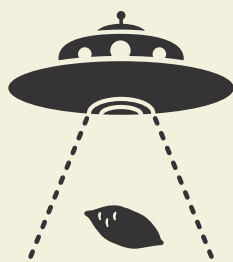


型録

令和二年



小江戸〇〇屋
Souvenir from KAWAGOE



小江戸〇〇屋

Souvenir from KAWAGOE

小江戸〇〇屋 Souvenir from KAWAGOE

「宇宙人でさえも欲しい川越の手みやげ」をテーマに、小江戸川越のいいものを企画・販売をしていきます。

歴史ある川越で、古くから今まで親しまれている手みやげを、これから未来へ繋げていきたいと考えています。



飴
Candy

⑤玉力製菓

創業約 100 年の老舗飴屋

小江戸川越の菓子屋横丁に店を構える、手づくり飴の老舗「玉力製菓」。

手づくりと素材にこだわり、手間ひまかけてつくられた飴は、飴づくりの技術と菓子屋横丁の伝統を守る味です。



贈りたい川越のプチギフト

ちょっとした手みやげ、お使いに、感謝の気持ちに。川越のいいものを贈ってみませんか。飴をモチーフにしたちいさな巾着に、菓子屋横丁の老舗「玉力製菓」さんの手づくり飴が入っています。



飴とねこ



寿



飴とムチ



飴看板

おきもち飴

400 円（税抜）

賞味期限： 製造日から半年

主な原材料： 砂糖、水飴、香料、着色料、酸味料、小麦粉（打ち粉）

サイズ： 幅 7 x 高さ 11cm

内容物： 40 g x 1 バック（味はアソート）

製造者： 玉力製菓



茶
Japanese Tea

河越茶

南北朝時代、武蔵河越は天下の茶所として 人々が名をあげる有数の茶産地の一つでした。関東の有力武将も愛したこの地のお茶「河越茶」は 戦国時代になると、栽培していた寺院・武士が衰退すし姿を消していきました。それからおよそ四百年。銘茶と呼ばれたかつての河越茶にならい、旧河越領内茶園で丁寧に栽培された高品質の茶葉を厳選し、河越茶は新たな姿で現代に蘇りました。



ほっと一服分の河越茶
 心とませたいとき。気分を切り替えたいとき。おもてなしをしたいとき。
 ちょっとしたプチギフトに。さっと使える一杯分の河越茶ティーバッグです。
 お茶3種類、紅茶1種類をご用意しました。



煎茶

深蒸し煎茶です。蒸し時間が長いため渋みが少なく、濃厚なコクとうま味が特徴です。



ほうじ茶

こうばしい香りと、すっきりとした後味が特徴です。



抹茶入り玄米茶

香ばしい香りが特徴の玄米茶。抹茶が入ることにより、まろやかさがプラスされています。



河越紅茶

埼玉・川越産の茶葉を使用。比較的渋みが少なく、飲みやすいのが特徴です。埼玉・川越の「小野文製茶」の茶葉を使用しています。



いっぷく

130 円（税抜）

賞味期限： 製造日から 1 年

原材料： 茶（国産）

サイズ： 幅 8.5 x 高さ 12 x 厚み 0.3 ～ 0.8cm

内容物： 3g x 1 バック

製造者： 株式会社十吉



七味唐辛子 Shichimi Pepper



黒胡麻、陳皮、焼き唐辛子、粉山椒、唐辛子、ケシの実、麻の実。
厳選した七種類の素材でつくる七色唐辛子は、「風味」と「辛
さ」が特徴。絶妙なブレンドで、香りと辛さを兼ね備えて
います。そして何より、七色唐辛子のゆかりある小江戸川
越より七色売りの「文化」を大切にしています。



川越の七色唐辛子職人「文七」による、料理にあう七色唐辛子シリーズ。
それぞれブレンドを変え、使う料理にあわせた七色唐辛子です。



スタンダード

辛さと風味の両方のバランスが取れたスタンダード



漬物用

陳皮(みかんの皮)を多めにブレンド。白菜やきゅうりなどの漬物に。



うなぎ・魚用

山椒を多めにブレンド。焼き魚やうなぎにおすすめ。



焼き鳥・肉用

通常7種類の素材を使うところ、唐辛子・山椒・陳皮の3種に絞り、肉料理にあう三味に。



汁もの用

柚子入り七色唐辛子。柚子の風味が、そば・うどんなどの温かい汁物にぴったり。

七色唐辛子

300 円（税抜） / 汁もの用のみ 500 円（税抜）

賞味期限： 製造日から半年

原材料： ●スタンダード、漬物用、うなぎ用： 唐辛子、黒胡麻、陳皮、粉山椒、焼き唐辛子、ケシの実、麻の実
●肉用： 唐辛子、陳皮、粉山椒
●汁もの用： 柚子、唐辛子、黒胡麻、粉山椒、焼き唐辛子、ケシの実、麻の実

サイズ： 幅 8.5 x 高さ 12 x 厚み 0.3 ~ 0.8cm

内容物： 20 g

製造者： 七色唐がらし文七



卓上に置きたくなる七味缶

川越の七色唐辛子職人「文七」による、缶入り七色唐辛子。辛さはスタンダードな「中辛」。七味モチーフのデザインブリキ缶です。



クマと唐辛子

唐辛子を目の前に、おもわずよだれが止まらないクマさん



吊るし唐辛子

唐辛子を吊るしてある光景を目にすることがあると思います。そんなワンシーンを缶に。



七七七

「七」を全面にちりばめたデザイン



なないろ缶（缶入り七色唐辛子）

500 円（税抜）

賞味期限： 製造日から半年

原材料： 唐辛子、黒胡麻、陳皮、粉山椒、焼き唐辛子、ケシの実、麻の実

サイズ： 直径 3.8 × 高さ 6cm

内容物： 15 g

製造者： 七色唐がらし文七



さつまいも菓子
Sweet potato snack food

東洋堂

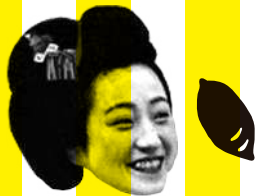
川越のさつまいも菓子(いもせんべい)は、100年を超える伝統菓子。その始まりは明治37～38年頃と言われ、今尚川越の銘菓として愛されています。

創業100余年、さつまいも菓子の老舗の「東洋堂」。先代から受け継ぐ伝統の製法で全て人の手で、手間暇かけてさつまいも菓子をつくっています。

埼玉・川越

小江戸のお八つ

KOEDO NO OYATSU



古くから変わらずみんなのおやつとして愛されている川越のサツマイモ。「小江戸のお八つ」は、川越のサツマイモ菓子が、これから誰にとっても美味しく、うれしく、楽しいものであることを目指しています。



松葉あられ ゴマ

ゴマの風味が香ばしく、食べたしたら止まりません。



いもせんべい

さつまいもを使ったお菓子は様々ありますが、いもせんべいは川越オリジナル。薄くスライスしたさつまいもを焼き上げ、胡麻、砂糖のみで味付け。



松葉あられ うす塩

さつまいもの甘みと塩の旨み。さっぱりとして食べやすい。海洋深層水を使用。

小江戸のお八つ

400 円（税抜）

賞味期限： いもせんべい 4 ヶ月 / 松葉あられ 3 ヶ月

サイズ： 幅 12 x 高さ 19.8 x 厚み 4.7cm

内容物： 70 g

製造者： 東洋堂



川越の名物「さつまいも」をモチーフにしたトートバッグ。厚みのあるコットン生地 of トートバッグで、ちょっとしたお買い物や、お出かけ用のサブバッグとして活躍。



栗よりうまい十三里

日本橋から川越まで十三里。それにひっかけて、川越のさつまいもは、「栗よりうまい十三里（九里と四里で十三里）」と呼ばれていました。



芋ほり熊

野生の熊も歓喜する川越のさつまいも。



UFO 土産

みんな喜ぶ川越土産さつまいも。

おいもトートバッグ

800 円（税抜）

サイズ： 幅 28 x 高さ 18 x 奥行 9cm / 持ち手 2.5 x 28cm

素材： キャンバス

／ オンラインショップ ／



00ya.stores.jp



www.00ya.jp

／ 最新情報はここから ／



ID: koedo00ya

深公

1-26-14 Noda-machi, Kawagoe-shi, Saitama 350-1115 JAPAN
Tel. 049-299-4533 / Fax. 049-299-4556 / Mail. info@00ya.jp / Web. fukako.com