

食を楽しむ えん旅

全国屈指の農業産出額を誇る深谷。
旬の野菜を生かした漬物づくりや、幻の深谷
ねぎと極上の武州和牛に舌鼓。古の作法で
釜炊きごはんの体験も。
美味しい食材がいっぱい詰まった、深谷なら
ではの食を楽しむえん旅です。

01

焼き立てパンの香りにワクワク♪

お菓子の城・花園フォレストで
パンづくり

バラに囲まれたお菓子の城・花園フォレストで大人気の焼き立てパンづくりを体験してみませんか？難しそう…と思っている方！しっかりパン職人がサポートしますので大丈夫です。自分で作ったパンは格別の味！フォレスト自慢のお庭で食べたらもっと美味しい！！親子での参加も大歓迎です！一緒に焼き立てパンの香りに包まれましょう。

9/27(水)・30(土)、10/10(火)・14(土) 10:00~13:00

集合場所／花園フォレスト

アクセス／深谷市小前田417 **MAP/P30-B**

料金／800円 定員／各日先着8人(最少催行人数3人)

必要物品／エプロン、タオル、帽子(バンダナ) 駐車場／200台

※動きやすい服装でお越しください。

●予約先 花園フォレスト

☎0120-412-771 (10:00~18:00) 実施日の7日前までに予約



02

ごはんの謎にせまる!

稲刈りとバーベキュー

親子で農業体験…鎌による稲刈り、はんでがけ、脱穀、もみすり、精米、釜炊きごはんを体験し、ごはんができる謎にせまります。その後、炭火を使った「バーベキュー」で収穫祭!

10/21(土) 9:00~15:30

集合場所／花園市場グリム アクセス／深谷市武蔵野3003

MAP/P30-B 料金／9,000円 定員／先着5組(最少催行人数1組4人)

必要物品／タオル、長靴 駐車場／50台

※1組4人程度を目安にお申し込みください。

※食事は豚肉のセットとなります(飲み物付き)。

アレルギーのある方はお伝えください。

※汚れてもよい服装でお越しください。

●予約先 NPO法人うるおいのまち

☎048-580-7892 (平日9:30~16:30) 実施日の前日までに予約

03

道の駅おかべ×西倉西間堂

杵と臼で本格的な餅つきを
深谷ハロウィンで

10/28(土)・29(日) 10:30~12:00

集合場所／道の駅おかべ イベント広場 アクセス／深谷市岡688-1

MAP/P31-C

料金／500円 定員／各日先着20人(最少催行人数10人)

駐車場／264台

※汚れてもよい、動きやすい服装でお越しください。

●予約先 道の駅おかべ ☎048-585-5001 (8:30~17:00)

実施日の5日前までに予約



「深谷ハロウィン」で、西倉西間堂の和菓子職人が、杵と臼を使ってもち米から作る本格的な餅つきを伝授します。初体験のお子さんから昔ならしたベテランまで参加できます。つきあがった餅はあんこ餅や、ハロウィン風のカボチャあんので召し上がり♪仮装による参加大歓迎!

観光情報・お土産はここで

3つの道の駅

深谷には、毎日ふっかちゃんに触れ合える話題の新スポット「ふっかちゃんミュージアム」のある「はなぞの」、地酒や漬物からふっかちゃんグッズまで幅広く商品を取り扱う「おかべ」、地域の皆さんに親しまれる「かわもと」という3つの道の駅があります。

深谷の魅力が集結していますので、お帰りの際にはぜひお立ち寄りください。

道の駅はなぞの
MAP/P30-B道の駅かわもと
MAP/P30-B道の駅おかべ
MAP/P31-C

問い合わせ 深谷市商工振興課 ☎048-577-3409



04

大人も子どもも楽しくクッキング!!

TAIKEIDO NEO なりきりパティシエ&シェフ

【男のパエリア教室】

簡単ひと工夫で誰でも一流シェフに!! モテル男のパエリア教室!!

【ママ友のマフィンづくり教室】

玄米粉を使用したグルテンフリーの体に優しいマフィン!! ママ友と一緒に楽しく美味しい時間を過ごしませんか?

【親子で楽しくスマイルクッキー教室】

子どもでも簡単にできるお菓子づくりにチャレンジしてみませんか? どんなスマイルが描けるかな? 色々アレンジ!! ファミリークッキング!!



【男のパエリア教室】

11/27(日) 19:00~21:00

【ママ友のマフィンづくり教室】

10/19(木) 15:00~17:00

【親子で楽しくスマイルクッキー教室】

11/18(土) 15:00~17:00

集合場所/TAIKEIDO NEO Garden Cafe 1階

アクセス/深谷市仲町5-1 **MAP/P30-A**

料金/1,500円 定員/先着5人または5組(最少催行人数3人)

必要物品/エプロン、三角巾 駐車場/10台

※【親子で楽しくスマイルクッキー教室】5歳~小学生のお子さんとその保護者が対象です。

●予約先 TAIKEIDO NEO Garden Cafe

☎048-571-0216(9:00~22:00) 実施日の3日前までに予約

05

楽しく打って、美味しく食べる

そば打ち入門道場



そばの味を極限に引き出す粗引きそば粉を100%使った2:8そばを使用します。自分で打って食べる感動を味わってください。そば粉は、名産地の北海道幌加内のそば専門農場のものを使用します。

9/27(水) 16:00~18:00 10/11(水) 16:00~18:00

10/29(日) 10:00~12:00 13:00~15:00

集合場所/食事処あいん

アクセス/深谷市深谷町10-24 **MAP/P30-A**

料金/1,000円 定員/各回先着8人(最少催行人数4人)

必要物品/バンダナ(手拭い)、タオル、前掛け(エプロン) 駐車場/10台

●予約先 食事処あいん・前川

☎090-8592-6063(9:00~20:00)

実施日の7日前までに予約

9/16(土)~11/30(木) 15:30~17:30

(月曜日と9/20~22:30、10/8・10・28、11/4・5を除く)

集合場所/LOTUS Café

アクセス/深谷市上柴町西4-10-1 カームプレイスII102 **MAP/P31-E**

料金/2,500円 定員/各日先着6人(最少催行人数2人)

必要物品/エプロン、筆記用具 駐車場/7台

※汚れてもよい服装でお越しください。

●予約先 LOTUS Café

☎048-577-5585(月曜日を除く11:00~21:00)

実施日の5日前までに予約

イタリア製の本格的なエスプレッソマシンを使用し、エスプレッソ抽出から、世界に一杯しかないラテアートを体験できます。3回チャレンジでき、もちろん自分で入れたカフェラテもお飲みいただけます。マンツーマンでお教えしますので、お気軽にご参加ください。



06

アートと共に美味しいカフェラテを

本場イタリア仕込みの バリスタが教えるラテアート

07

手作りパンを焼こう!

深谷の食材をパンにして 食べちゃいます

一次発酵したパン生地をご用意します。可能な限り深谷の食材を使い、本当のパンの味を味わっていただけます。あなただけの手作りパンを焼きましよう!!

9/27(水)、10/25(水)、11/22(水) 10:00~13:00

集合場所/手作りパン工房夢見ing(加藤宅)

アクセス/深谷市武蔵野4020-1 **MAP/P30-B**

料金/1,500円 定員/各日先着4人(最少催行人数3人)

必要物品/マスク、エプロン、筆記用具、手拭き(タオル) 駐車場/4台

※手指にケガをしている場合は、参加の可否をお問い合わせください。

●予約先 手作りパン工房夢見ing

☎048-507-5142(11:00~17:00)

実施日の7日前までに予約



08

中華料理の匠が手ほどき

深谷産新鮮野菜で シュウマイづくり

本格チャイニーズレストラン「孔雀楼」で、地元野菜を使用したシュウマイづくりを体験できます。講師は、彩の国技能競技大会中国料理部門において最優秀賞を受賞した橋本料理長。体験後は、手作りシュウマイと一緒に、シェフおすすめランチをご堪能ください。



9/18(祝) 12:00~14:00

集合場所／埼玉グランドホテル深谷 孔雀楼

アクセス／深谷市西島町1-1-13 **MAP/P30-A**

料金／1,500円 定員／先着30人(最少催行人数10人) 駐車場／300台

●予約先 埼玉グランドホテル深谷予約センター

☎048-571-2111 (10:00~20:00)

実施日の2日前までに予約

関東一の漬物産地、深谷。一番美味しい時期に収穫した、柔らかくて甘い深谷ねぎを、しょう油漬けとピクルスの2種類を作って、お持ち帰りいただけます。今晚のおつまみに、いかがでしょうか！さらに、もう一品当社のお漬物をプレゼント。映画「64」のロケ地となった工場見学もお楽しみください。



10

杉樽の景色広がる工場で

今が旬!シャキシャキ 美味しい深谷ねぎの漬物づくり

11/23(祝)・26(日) 13:30~16:00

集合場所／マルツ食品

アクセス／深谷市岡部1974-5 **MAP/P31-F**

料金／1,000円 定員／各日先着20人(最少催行人数5人)

必要物品／包丁、まな板、エプロン 駐車場／20台

●予約先 マルツ食品 ☎048-585-3380(平日9:00~17:00)

実施日の5日前までに予約



09

心穏やかに 豆腐づくし

瑠璃光寺でとうふ工房自慢の 豆腐バイキング

1200年の歴史ある「深谷山瑠璃光寺」を散策し、普段見ることができない豆腐製造を映像で鑑賞した後、簡単にできるおぼろ豆腐づくりを体験します。最後に、とうふ工房自慢の品々を使ったお料理とスイーツをバイキングで提供!! お土産にお豆腐1丁プレゼント!ぜひ落ち着いた時間をお過ごしください。

11/12(日) 11:30~13:30

集合場所／瑠璃光寺

アクセス／深谷市稲荷町北9-25 **MAP/P30-A**

料金／1,500円 定員／先着30人(最少催行人数10人)

駐車場／100台

●予約先 とうふ工房

☎048-574-4789 (10:00~17:00)

実施日の2日前までに予約

11

深谷ねぎ 始まり始まり~

深谷の美味しいを増量! 極上の武州和牛すき焼き

待ち遠しかった深谷ねぎが今年も始まりです。11月下旬から本格的に収穫が始まる深谷の冬ねぎですが、その中でも特別に栽培した幻の深谷ねぎを使います。甘みが強く、とろける食感。名産の深谷ねぎのすき焼きは絶品です。今回は、すき焼き入りの宴会料理を特別に提供します。グループでの参加も大歓迎です。

11/21(火)・28(火) 18:00~20:00

集合場所／きん藤旅館 アクセス／深谷市本住町7-54 **MAP/P30-A**

料金／3,000円 定員／各日先着20人(最少催行人数2人) 駐車場／30台

●予約先 きん藤旅館 ☎048-571-1341 (10:00~20:00)

実施日の7日前までに予約

