、決算、確定申告の手続きまで一貫した相談に応じています。また、税務・記帳相談会の開催や、確定申告時期には書類の取りまとめなども行っています。
 - 経営相談 資金繰りの悪化など事業の立て直しが必要な場合には、経営相談をはじめ融資制度のご相談など改善に向けたサポート業務を行っています。
 - 福利厚生事業 会員事業所の事業主、従業員及びそのご家族の健康管理のお役に立てられるよう、健康診断サービスなどの事業を行っています。
 - 各種保険・共済 業務災害、火災、医療保障、退職金など、小さな掛金で大きな安心を得られる共済・保険を取り扱っております。
 - 研修会・講習会 技能を習得する各種検定、各種セミナーなど、技術・能力・資質の向上を図ることを目的としたスキルアップの機会を提供しています。

この他にも事業発展と地域の発展をめざし様々な事業を行っております。

ぷるり、もっちりの
くず餅は、無添加のため
季節限定!

増田商店

🏠 松伏町田中3-27-16 ☎ 048-991-5850

🕒 9:00-18:00 休 月曜日・第3火曜日 P 8台



100年以上続く手の込んだ丁寧な製法。一年半、生麴粉を寝かせてアクを抜き、自然に乳酸発酵させて、澱粉をバラバラにしては寝かす、この工程を3度繰り返し、水を換えて蒸します。そして、ようやくあの独特のもちもちした「くず餅」の誕生です!「健康によい自然食を安心して召し上がっていただくことが何よりの願い」と言う言葉通り、増田商店のくず餅には防腐剤など添加物は一切入っていません。そのため地方発送は受け付けておらず、6~9月は製造をお休みしています。



増田商店 Instagram

久寿餅



箱	大2枚入	950円(税込)
パック	2枚入	550円(税込)
パック	1枚入	330円(税込)
食べ切り	7切入	320円(税込)

朝5時。作業場の朝は早い。
作業場では暖房も厳禁なので、冬の寒い時期は過酷な現場です。それでも、いつも変わらない味を提供し続けることに苦心しながら家族で頑張っています。

店主:増田 忠

『ぷるり、もっちり』の食感は一
度食べたら忘れられない。特性のきな粉と黒蜜は
コクと風味がたっぷり。



日本の
どこにも負けない
出汁がここにある!

そば処桂

🏠 松伏町築比地1449-7 ☎ 048-992-0487

🕒 11:00-21:00 休 月曜日・第1・第3火曜日 P 30台
(LO/20:00) (祝日の場合は営業・翌日休み)



朝6時から桂の命である出汁の仕込みが始まる。最高級の二年物の本枯節、宗田鰹と利尻昆布を使って丁寧に仕込み、毎朝、毎夕、そばを打つ。最高の材料で、最高の仕事をして「最高の味」をお客様に届けます。



桂 HP



桂 紹介ビデオ



大小宴会
承ります

店主:石川 次雄

桂には、「元気」「真心」「笑顔」があふれています。みんな楽しく、お客様の満足な笑顔のために、精いっぱい仕事をしています。



地粉 もちもちうどん

1 パック(2人前) 1,500円(税込)

貴重な埼玉県産の地粉を使用し、「もちもち」の名前のとおり、のどごし、うどんを噛んだ時のもちもちとした食感は、決して他では味わえない美味しさ。ただ腰が強いだけのうどんとは、一味も二味も違い、人気が高いのも納得。



お米パンならここ！
みんなに愛される
パン屋さん！

ブランジェ・アプレ

🏠 松伏町ゆめみ野4-1-17 ☎ 048-992-0290

🕒 10:00～19:00 休 月曜日・第一日曜日 P 3台

ゆめみ野にお店を開いて23年。こだわって作られたパンは大人気で多くの人に愛されています。米粉パンやきめ細かな食感の食パンをはじめとして豊富な品揃えがとても嬉しい。お米パンの人気は高いですが、天然酵母を使った小麦パンなどもアプレの自信作です。

三石 佳男・博美夫妻

店主が小さい時になりたかったのは実は靴屋さん！
だけど今は、皆さまとのコミュニケーションを大切にするパン屋です。そして、アプレが一番
こだわっていることは、「食感」。飲み物なしでも食べられる口どけをご賞味あれ！

松伏産米粉の学校給食コッペパン



1個 185円(税込)

松伏産の米粉を使用しています。町の小中学校の給食に提供させていただいております。食感はしっとりもちもちしています。(埼玉県ふるさと認証食品)

松伏産米粉の大納言小豆入り緑茶ブレッド



1個 560円(税込)

松伏産の米粉を使用しています。粉末の緑茶を練り込み大納言小豆を入れて、緑茶の香りと小豆の甘さがマッチしています。食感はしっとりもちもちしています。(埼玉県ふるさと認証食品)

松伏産米粉の焙煎玄米ブレッド



1個 465円(税込)

松伏産の米粉を使用しています。焙煎した玄米粉を練り込み香ばしい甘さがあります。食感はしっとりもちもちしています。(埼玉県ふるさと認証食品)

松伏産米粉のしっとりふわふわシフォンケーキ



1ホール 990円(税込)

松伏産の米粉を使っています。米粉100% (グルテンフリー)なので小麦アレルギーの方もお召し上がりいただけます。しっとりふわふわでカステラのような味わいです

秘伝のたれと
焼き方にこだわった
自慢のうな重

石塚家

🏠 松伏町松伏2243 ☎ 048-991-2408

🕒 11:00～22:00 休 月曜日 P 15台



石塚家 HP



石塚家 紹介ビデオ

創業百二十年、古くは田山花袋、高浜虚子が来店したという記録も残っています。

現在では鰻を主とした伝統的な川魚料理に加え会席料理、宴席料理など幅広く提供。100人収容の大広間、小間4部屋そして1階にはお気軽に食事を楽しんでいただけるよう、和風レストラン「以志津香」があります。



うなぎちまき

店内飲食 1個 550円(税込)

テイクアウト 1個 540円(税込)

高騰する鰻をもう少し安価で食べやすくできないかというコンセプトで開発された商品です。家庭で簡単にレンジで温めてお召し上がりになれ、小腹がすいた時などうってつけです。

※ うなぎちまきは「レストラン以志津香」で提供



社長：石塚 章雄 石塚 岳

石塚家の鰻は、注文をいただいてから生きたままさばきます。関東と関西のどちらでもない秘伝の焼き方で、絶妙の口当たりです。他店では見られないような個性的な料理への探求心を持って、いつも丁寧な仕事を心掛けています。

手間をかけた
ハンドピックと
丁寧な自家焙煎!

自家焙煎珈琲 咲久羅

🏠 松伏町松伏2447-2 ☎ 090-2216-0014

🕒 10:00-16:00 📅 日曜日～火曜日 (土曜日は営業カレンダー通り)

町役場近くの住宅街にひっそりと工房を構えて、5年となりました。

「こんなところに自家焙煎珈琲のお店があったんですね」。初めていらしたお客様が必ず仰います。

小さい工房ですが、生豆と焙煎後の二回の丁寧なハンドピックでカビ豆や欠け豆はもちろん、小さな虫のかじった跡がある豆も弾きます。

この手間が雑味のないクリアで甘さの余韻が残るコーヒーとなります。

焙煎豆のメニューはスペシャルティコーヒーで常時7種類～(季節等で変更あり)の豆を用意させていただいております。ご注文を頂いてから焙煎を致しますのでお時間を頂くことになりますので、事前のご注文をお願いいたします。

また、テイクアウトコーヒーもその時々で提供させていただく豆を変えておりますので、こちらも是非ご利用ください。

テイクアウトコーヒー 400円(税込)～



自家焙煎珈琲
咲久羅
Instagram



店主: 吉田 理香



咲久羅ブレンド

1袋100g 650円(税込)

スペシャルティ珈琲を更にピッキングにより欠点豆をとりのぞき、よりクリーンで甘みのあるブレンドを仕上げました。ふるさと納税の商品としても認定されており、お客様にもご好評いただいている商品です。



地元の新鮮な
食材を活かした
和モダンな雰囲気

和食 竜 -tatsu-

🏠 松伏町松伏4812-1 ☎ 048-993-4744

🕒 11:30～14:00 17:00～22:00 📅 月曜日 P 4台
(LO/13:30) (LO/21:30)

2023年4月にオープンした地元の新鮮な食材を活かした料理を提供している和食店。老舗の日本料理店で修業した店主による、和食の伝統的な技法を用いながらも現代的なアレンジを加えた料理が特徴。

半個室で清潔な店内は、ジャズが流れる和モダンな雰囲気。座敷には座椅子が用意されており、大人から子供までゆったりとした時間を過ごせます。



和食 竜 Instagram

店主: 佐藤 竜也

地元松伏にて和食処をオープンしました。現在ランチ営業は平日のみとさせていただいております。お客様のご要望にはできる限り対応させていただきますので、老若男女あらゆるシーンでのご来店お待ちしております。



天重

1人前 2,178円(税込)

大きな海老と松伏産の野菜や米を使用し、店主特製のタレで仕上げた天重。ごま油の香りが特徴のこだわりの逸品。テイクアウトにも対応しています。

