

粋なCOEDOビール・販売中。

眼をひくパッケージの「時鐘江戸俵」（ときのかねえどのおもかげ）。「快晴」「夕暮」の2パターン。

ネーミングも江戸文化を彷彿させる。パステル調の色合いといい小江戸みやげが一つ増えた。

らーめん五葉 8日9日10日は 500円ラーメン

川越醤油を使った人気らーめん店。川越東口店 ふじみ野 上福岡で店舗展開。開店9周年を記念して9月8日（金）9日（土）10日（日）はワンコイン・500円で醤油 塩、のいずれも味も楽しめる。

行列覚悟でどうぞ！

門前カップグルメラリーはじまる（川越 立門前）

「たつもんぜんde食いもんぜん」のキャッチコピーで、ただいま川越蓮馨寺から東に伸びる立門前通りの商店が「グルメスタンプラリー」を15日まで開催している。（昭和の街のイベント9日10日はお休み）

14店舗のカップグルメを購入するとスタンプが押印される。そのスタンプ7個で200円、14個で500円の金券。この金券の使用期限は15日であるが、カップグルメを楽しむ良い機会だ。

ぜひ、お試しを！

この夏 イチオシ！ 川越グルメ・ 「かき氷 雪輪」

この暑さ・・・いつまで続くのか～とにかく熱中症対策は必須。

キラキラ太陽のもと、食したいのは「かき氷」。あわてて食べると頭がキーン。シロップでお口回りが真っ赤。その「かき氷」。長瀬にいくとおいしいかき氷が食べられるという話を聞いて、暑い中行列して、蚊にさされながら阿左美冷蔵の「かき氷」を楽しんだ人も多いはず。

その「阿左美冷蔵のかき氷」を上回るクオリティの高いかき氷店が川越にオープンした。

大正浪漫夢通り商店街、スガ人形店の店内でそのかき氷は販売されている。

「ふわとろ氷」「絶品シロップ」「清潔で虫のいない店内」（当然だ、高級なお人形さんが並んでいる）。

最高の空間で夏のひとときを！

おいしいCOEDO生ビールも飲める。

見事な暖簾の文字は矢部澄翔先生の作品。「また行きたい」というお店が川越に増えた。

「雪輪」定休日は水曜 木曜。

オンライン上で評判「こりゃやばい」 が川越に上陸

イタリア料理研究家 声楽家の田中利幸さんが開発した「こりゃやばい」。20日（土） 21日（日）小江戸蔵里で12時から17時までイベント販売される。

健康長寿の徳之島の食材（キハダマグロ・青パパイヤ・野生みかん・黒糖 天然塩）をベースに淡路島の玉ねぎと埼玉の古代米を合わせた「こりゃやばい」。そのままでも、薬味としても、隠し味にも、ソースの下味にと、まさに万能調味料。

田中さんは2022革新ビジネスアワードで優秀賞を受賞されたアイデアマン。

その田中さんが自ら商品説明をする小江戸蔵里イベントは楽しみ。そして、コロナ禍によって疲弊したカラダには「良いもの」を！ぜひお試しを。

春はもうすぐ 蓮馨寺でワインフェスタ 25日26日

気温の急上昇で15日には桜開花か？との報道も。

川越では春まつりが開催されるが、25日26日蓮馨寺では「小江戸と桜と和のワインFesta」が開催される。

イベント企画会社「ワンウェイ」創立40周年のチャリティーイベント。

ワインなどのアルコール以外にも川越のグルメも出店。

春爛漫の川越をたのしめるイベントだ。

くわしいことは下記のホームページへ

<http://event.creativepower.co.jp>

第1回 コエド芋パーク 開催 2月11日12日

お芋の聖地川越で第1回コエド芋パークを開催する。場所は蓮馨寺（糸原恒久住職）。

川越の食文化 歴史に触れる食農イベント。

当日は九里よりうまい十三里（江戸から13里離れた川越にちなんでサツマイモはこう呼ばれた。栗と九里をかけているのがしゃれている。）サツマイモをはじめウインナー・ハンバーガー・コーヒーなど川越の名店が集結する。

ステージコーナーも充実。民謡歌姫 美郷あやめさん（小江戸蔵里伝統和芸鑑賞会でダントツの集客ナンバー1）も登壇する。（12日 15時15分から）

セブンイレブンで買える 川越山田園のさつまいもスイーツ 今月末まで

さつまいもハイシーズン。川越の山田園（山田哲也代表）とセブンイレブンは川越市制施行百周年を記念して「さつまいもおこわ」「カンノー口」をコラボレーションした。山田園のおいしいベニアズマを使用したカンノー口は格別の味わい。口の中にひろがる甘いさつまいも風味は「さすが、山田園」だ。

販売は今月末まで・・・川越市 ふじみ野市 三芳町のセブンイレブンで購入可能。

川越自慢のさつまいもと川越百周年のPRにベストマッチのコラボレーションだ。

野菜寿司を食べて元気に さいたま市 日進 山水で

埼玉県鮪商生活衛生同業組合理事長 関根利明氏が経営するさいたま市日進駅前寿司割烹「山水」で『埼玉前野菜すし』セミナーが開催された。江戸前に対して埼玉前。埼玉県は武蔵野大地を擁し、野菜の宝庫。寿司ネタを野菜にすることによって無病百菜 免疫力アップが図れるという。現在、この山水のほか県内では10店舗が野菜寿司を提供。

当日はワインソムリエ大江弘明氏から「ワインとすし・和食のペアリング」についても講義があった。「野菜の繊細な味わいを損なわないワイン選び・相性は白 甲州ワインが抜群。味の仕上げが味噌やバルサミコ酢という場合は軽めの赤。苦味が売りのパプリカ寿司であれば赤の軽いものからミディアムボディまで。万能なのがシャンパーニュをはじめとするブリュットなどのスパークリングワイン（泡もの）」と大江氏。

関根理事長はすべての地上波放送局に出演。その数は33本。「野菜寿司に携わって20年近く。アメリカ・ヨーロッパからも問い合わせがある。免疫力アップ、血圧を下げるなど体によいことばかり。埼玉前野菜寿司を食べて元気になりましょう」関根理事長のパワフルな声が響いた。

茶摘み体験できるチャンス！12日（日） 狭山で。

色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす。日本三大銘茶の一つが狭山茶。

このたび、狭山の奥富園さんで茶摘みとおいしいお茶を味わうツアーが開催する。

プロデュースは小江戸川越観光大使の阿里耶さん。阿里耶さんはサザンオールスター

ズのバックダンサーを経て、現在は司会業や、ツアー企画、イベントプロモーションなどマルチな活躍。

今回の茶摘み体験も残数残りわずか・・・ぜひ、お早目に。

日時 6月12日(日) 10時から11時半 参加費8000円 詳しいことは画像QRコードやフェイスブックのイベントページで。