

恵まれた環境と人々の手間ひまによって  
数々の美味しいものが生み出されています。  
中でも黒大豆「どらまめ」は絶品。ぜひ、ご賞味あれ。  
そのほかにもいろいろ、多彩な特産品をご紹介します。



# 栄町の 美味しいもの 図鑑

## 黒大豆「どらまめ」

栄町の黒大豆は、粒が大きいことが特徴で煮豆用として高い評価を得ている。  
枝豆としても独特の風味と甘みがある。黒大豆は、健康に大変良いとされる  
食品。まず、「栄町の美味しいもの図鑑」では、そんな黒大豆の加工品を紹介。

## ■ どらまめ味噌

栄町産黒大豆100%を使用した味噌。どらまめ味噌田楽や、  
どらまめ味噌仕立てのとん汁などとして、町のイベントでも  
振る舞われている。



## ■ 黒煮豆

粒が大きく独特の甘みを持つどらまめは、煮豆に最適。  
手間ひまかけて煮た、黒煮豆をお土産にどうぞ。





# 黒大豆焼酎

## 「どらまむすこ」

どらまめを原料とした焼酎。味はまろやかで癖がなく、飲みやすいのが特徴。



# どらまめソフトクリーム

どらまめきな粉を使用したソフトクリームは、きな粉のやさしい風味から多くのファンを持つ。



# どらまめ甘納豆

どらまめの甘納豆は、お茶請けにおすすめ。ほぐすと甘みで好評を得ている。



# ドラムアイス

どらまめを使用したアイスクリーム。黒豆のほのかな香りと甘さで、飽きのこないおいしさ。





## ■ どりまめきな粉

どりまめきな粉に加工。そのまま販売されているほか、ドラムロールなどのお菓子にも活用されている。



どりまめきな粉で作ったシフォンケーキ



## ■ ドラムロール

栄町産コシヒカリの米粉と小麦粉、どりまめきな粉をブレンドしたロールケーキ。栄町でしか味わえない和スイーツ。



## ■ 黒豆の生カステラ

「あなたが選ぶ!栄町特産品スイーツグランプリ」で優勝した金田屋の生カステラ。しっとりした食感が魅力。

黒大豆「どりまめ」の絶品お菓子が  
まだまだこんなに。

## ■ コシヒカリ

利根川と印旛沼にはさまれた肥沃な水田地帯が広がる栄町。この地で育まれた米は、味がよく良質。栄町産のコシヒカリをぜひ味わってほしい。



大地と太陽、清らかな水に育まれた栄町の米は、自慢の逸品。



# 栄の米





栄町の  
豊かな自然が  
生んだ味です。



## ■ うなぎの蒲焼き

利根川で採れる天然うなぎの蒲焼きは、味、香り、厚みと柔らかさのバランスが絶品。あっさりとした伝統のたれで召し上がれ。



## ■ ざこ 雑魚

佃煮の原点、川の小魚を甘辛く煮て、雑魚独特のほろ苦さを残し仕上げました。独特の苦味が酒の肴にぴったりです。



## ■ ザリガニ

生きたままのアメリカザリガニをそのまま塩ゆでします。身は小さめですが、普通のエビより甘みとうま味が強いのが特徴です。

## ■ 米粉

ケーキやパンなど幅広く活用できる米粉。  
栄町産のコシヒカリを使用している。



## ■ せんべい

栄町産のコシヒカリを使用してつくられたおせんべいは、シンプルな醤油味ながら、あきの来ないところが人気。揚げや焼きなど、バリエーションも豊富。



# イチジク ジャムロール

イチジクをジャムに加工。  
そのジャムをロールケーキとして販売している。



## 生ピーナッツ

味噌ピーナッツにしたり、砂糖にまぶしたり好きな方法で  
召し上がれ。



## 最中

銘菓「大鷲の宮最中」で知られる。春月堂で販売。

## くず餅

名代倉右衛門商店のくず餅は約 100 年にわたる歴史を  
持つ逸品。完全手作りで、保存料、添加物は一切使用  
していない。独特の歯ごたえと控えめな甘さでくせに  
なる美味しさ。





# 直売所のご案内



## ■ ドラムグッズ

われらがドラムが、ぬいぐるみやストラップとしてあなたの手に。お菓子のパッケージやモチーフにも採用されている。



### 四季彩館

「ドラムの里」にある農産物直売所。旬の野菜や果物、加工品などを取り扱う。また、併設する木もれ日レストランでは、地元食材をふんだんに使った料理を味わうことができる。

●ドラムの里 四季彩館 TEL: 0476-80-0014



### とれたて産直館 栄店

栄町を中心とした地場の新鮮野菜を中心に取り揃えている。黒大豆も扱っている。春には、直売所に隣接するハウスでいちごの摘み取りができる。

●JA 西印旛農業協同組合 とれたて産直館栄店  
TEL: 0476-80-2220



美味しいもの図鑑

## 印旛竹細工

請方在住の芳澤幸二さん(号:晨石)<sup>しんせき</sup>は、茶籠や花籠など印旛竹細工の伝統の技を受け継いでいる。県内産の真竹や女竹を用い、漆を塗って仕上げる。精巧で丈夫、かつ繊細な名品の数々。千葉県伝統工芸品に指定されている。





# 栄町自慢の農産物



## いちご

甘くておいしい、「とちおとめ」で県内でも有名ないちご。生産者が丹精込めて作り、安全・安心ないちごを毎年12月から翌年の5月まで出荷している。請方にある JA 西印旛直売所「とれたて産直館 栄店」では、いちご狩りも楽しめる。

## 地場野菜

豊かな水と温暖な気候風土に恵まれた豊穡な土から収穫される地場産野菜。地元で採れた旬の野菜を味わってほしい。どれも新鮮で、種類も豊富。

