

特集 綾瀬生まれの“おいしいもの”勢ぞろい あやせの魅力を引き上げろ!

市では、商業者の魅力ある店舗づくりを支援し、市内商業の活性化を図ることを目的に、市内商業者の商品開発を支援しています。これまでに、地場産の食材を活用するなどしてさまざまな商品が開発され、販売されています。ぜひ一度味わってみてください。
☎ 商業観光課 ☎ 70・5685



濃度と
自然な甘さに
こだわっています

あやせベリーガーデン

開発商品

◎ 60%ブルーベリー果汁入り飲料 (税込1296円)(右)

◎ 40%ブラックベリー果汁入り飲料 (税込1512円)(左)

60%ブルーベリー果汁入り飲料は、市内唯一のブルーベリー観光農園である、あやせベリーガーデンで農薬を使わず栽培し、収穫したブルーベリーを原料にしています。香料・着色料を使用せず、自然のままの濃厚な風味を楽しめます。40%ブラックベリー果汁入り飲料も農薬を使わず栽培し、収穫したブラックベリーを原料に、無香料無着色で仕上げられています。ブラックベリーは育てるのが難しく、収穫期も大変短いため、1年を通して味わえるよう瓶入り果汁飲料を作りました。飲みやすい濃度と甘さにこだわっています。



ブルーベリー、ブラックベリーの収穫型観光農園。開園時は生果なども販売しています。
所在地：上土棚中1-2-50(6月)、上土棚北3-21-28(7・8月)
営業時間：10:00~15:00 定休日：9月~5月は休業
※開発商品はグリーンセンター綾瀬など、JAさがみ直売所5店舗で通年販売
電話番号：080・5505・8810 駐車場：5台 イートイン：あり
HP：https://r.goope.jp/ayaseberry



濃厚!!

本物の香り、味わいが
ぎゅっと詰まっています

蜂蜜をしっかり感じる
人気商品



甘い香りがふんわり~

洋菓子店で
生まれた
かすてらです



Sweets House Pure Berry

スイーツハウス ピュアベリー

開発商品

◎ はちみつかすてら (税込2197円)

市内の今井養蜂場で採れた蜂蜜をたっぷり使用し、丹精込めて焼き上げたカステラです。開発のきっかけは同養蜂場の蜂蜜に魅了されたこと。当店は洋菓子店ですが、蜂蜜の風味を生かしたカステラを作りたいと考え、普段から使っている洋菓子用の機材と道具で、何のノウハウもないところからチャレンジして開発しました。



風車公園前のケーキ屋。ケーキや焼き菓子など種類豊富にそろえています。
所在地：寺尾中3-12-26
営業時間：8:00~19:00
定休日：毎月最終月曜日
※イベント時など変更あり
電話番号：39・5044
駐車場：3台 イートイン：なし
HP：https://ameblo.jp/pureberry-ayase/

素材の味を生かした、
絶品かすてら



しっとりふわふわ~

綾瀬産の
蜂蜜たっぷりの
自信作です



Pâtisserie irodori パティスリー イロドリ

開発商品

◎ 綾瀬みつばちマドレーヌ
(5個入り 税込1180円)(1個 税込220円)

市内の今井養蜂場で採れた天然蜂蜜をふんだんに使用し、風味豊かに焼き上げたマドレーヌです。開発のきっかけは、綾瀬産の材料を使ったオリジナル商品を販売したいという思いから。蜂蜜の風味をしっかり感じられるように工夫し、子どもからお年寄りまで楽しめる味わいを実現しました。今では当店一番人気の商品です。



デコレーションケーキや種類豊富なカットケーキがそろったケーキ屋。ネコがモチーフの焼き菓子もあります。
所在地：深谷中2-2-43 営業時間：10:30~19:00
定休日：不定休 ※HPをご確認ください
電話番号：53・9578
駐車場：7台 イートイン：なし
HP：https://irodori0603.com/