

3 いちご工房 木村屋

所在地 恩閑320
☎080-5416-9674

◆期間/1月上旬～5月末日 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・金曜日 ◆料金/大人(小学生以上)1,800円、小人(3歳以上)1,200円 *30分食べ放題

2 やまちゃんふぁーむ 「いちご畑」

所在地 恩閑新田111
☎070-5020-9250

◆期間/12月下旬～5月下旬 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・金曜日 ◆料金/大人(小学生以上)2,200円、小学生以上1,800円、小人(4歳以上)1,200円 *60分食べ放題

1 いちご工房 ひらかた

所在地 平方1685
☎080-5491-0015

◆期間/12月中旬～5月末日 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・金曜日 ◆料金/大人(小学生以上)1,800円、小人(3歳以上)1,200円 *30分食べ放題

4 ストロベリーガーデン おぎしま

所在地 小曾川294
☎080-5443-1583

◆期間/1月上旬～6月上旬 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・金曜日 ◆料金/大人(小学生以上)1,900円、小人(3歳以上)1,000円 *30分食べ放題

5 いちご園 ラフレーズ

所在地 花田1-2-6
☎080-7033-0657

◆期間/1月上旬～6月上旬 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・火曜日 ◆料金/大人(小学生以上)2,000円、小人(3歳以上)1,200円 *30分食べ放題

6 越谷いちご 須賀農園

所在地 増林1040
(カーナビで検索する場合は、増林3786)
☎973-7815

◆期間/1月上旬～5月末日 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・火曜日 ◆料金/大人(小学生以上)2,000円、小人(3歳以上)1,200円 *30分食べ放題

7 越谷 ストロベリー

所在地 相模町2-299
☎090-6936-2595

◆期間/1月中旬～5月末日 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・火曜日 ◆料金/大人(小学生以上)1,900円、小人(3歳以上)1,400円 *30分食べ放題

越谷いちごタウン だけじゃない! いちご観光農園

*時期により料金が変わります

8 せんびき 千足いちご園

所在地 東町5-340
(カーナビで検索する場合は、東町5-349)
☎070-6431-1115

◆期間/12月下旬～6月上旬 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・金曜日 ◆料金/大人(小学生以上)1,900円、小人(3歳以上)1,300円 *30分食べ放題

9 エイチエムビー HMP ベリーファーム

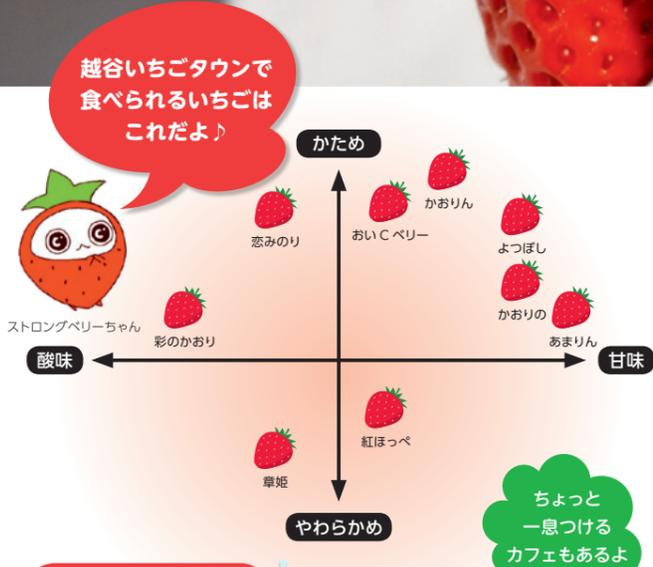
所在地 北後谷556-1
(カーナビで検索する場合は、北後谷579)
☎070-5542-6593

◆期間/1月5日～6月上旬 ◆時間/午前10時から(いちごが無くなりしだい終了) ◆定休日/月曜・金曜日 ◆料金/大人(小学生以上)2,000円、小人(4歳以上)1,500円 *30分食べ放題



トピック
冬に輝く赤い宝石
越谷産いちごを
食べよう!

赤く輝く宝石のように、いちごがおいしく実る季節がやってきました。今号では、いちご狩りが楽しめるスポットや、いちごをぜいたくに使用した魅力的なスイーツを紹介します。
*表示金額は、すべて税込みです。
(問合せ) 農業技術センター ☎969910120



カフェスタンド

いちごスムージー 500円

ストロベリーテラス

かわいい写真が撮れるよ!

いちごの帽子をかぶるイオンチアーズクラブの子どもたち

*市では、イオン㈱との地域連携協定により、小学生を対象としたイオンチアーズクラブの皆さんにいちごの栽培が体験できる環境を提供しています

約2ヘクタールの広大ないちご狩り園
越谷いちごタウン

- 〈所在地〉 増森 1-41
- 〈開園期間〉 令和2年(2020年)1月3日(金)～5月31日(日)
- 〈開園時間〉 午前10時から(予約した方優先。いちごが無くなりしだい終了)
- 〈休園日〉 1月3日～2月29日…月曜・金曜日(1月3日は開園) 3月1日～4月30日…月曜日 5月1日以降…無休(ただし、臨時休園あり)
- 〈料金〉 大人(小学生以上):2,200円、小人(3歳以上):1,200円 *45分間食べ放題 *時期により料金が変わります
- 〈交通機関〉 東武スカイツリーライン越谷駅東口から朝日バスの「増林地区センター」行きのバスで「増林地区センター」下車、徒歩約5分
- 〈予約方法〉 右記の二次元コードから越谷いちごタウンのホームページにアクセスし、予約できます
- 〈問合せ〉 越谷いちごタウン ☎965-1514



越谷いちごタウン



ケーキとコーヒーの店 バイカール コゲツ
『フルーツ貼り付け盛りケーキ(左)』『苺のタルト(右)』

「フルーツ貼り付け盛りケーキ」は、越谷産いちごの香りと甘みを存分に味わえるコゲツのオリジナルケーキです。クリスマス期間中は販売していません。
 *越谷産いちごの入荷が無いときは販売していません

〈所在地〉 南町 3-10-30
 〈営業時間〉 10:00 ~ 20:00
 〈定休日〉 水曜日
 〈価格〉 4,104円~(左)、3,240円(右)。
 いずれも 5号サイズ
 〈問合せ〉 ☎ 987-6252



ガーヤちゃんの蔵屋敷『いちご雪』

「いちご雪」は、“旬感凍結”した越谷産いちごを丸ごと削り出し、雪のような新食感が味わえるスイーツです。

〈所在地〉 弥生町 505-2
 〈営業時間〉 9:30 ~ 19:30
 (いちご雪を販売している蔵かぶさは10:00~)
 〈定休日〉 月2回、年末年始
 〈価格〉 539円
 〈問合せ〉 ☎ 940-5550



ストロベリーガーデンおぎしま
『いちごサイダー』

「いちごサイダー」は、越谷産いちごのほのかな甘みと香りが炭酸とともに鼻から抜ける、すっきりとした炭酸飲料です。
 *ラベルは異なりますが、中身は同じです

〈販売場所〉 ストロベリーガーデンおぎしま、越谷いちごタウン、グリーン・マルシェ
 〈価格〉 330円 (250ml)
 〈問合せ〉 ストロベリーガーデンおぎしま ☎ 080-5443-1583
 越谷いちごタウン ☎ 965-1514
 グリーン・マルシェ ☎ 963-3003



(株)パティスリー・ビズ・ショコラ『スペシャルショートケーキ』

「スペシャルショートケーキ」は、ふわふわでしっとりしたスポンジに越谷産いちごの香りがよく合う一品です。
 *越谷産いちごの使用は12月~5月

〈所在地〉 新越谷 2-13-4
 〈営業時間〉 11:00 ~ 19:00
 〈定休日〉 火曜・水曜日
 〈価格〉 390円
 〈問合せ〉 ☎ 989-0141



パティスリー・カペル
『こしがや苺いち笑(左)』『越谷いちごの森(右)』

「こしがや苺いち笑」は、越谷産いちごのバタークリームを使用したダックワーズ。「越谷いちごの森」は、シナモン生地で越谷産いちごのジャムをはさんだ焼き菓子です。

〈所在地〉 東越谷 9-2-2
 〈営業時間〉 10:00 ~ 19:00
 (6月~9月は9:00 ~ 19:00)
 〈定休日〉 月曜日
 〈価格〉 いずれも172円
 〈問合せ〉 ☎ 965-1100



地場野菜イタリアン カポナータ
『苺のかけジャム(左)』『越谷産苺のパウンドケーキ(右)』

「苺のかけジャム」は、ドレッシングのようにかけて使う新感覚のジャムです。その「苺のかけジャム」を使用した「越谷産苺のパウンドケーキ」は、カポナータの新商品です。

〈所在地〉 東越谷 6-24-3
 〈営業時間〉 11:30 ~ 15:00、18:00 ~ 22:00
 〈定休日〉 水曜日
 〈価格〉 550円~(左)、1,600円(右)
 〈問合せ〉 ☎ 967-0077



スマートフォンアプリのLINEを
ストロングベリーちゃんの
スタンプで飾ろう

越谷市農業団体連合会観光農園部会では、観光農園を多くの人に知ってもらおうと、越谷産いちごのPRキャラクター「ストロングベリーちゃん」のLINEスタンプを販売しています。

〈販売価格〉 120円 (40種類のスタンプが使用できます)
 〈購入方法〉 下記の二次元コードからアクセスし、購入できます。



〈問合せ〉 農業技術センター
 ☎ 969-0120

お家で
作れる!!

冷凍いちごを使った
簡単レシピ「スムージー」
 冷凍いちご、氷、牛乳、砂糖をミキサーに入れます。冷凍いちごが細かくなりすぎない程度に混ぜて完成です。



冷凍いちご

〈所在地〉 グリーン・マルシェ・増林 2の66、グリーン・マルシェ 2号店：七左町7の209の4
 〈営業時間〉 午前9時30分~午後5時
 〈定休日〉 毎週水曜日、年末年始ほか
 〈問合せ〉 グリーン・マルシェ ☎ 963-3003、
 グリーン・マルシェ2号店 ☎ 972-4566



増林にあるグリーン・マルシェ

◆**グリーン・マルシェ/グリーン・マルシェ2号店**
 12月中旬になると、越谷産いちごが店頭に並び始め、越谷産いちごを買いたい求めている方にぜひお越しください。
 また、いちごのおいしさが一年中味わえる冷凍いちごも人気です。

越谷産いちごが買えるお店

質問1 いちごが最もおいしくなるのはいつごろ?
 いちごは、花が咲いてから赤く実るまでの期間が30日を超えると甘くなる果物です。品種によって異なりますが、赤く熟すには、日中の積算温度が500度~550度必要なので、寒くなる1月下旬~3月上旬がいちごのおいしさを最大限楽しめる時期です。

質問2 おいしいいちごの見分け方は?
 品種にもよりますが、縦長で丸い真っ赤ないちごは、品種ごとの甘味や酸味などのよさを感じることができません。

質問3 石塚さん 質問3 いちごのおいしい食べ方は?
 先端の方が甘いので、へた側から食べた方がおすすめといわれています。ですが、私としては、赤い先端の部分から食べて、いちごの甘さのインパクトを感じてほしいです。

質問4 荻島さん 質問4 どうすればいちごをつまみくみ摘めるの?
 人差し指と中指でへたの上の部分をつまみ、上方向にひねると簡単に摘むことができます。

いちご農家さんに聞いた
いちごの豆知識

越谷市農業団体連合会
 観光農園部会
 会長 石塚由将さん

株越谷いちごタウン
 代表取締役 荻島元治さん