

見つける、せんげん台

お気に入りの探しに行こう

TAKE
FREE

ご自由
にお持ちください



自分だけのせんげん台
見つかりましたか。



せんげん台で、 お気に入りを探す さんぽに出かけませんか。

東京のベッドタウンとして発展したせんげん台。

移り住む人を受け入れる気質なのか、
温かい人が多いという話を聞きます。
のんびりと寄り道しながらさんぽしたら、
あちこちでその温もりにふれることが
できました。



せんげん台ってこんなところ

せんげん台の名前は、駅の北側に流れる新方川が“千間堀”と呼ばれていたことに由来します。西口から川沿いの道を歩きはじめると、春の開花が楽しみな桜並木。くすのき通りを行けば、千間台西口商店会やせんげんパークロード商店会、埼玉県立大学にたどり着きます。東口にはせんげん台東口商店会が広がり、せんげん台には地元の人々に愛されてきた食事処から、若い世代が新しくオープンしたカフェまで、さまざまな魅力を持ったお店があることに気づくでしょう。この冊子ではそんなせんげん台のさんぽで立ち寄りたいところを少しだけ紹介します。



人との出会いも！



「60年前は団地もなくてこの木は樹齢30年くらいかな」と公園で



「日あたりがいいからおいしい野菜がとれるよ！」と市民農園で

どんなお店が見つかるかな



この冊子でお店を紹介する人

おさんぽライター・森田奈央

街歩きをライフワークとして、これまでに200ヶ所以上の街をさんぽ。旅行・グルメ雑誌やwebサイトに街で見つけたお店を紹介する記事を書くほか、カルチャースクールでさんぽ講座を行っている。

せんげん台 周辺 MAP



アイコン説明 カフェ パン 洋食 バー 和食 洋・和菓子 雑貨

いってきます

見つけた!

せんげん台の神様と文化財

上間久里 香取神社

かみまくり かとりじんじゃ



学問の神様も祀られている
きれいな境内

駅東口から歩いて約6分。ご祭神は刀剣の神様・経津主命と学問の神様・菅原道真公です。いつ創建されたかは明らかではありませんが、江戸時代には上間久里村の鎮守の神様とされていました。平成14年に整備された境内の一の鳥居、二の鳥居をくぐっていくと、新しい狛犬や燈籠に目を引かれ、いまま地域の人々によって大切にされていることがわかります。

📍 越谷市千間台東1-23-2



三野宮 香取神社

さんのみや かとりじんじゃ



日本一の力持ちが残した
市文化財にも注目

駅西口から歩いて30分ほど。ご祭神は経津主命で、三野宮村の鎮守の神様とされていました。室町幕府の第3代将軍・足利義満の子どもである義教を祀ったのが始まりと伝えられますが、確かではないようです。昭和38年に改築された本殿には本地仏十一面観音像が安置。境内の周辺を眺めると畑の先に埼玉県立大学の近代的な校舎が建ち、独特の風景が広がっています。

📍 越谷市三野宮333

文化財 見つけた!

いちばん大きい力石はなんと520kg

境内に並んでいる4個の石は、江戸時代に三野宮出身の三ノ宮卯之助が神社に奉納した力石です。卯之助は重たい石を持ち上げる力くらべて日本一になり、力持ちの興行を行いながら神奈川、長野、兵庫など日本各地をまわった際、自分の名前を刻んだ力石を残しました。4個の力石は越谷市有形文化財に指定されており、このうちでいちばん大きいものは約520kgです。



開放感たっぷりの店内で
風味あふれるコーヒーをゆっくり



1 天井の高さは11メートル 2 専用のアイスコーヒーを凍らせてクラッシュドアイスの形にし、濃厚な牛乳をかけながらいただく氷コーヒー670円 3 小倉あんのトーストサンド530円 4 モーニングのトーストはドリンク代+100円とお得なので大人気。ブレンド珈琲460円

自家焙煎豆は
挽き売りして
もらえる

店主の井上 圭さん



自家焙煎 珈琲屋 珈人 千間台東店

じかはいせん こーひーや かじん せんげんだいひがしてん

大きな三角屋根が印象的な店内は天井が高く、開放感たっぷり。寒い季節に火が入る暖炉があり、燃える炎を見つめていると時間がいつのまにか過ぎてしまいます。自家焙煎した鮮度のよい豆でじっくりと淹れたコーヒーは風味にあふれ、心からおいしいと感じられるもの。こんがり焼いたサクサクもちもちの厚切りパンに北海道産のほどよい甘さの小倉あんをはさんだトーストサンドは、コーヒーの苦味と相性ばつぐんです。

☎ 048-972-1063

📍 越谷市千間台東2-15-4

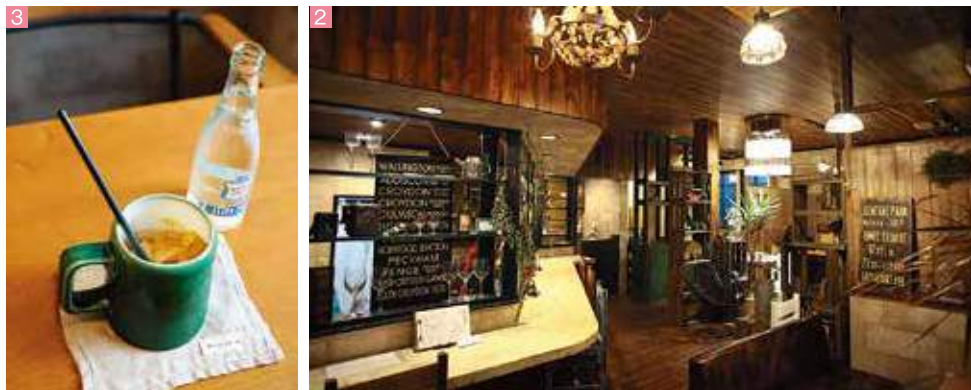
🕒 9:00~L.O.19:30(モーニング9:00~11:00、ランチ11:00~14:00)

📞 無休 <http://coffee-kajin.com/>



カフェ

心と体がよろこぶ手作りごはんを ゆったりと流れる時間のなかで



1 今週のバランスごはんは1080円。酵素玄米、スープ、主菜、副菜、サラダなど7品が並ぶ 2 どこかビンテージ感もある店内。柱時計がぼーんと鳴る 3 自家製ジンジャーシロップで作った生姜サイダー648円。体がほかに 4 無農薬の豆で淹れたアイスコーヒー486円

natural café KIKI なちゆるる かふえ きき

2016年4月に店主の管理栄養士・kikiさんが体によい食事を提供したいと開店。築30年の建物にペンキを塗ったり、テーブルや椅子を作ったりして改装したお店は、落ち着き感と温もり感に包まれ、ゆったりとした時間を過ごすのにぴったりです。看板メニューの今週のバランスごはんは、季節野菜をふんだんに使った手作りの料理がいろいろ。どれもやさしい味わいで、心も体もじんわり満たされていくのがわかります。

☎ 048-947-6319
📍 越谷市千間台西 2-4-2
🕒 11:30~18:00
🗓 日・月・木曜 <http://naturalcafe-kiki.com/>



かわいい小物があちこちに

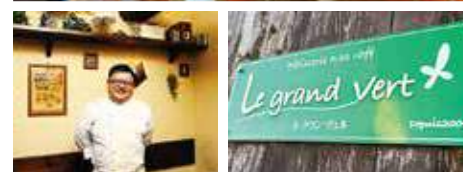
手作りデザートもどうぞ



歩き疲れたらパフェでひと休み テラス席のランチもおすすめ



カフェ



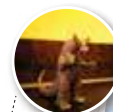
1 2色のアイスクリームパフェのベリーベリーバナナ950円、飲み物つきは1100円。2色のアイスクリームはとちおとめとバナナ 2 一面ガラス張りで見える店内 3 サンドイッチの厚切りベーコンのBLTセット1100円(クラムチャウダーとサラダつき)、単品は580円



Le grand vert るぐらん うえる

ヨーロッパの家みたいなかわいい店内で、夕方までたくさんの女性客でにぎわっています。店主はパティシエの神田直昭さん。フルーツやチョコがたっぷりのパフェは素材のおいしさが引き立つように甘さおさめめの特製アイスクリームで作られているので、飽きることなくぺろりと食べられます。ランチメニューの手作りサンドイッチはフォカッチャが外サクッ中もちっ。天気の良い日はテラス席でいただくのもおすすめです。

☎ 048-974-4075
📍 越谷市千間台西 5-3-2
🕒 11:00~L.O.18:10(土曜は12:00~、平日のデザートのみ注文は14:00~)
🗓 火曜



パフェは常時7~8種類



生クリームがおいしいショートケーキも



かわいいパン屋さんに立ち寄って おやつに安心な手作りパンを



①ハード系パンからサンドイッチまでずらり。子どもたちが大好きなキャラクターパンも
②毎日食べてもらえるように食パンは1斤206円と手頃な値段なのも人気の理由 ③やさしい笑顔の店主・吉野敏信さん ④もっとも種類が揃うのは11~13時くらい

cram cramの人気パン



ホルン 152円



焼きカレーボルケーノ 173円



なすベーコン 173円



ミックスベリー 195円



ベーグルが
焼き上がる日は
火曜と土曜



イートイン
コーナーには
絵本も

☎ 048-974-3101
📍 越谷市千間台東2-14-5
🕒 8:30~19:00
📅 月・第3日曜

約 100 種類の手作りパンと洋菓子 昔ながらのコッペパンを買いに



さつまいもや
大納言が
ぎっしり



濃厚なチーズが
ごろごろ



①くすのき通りにあり、お昼ときには焼きたてが出揃う ②惣菜パンは具もすべて手作り ③店主の会田宏司さんと青森県弘前のりんごで作ったバター風味あふれるアップルパイ(季節限定)

DOLPHINの人気パン



イペリコ豚とチーズ入り
フランスパンのサンド 194円



塩焼きそば 194円



あげパン 129円



コッペパン108円+マーガリン32円、
自家製小倉こしあん54円、
自家製いちごジャム54円

DOLPHIN どんふいん

開業して32年。地元で長く愛されているパン屋さんで、店内にはいつもお客さんが絶えません。奥にある工房にはオープンが並び、約100種類にもおよぶパンが焼き上がったものから次々と出てきます。昔ながらの製法で作られたコッペパンはその場でジャムやピーナツバターをぬってもらえ、ふんわりおいしくて何個でも食べられそう。洋菓子も手がけ、ケーキのスポンジで栗入り羊羹をはさんだ特製シベリアも評判です。

☎ 048-977-9122
📍 越谷市千間台西 1-8-11
🕒 7:00~19:30
📅 月曜

卵とごはん一体型のオムライスや こわだりソースのシチュー店へ



1 アメリカンソースのオムライス(サラダ付)1680円。
ふりふりのエビ、ホタテ、イカ、エリンギがいっぱい
2 海の幸のトマトシチュー1100円(サラダ付)。ランチ
タイムにはパンorライスがセット 3 オムライスの卵と
ごはんの一体型は食べやすいようにと正也さんが考案



せんげん台で
開店して16年



アットホームな
人気店

厨 Sawa くりやさわ

春は桜が美しい新方川沿い。洋食一筋40年
以上の店主・是澤正憲さんと息子の正也
さんが腕を振るい、奥様の三枝さんが
親切に接客してくれます。人気のアメリ
カンソースのオムライスは卵とごはんを
混ぜてから焼いて一体型にしたものに、
有頭エビの風味豊かなソースがたっぷり。
海の幸のシチューはじっくり丁寧に
作られたトマトクリームソースを選
べ、どちらも濃厚ながらあっさりとした
味わいで魚介のおいしさが口の中にあふ
れます。

☎ 048-978-3144
📍 越谷市千間台西1-23-16
🕒 11:30~13:30、18:00~L.O.20:30
※食材がなくなりしだい閉店
🗓 月曜

和気あいあいとした雰囲気 夫婦が営むイタリアン洋風居酒屋



1 ランチセット1300円。季節野菜10種と
フルーツ3種を使ったパワーサラダやパテ・
ド・カンパーニュが並ぶ前菜プレートから
デザートまですべて手作り 2 やわらかくて
クセになる味のガンジーのタンダーリーチキン
600円 3 温かみを感じる店内 4 笑顔が
素敵な田中さん夫妻



ガンジーとは
店主のあだ名



@Home Dining Salve

あっとほーむ だいにんぐ さるうえ

店名のSalveとはイタリア語で気軽に交わす挨拶の言葉。店主
の田中聡さん・裕佳さん夫妻が「初めての人でもすぐになじめる
店作りを心がけています」と話のように、イタリアンベースの
料理やお酒を囲んで和気あいあいと過ごせる雰囲気にあふれて
います。ランチでは前菜プレート、メイン、デザート、ドリンク
が並ぶセットが評判で、とくにメインで選べるワタリガニの
トマトクリームパスタは濃厚なカニの風味が口いっぱいに
広がります。



ドアを開けると
わいわいがやがや

☎ 048-973-7288
📍 越谷市千間台西3-1-17 千間台西3丁目ビル1F
🕒 11:30~L.O.14:00 (ランチ月~金曜のみ)、17:00~L.O.23:00
🗓 日曜 <https://www.facebook.com/salve0109>

お箸で味わうダイニング料理 とれたて野菜のランチもぜいたくに



平日はゆったり、
週末はにぎやか



温かい日は
テラスで



箸ダイニング TAO はしだいにんぐ たお

野菜ソムリエの資格を持つ料理人・尾崎啓友さんのスペインバル&イタリアン。ディナーは農家の実家から毎日仕入れる旬野菜を使用したタパスや一品料理をお箸で気軽にお酒とともに楽しめます。ランチは前菜、サラダ、メイン、デザートとのセットが女性に人気で、とくに前菜でいただけるたっぷり野菜は甘くて歯ごたえしっかり。ワインと一緒にゆっくりと楽しむ人も多いので、ディナーはもちろんランチも席を予約したほうが確実です。

☎ 048-971-1744
📍 越谷市千間台東 1-2-1
⌚ 11:30~L.O.13:30(月~金曜のみ)、
18:00~L.O.22:30(金・土曜、祝日は~L.O.23:00)
🗓 日曜



1 ランチセット1490円。メインはパスタ、ピザ、スープカレーから選べる。デザートも手作り 2 黒板にはその日のおすすめメニューが 3 ちよい呑みにぴったりの前菜の盛り合わせ980円、口の中であつくる国産豚バラ肉の赤ワイン煮1490円、ワイングラス380円~、ボトル2500円~



おいしいひとときを楽しんで フレンチシェフの隠れ家ダイニング



1 魚介のパエリア1800円。エビ、あさり、イカ、ムール、トマト、ブロッコリーなど具たくさん 2 高原さんはメニューにないものもリクエストすれば作ってくれる 3 一人でもゆっくり楽しめるカウンター席とフランスのアンティークなポストカードが飾られたテーブル席

おしゃれなランチつき落語会

毎月1回、地元在住の落語家・五十八亭ふす丸氏による落語会「落語 de パスタ」を開催。パスタランチをいただいた後、古典や創作の落語を臨場感たっぷりに楽しめます。解説つきなので初心者でも安心です。

日時 毎月第4日曜(12月のみ第2日曜)、
13:00~15:00(開演は13:30)
料金 1000円(1ドリンクつき、ランチ代別途)
※要予約

CAFE LAFAYETTE かふえ らふあいえつと

2016年5月オープン。ごはんまりとした隠れ家のような居心地のよい空間でゆっくりとくつろげます。フランスで修行したオーナーシェフの高原崇一さんが作る肉や魚、パスタ、チーズフォンデュなどの料理はどれもビール、ワイン、ウイスキーなどのお酒によく合うもの。とくにファンが多い「魚介のパエリア」は、国産の専用米を鶏のスープで歯ごたえの残るアルデンテに炊き、どっさり入った魚介から出る旨味でお酒がぐいぐい進みます。

☎ 048-947-1334
📍 越谷市千間台東 1-8-8 2F
⌚ 11:30~L.O.14:00 (日曜のランチはなし)、18:00~L.O.23:00
🗓 木曜 <https://www.facebook.com/Cafe-Lafayette-144367372301926/>

ワインは幅広い
取りそろえ



カトラリー
もすてき



国内外から厳選して集めた食材 ここでしか味わえない料理も

米沢和牛タン、
フランスバスク豚...



とびきりおいしいお酒も



鉄板ビストロ La planche

てっぽんびすとろ ぐらんしゅ

料理コンクールの入賞経験を持つシェフが2016年3月に開店。和牛やオマールエビをはじめ、簡単には手に入らない国内外の食材が書かれた黒板を眺めると、料理への期待がふくらみます。鉄板焼き、アクアパッツァ、ラクレットなど好みの料理でいただけるほか、魚介を瞬間燻製するカルパッチョも。目の前で蓋を開けると白い煙が広がる演出にびっくり、その薫香と深い味わいもたまりません。

☎ 048-972-5429

📍 越谷市千間台東 1-8-8 1F

🕒 11:30~14:30 (予約制)、18:00~L.O.22:00

🗓 不定休 <https://laplanche.therestaurant.jp/>

1 ヨーロッパ野菜のバーニャカウダ、A5和牛ヒレや国産リブロースの鉄板焼き、焼きリゾットの盛り合わせ 2 カウンター席では鉄板調理の様子を眺められる。テーブル席もあり 3 広がる煙と香りに歓声が上がる愛媛産ひらめのえんがわのカルパッチョ



こだわりのおいしいお酒で乾杯 相性のよい料理も一緒に



1 一人でも入りやすく、気楽に過ごせるカウンター席。モニターでスポーツ観戦も 2 エビのアービジョ (バゲットつき) 594円、ベスコートレ972円など料理はさまざま 3 好みに合ったカクテル648円~を作ってくれる店主 4 居心地のよいソファ一席も

Bar IL HaLTe ばーいる あると

扉を開けると、ダークブラウン調のインテリアで統一された落ち着いた空間。ひととおりのお酒をそろえ、ウイスキーはスタンダードから個性派まで種類豊富です。バーテンダー歴13年の店主のこだわりは氷。お酒の味がぶれないように氷を溶けにくい形や大きさに削るなど、それぞれに最適なものを用意しています。イタリアンやフレンチを修行したシェフが一から手作りする料理もいただけ、お酒との相性を楽しめるのも魅力です。

☎ 048-940-2950

📍 越谷市千間台西 2-6-12 SK ビル 1F

🕒 18:00~翌 5:00

🗓 月曜 <https://m.facebook.com/ilhalte/>

洋酒を飲むなら
こちらへ



朝まで時間を
忘れそう

料理をつまみながら呑んで
そばで締めるそば屋呑みが楽しい



駅西口からすぐ。お店に一步入ると心がほっと安らぐ民芸調の空間が広がります。茨城産常陸秋そばを石臼で風味が飛ばないようにゆっくりと挽き、自家製麺した二八の並そばはコシが強く、すがすがしい喉ごし。土・日曜限定メニューの十割そばは歯ごたえがあり、香りが豊かです。店主の伏見和久さんが選んだ田酒、十四代、飛露喜などの人気地酒も用意され、それらに合う料理も。一杯呑んで最後にそばで締める楽しみ方をしたいお店です。

☎ 048-977-3311
📍 越谷市千間台西 1-13-7
🕒 11:00~L.O.20:30
🗓 水曜



■二八そばの天もり1200円 天然エビの天ぷらはブリブリで甘味が濃厚 ❷人気の定番料理のだし巻きたまご550円、にしの棒煮450円、刺身3種盛り1000円。おすすめ料理は毎日の仕入れによって変わる ❸全国から集めた地酒。ほかのお店ではあまり呑めないものも



真剣なまなざしで
そばを茹でる伏見さん

お酒とそばでまったり



豪快な料理と香り広がるそば
お得感いっぱいでおもわず笑顔に



❶挽きぐるみの香り広がるそば粉で手打ちしたもりそば594円。かつおだしの濃いめのつゆでつるり ❷真鯛、マグロ、タコが豪快にどんとのかつお刺身3点盛り1058円 ❸ニラレバ626円。新鮮なレバーが手に入ることからメニューに加えたところ人気に



肩の力が抜けて
ほっとする

蕎麦居酒屋 花むら そばいざかや はなむら

のれんをくぐって入った店内は、気兼ねなくのんびりと過ごせる和やかさです。そば打ち30年の店主・上原秀一さんが喉ごしのよさを追求し、栃木県産そば粉を6:4で配合。ていねいに手打ちしたそばをいただくと、香りがふんわりと口内に広がります。人気の日本酒や焼酎をそろえ、料理は築地から仕入れた魚の刺身や天ぷらなどがボリューム満点。ランチでも手打ちそばのほか、マグロ丼や日替わり定食をお得感いっぱいに味わえます。



「かけそばもおすすめ」と
上原さん

☎ 048-971-2829
📍 越谷市千間台西 1-6-9
🕒 11:30~14:00、17:00~翌2:00
🗓 火曜

特製カニだしでカニをしゃぶしゃぶ 雑炊まで味わってお腹いっぱい



■カニしゃぶ1人前3240円(2人前より注文可) 身が
びっしりついたカニや自家農園の野菜を使用 ■塩味
の海鮮だしに漬け込んで作る鳥唐揚げ594円は衣カリ
カリ、肉プリプリで旨味しっかり。ランチの鳥唐揚げ定食
810円も大人気 ■カウンターとテーブル席、奥に
座敷席がある

大衆割烹 千石家

駅東口から歩いて約3分。入口の生け簀に泳ぐ大きなフグ
や伊勢エビに目を奪われます。活魚やうなぎ料理をお酒
と一緒にゆっくりと味わえるお店で、名物は1年を通して
カニしゃぶです。カニをふんだんに使った特製だし
にカニをくぐらせ、そのまま何もつけずにいただくのが
こちら流。カニの弾力のある身と甘い風味が口の中に
ふわっと広がり、濃厚な旨味が舌の上に残ります。最後に
旨味が凝縮されただしで作る雑炊も深い味わいです。

☎ 048-976-7600
📍 越谷市千間台東 1-7-17
🕒 11:30~14:00、17:00~L.O.21:30
🗓 水曜



「やみつきになるよ」と
店主・石川修作さん



太いカニ身で
食べごたえ満点

ご夫婦の温かみに包まれたお店で 毎日でも食べたい手頃なお寿司



1 上にぎり1944円。天然インドマグロの中とろが入り、口の中で
甘くとろける。とろたく巻は1本756円 2 ランチBにぎり1200円。
この日は手作りのさつまいもサラダとエビの頭入りお刺身添え
3 物腰のやわらかい井原さんご夫婦が笑顔で迎えてくれる。
テーブルや小上がり席もあり

金寿司にぎり亭 いはら

開業18年、井原正光さん・嘉子さん夫妻が切り盛りするアット
ホームなお店。全国各地から活魚トラックで届く魚の寿司、刺身、
天ぷら、焼き物などが味わえます。築地から仕入れる天然インド
マグロもおすすめで、脂ののった中とろと細く切ったたくわんを
巻いたとろたく巻の食感が楽しく、お酒のつまみにもぴったり。
ランチでは旬のネタを入れたにぎりを手頃な値段で味わえ、
そっと添えられた手作りサラダや味噌汁に心が温まります。

☎ 048-973-5588
📍 越谷市千間台西 2-12-2
🕒 12:00~13:30(ランチ水・金・土曜のみ、要問い合わせ)、
17:00~22:00(要予約)
🗓 火曜



店内の水槽には
鯛やアジが



2階には
和室の座敷席も



幅広く選べるメニューはどれも 一つひとつ手作りのていねいな味



1 海鮮丼980円。ランチにはコーヒースービスも 2 さつま揚げ450円、だし巻玉子焼き450円、青菜ニンニク炒め500円、なんちゃってピザ500円。さつま揚げは魚のすり身から、ピザは生地からすべて手作りで味も本格的 3 カウンター、テーブル、小上がり、座敷席がある



食事処 四季 しよくじどころ しき

お店のスタッフの方々の接客が温かく、一人客から家族連れまで安心して訪れます。料理は店名のとおりの季節感を大切に板長が毎日旬の食材を仕入れ、和食を中心に食事やお酒のつまみのメニューを幅広くそろえています。とくに定食はランチも夜も種類豊富で月替わりもあるため飽きず、どれも一つひとつ手作りされているのでおいしい。人気の海鮮丼も鮮度がよいのはもちろん、小鉢やお新香にいたるまですべてていねいな味です。

☎ 048-976-3050
📍 越谷市千間台東 1-7-26
🕒 11:30~L.O.14:30、17:00~L.O.23:00
🗓 火曜

定食はごはんのおかわり自由



4・14・24日は
アルコール半額です

職人氣質の店主が営むうなぎ専門店 ふっくらあっさりの味わいに夢中



うなぎ(松)3600円



焼き上がりまで
30分ほどかかります



魚の一品料理や
定食も



うなぎ うなぎ

昭和61年に和食一筋の金子由夫さんが開業。お店はしっとりと落ち着いた雰囲気です。うなぎは注文を受けてから愛知県産のものを継ぎ足しのたれで香ばしく丁寧にじっくりと焼き上げています。身はふっくら、味はあっさり。最後まで夢中で食べてしまいます。

☎ 048-978-0656
📍 越谷市千間台西 1-10-13
🕒 11:30~13:30、17:00~22:00
🗓 木曜

おもてなしの気持ちを受け継いだ 二代目が心を込めて握る寿司を堪能



にぎり特上寿司2700円



細やかな仕事ぶり



登喜寿司 とぎすし

白木のカウンターにぬくもりが感じられるくつろぎの店内。店主の横島秀一さんは毎日築地から納得できる食材だけを仕入れ、旨味がいきている米にこだわって寿司を握っています。名物は注文ごとに表面をカリッと炙るあなご。ふわっととろけます。

☎ 048-978-3336
📍 越谷市千間台東 1-6-3
🕒 17:00~23:00
🗓 月曜 <http://www.ensen-ado.com/tokisushi/index.html>

開業20年。
現在は二代目が
店を守る





和菓子

どれにしようか選ぶのが楽しい
いろんな味があるおせんべい屋さん



①胡椒、ザラメ、揚げ、抹茶…どれも魅力的。60円～
②埼玉県産米粉を使用している米の匠っとり
バウムクーヘン314円。プレーンと醤油味がある
③ビールやワインのおつまみにもぴったりの揚げ
パスタ195円。「新しい味が増えることもあります
よ」とスタッフの方

国産米
100%使用



三州総本舗 さんしゅうそうほんぽ

駅西口ロータリーからすぐ。店内には約80種類のおせんべいが所狭しと並んでいます。味の種類も多く、看板商品のおせんべいは揚げ、味噌、唐辛子、エビ、カレーなど約30種、カリカリ食感が人気の揚げパスタはチーズ、カルボナーラ、グリーンカレーなど約10種あり、好みの味のものを1点から購入できます。米粉で作ったバウムクーヘンがあるもおせんべい屋さんならではのもちもちでおせんべいの醤油だれを使った味にはコクを感じます。

☎ 048-978-9476
📍 越谷市千間台西 1-10-19
🕒 9:00～18:00(火・木・土・日曜)、9:00～19:00(月・水・金曜)
🏠 無休



季節のおせんべいも
あります

店頭でオーナーさん
栽培の野菜も販売



目の前にふっくら和菓子がずらり
あれもこれも持ち帰りたい気分



①おいしくて安いので早い時間から売り切れるものも。毎週土・日曜の特売にはだんご65円が58円になり、多くの人が買いに訪れる
②いんげん豆のやわらかい白餡入りの栗まんじゅう・越山栗155円
③餡と求肥入りの越谷最中163円。香ばしくて口あたりがやさしい皮が秀逸



おにぎりも手作り



大人買い
したくなる



和菓子 たからや わがし たからや

せんげんパークロード商店会にあり、ショーケースに和菓子が並んでいるのが外からも眺められます。平成元年に和菓子職人の小林松男さんが開店し、国産材料で作ったおいしい和菓子をたくさんの人に食べてもらいたいと割安で販売。もち菓子や焼菓子のほか、おにぎりや海苔巻きも並び、みんな味わいたくなってしまう。2016年7月にこしがやブランド認定品に選ばれた越山栗と越谷最中は上品な甘さ。お土産にも喜ばれそうです。

☎ 048-979-1221
📍 越谷市千間台西 3-1-19
🕒 9:00～19:30
🏠 月曜



洋菓子

埼玉産小麦を使用したケーキ 月1限定シューもぜひ味わいたい



お菓子の店 みる・ぶらんとん

おかしのみせ みる・ぶらんとん

埼玉県立大学そばのくすのき通り沿い。店内には甘い香りが漂っています。材料の小麦粉は埼玉県産を使用。バニラとココアのスポンジをパリパリチョコで包んだ「せんげん台石畳」という名前のケーキもあり、シェフの及川博幸さんの地元愛もたっぷりです。口溶けのよいチーズケーキが人気のほか、第3金・土曜限定のクッキーシューは2日間で300個も売れるほど。注文後にクリームを詰めるため、アーモンドクランチの香ばしい皮がサクサクです。

☎ 048-977-1680
 倫 越谷市千間台西 4-16-3
 ㊟ 9:30～19:30
 困 水曜

■フランス産プロセスチーズとサワークリームを使い、やわらかく仕上げているチーズケーキ・みるみるチーズ178円
 ■クッキーシュー222円。詰めるのはカスタードと生クリーム。店内にあるテーブルですぐにどうぞ ■せんげん台石畳(大)2770円。ちょっとビターな味



焼菓子は贈り物にも



10種以上そろった焼菓子



ショーケースをのぞきこむと 色とりどりのお菓子が宝石のよう



洋菓子



■左からカシスのクリームが印象的なデリス・カシスマロン440円。いちごの下に入っているアーモンドクリームがたまらないタルト・フレーズ350円、チョコがとろけるアルパトロス480円 ■しっとりやわらかい純生ロール820円 ■ショコラは約20種が並ぶ ■カフェスペース

新丸ビルや
イオンレイクタウン
に支店ありザクザク食感の
やきたてタルトも

フランス菓子 キャトーズ・ジュイエ 本店

ふらんすがし きゃとーず・じゅいゑ ほんてん

色とりどりのケーキがショーケースに並ぶ様子はまるで宝石のよう。ショコラやマカロンも多種多様にそろい、つい目移りしてしまいます。オーナーシェフの白鳥裕一さんはフランスで修行。本場のレシピをアレンジすることなくそのままに、より一層のおいしさを追求しています。吟味した素材を熟練の技で組み合わせて作るケーキは個性にあふれ、繊細な味わい。カフェスペースがあり、作りたてをその場で味わう贅沢なひとときも楽しめます。

☎ 048-979-8608
 倫 越谷市千間台東2-13-31
 ㊟ 9:00～19:00(冬期は～20:00)
 困 水曜(祝日やイベント時期は営業) <http://www.14juillet.jp/>



かわいくて心がほっこりする
うつわと雑貨を贈り物やおみやげに



1 商品の一つひとつじっくりと見ることが出来る
店内 2 波佐見焼こまちざら540円 3 波佐見焼
くらわんか碗1404円〜 4 波佐見焼醤油ス
プレー1296円。ワンプッシュすると醤油が少量
で食べ物に広がり、減塩になる 5 蚊帳生地ふき
ん432円。使うほどにやわらかに



贈り物にも
ぴったり

「日本のよいものを伝えたいね」と
武田さんと朝倉さん



京都発の和装雑貨も

ワトモスタイル わともすたいる

オーナーの武田勇さんと娘の朝倉彩子さんがメイドイン
ジャパンのうつわや雑貨をセレクト。長崎県波佐見焼の
素朴な絵柄や風合いがかわいい茶わんやそば猪口、皿、
マグ、佐賀県有田焼の愛らしい豆皿など、思わず手に
取りたくなるものばかりです。奈良県の人気生活雑貨・
中川政七商店の吸水性と速乾性にすぐれた蚊帳生地
ふきんもシリーズでそろい、自分や親しい人へのちょっ
とした贈り物やおみやげに選ぶのもわくわくします。

☎ 048-961-8921
📍 越谷市千間台西 1-14-12 西尾ビル 101
🕒 10:00~18:00
🗺 日曜・祝日

見つけた!

せんげん台のあれこれ

さんぽで見つけた街のあれこれ。どこにあるかわかりますか?



せんげん台駅西口ロータリーの
白い建物。



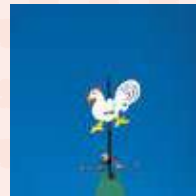
生クリーム入りもちもちが人気
のお店。



せんげんパークロード商店会。
年齢は30歳。



くすのき通りで見上げて。



くすのき通りでもういっかい
見上げて。



笑顔がすてきな夫婦のダイニ
ング。



ほっこりする茶わんの底。



いろいろな「幸」を招く象徴、ネコ
のラーボちゃん。



昭和22年生まれの東武電車
7300系に使用されていた台車。



駅東口から徒歩12分。子どもたち
とお星さまが集まる場所。



おキツネさまがたくさん。



心がほっと安らぐ民芸調のお店。
なんが気になるひょうたん。



すてきな発見がいっぱい

ぜひ感想をお聞かせください!

ご回答いただいた方の中から
5名様にすてきな商品をプレゼント!

※当選は発送をもってかえさせていただきます。



見つける、せんげん台
2017年3月1日発行
発行/越谷商工会議所
〒343-0817 埼玉県越谷市中町7-17 越谷産業会館内
TEL:048-966-6111 FAX:048-965-4445

取材・原稿/森田奈央
撮影/高橋玲子
デザイン・イラスト/和里衣未
編集・企画/東栄広告(株)
協力/せんげん台東口商店会
千間台西口商店会
せんげんパークロード商店会

※掲載の内容は2017年2月現在のものです。変更される場合がありますので、おでかけの際には事前にご確認ください。