SANO

第IO回さのブランド認証品 佐野ら一めん / 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.

さのブランド認 証品をご紹介



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、佐野ら一めん、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。店頭にこのロゴ入りの"のぼり旗"を出しているお店も多くあります。



Check!

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 Po2

▶グルメ Pog

いもフライ、やきそばの店 江原商店 おやつの店 びのや / 奈良渕316 さの惣酢屋 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

P1: 福寿荘売店 / ホテルー乃館

P1: 一乃朗 / 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

佐野やつや / 大和屋 / 麺屋ようすけ

▶佐野黒から揚げ PI5

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 / 紬 tsumugi P16 DREAM TACOS / からあげ家 なるねこ 焼鳥まるき / 和食屋 善が岡

▶ ギフト P18

題の小竹屋/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



"Sano ramen"

佐野ら一めん

佐野市には150店舗以上のラーメン屋さんが 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」これが佐野ら一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一めんも誕生中。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.OI 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。

佐野ら一めんスープに特製白ごまペーストをブレンド。

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

SHOP INFO



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。

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





ごまらーめん No.02

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

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





No.03

ラーメン

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。

SHOP INFO





ラーメン



鶏ガラと国産野菜からとる醬油ベースの澄んだ 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!

▶ ら一めん大金 大橋町3229-7 / Tel. 0283-23-1989



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

昔ながらの青竹手打ち麺に、動物系・魚介系から



醤油ラーメン

SHOP INFO







No.08 よーめん

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 奈良渕町302 Tel. 0283-86-7870







後味の良いスープと麺が絡む本格ラーメン。

▶ 編家るをり 植下町1089 / Tel. 0283-21-1131

大量の鶏ガラと最高級の醤油を使用した、



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、

昔ながらの佐野ら一めん。

▶ 周崎麺 富岡町190-5 / Tel. 0283-21-0117











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。





 $N_0.IO$

ラーメン

中太ちぢれ麺と澄んだあっさりスープに

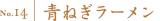
柔らかチャーシュー、これぞ至高の1杯。

▶ おぐら屋 出流原町993-1 / Tel. 0283-25-1128

INFO







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





こだわりの農家が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



No.II 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

▶ 佐野ら一めん 絹屋 大橋町3245-14 / Tel. 0283-21-6644

青竹手打ちの独特の麺が特徴。

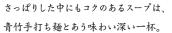
SHOP INFO





ラーメン







▶ **麺屋だんとつ** 若宮下町5-1 / Tel. 0283-85-8888





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

ボリューム満点の看板メニュー。

佐野の力強さを表現!

SHOP INFO









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!





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



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!

No.17 青竹手打ち佐野ら一めん

味変に自家製ラー油を加える食べ方も店主オススメ。 ▶ 佐野ら一めん晴れる屋 大和町2586 / Tel. 0283-85-9651 SHOP INFO







中華そば

INFO



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





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

INFO







No.22 佐野ら一めん

INFO



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







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

SHOP INFO





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





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。創業から受け継ぐ変わらない味。

SHOP INFO







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」。

→ 糖屋ようすけ 田島町232 / Tel. 0283-85-9221

コシのある麺は、生地作りから徹底したこだわり。









▶ 森田屋総本店 堀米町70 / Tel. 0283-22-2318



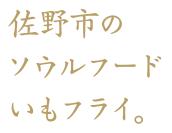
" Gourmet "

グルメ

佐野らしさがギュッと詰まった「ソウルフード」 や、地元では佐野ら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、食べきれるようにと「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!



素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





6 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。

▶ おやつの店 ぴのや 若松町54 / Tel. 0283-23-0009
*道の駅どまんなかたぬまにも出店中(吉水町366-2)







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!

▶ 奈良渕316 さの惣酢屋 奈良渕町316 / Tel. 070-2676-1881









No.28 耳うどん

耳うどんの有名店。

SHOP INFO





▶野村屋本店 相生町2819 / Tel. 0283-22-0396

佐野市が誇る縁起の良い郷土料理。



もつ煮 No.29

INFO



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





No.30 もつ焼

SHOP INFO



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。

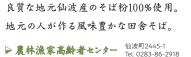
▶ ラーメン太七 堀米町42-3 / Tel. 0283-21-8448















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 ひほ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。

▶福寿莊売店 出流原町1264 / Tel. 0283-25-0410







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。

▶ ホテルー 乃館 出流原町1262 / Tel. 0283-25-0228







▶一乃胡 大橋町3234-1 / Tel. 0283-86-8777

甘肉手みの作 トップレベルの大きさ!1個75gは佐野市内で甘みを追求。 ŋ の 皮は 肉 厚でモ

SHOP

INFO

チ Ŧ チ。

ギョーザ No.35



▶おぐら屋 出流原町993-1 / Tel. 0283-25-1128 食べ切れる大満足な一皿。大きいながらもサッパリと野菜の甘味が感じられ、 キャベツとニラがたっぷりもちもちの皮の中には、



SHOP

INFO

No.36 ぎょうざ



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

もちもちジューシーで皮が厚く少し大きめなサイズ感。

SHOP

大満足な一

1111

鮮度」

鮮度」にこだわった手作り餃子。「産豚ひき肉と佐野産の野菜を使い

焼餃子 No.37



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

な ш

ボリューミーながらもヘルシニラがぎっしり詰まった

ーメンとの相

性抜群



豚ひき肉と国産キャベツ、皮から毎朝仕込むフレッシュな餃子

手作り餃子 No.39



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

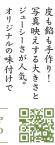


佐野やつや大餃子 No.40



▶佐野やつや 堀米町465-1 / Tel, 0283-24-2755

SHOP INFO



No.4I



▶ 大和屋 吉水駅前1丁目2-19 / Tel. 0283-61-1116



た

No.42



▶ 麺屋ようすけ 田島町232 / Tel. 0283-85-9221

段違いのも、厚めの皮は キ 肉汁溢れる大きな餃子。 ャベツをふんだんに使っ 手 ちもち感! 作 b な 5 では た の

SHOP INFO



ほぼ実寸。

大きめ餃子のルーツは

"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。

大きさの秘密…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、なんとも素朴でほほえ 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。

No.38



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

SHOP



SHOP INFO

溢れ出すビッグな絶品餃子。

皮からすべて手作りで、

食べた瞬間肉汁がじゅわ



13



"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 ソース味の黒いから揚げは、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"パパプロ色街佐野奉行所"が定めた、次の条件を クリアしたものこそが「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

佐野黒から揚げ



販売場所:佐野市観光物産会館 ほか Tel. 070-8580-9696

INFO



佐野黒から揚げ



▶ フライドチキン カメヤマ

植上町1756 / Tel. 0283-23-2279

INFO



佐野黒から揚げ



▶ ジャムセッション 天神町797 / Tel. 070-8553-4714

使ったスッキリした スの味わい! SHOP

INFO



生姜をふんだんに

黒から揚げ



▶ラーメン太七 堀米町42-3 / Tel. 0283-21-8448 SHOP INFO



佐野黒から揚げ



▶ からあげ屋 チキン坊



石塚町1024-1 / Tel. 0283-25-4848



SHOP



佐野黒から揚げ



▶ A tsumugi 大町2993-9 / Tel. 0283-22-1066

数種類のこだわり佐野の地ソースに スパイスを使用。

INFO



No.49

カリッパーナ



▶ 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。 67 た

SHOP INFO

の良いスパイ

佐野黒から揚げ No.50



佐野黒から揚 げ

SHOP

INFO

▶ からあげ家 なるねこ 金井上町2265-6 / Tel. 0283-88-9208



佐野黒から揚げ



な

▶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





佐野黒から揚げ



佐野の地ソー 食屋ならでは

▶和食屋 善が周 馬門町1925-10 / Tel. 0283-23-8080 SHOP INFO





パパプロC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ろう!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、「将軍」「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、将軍の○○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!?







10th Certified product

" Gift "

ギフト

地元の人への手土産にも、佐野が「はじめ まして」の人へのおもてなしや贈り物に選んで いただいて間違いなし。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 なぁと感じるのです。



お土産にも「佐野ら一めん」

日本名水百選に選ばれた「出流原弁天池 | をはじめ、石灰岩層からろ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一めんにも負け 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





No.57 特別純米原酒みがき720ml



▶第一酒造 田島町488 / Tel. 0283-22-0001

SHOP INFO

た



ふくよかで洗練された造られる本物の地酒。歴史ある酒蔵で歴史ある酒蔵で

No.58 ミツハフルーツソース



▶早川食品 田島町168-1 / Tel, 0283-22-0905

欠佐昔たつのの いっぷりの羽の野菜とフルー かせない商品。野のお土産に懐かしい地ソー ÿ る。

SHOP INFO



さのっ子ラーメン



こだわりの製麺 楽しめる。 塩の3つの味が 厳選のス りの製麺と 噌

▶麺の小竹屋

大蔵町2932 / Tel. 0283-22-0408





つるり青竹打ち45秒生ラーメン



▶ 佐野ラーメン本舗 上周商店

高砂町2863 / Tel. 0283-22-0840



代表ともいえる商品は土産用 お土産用 あがる特徴ある麺

いえる商品。めんの



ある麺。



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





して b

ご家庭でもご堪能ください。 かけた大きな絶品餃子を、かけた大きな絶品餃子を、手間と時間を惜しげもなく大人気!舌ざわりにこだわ

仙波そば 乾麺



人気のお蕎麦。贈答用として 干しそば。昔ながらに製造した添加物等を使用せず、

▶仙波そば 葛生西2-2-33 / Tel. 0283-85-2426





麺の城山 佐野生ラーメン



人気お土産麺。 小麦粉を使用した 小麦粉を使用した らーめんを楽しめる。 らーはんを楽しめる。

▶城山製麺 堀米町1122-7 / Tel, 0283-22-3510 SHOP INFO



生ラーメン No.56



▶ラーメン太七 堀米町42-3 / Tel, 0283-21-8448 ご自宅で楽しめるちもちな麺が切れにくく、 自家製お土産麺。人気ラーメン店の コシが強く る。

SHOP INFO



のりあげ玉子寿司 No.61



▶佐野名店 ふみきりすし 若松町634 / Tel. 0283-22-0603

美味しさ

SHOP INFO



元祖おかずしょうが



下彦間町697 / Tel. 0283-65-1111

上辛 げ

風味豊かに仕り 細切りにした独自製法で、 品 を

> SHOP INFO



あったかごはんで

20 19

も登場。 も登場。 も登場。 も登場。

味噌まんじゅう



皮と

▶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 INFO ·葛生店 | 葛生西2-1-25 / Tel. 0283-85-3021



カンロ No.64



寺中町2210 / Tel. 0283-22-1318

SHOP INFO



食べる

佐野生まれの黒蜜を寒天が材料。

対生まれのヘルシー偶の黒蜜をかけて^

のヘルシー

お やつ。

佐野市のイチゴ No.68



▶JA佐野 華部会 金吹町2351 / Tel. 0283-23-9992

SHOP INFO



iz

みなさまの素敵な投稿お待ちしています♪



しんこまんじゅう



昔 餡かに しまれている味。から地元でとてずには北海道あず ŧ を 使

用

しんこまんじゅう No.66



▶御菓子処 太田屋 田沼町731 / Tel. 0283-62-0122



小 北 上 豆 海 新

立を使用の道産の



0%国産の

佐野のほほえ実 No.69



▶JA佐野 果樹部会 金吹町2351 / Tel. 0283-23-2555

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

SHOP INFO





金吹町2351 / Tel. 0283-23-9992

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 いただくと「もう春が来るの だなぁ | とふわっと幸せを感じ られます。

▶和菓子 石川や

栃本町1773 / Tel. 0283-62-0320



※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。

しんこまんじゅう No.67



山越町65 / Tel, 0283-62-1841

出会える貴重な、涼しい時季だけ 無添 加にこだわ

SHOP INFO



No.70 かき菜



伝統野菜。古くから栽培されている古くから栽培さが特徴。

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 が方が見つけた キラット と光る佐野の魅力を

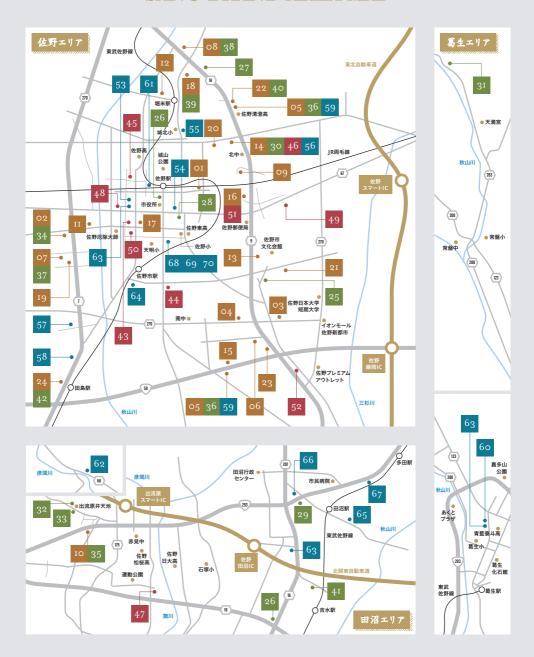
\ #sanotabi /

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。



21

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

