



波照間産の黒糖で作ったオリジナルシロップをかけて。黒糖の素朴な甘みで美味

黒みつ700円(税別)



①定番と、旬の果物や野菜を使った季節がわりのシロップも登場
②店内には昔のかき氷機や器を展示している

店主 宇田川和孝さん

熊谷の地下水から作る純氷を使用。氷の温度管理とシロップとの相性にこだわり、ふわふわとして口溶けのいいかき氷を1年を通じて提供しています。

行列ができるかき氷の有名店

慈げん

じげん

全国に知られるかき氷の専門店。ほろりととろけるかき氷が評判だ。シロップは定番と季節がわりと合わせ十数種類揃う。カレー味などの創作かき氷もお試しあれ。

☎048-526-1719 (繁忙期は電話対応できない場合もあり)
🕒11:30～18:00(売り切れ次第閉店)
📍不定休 📺なし
📍熊谷市仲町45
📍JR熊谷駅から徒歩23分
MAP P.22 B-1

夏限定の大人のブルーハワイ780円(税別)



市民のココがおすすめ

雪の日でも行列ができる、こだわりのかき氷の店。かき氷というよりはスイーツ、ドルチェのよう。



オーナーシェフ 松岡洋輔さん

お酒を飲むときに、バゲットだけでおつまみになるパンをコンセプトにしているので、パンの味は強めにしています。



生地を折る回数を減らし、1つの層を厚くすることでサクサクにした一番人気のクロワッサン160円。食べきりサイズのバゲット240円、お酒に合うフーガス360円

ワインと一緒に味わいたくなるパン

boulangerie Matsuoka

ブーランジュリー マツオカ

パリの街角にあるような雰囲気のあるブーランジュリー。ハード系を中心に45種類ほどのパンが並ぶ。市内出身のオーナーシェフが焼くパンは、東京など有名なレストランのパン職人を経た経験が生きた、確かな味が評判。

☎048-524-6212 🕒9:00～19:00(売り切れ次第閉店) 📺月曜、不定休 📺なし
📍熊谷市宮町2-180 📍JR熊谷駅から徒歩8分
MAP P.22 C-2

若き匠が生み出す美しい上生菓子

御菓子司 花扇

おかしつかさはなおうぎ

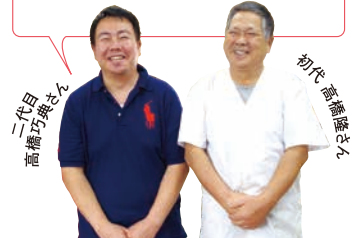
数々のラグビー銘菓(→P.21)を生んだ父・隆さんと、全国和菓子協会優秀和菓子職に認定されている息子・巧典さんの親子鷹が腕を振るう和菓子処。月に2回開催している和菓子教室も好評だ。

☎048-526-0121 🕒10:00～18:00
📺月曜 📺4台
📍熊谷市中西3-15-15 📍JR熊谷駅から徒歩5分
MAP P.22 D-1

濃茶用の上品な主(おも)菓子は1個230円。菊の花だけで30種類もあるというから驚きだ



開店当初から、来店いただいたお客様には必ずお茶とお菓子でおもてなしをさせていただいています。国産原料にこだわった“本物”の味をご堪能ください。



二代目 高橋巧典さん

初代 高橋隆さん

オーナー 植木昌彦さん

「一番人気のオレンジピールは、苦みのあるオレンジの皮を食べやすいように、ホワイトチョコをつけて甘みを加え、ダークチョコでコーティングしています。」



オレンジピール(小袋)238円。カシスやアールグレイなどボンボンショコラは1個184円

とろけるような上質ショコラを堪能

ショコラティエ・アヌーク

国内ではチョコレート専門店が珍しかった2005年にオープン。温度と湿度管理を徹底し、上質なチョコレートを使用した、口どけのいいショコラが30～40種類揃う。サロンではチョコレートドリンクも味わえる。

☎048-521-3755 🕒10:00～20:00
📺水曜 📺なし
📍熊谷市筑波3-172 📍JR熊谷駅から徒歩3分
MAP P.22 C-3



あつさり塩ら〜めん(ねぎ油入り) 730円

白ワインを隠し味に使った塩ダレのスープはやさしい味わい。1～2日寝かせたチャーシューも絶品

市民のココがおすすめ

若者に人気のラーメン店。すべてのメニューにハズレがない!

中学生の時から客としてこの店に通っていました。大将の人柄に魅かれて、ここで働いています。青トウガラシを入れた「青鬼」700円もおすすめです。



スタッフ 堀越亮さん

旨みの詰まったスープで味わう

きくちひろき

店主の菊池広記さんの名が店名のラーメン店。豚足や丸鶏、スルメなど数種類をじっくり煮込んで取っただしに、風味がいい落花生油などを加えた奥深いスープが堪能できる。醤油ら〜めんも人気。

☎048-522-9899 🕒11:00～14:00(LO13:50)、17:00～21:00(LO20:50、スープと麺がなくなり次第閉店)
📺水曜 📺なし 📍熊谷市本町2-125
📍JR熊谷駅から徒歩7分 MAP P.22 B-2



天井は竹組み、イスは土管、ランプシェードにブリキのバケツなどワイルドな店内。手作りだそう



元祖 一条流がこんこ本家直系分家として2002年に開業

備長炭の熱気で食欲&テンションがUP!



ピリ辛の特製ダレは、味噌をベースに酢や唐辛子など15種類をブレンドしています。



店主 加藤作二さん



昭和レトロな店内。うちわの貸し出しがあるのもユニーク

秘伝のタレが絶品の炭火焼きホルモン

水よし 本店

みずよしほんてん

モクモクと立ち上る煙がトレードマークの名物ホルモン焼店。大ぶりのモツは臭みが一切なくて食べやすく、カシラもやわらかで美味。コストパフォーマンス抜群で、リピーターが多いのも納得だ。

☎048-525-8929 🕒11:30～22:00(LO21:30) 📺火曜 📺4台
📍熊谷市星川1-13 📍JR熊谷駅から徒歩5分
MAP P.22 B-2



2016年に新店舗に移転。県産彩で作った特注の丸太椅子がある

熊谷は本州一の小麦の産地。野菜やしょうゆなども地元食材でまかなえる豊かな土地です。



福島和彦さん
熊谷市



肉汁うどん 並盛 750円

肉汁うどんは埼玉のブランド豚、彩の国黒豚を使用。妻沼しょうゆ、ねぎなど地元食材が集結

熊谷産小麦粉100%で打つ!

元祖 熊谷うどん 福福

がんそくまがやうどんふくふく

「本物のうどん」を追究する店主が、熊谷育ちの小麦、あやひかりのみを使って麺を手打ち。つゆは利尻昆布、枕崎の本枯れぶし、瀬戸内の伊吹島産いりこなど全国から集めた極上食材でだしをとる。

☎048-589-2900 🕒11:00～18:00(売り切れ次第閉店) 📺月曜 📺10台
📍熊谷市妻沼1861-2 1F 📍JR熊谷駅から徒歩10分 西小泉駅・妻沼聖天前行きで26分、妻沼聖天前下車、徒歩10分
MAP P.23 C-1