

# SANO BRAND

第10回さのブランド認証品 佐野らーめん / グルメ / 佐野黒から揚げ / ギフト

## 10th Certified product

**Sano ramen, Gourmet, Sano black fried chicken and Gift**

In Sano-shi, "a one, characteristics", a citizen has confidence by pursued value proposal, and area brand making for visitor's city migration promotion and acquisition of a new visitor is being performed.

「さのらしさ」をお届けする、  
さのブランド認証品をご紹介します。



What is SANO BRAND !? ▶

# What is SANO BRAND!?

## 「さのブランド」ってなに？

佐野市では、特産品などの地域資源を発掘しブランド化することで、市のイメージアップと地域経済の活性化を目指しています。そのブランドの名称が「さのブランド」です。応募商品の中から、審査に合格したものが「さのブランド認証品」となります。

## どんなものがあるの？

現在「さのブランド」には、佐野らーめん、グルメ、佐野黒から揚げ、ギフトの4つのジャンルがあります。佐野市のおいしいものが、盛りだくさんです！

## 「さのブランド」の目印は？

「さのブランド」のロゴマークは、王冠をかぶった「さのまる」がデザインされています。店頭はこのロゴ入りの「のぼり旗」を出しているお店も多くあります。



## Instagramで魅力配信中！

さのブランド認証品をはじめ、佐野市の魅力をお届けしています！

Follow me!



## Index

### ▶ 佐野らーめん P02

- 赤見屋本店 / 一乃胡 / 佐野ラーメンいつつ  
種家ゐり P03
- 永華 / 青竹手打ちラーメンおお竹 / らーめん大金  
青竹手打ちラーメン 麺や大山 P04
- 岡崎麺 / おぐら屋 / 佐野らーめん 網屋  
山脱ラーメンさくら P05
- 佐野らーめんしまだや / ラーメン太七  
麺屋だんとつ / 佐野ラーメンの館なゆた P06
- 佐野らーめん晴れる屋 / 青竹手打ち麺 藤谷  
青竹手打ちラーメン 麺屋 貴 / 森田屋総本店 P07
- 森田屋東店 / 佐野やつや / 大和 / 麺屋ようすけ P08

### ▶ グルメ P09

- いもフライ、やきそばの店 江原商店  
おやつの店 びのや / 奈良測316 さの惣酢屋 P10
- 野村屋本店 / 北むら食堂 / ラーメン太七  
農林漁家高齢者センター P11
- 福寿荘売店 / ホテルー乃館 P12
- 一乃胡 / おぐら屋 / 永華 / らーめん大金  
青竹手打ちラーメン 麺や大山 / 青竹手打ち麺 藤谷 P13
- 佐野やつや / 大和屋 / 麺屋ようすけ P14

### ▶ 佐野黒から揚げ P15

- 合同会社 街佐野奉行所 / フライドチキンカメヤマ  
ジャムセッション / ラーメン太七  
からあげ屋 チキン坊 / 袖 tsumugi P16
- DREAM TACOS / からあげ家 なるねこ  
焼鳥まるき / 和食屋 善が岡 P17

### ▶ ギフト P18

- 麺の小竹屋 / 佐野ラーメン本舗 上岡商店  
城山製麺 / ラーメン太七 P19
- 第一酒造 / 早川食品 / 永華 / 仙波そば  
佐野名店 ふみきりすし / 遠藤食品 P20
- 味噌まんじゅう新井屋 / 中内商会 / 和菓子 石川や  
御菓子処 太田屋 / 菊本屋 P21
- JA佐野 苺部会・果樹部会・かき菜部会 P22



# SANO BRAND

10th Certified product

“ Sano ramen ”

佐野らーめん

佐野市には150店舗以上のラーメン屋さんがあり、ひしめきあっています。ご応募いただいた品物の中から、今回24品が認定されました。

## What is Sano ramen?

「佐野のおいしい水を使ったしょうゆベースの澄んだスープに、コシのあるちぢれ麺」これが佐野らーめんのイメージです。地元では「このお店のこのラーメンが好き!」とみんなそれぞれお気に入りの一杯を胸に秘めていて、新しいお店ができるたびに、自分のランキングを更新し続けています。現在ではイメージにとらわれない「進化系」とも呼べる新しい佐野らーめんも誕生中。各店が極めた渾身の一杯を、ぜひ食べ比べてみてください。



No.01 青竹手打ち中華そば

青竹手打ち製法を守り続ける昭和29年創業の老舗。どの世代も惹きつける、昔なつかしい中華そば。

▶ 赤見屋本店 久保町214 / Tel. 0283-22-5602

SHOP INFO



No.05 ラーメン

澄んだスープにコシのある麺が絶品。遠方からもラーメンファンが訪れる人気店。

▶ 永華 佐野アグリタウン店 | 桶下町83-1 / Tel. 0283-21-5425  
永華餃子館 | 堀米町463-10 / Tel. 0283-21-8677

SHOP INFO



No.02 ごまらーめん

佐野らーめんスープに特製白ごまペーストをブレンド。一度食べたらくせになる一杯。

▶ 一乃胡 大橋町3234-1 / Tel. 0283-86-8777

SHOP INFO



No.06 塩ラーメン

ごま油の香りが食欲をそそるスープは、厳選した塩を使用。さっぱりながらも旨味はしっかり！

▶ 青竹手打ちラーメン おお竹 茂呂山町2-12 / Tel. 0283-21-2549

SHOP INFO



No.03 ラーメン

昔ながらの青竹手打ち麺に、動物系・魚介系からバランスよく抽出し野菜の旨味を加えた王道スープを合わせた正統派ラーメン。

▶ 佐野ラーメン いったつ 高萩町1201-7 / Tel. 0283-24-2465

SHOP INFO



No.07 ラーメン

鶏ガラと国産野菜からとる醤油ベースの澄んだスープに、のど越しの良い自家製中太ちぢれ麺。基本のあっさりスープは、お好みで「脂多め」も対応可能！

▶ らーめん大金 大橋町3229-7 / Tel. 0283-23-1989

SHOP INFO



No.04 醤油ラーメン

大量の鶏ガラと最高級の醤油を使用した、後味の良いスープと麺が絡む本格ラーメン。

▶ 麺家みり 桶下町1089 / Tel. 0283-21-1131

SHOP INFO



No.08 らーめん

青竹手打ちのモチモチ麺に、あっさりしながらも奥深いスープ。見た目の美しさは勿論、味のバランスも絶品な一杯。

▶ 青竹手打ちラーメン 麺や大山 奈良洲町302 / Tel. 0283-86-7870

SHOP INFO







No.09 青竹手打ちラーメン

丹念に打たれた青竹手打ち麺が魅力の、昔ながらの佐野らーめん。

▶ 岡崎麺 富岡町190-5 / Tel. 0283-21-0117

SHOP INFO



**new** No.13 手打ちラーメン

青竹打ちのしっかりとしたコシのあるちぢれ麺を追求。鶏ベースのあっさり醤油スープとの相性が秀逸。

▶ 佐野らーめん しまだや 浅沼町757 / Tel. 0283-21-0508

SHOP INFO



No.10 ラーメン

中太ちぢれ麺と澄んだあっさりスープに柔らかチャーシュー、これぞ至高の1杯。

▶ おぐら屋 出流原町993-1 / Tel. 0283-25-1128

SHOP INFO



No.14 青ねぎラーメン

こだわりの農家で作る新鮮な青ねぎを使用、シャキシャキの食感がたまらない自慢の1杯。

▶ ラーメン太七 堀米町42-3 / Tel. 0283-21-8448

SHOP INFO



No.11 ラーメン

全て手作りにこだわり、鶏ガラとゲンコツから最大限にうまみを引き出した秘伝のスープと青竹手打ちの独特の麺が特徴。

▶ 佐野らーめん 綱屋 大橋町3245-14 / Tel. 0283-21-6644

SHOP INFO



No.15 ラーメン

さっぱりした中にもコクのあるスープは、青竹手打ち麺とあう味わい深い一杯。

▶ 麺屋だんかつ 若宮下町5-1 / Tel. 0283-85-8888

SHOP INFO



**new** No.12 山賊ラーメン

骨付き唐揚げと山に見立てたキクラゲで佐野の力強さを表現！ボリューム満点の看板メニュー。

▶ 山賊ラーメンさくら 堀米町3929-9 / Tel. 0283-85-9655

SHOP INFO



**new** No.16 佐野ラーメン

手打ちのちぢれ麺は太麺・細麺お好みでオーダー可能。大山どりとゴールデンポークから丁寧にとったダシが味の決め手！

▶ 佐野ラーメンの館なゆた 富岡町371-3 / Tel. 0283-25-8873

SHOP INFO







**new**  
No.17 青竹手打ち佐野らーめん

鶏がらベースで4時間かけて  
丁寧にとったスープは絶品!  
味変に自家製ラー油を加える食べ方も店主オススメ。

▶ 佐野らーめん晴れる屋 大和町2586 / Tel. 0283-85-9651



No.21 中華そば

森田屋総本店の味を守りつつ、さらなる進化を  
求めた1杯。柔らかチャーシューも絶品。

▶ 森田屋東店 高萩町744-9 / Tel. 0283-21-5721



**new**  
No.18 塩レモンラーメン

目でも楽しませてくれる爽やかなラーメン。  
女性店主自ら青竹を踏んで打つコシのある麺に、  
スッキリとコク深さを両立したスープが相性抜群!

▶ 青竹手打ち麺 藤谷 堀米町612-17 / Tel. 0283-88-9244



No.22 佐野らーめん

Wスープに合わせる麺は、佐野の名水で丹念に  
練り上げ、青竹で打った太さにバラつきのある  
ツルツル食感!

▶ 佐野やつや 堀米町465-1 / Tel. 0283-24-2755



**new**  
No.19 ラーメン

風味豊かな“日本一しょうゆ”を使用したこだわりの  
スープに、モチモチの青竹手打ち麺がベストマッチ!

▶ 青竹手打ちラーメン麺屋貴 赤坂町960-28  
Tel. 0283-21-5007



No.23 ラーメン

青竹手打ちしたコシの強い麺に、あっさりながら  
コクのあるスープ。  
とろけるチャーシューが魅力。

▶ 大和 茂呂山町4-8 / Tel. 0283-55-4584



No.20 中華そば

昭和36年創業。のど越しの良い麺と特製スープは  
相性抜群。創業から受け継ぎ変わらない味。

▶ 森田屋総本店 堀米町70 / Tel. 0283-22-2318



No.24 ラーメン

おいしさ・出汁感を求めこれでもかという量の鶏ガラ・  
豚ガラを使用した引き算ではなく「足し算のスープ」。  
コシのある麺は、生地作りから徹底したこだわり。

▶ 麺屋ようすけ 田島町232 / Tel. 0283-85-9221



# SANO BRAND

10th Certified product

“Gourmet”

グルメ

佐野らしさがギュッと詰まった「ソウルフード」や、地元では佐野一めんとセット注文が定番の「餃子」など18品がラインナップ。

## What is Sano gourmet ?

佐野のグルメはラーメンだけではございません!昔懐かしさを感じるソースたっぷり「いもフライ」、郷土料理の「耳うどん」、地元ではラーメンとセットで食べる大きめの「餃子」などなど。実は佐野の餃子は大きめのものが多く、食べられるようにと「1皿(3個入り)」で提供しているお店も珍しくありません。ラーメンを食べに来たのであれば、餃子の注文もお忘れなく!

## 佐野市の ソウルフード いもフライ。

蒸したジャガイモを一口サイズにカットし、串にさし衣をつけて揚げ、フルーティーなソースをたっぷり付けた、シンプルで素朴ながらも他では味わえない食べ物です。お店ごとに少しずつ違いがあるので、あなたのお気に入りの1本を見つけてみてください。



### No.25 いもフライ

昭和52年創業のお店。厳選素材にこだわり、揚げたてサクサク、冷めるともちもち、たくさん食べても胃もたれしない。ミツハソースと相性抜群!

▶ いもフライ、やきそばの店 江原商店 高萩町561-10  
Tel. 0283-23-7007



### No.26 さのさのセット

佐野名物のいもフライと佐野黒から揚げを一緒に楽しめる嬉しいセット商品。

▶ おやつのお店 びのや 若松町54 / Tel. 0283-23-0009  
\*道の駅どまんかたぬまにも出店中(吉水町366-2)

SHOP  
INFO



新感覚の  
ソース味!



### No.27 ソースソフトクリーム

佐野の地ソースを練りこんだ、他にはない面白い味わい。

甘い×しょっぱいの絶妙な仕上がり!

▶ 奈良淵316 さの惣酢屋 奈良淵町316 / Tel. 070-2676-1881

SHOP  
INFO







No.28 耳うどん

耳うどんの有名店。  
佐野市が誇る縁起の良い郷土料理。

▶ 野村屋本店 相生町2819 / Tel. 0283-22-0396

SHOP  
INFO



No.29 もつ煮

数種類の味噌で味付け。  
丁寧に仕込み、じっくり煮込んだ絶品もつ煮。

▶ 北むら食堂 田沼町703 / Tel. 0283-62-1722

SHOP  
INFO



No.30 もつ焼

表面はカリカリ、内側ジューシー！  
ラーメンのお供にも相性抜群。

▶ ラーメン太七 堀米町42-3 / Tel. 0283-21-8448

SHOP  
INFO



No.31 大盛りそば 天ぷら

良質な地元仙波産のそば粉100%使用。  
地元の人を作る風味豊かな田舎そば。

▶ 農林漁家高齢者センター 仙波町2445-1  
Tel. 0283-86-2918

SHOP  
INFO



いずるはら  
出流原  
弁天池とは？

日本名水百選に選ばれている「出流原弁天池」。水温16度。まるで鯉が空を飛んでいるかのよう。どれほど澄んでいるか、ぜひひとりに立って覗きこんでみてください。

出流原弁天池のそばで出逢える「さのブランド」は、この2品。



No.32 佐野名物いもフライ

佐野産のじゃがいもを使用。  
話題の名所「出流原弁天池」を眺めて食べる特別な1本。

▶ 福寿荘売店 出流原町1264 / Tel. 0283-25-0410

SHOP  
INFO



No.33 名水コーヒー

日本名水百選「出流原弁天池」の湧水を使用。  
豊かな香りと確かな味わいで優雅なひと時を。

▶ ホテル乃館 出流原町1262 / Tel. 0283-25-0228

SHOP  
INFO





No.34 餃子



手作りの皮は肉厚でモチモチ。肉のうまみと野菜の甘みを追求。1個75gは佐野市内でトップレベルの大きさ！

▶ 一乃朝  
大橋町3234-1 / Tel. 0283-86-8777

SHOP INFO



No.35 ギョーザ



もちもちの皮の中には、キャベツとニラがたっぷり！野菜の甘味が感じられ、大きいながらもサッパリと食べ切れる大満足な一品。

▶ おぐら屋  
出流原町993-1 / Tel. 0283-25-1128

SHOP INFO



No.40 佐野やつや大餃子



皮も餡も手作り！写真映える大きさとジューシーさが人気。オリジナルの味付けで他にはない味を創出。

▶ 佐野やつや  
堀米町465-1 / Tel. 0283-24-2755

SHOP INFO



No.36 ぎょうぎ



弾力のあるモチモチの大きな皮で、豚ひき肉と野菜の餡を丁寧に手包み。70gの大迫力ながら、食べた時の舌ざわりにもこだわった自信作！

▶ 永華  
佐野アグリタウン店 | 樋下町83-1 / Tel. 0283-21-5425  
永華餃子館 | 堀米町463-10 / Tel. 0283-21-8677

SHOP INFO



No.37 焼餃子



皮から毎朝仕込むフレッシュな餃子！豚ひき肉と国産キャベツ、ニラがぎゅっ詰まったボリュームながらもヘルシーな一品。ラーメンとの相性抜群！

▶ らーめん大金  
大橋町3229-7 / Tel. 0283-23-1989

SHOP INFO



No.41 餃子



その時期に一番状態の良い旬の素材を厳選。手作りの皮でひとつずつ手包みしたふくらんだ大きな餃子は、一口食べると美味しさが広がる。

▶ 大和屋  
吉水駅前1丁目2-19 / Tel. 0283-61-1116

SHOP INFO



No.38 餃子



国産豚ひき肉と佐野産の野菜を使い「鮮度」にこだわった手作り餃子。皮が厚く少し大きめなサイズ感。もちもちジューシーで大満足な一品！

▶ 青竹手打ちラーメン 麺中大山  
奈良刈町302 / Tel. 0283-86-7870

SHOP INFO



No.39 手作り餃子



皮からすべて手作りで、食べた瞬間肉汁がじゅわっ！と溢れ出すビッグな絶品餃子。

▶ 青竹手打ち麺 藤谷  
堀米町612-17 / Tel. 0283-88-9244

SHOP INFO



No.42 餃子



厚めの皮は手作りならではの段違いのもちもち感！キャベツをふんだんに使った肉汁溢れる大きな餃子。

▶ 麺屋よりすけ  
田島町232 / Tel. 0283-85-9221

SHOP INFO



ほぼ実寸。



大きめ餃子のルーツはここにあり!?

“当たり前”になっていると、それ自体の個性や特徴になかなか気づかないもの。  
佐野市民にとっての“当たり前”「餃子」はラーメン屋さんでラーメンとセットで食べるもの、「ラーメン+餃子3コでお腹いっぱい」がわりと定番であること。そう、佐野市民にとってラーメンのお供と言えば「餃子」であり、佐野の「餃子」は大きめサイズが多いのです。  
大きめの秘密…ルーツを探ると市内の有名店「おぐら屋」さんに辿り着く。店主に話を伺うと、大きい理由は「最初に作った人の手が大きかったから」と、なんとも素朴ではほほましい回答が。  
餃子が家庭料理ではなく中華料理屋などのお店で食べられるものだった時代に、きっとそのお店で誕生した人気者の大きな餃子が、その周辺でスタンダードなサイズとして広まっていったのかもしれない。  
※写真は「おぐら屋」さんの餃子です。

# SANO BRAND

10th Certified product

“ Sano black fried chicken ”

## 佐野黒から揚げ

佐野市の新名物として2018年に誕生! 地元のソース文化を活かしたピリッとスパイシーなソース味の黒から揚げは、子供たちの未来を見据えて開発された佐野市オリジナルのグルメです。2022年8月時点で、市内外23ものお店で絶賛販売中。

## What is Sano black fried chicken ?

見た目が黒い…というだけではありません。考案者である“パパプロe街佐野奉行所”が定めた、次の条件をクリアしたものを「佐野黒から揚げ」なのです。黒くてちょっと映えないけど、ビールのお供にもピッタリ!

### 佐野黒から揚げ「御定書」

- ❑ ソース味であること
- ❑ 衣がカリッといや、ガリッとクリスピーであること
- ❑ 黒であること
- ❑ 後味がピリッとスパイシーであること
- ❑ パパプロe街佐野奉行所のお墨付きを得ること

### No.43 佐野黒から揚げ



電子レンジでチンするだけでご家庭でも簡単調理!  
自然解凍でお弁当のおかずにもオススメです。

▶ 合同会社 e街佐野奉行所

販売場所:佐野市観光物産会館 (ほか)  
Tel. 070-8580-9696

SHOP  
INFO



### No.44 佐野黒から揚げ



オリジナルスパイスが決め手!  
子どもから大人まで楽しめる味。

▶ フライドチキン カメヤマ

植上町1756 / Tel. 0283-23-2279

SHOP  
INFO



### No.45 佐野黒から揚げ



生姜をふんだんに使ったスッキリしたソースの味わい!

▶ ジャムセッション

天神町797 / Tel. 070-8553-4714

SHOP  
INFO



### No.46 黒から揚げ



ジェーシーで柔らかな食感は揚げたてならではのさっぱりスープとも相性バツチリ!

▶ ラーメン太七

堀米町42-3 / Tel. 0283-21-8448

SHOP  
INFO



### No.47 佐野黒から揚げ



唐揚げ専門店が開発。  
スパイシーさがヤミツキになる一品。

▶ からあげ屋 チキン坊

石塚町1024-1 / Tel. 0283-25-4848

SHOP  
INFO



### No.48 佐野黒から揚げ



佐野の地ソースに数種類のこだわりスパイスを使用。おつまみにも最適。

▶ 鮎 tsumugi

大町2993-9 / Tel. 0283-22-1066

SHOP  
INFO





No.49 カリッパーナ



香りの良いスパイスと黒胡椒が効いたピリッとスパイシーな一品。

▶ DREAM TACOS

富岡町1388大清ビルA号室  
Tel. 0283-55-5432  
\*営業日はお店にお問合せください。

SHOP  
INFO



No.50 佐野黒から揚げ



これぞ佐野黒から揚げ。メディア登場ナンバー1の人気味。

▶ からあげ家 なるねこ

金井上町2265-6 / Tel. 0283-88-9208

SHOP  
INFO



No.51 佐野黒から揚げ



鶏肉を漬け込むタレには、5種類のソースをブレンド。黒さ際立つ工夫を凝らし、こだわり抜いた一品。

▶ 焼鳥まるき

・まるき(佐野中央店)  
富岡町371-3 / Tel. 0283-25-8834  
・佐野ラーメンの館なゆた  
富岡町371-3 / Tel. 0283-25-8873

SHOP  
INFO



**new**  
No.52 佐野黒から揚げ



佐野の地ソースをベースにしつつも、和食屋ならではの和風のうま味を再現!

▶ 和食屋 善が岡

馬門町1925-10 / Tel. 0283-23-8080

SHOP  
INFO



パパプロe街佐野奉行所とは?

子供たちの将来の為に佐野市の新たな産業の芽をつくらう!を目的とし発足した、佐野市を愛するパパたちのグループ。メンバーはそれぞれ肩書を持っており、「將軍」「老中」「代官」などなど。まさに「奉行所」を彷彿させるネーミング。「わたくし、將軍の〇〇です。」そんな自己紹介をする人物に、あなたはこれまで出会ったことがあるだろうか!



SANO BRAND

10th Certified product

“ Gift ”

ギフト

地元の人への手土産にも、佐野が「はじめて」の人へのおもてなしや贈り物に選んでいただいで間違いなし。そんな「佐野らしさ」が詰まった18品が勢ぞろい。

What is Sano sweets ?

佐野の名物は「しょうゆ味」や「ソース味」のものが多いですが、地元で愛されている「甘い食べ物」もあるのです。「お店の近くに行ったから」と、お出掛けついでに「身近な人へのちょっとしたお土産」に振る舞う「味噌まんじゅう」や「しんこまんじゅう」。もらうと「ほっこり」、食べると「しみじみ」。これが佐野だなあと感じるのです。





# お土産にも「佐野らーめん」

日本名水百選に選ばれた「出流原弁天池」をはじめ、石灰岩層から過される豊富な地下水。この名水とこだわりの原料を使って作られるお土産麺は、お店で食べる佐野らーめんにも負けないおいしさ。市内には、ラーメンなどを作る製麺所が10件以上もあり、それぞれ特徴のある麺を提供していますが、まずは「さのブランド認定品」をご賞味ください。

※佐野市観光物産会館ほかオンラインショップでも購入できます

さのグルメ  
マーケット



## No.57 特別純米原酒みがき720ml



栃木県内で最も歴史ある酒蔵で造られる本物の地酒。ふくよかで洗練された香りが特徴。

▶ 第一酒造

田島町488 / Tel. 0283-22-0001

SHOP  
INFO



## No.58 ミツハフルーツソース



旬の野菜とフルーツたっぷりの昔懐かしい地ソース。佐野のお土産に欠かせない商品。

▶ 早川食品

田島町168-1 / Tel. 0283-22-0905

SHOP  
INFO



## No.53 さのっ子ラーメン



1箱で醤油、味噌、塩の3つの味が楽しめる。こだわりの製麺と厳選のスープが絶品。

▶ 麺の小竹屋

大蔵町2932 / Tel. 0283-22-0408

SHOP  
INFO



## No.54 つり青竹打ち45秒生ラーメン



たった45秒で茹であがる特徴ある麺。お土産用。佐野らーめんのご代表ともいえる商品。

▶ 佐野ラーメン本舗  
上岡商店

高砂町2863 / Tel. 0283-22-0840

SHOP  
INFO



## No.59 佐野餃子



ふるさと納税返礼品としても大人気！舌ざわりにもこだわり手間と時間を惜しげもなくかけた大きな絶品餃子を、ご家庭でもご堪能ください。

▶ 永華

・佐野アグリタウン店 | 樋下町83-1 / Tel. 0283-21-5425  
・永華餃子館 | 堀米町463-10 / Tel. 0283-21-8677

SHOP  
INFO



## No.60 仙波そば 乾麺



添加物等を使用せず、昔ながらに製造した干しそば。贈答用として人気のお蕎麦。

▶ 仙波そば

葛西西2-2-33 / Tel. 0283-85-2426

SHOP  
INFO



## No.55 麺の城山 佐野生ラーメン



家庭で本場の佐野らーめんを楽しめる。佐野の名水と最高級小麦粉を使用した人気お土産麺。

▶ 城山製麺

堀米町1122-7 / Tel. 0283-22-3510

SHOP  
INFO



## No.56 生ラーメン



人気ラーメン店の自家製お土産麺。コシが強く、切れにくく、もちもちな麺がご自宅で楽しめる。

▶ ラーメン太七

堀米町42-3 / Tel. 0283-21-8448

SHOP  
INFO



## No.61 のりあげ玉子寿司



明治時代から続く名店。秘伝のタレで煮込んだ油揚げとかんぴようは他では味わえない美味しさ。

▶ 佐野名店 ふみきりすし

若松町634 / Tel. 0283-22-0603

SHOP  
INFO



## No.62 元祖おかずしょうが



「あったかごはんでもちや美味しい!!」をコンセプトに、独自製法で、細切りにしたしょうがを甘辛く、風味豊かに仕上げた一品。

▶ 遠藤食品

下産間町697 / Tel. 0283-65-1111

SHOP  
INFO



No.63 味噌まんじゅう



味噌が隠し味の皮と自家製の餡は唯一無二の味。地元の手土産の定番！

▶ 味噌まんじゅう新井屋

・佐野本町店 | 本町2942 / Tel. 0283-22-9069  
・たぬまの杜 | 吉水町1124-1 / Tel. 0283-85-8110  
・葛生店 | 葛生西2-1-25 / Tel. 0283-85-3021

SHOP INFO



No.64 カンロ



寒天が材料。付属の黒蜜をかけて食べる佐野生まれのヘルシーおやつ。

▶ 中内商会

寺中町2210 / Tel. 0283-22-1318

SHOP INFO



No.68 佐野市のイチゴ



王道のどちおとめと美しいスカイベリーに、加え酸味が少なく、甘みが強い味わいの新品種「どちあいか」も登場。

▶ JA佐野 莓部会

金吹町2351 / Tel. 0283-23-9992

SHOP INFO



No.65 しんこまんじゅう



餡には北海道あずきを使用。昔から地元でとても親しまれている味。

▶ 和菓子 石川や

栃本町1773 / Tel. 0283-62-0320

No.66 しんこまんじゅう



100%国産の上新粉と北海道産の小豆を使用。

▶ 御菓子処 太田屋

田沼町731 / Tel. 0283-62-0122

SHOP INFO



No.69 佐野のほほえ実(梨)



恵まれた気候と土壌で栽培される、みずみずしく甘味の詰まった梨。(佐野のほほえ実は、幸水・豊水などを含む、佐野で採れた梨の総称)

▶ JA佐野 果樹部会

金吹町2351 / Tel. 0283-23-2552

SHOP INFO



しんこまんじゅうとは？

佐野市田沼町の一瓶塚稲荷神社で毎年3月に行われる「初午祭り」に供えるために作られるお饅頭。お土産でいただく「もう春が来るのだなめ」とふわっと幸せを感じられます。



※新粉を使うから「しんこまんじゅう」の名前になったという説もあります。

No.67 しんこまんじゅう



無添加にこだわり、涼しい時季だけ出会える貴重な味。

▶ 菊本屋

山越町65 / Tel. 0283-62-1841

SHOP INFO



No.70 かき菜



柔らかい歯ごたえと甘みの強さが特徴。古くから栽培されている伝統野菜。

▶ JA佐野 かき菜部会

金吹町2351 / Tel. 0283-23-9992

SHOP INFO



サノタビ  
What is #sanotabi ?

佐野市公式 Instagram では、#sanotabi 投稿企画を実施しています。佐野市民だからこそ知っている佐野の素敵な風景や一押しグルメだけでなく、佐野を初めて訪れた方が見つけたキラッ ✨ と光る佐野の魅力を

＼ #sanotabi ／

をつけて投稿し、みんなでぜひ共有しましょう！投稿された写真は、佐野市公式アカウントで定期的に紹介させていただきます。

みなさまの素敵な投稿お待ちしております♪



佐野のステキを  
みんなでシェア!!



#sanotabi 投稿企画の詳細はこちら▶



# SANO BRAND AREA MAP



さのブランドのお問い合わせは、佐野市総合政策部広報ブランド推進課へ

Tel. 0283-27-3012 / e-mail: brandsenryaku@city.sano.lg.jp

SANO BRAND Website | <https://www.city.sano.lg.jp/miryokuhasshin/sanobrand/>

