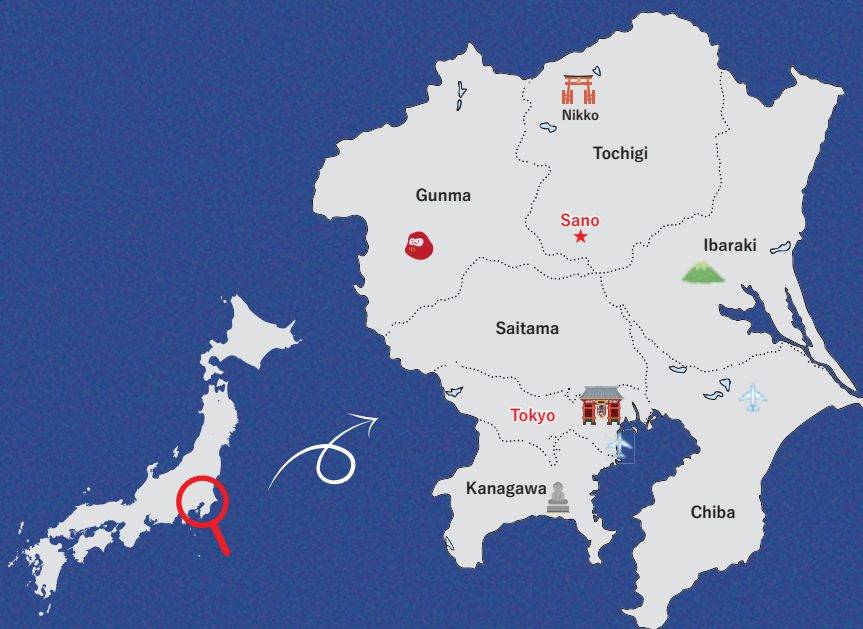




11th Certified product

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

In Sano city, "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/>



令和6年8月発行

とどけます

佐野



さのブランド

「佐野らしさ」をお届けする
さのブランド認証品をご紹介します





What is さのブランド？

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、審査に合格した商品が「さのブランド認証品」となります。

王冠を被った【さのまる】が、ブランドのロゴマークです。どうぞお見知りおきください！



試食審査には、 たくさんの佐野市民が 参加してくれました～！

審査の1つに「試食審査」があります。第11回さのブランド認証品は、試食審査の調査員を募集したところ、70名を超える応募がありました。「さのブランド」を市民の皆さまに知っていただく機会となったこと、また、多くの方の視点で審査できたことは、貴重な機会となりました。そして、試食審査に参加されたみなさんからは、「家族で楽しく参加できた」「さのブランドをもっと広めたい」と前向きな感想をたくさんいただきました。

認証品は全部で92品！

今回ご紹介する認証品は、**認証期間が令和6年4月1日～令和9年3月31日**の3年間です。このパンフレットをきっかけに、1人でも多くの人が、1つでも多くの認証品をお楽しみいただけることを願っています！



佐野らーめん



佐野市には、なんと150店舗以上のラーメン店がひしめきあっています。

佐野らーめんと言えば、「**醤油ベースの澄んだスープに、コシのあるちぢれ麺**」をイメージする人が多いのではないのでしょうか？

佐野市民の多くは「あのお店のあのラーメンが好き!」と、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度に、自分のランキングを更新し続けています。

現在では、王道系だけでなく個性派な佐野らーめんもたくさん誕生しています。

各店の魂を込めた自信作を食べ比べて、あなたのお気に入りの発見してみてください。



佐野市が設立した
らーめんの予備校…



佐野市が移住促進のために設立した 独立起業を支援する『学びの場』です。

本気で佐野らーめん店を開業したい人と後継者不足に悩むラーメン店主をつなぎ、佐野市への移住定住を見据えて独立起業を支援します。
地域と自治体が一丸となって、今後の佐野市の地域・経済発展の礎をつくり、この地の新しい仲間となって、事業を始めて成功を収める人を丁寧に育てる、食・職・住にわたるあらゆる支援をカタチにしていける画期的なプロジェクトです。



市内ラーメン店

誰かうちのお店の味を
継承してくれないかな…

空いた店舗を
有効に活用してもえと…



市内ラーメン店



移住と開業をワンストップでサポート！



移住を希望する人

やってみたかったラーメン店。
開業のリスクが抑えられるなら！

安定した収入を見込めるなら
移住も前向きに考えられる！



移住を希望する人

さのブランド認証事業者の中には、佐野らーめん予備校卒業生のお店もたくさんありますが、予備校に協力している認証事業者もたくさんいらっしゃいます。
講師を務める方、青竹採りの指導する方、修行を受け入れるお店など、**学ぶ×つなぐ×教える**が一体となって佐野らーめん文化を盛り上げていけるのです😊



予備校のHP▲

たっぷりの鶏ガラと最高級の醤油を使用した
コク旨スープと、のど越しの良いなめらか麺！



醤油ラーメン

麺家ゐをり

植下町 1089 / TEL 0283-21-1131



ツルツルとコシのある伝統の青竹手打ち麺が主役。
あっさりした引き算のスープがあとを引く一杯。



ラーメン

佐野らーめん いたる

北茂呂町 1-5 / TEL 0283-55-6608



青竹手打ち製法を守り続ける老舗ラーメン店。
どの世代も惹きつける、昔懐かしい中華そば。



青竹手打ち 中華そば

赤見屋本店

久保町 214 / TEL 0283-22-5602



澄んだスープにコシのある麺が絶品。
どこかホッとすると、昔ながらの佐野らーめん。



ラーメン

永華 佐野店

富岡町 371-3 / TEL 0283-21-5425
永華餃子館|堀米町 463-10 / TEL 0283-21-8677



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、喉越しのよい自家製中太ちぢれ麺！



ラーメン

らーめん大金

大橋町 3229-7 / TEL 0283-23-1989



あっさりながらも奥深いスープとモチモチ麺が
絡み合う。見た目・味のバランスとも絶品。



らーめん

麺や大山

奈良刈町 302 / TEL 0283-86-7870



わたしたち 佐野に 移住 したんです



佐野らーめん予備校は移住定住の促進が目的の1つ。そんな予備校を卒業後にラーメン店を開業した皆さんにせっくなのでこんな質問をしました！

- ①仕事でやりがいを感じる時
②佐野市の好きなところ



佐野らーめん 晴れる屋さん
認証品 ▶ ⑬青竹手打ち佐野らーめん

- ①お客様からの「美味しかった、また来るよ」
②冬は暖かく、自然も豊かで都心に近いところ

手打ち佐野らーめん 麺屋プラスさん

認証品 ▶ ②潮らーめん

- ①お客様からお客へ繋がり、笑顔の輪が広がる時
②情に厚い方が多く、都会な田舎で住みやすいところ



佐野らーめん 佐よしさん
認証品 ▶ ⑪醤油らーめん琥、④手包み佐野餃子

- ①麺打ち体験等を通じ、子供たちの笑顔を見た時
②どこにでも出掛けやすいアクセスの良い立地！

麺屋大円さん

認証品 ▶ ③佐野スタらーめん

- ①「美味しい」のご感想をもらい、更にリピートして頂けた時
②人の温かさ、優しさ、最高です！



福海楼さん
認証品 ▶ ④福海楼 特製やぎ餃子

- ①「佐野でお店を開いてありがとう」と言われる時
②自然が豊かなところ

青竹手打ち佐野ラーメン 加州屋さん

認証品 ▶ ⑩山椒佐野ラーメン

- ①「美味しかったです、また来ます」のお言葉
②心の温かい人が多く、子育て世代に優しい場所



麺や輝さん
認証品 ▶ ⑧佐野ラーメン、③餃子

- ①常連のお客が増えたこと
②落ち着いた雰囲気があり、人々が温かいところ

みなさん、インタビューありがとうございました！

みなさん！
教えてくださーい



青竹打ちの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。

09



手打ち味玉ラーメン

佐野らーめん しまだや

浅沼町 757 / TEL 0283-21-0508



SHOP INFO



女性店主が青竹打ちしたコシのある麺と、
厳選した国産野菜で仕上げたスープが相性抜群！

08



佐野ラーメン

麺や輝

浅沼町 362-8 / TEL 080-5389-4333



SHOP INFO



自家製中太ちぢれ麺と澄んだあっさりスープ。
いたってシンプル、これぞ「至高」の一杯。

07



ラーメン

おぐら屋

出流原町 993-1 / TEL 0283-25-1128



SHOP INFO



“日本一しょうゆ”を使ったこだわりのスープと、
毎日仕込青竹手打ち麺がベストマッチ！

12



ラーメン

青竹手打ちラーメン 麺屋貴

赤坂町 960-30 / TEL 0283-21-5007



SHOP INFO



8種類の厳選素材を使用した秘伝のタレと
栃木県産豚で仕込んだチャーシューが推しポイント！

11



醤油らーめん 琥

佐野らーめん 佐よし

吉水町 675-6 / TEL 0283-25-8262



SHOP INFO



数種類の醤油を合わせた拘りスープとモチモチの
麺に、爽やかな香りと味わいの山椒がアクセント。

10



山椒佐野ラーメン

青竹手打ち佐野ラーメン 加州屋

浅沼町 754-1 / TEL 0283-25-8531



SHOP INFO



青竹も げんこつもお届けします



佐野らーめん予備校が2024年3月に、「プロが作るラーメンを、ご家庭にある鍋で!」をコンセプトとした**佐野らーめん食育キット**の発売を開始しました。
さてさて、どれほどプロ級かと言うと!
お届けする食材に、**鶏ガラ**、**げんこつ**、**豚バラブロック**、**かんすい**など普段なかなか自分で買わないような食材がラインナップされています。



地元の農家さんが育てた本物の「**青竹**」もお届け。お子様でも使いやすいミニサイズ♪

キットには、食材の他にワークブックも付いてきます。ワークブックでは、レシピ・佐野らーめんのルーツ・食品ロスなどのコンテンツを子ども向けに楽しく紹介しています。
ぜひご家族でのちょっとした料理イベントとして、またはお子様の自由研究など、さまざまなシーンでお楽しみください。



子どもにワクワクな体験を、
家族においしい思い出を!



佐野市になかなか来られない方も、
オンラインで購入可能です。

**食育キットの詳細
購入はこちらから▶**



のど越し良い青竹手打ちのモチモチ麺と、
昔ながらの醤油にこだわったスープの安定感。

15



佐野らーめん

佐野やつや

堀米町 465-1 / TEL 0283-24-2755



昭和36年創業以来、守られてきた変わらぬ味。
コクのあるあっさりスープが体に心に染み渡る。

14



中華そば

森田屋総本店

堀米町 70 / TEL 0283-22-2318



4時間かけて丁寧に作ったスープが絶品!
自家製ラー油を加える味変も店主オススメ。

13



青竹手打ち 佐野らーめん

佐野らーめん 晴れる屋

大和町 2586 / TEL 0283-85-9651



昔ながらの佐野らーめんとは一線を画す、
伝統を受け継ぎながらも進化を続ける一杯!

16



ラーメン

佐野青竹手打ちラーメン 大和

茂呂山町 4-8 / TEL 0283-55-4584



じっくり丁寧に炊いた透き通ったスープに、
改良を重ねて完成したのど越しが自慢の手打ち麺!

17



手打ラーメン

青竹手打麺 ゆたかや

田島町 161-1 / TEL 0283-23-1702



あっさりながらパンチのあるコク深いスープに、
唯一無二のつるコシむちむちの特製麺!

18



ラーメン

麺屋ようすけ本店

田島町 232 / TEL 0283-85-9221



簡単調理でお店の味をご自宅で再現できます。
佐野らーめん、ごまラーメンなど種類もいろいろ！



冷凍らーめん

一乃胡

大橋町 3234-1
TEL 0283-86-8777

SHOP INFO



45 秒で茹で上がるオリジナルの麺が特徴。
お土産麺として 40 年以上のロングセラー商品！



つるり青竹打ち 45 秒生ラーメン

佐野ラーメン 上岡商店

高砂町 2863
TEL 0283-22-0840

SHOP INFO



めずらしい生麺！スープの他に、チャーシュー・
メンマ・ネギの具材つき。



お土産生ラーメン (3食入り)

佐野らーめん しまだや

浅沼町 757
TEL 0283-21-0508

SHOP INFO



佐野の名水百選の地下水を使ったこだわりの製麺と、
その麺に適したスープを厳選！



※商品サイズによって、醤油・味噌・塩・冷やしとバリエーションいろいろ

さのっ子ラーメン

小竹屋

大蔵町 2932
TEL 0283-22-0408

SHOP INFO



人気ラーメン店の自家製お土産麺。
コシが強く、自宅でも美味しい食感が楽しめます。



生ラーメン

ラーメン太七

堀米町 42-3
TEL 0283-21-8448

SHOP INFO



麺には佐野の名水百選の地下水と最高級小麦粉を使用。
さっぱり醤油味、コクのある味噌味の 2 種類の味が楽しめます。



麺の城山 佐野生ラーメン

城山製麺

堀米町 1122-7
TEL 0283-22-3510

SHOP INFO



佐野餃子



“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”、それは…

- ・餃子はラーメン屋さんでラーメンとセットで食べること
- ・「ラーメン+餃子3個でお腹いっぱい」がわりとあるあるであること

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、3個で満足できるほど佐野市の「餃子」は大きめサイズが多いのです。

どのお店も、ラーメンにだって負けないこだわりで情熱込めて毎日餃子を仕込んでいます。

ラーメンと同じくらい、各店の特徴を噛みしめながらご堪能ください。

野菜たっぷりでキャベツの歯ごたえや甘みが感じられる手作り餃子。手間暇かけて、毎日手作り!

32



New

餃子

佐野らーめん いたる

北茂呂町 1-5

TEL 0283-55-6608

SHOP INFO



皮も餡も毎朝仕込むフレッシュ感あふれる餃子! 豚ひき肉と国産キャベツ・ニラがギュッと詰まったボリュームながらもヘルシーな一皿!

35



焼餃子

らーめん大金

大橋町 3229-7

TEL 0283-23-1989

SHOP INFO



風味豊かなモチモチの皮と、ジューシーで味わい深い餡のハーモニーをご堪能ください。

38



New

※自家製の特製ラー油でピリ辛に味変も◎

餃子

麵や輝

浅沼町 362-8

TEL 080-5389-4333

SHOP INFO



野菜餡がたっぷり詰まった手作りの肉厚ジャンボ餃子。肉まんのようにかぶりついてお召し上がりください!

33



餃子

一乃胡

大橋町 3234-1

TEL 0283-86-8777

SHOP INFO



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。皮は厚めて肉汁ジューシー!

36



餃子

麵や大山

奈良瀬町 302

TEL 0283-86-7870

SHOP INFO



あふれ出る肉汁のジューシー感と、もちもちとした皮の食感がくせになる! 皿。

39



New

佐野餃子

佐野らーめん きらく

石塚町 2432-2

TEL 0283-25-1327

SHOP INFO



70g と大迫力ながらも、食べた時の舌ざわりにこだわった自信作!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しています。

34



ぎょうざ

永華 佐野店

富岡町 371-3

TEL 0283-21-5425

SHOP INFO



もちもちの皮の中には、キャベツとニラがたっぷり! 野菜の甘みが感じられ、5個でもサッパリと完食。

37



餃子

おぐら屋

出流原町 993-1

TEL 0283-25-1128

SHOP INFO



野菜たっぷりの餡をもちもちの皮で毎日手包み。愛情もたっぷり詰まった! 皿をラーメンと一緒にぜひ!

40



New

手包み佐野餃子

佐野らーめん 佐よし

吉水町 675-6

TEL 0283-25-8262

SHOP INFO



ほぼ実寸。!



大きめ餃子の ルーツはここにあり!?

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。



1枚1枚手でのしたもちもちの皮で丁寧に包み上げた手作り餃子。粗めに切った野菜が食感のアクセント!

41



佐野餃子

佐野ーめん しまだや
浅沼町 757
TEL 0283-21-0508



生ニンニクを刻んで一度揚げ、旨味だけを残すこだわり! 食感を残すため、塩もみ・粗みじんの2種類のキャベツをMIX。

42



餃子

青竹手打ちラーメン 麺屋貴
赤坂町 960-30
TEL 0283-21-5007



佐野市産や栃木県産の素材を積極的に使用して丁寧に作られた大きな餃子は、ひと口食べると肉汁溢れる!

43



福海楼特製 やき餃子

福海楼
高萩町 652-2
TEL 0283-80-2670



国産野菜たっぷりの大ぶりの手作り餃子は「おいしい焼き方の説明」付きでご家庭でもお店の味を楽しめます。

44



冷凍餃子

らーめん大金
大橋町 3229-7
TEL 0283-23-1989



皮からすべて手作りで、食べた瞬間肉汁じゅわーッと溢れ出すビッグな絶品餃子。

45



手作り餃子

青竹手打ち麺 藤谷
若松町 179 こみやビル 1F
TEL 0283-88-9244



薄い皮で丁寧に包んだ1個 50gの大きな餃子。大きいながらもサクッと噛み切れて食べやすい一品。

46



手包み餃子

ヌードルキッチン ヤキウ
富岡町 1418 キーステーションビル 1-2
TEL 0283-25-8383



ご夫婦で一から手作りの大きな餃子。皮のパリパリ感と餡のなめらかさのバランスが絶妙!

47



※餃子をご注文の方には自家製ラー油をご提供

佐野やつや大餃子

佐野やつや
堀米町 465-1
TEL 0283-24-2755



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。

48



佐野餃子

永華 佐野店
富岡町 371-3
TEL 0283-21-5425



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ひとつ手包みした餃子、クセになる美味しさ!

49



餃子

大和屋
吉水駅前1-2-19
TEL 0283-61-1116



厳選した材料を使用し、皮からすべて手作り。野菜の甘みを活かす製法で旨みを閉じ込めたジューシーなジャンボ餃子。

50



焼き餃子

青竹手打麺 ゆたかや
田島町 161-1
TEL 0283-23-1702



ラーメン屋に来たら当然ラーメン?

いえいえ、常連さんの中にはラーメンは注文せずに餃子(+ビール🍺)だけ楽しむ方も珍しくないとか。

調理方法のレシピ付き!ご家庭でこのクオリティが再現できる感動をお楽しみください。

51



手包み冷凍餃子

ヌードルキッチン ヤキウ
富岡町 1418 キーステーションビル 1-2
TEL 0283-25-8383



佐野黒から揚げ

佐野のソース文化 × あたらしさ

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。



佐野黒から揚げ



いもフライ

いもフライ

佐野のソース文化 × なつかしさ

蒸かしたジャガイモをひと口サイズにカットし、
串に刺し衣をつけて揚げ、フルーティーなソース
をたっぷりかけた、シンプルで素朴ながらも
他では味わえない食べ物。まさに佐野市のソウ
ルフード！お店ごとに少しずつ個性があるので、
ぜひお気に入りの1本を見つけてみてください。

佐野市の水道水は…なんと、すべて地下水！

「佐野と言えば佐野ラーメン！」のイメージが強いかもしれませんが。
おいしいラーメンに欠かせないもの、それは「水」です。実は、佐野のラーメンが美味しい
理由の1つが「佐野の恵まれた水資源」と言われています。
出流原井池を源とする地下水は**日本名水百選**に選ばれており、佐野に移住した人たち
からも「佐野はお水が美味しい」と好評です。
そんな綺麗で美味しいお水から作られた、麺、スープ、コーヒー、地酒など佐野ならではの
美味しい文化が根付いているのです。



名水コーヒー



佐野ラーメン



地酒

電子レンジだけでご自宅でも簡単調理！
学校給食でも提供される、メディア注目の商品。

52



佐野黒から揚げ

合同会社 e 街佐野奉行所
天明町 2707
TEL 070-8580-9696

SHOP INFO



53



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

SHOP INFO



地ソースと、ふんだんに生姜を使った
スックリした味わい特徴！

54



佐野黒から揚げ

ジャムセッション
天神町 797
TEL 070-8553-4714

SHOP INFO



55



黒から揚げ

ラーメン太七
堀米町 42-3
TEL 0283-21-8448

SHOP INFO



しみたソース味+香り+カリカリ食感がクセになる1品。
ラーメンのお供にどうぞ！

独自の黒ダレ（ソース）に漬け込んだ、
コクのあるジューシーな唐揚げ！

56



佐野黒から揚げ

からあげ屋チキン坊 佐野店
石塚町 1024-1
TEL 0283-25-4848

SHOP INFO



57



佐野黒から揚げ

紬 tsumugi
大町 2993-9
TEL 0283-22-1066

SHOP INFO



地ソースとスパイスを使った、カリッとスパイシーな唐揚げ。
子供にも、お酒のおつまみにも◎

カリッ!パリッ!な食感と、
ピリッとするスパイシーさが、ヤミツキになる1品。

58



佐野黒から揚げ カリッパーナ

DREAM TACOS

富岡町 1388 大浦ビル A 号室
TEL 0283-55-5432



59



佐野黒から揚げ

からあげ家 なるねこ

金井上町 2265-6
TEL 0283-88-9208



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!

60



佐野黒から揚げ

和食屋 善が岡

馬門町 1925-10
TEL 0283-23-8080

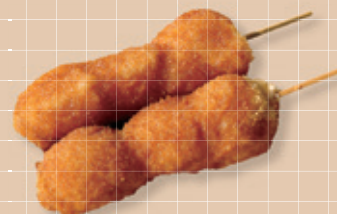


佐野黒から揚げ「御定書」

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

衣が特徴!揚げたてはサクサク、ソースが衣に
染み込みむとモチモチほくほくで、どこか懐かしい味。

61



いもフライ

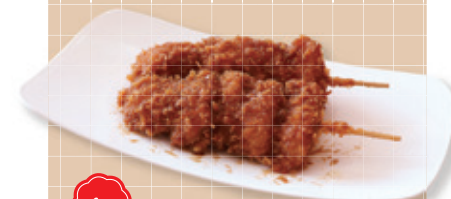
江原商店

高萩町 561-10 / TEL 0283-23-7007



注文を受けてから揚げるので、揚げたての
ソースたっぷり、カリッとアツアツをご提供!

62



※コンソメ、ガーリック、カレー、のり塩もご用意あり!

いもフライ

家族商店

富岡町 1382 IF / TEL 0283-27-1432



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。

63



さのさのセット

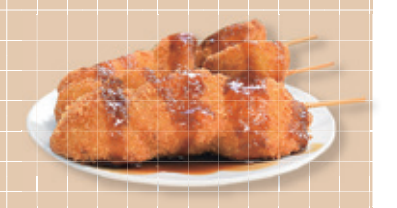
おやつのお店 ぴのや

道の駅どまんかたぬま(吉水町 366-2) / ※キッチンカー



できる限り佐野市産のじゃがいもを使用。
観光客だけでなく、地元の人の憩いの場所。

64



佐野名物 いもフライ

福寿荘売店

出流原町 1264 / TEL 0283-25-0410



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、「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!?



大根は千切りの太さが3種類。そばの上に乗せたり混ぜたりと、食感を楽しめる1品。

65



New

大根そば

あらいや

大町 2991 / TEL 0283-22-0381



SHOP INFO



創業 47 年以上の老舗。千切りにした大根をゆでて、そばと一緒に混ぜて食べる郷土料理。

66



New

大根そば

唐沢そば かさはら

堀米町 2206 / TEL 0283-22-3707



SHOP INFO



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

69



大盛そば 天ぷら

佐野市農林漁家 高齢者センター

仙波町 2445-1 / TEL 0283-86-2918



SHOP INFO



厚めの生地で作ったもちもち食感の耳うどん。
食べる「厄除け」として、佐野市に伝わる郷土料理。

70



耳うどん

野村屋本店

相生町 2819 / TEL 0283-22-0396



SHOP INFO



鴨料理に力を入れているお店。鴨汁のコクと
つま状の大根の清涼感がベストマッチ！

67



New

鴨汁大根そば

手打ちそば さい藤

富岡町 1480 / TEL 0283-22-1112



SHOP INFO



そばのコシと、大根のシャキシャキした食感で
最後までさっぱりとした美味しさが続きます。

68



New

大根そば

和食処 みすゞ

犬伏上町 1918-1 / TEL 0283-24-2783



SHOP INFO



大根そばとは？

大根そばは、明治時代から佐野市内で郷土料理として食べられています。千切りにした大根を蕎麦に加えることで蕎麦の風味が増すとともに、蕎麦の栄養とその吸収を助ける大根と一緒に食べられる美容と健康にとっても良い料理です。



耳うどんとは？

佐野市葛生地区に伝わる郷土料理です。練った小麦粉で作った形が耳の形に似ていることから、「耳うどん」と呼ばれます。耳を食べてしまえば悪い噂を聞かれないことから、一年間の無病息災を祈り、主に正月に食べられていました。



明治 10 年創業。秘伝のタレで煮込んだ油揚げを使ったいなり寿司は、市民に永く愛されている味。

71



のりあげ玉子寿司

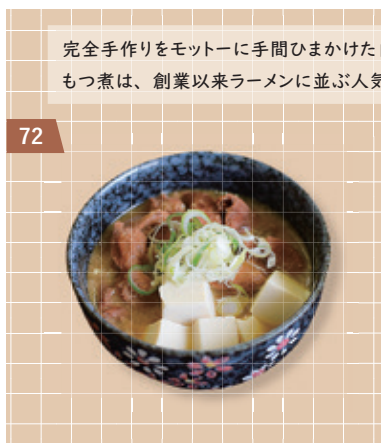
ふみきり寿司

若松町 634 / TEL 0283-22-0603



SHOP INFO





もつ煮

北むら食堂

田沼町 703-3 / TEL 0283-62-1722



SHOP INFO



もつ煮

山賊ラーメン さくら

堀米町 3929-9 / TEL 0283-85-9655



SHOP INFO



もつ焼き

ラーメン太七

堀米町 42-3 / TEL 0283-21-8448



SHOP INFO



佐野市の情報
どこで知れる？

佐野市広報ブランド推進課が更新♪
さのブランドや佐野の素敵な景色や
グルメ情報をお届けしています。

キラッと☆
【佐野市公式】
今日、佐野で達いました。
@sanocity_pr2

ゆるっと！
【佐野市】さのNAVI
@sanomaru_news

右ページ掲載の「出流原弁天池」の写真は、
上記インスタの#sanotabi投稿企画で日頃
よりご協力いただいている方たちが提供して
くださったお写真です(*^-^*)

Thank You!



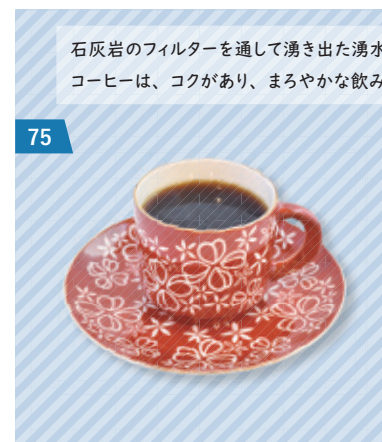
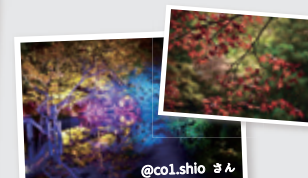
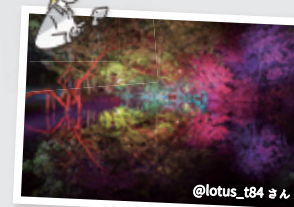
古生層石灰岩の亀裂から地下水が湧き出ている池。水温は16度で、
[日本名水百選]に選ばれている
澄んだ美味しい水です。
透明度が高く、鯉が空を飛んでいる
ようにも見えることから

ジブリの世界
新木のモ木の池

と呼ばれることもあります。

佐野駅から車で約20分

紅葉の時期にはライトアップされて
幻想的な風景になることも…。



名水コーヒー

ホテル 乃館

出流原町 1262 / TEL 0283-25-0228



SHOP INFO



名水コーヒー

蔵和紙カフェ カクニ

本町 2763 / TEL 0283-22-0261



SHOP INFO



77



味噌が隠し味!北海道産の小豆でつくった餡と、秘伝の皮が一体となった唯一無二の商品。

味噌まんじゅう

味噌まんじゅう 新井屋

吉水町 1124-1
TEL 0283-85-8110



78



100%国産の上新粉と北海道産の小豆を使用。
ピンク・黄色・緑で色付けし、可愛らしいお花を表現。

しんこまんじゅう

御菓子処 太田屋

田沼町 731
TEL 0283-62-0122



79



無添加にこだわり、涼しい時季だけ出会える貴重な味。

しんこまんじゅう

菊本屋製菓店

山越町 65
TEL 0283-62-1841



80

New



自社の天明鋳物の金型を使って焼いた「さのまる」の形をしたたい焼き風の可愛いお菓子。

さのまる焼

栗崎鋳工所

亀井町 2618
TEL 0283-22-0952

イベント等にて
キッチンカーで
販売

81



低添加物にこだわり、素材そのものを超える美味しさを追求!とちおとめは地元産を使用。

さのまるとちおとめ

SaicheZ FROZEN YOGURT

赤坂町 952-30
TEL 080-3211-0141



82



チーズケーキのような味わいが特徴!
ノンアルコール製品なのでお子様にも安心。

甘酒ソフトクリーム

第一酒造

田島町 488
TEL 0283-22-0001



83



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。

カンロ

中内商会

寺中町 2210
TEL 0283-22-1318



84

New



地元で人気のブランド卵「寿宝卵」を使ったしつとり甘く、フワフワな食感を楽しめるパンケーキ。

パンケーキ (メイプルクリーム)

Hanako Cafe

若宮上町 5-12
TEL 0283-21-5483

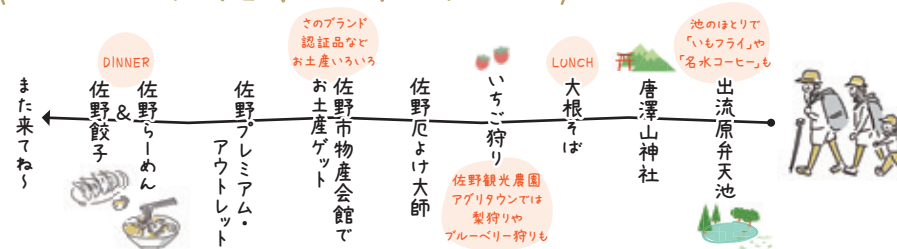


しんこまんじゅうとは?

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あ」といわず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。

さのブランド&佐野名所めぐり 1日モデルコース



ふくよかな香りとまろやかな味わいの中に、
原酒ならではのコクが。広く愛飲されている看板商品。

85



特別純米原酒 みがき竹皮包み 720ml

第一酒造

田島町 488

TEL 0283-22-0001

SHOP INFO



「あったかごはんでめっちゃ美味しい!」がコンセプトの
細切り生姜を甘辛く風味豊かに仕上げた一品。

87



元祖おかずしょうが

遠藤食品

下彦間町 697

TEL 0283-65-1111

SHOP INFO



表面の朱の色は、塗装ではなく素材を焼くことによって色付いたもの。
佐野市の銘物ならではの、個性と気品あふれる一品。

89



朱銅花瓶

栗崎鑄工所

亀井町 2618

TEL 0283-22-0952

SHOP INFO



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。

86



ミツハフルーツソース

早川食品

田島町 168-1

TEL 0283-22-0905

SHOP INFO



昔ながらの自然乾燥で製造した乾麺。
贈答用として人気のお蕎麦。

88



仙波そば詰合せ

仙波そば

葛生西 2-2-33

TEL 0283-85-2426

SHOP INFO



天明鑄物とは？

佐野市は実に千年以上も前から鑄物の産地として知られ、かつて天明と呼ばれていたこの地で作られた鑄物を天明鑄物といいます。天明鑄物が有名になったのは茶の湯が流行した安土桃山時代。茶人に大いに好まれ、「西の芦屋、東の天明」として天下にその名を知られました。現在でもその技術は受け継がれています。



直売所にて生産者と顔を合わせて、
旬な品種について話を聞かしくも。

90



※佐野のほほえ実、いろいろな品種を含む佐野で取れた梨の総称。

佐野のほほえ実

JA佐野 果樹部会

飯田町 331

TEL 0283-24-3713

SHOP INFO



ほのかな苦みと甘み、
旨味がある栄養豊富な佐野市の伝統野菜。

91



かき菜

JA 佐野 かき菜部会

金吹町 2351

TEL 0283-23-9992

SHOP INFO



王道のと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「とちあいか」も登場。

92



いちご

JA 佐野 苺部会

金吹町 2351

TEL 0283-23-9992

SHOP INFO



トライした商品に ☒ を入れてみよう!

- | | |
|---|--|
| ☐ 01 青竹手打ち 中華そば | ☐ 47 佐野やつや大餃子 |
| ☐ 02 ラーメン | ☐ 48 佐野餃子 |
| ☐ 03 醤油ラーメン | ☐ 49 餃子 |
| ☐ 04 ラーメン | ☐ 50 焼き餃子 |
| ☐ 05 ラーメン | ☐ 51 手包み冷凍餃子 |
| ☐ 06 らーめん | ☐ 52 佐野黒から揚げ |
| ☐ 07 ラーメン | ☐ 53 佐野黒から揚げ |
| ☐ 08 佐野ラーメン | ☐ 54 佐野黒から揚げ |
| ☐ 09 手打ち味玉ラーメン | ☐ 55 黒から揚げ |
| ☐ 10 山椒佐野ラーメン | ☐ 56 佐野黒から揚げ |
| ☐ 11 醤油らーめん 琥 | ☐ 57 佐野黒から揚げ |
| ☐ 12 ラーメン | ☐ 58 佐野黒から揚げ カリッパバー |
| ☐ 13 青竹手打ち 佐野らーめん | ☐ 59 佐野黒から揚げ |
| ☐ 14 中華そば | ☐ 60 佐野黒から揚げ |
| ☐ 15 佐野らーめん | ☐ 61 いもフライ |
| ☐ 16 ラーメン | ☐ 62 イモフライ |
| ☐ 17 手打ラーメン | ☐ 63 さのさのセット |
| ☐ 18 ラーメン | ☐ 64 佐野名物 いもフライ |
| ☐ 19 ごまらーめん | ☐ 65 大根そば |
| ☐ 20 塩ラーメン | ☐ 66 大根そば |
| ☐ 21 にこいちラーメン | ☐ 67 鴨汁大根そば |
| ☐ 22 潮らーめん | ☐ 68 大根そば |
| ☐ 23 佐野スタらーめん | ☐ 69 大盛そば 天ぷら |
| ☐ 24 青ねぎラーメン | ☐ 70 耳うどん |
| ☐ 25 塩レモンラーメン | ☐ 71 のりあげ玉子寿司 |
| ☐ 26 冷凍らーめん | ☐ 72 もつ煮 |
| ☐ 27 さのっ子ラーメン | ☐ 73 もつ煮 |
| ☐ 28 つるり青竹打ち45秒生ラーメン | ☐ 74 もつ焼き |
| ☐ 29 生ラーメン | ☐ 75 名水コーヒー |
| ☐ 30 お土産生ラーメン(3食入り) | ☐ 76 名水コーヒー |
| ☐ 31 麵の城山 佐野生ラーメン | ☐ 77 味噌まんじゅう |
| ☐ 32 餃子 | ☐ 78 しんこまんじゅう |
| ☐ 33 餃子 | ☐ 79 しんこまんじゅう |
| ☐ 34 ぎょうぎ | ☐ 80 さのまる焼 |
| ☐ 35 焼餃子 | ☐ 81 さのまるとちおとめ |
| ☐ 36 餃子 | ☐ 82 甘酒ソフトクリーム |
| ☐ 37 餃子 | ☐ 83 カンロ |
| ☐ 38 餃子 | ☐ 84 パンケーキ (メイプルクリーム) |
| ☐ 39 佐野餃子 | ☐ 85 特別純米原酒 みがき竹皮包み 720ml |
| ☐ 40 手包み佐野餃子 | ☐ 86 ミツハフルーツソース |
| ☐ 41 佐野餃子 | ☐ 87 元祖おかずしょうが |
| ☐ 42 餃子 | ☐ 88 仙波そば詰合せ |
| ☐ 43 福海楼特製 やき餃子 | ☐ 89 朱銅花瓶 |
| ☐ 44 冷凍餃子 | ☐ 90 佐野のほほえ実 |
| ☐ 45 手作り餃子 | ☐ 91 かき菜 |
| ☐ 46 手包み餃子 | ☐ 92 いちご |

Sano Brand Area Map

