



石坂ゴルフ倶楽部 お土産リスト

商品名	内容量	金額 (税込)	特徴
波田鶏園の赤玉卵	1箱 (10個×2パック入り)	¥1,300	石坂ゴルフお土産人気NO.1。農林水産大臣賞受賞。隣町・毛呂山にある波田鶏園の赤玉卵。鶏のエサに魚粉を混ぜることで、臭みがなくクセがない。濃厚な味わいでリピーター続出。プレー前の事前購入必須の商品。
cocoroリングバウム	高さ約5cm×直径約14cm	¥1,800	波田鶏園の赤玉卵を使用。ふわふわ・しっとりとした懐かしい味のバウムクーヘン。卵の美味しさを知った方が思わず購入してしまう。
オールサイトマラーメン PREMIUM	2人前	¥1,080	埼玉愛が凝縮された地産地消のラーメン。麺は埼玉県産小麦あやひかりを100%使用、スープは彩たまごを産んだ親鳥で出汁をとり、川越市の老舗蔵「笛木醤油」で作った醤油で味付けした、やさしい鶏ガララーメン（彩たまごの煮卵×1個入り）。お好みで玉ねぎ・チャーシュー・水菜等を入れるのがオススメ。
埼玉名物肉汁うどん	3人前	¥1,080	Made in SAITAMA 優良加工食品大賞2021・大賞受賞。彩の国優良ブランド品認定。秘密のケンミンSHOW極で紹介された、埼玉名物の肉汁うどん。埼玉県産小麦を使用したうどんに坂戸市の弓削多醤油を使用した、肉の旨みのある特製肉汁つゆのセット。お好みで長ネギ、豚肉（別売り）を加えれば本格的な肉汁うどんつゆが出来上がる。
有機しょうゆ	300ml	¥630	坂戸市の弓削多醤油製造。国内産有機栽培大豆、国内産有機栽培小麦を使用し、木桶で発酵・熟成。厳密に検査され、有機 J A S 認証された、蔵を代表する醤油。香りがよくうまみが多いので、つけ醤油にも煮物にも最適な万能型。
たまかけ醤油	150ml	¥440	坂戸市の弓削多醤油製造。国内産有機大豆・国内産有機小麦を使用。屋外発酵タンクで醸造した丸大豆醤油に煮出した鯉節厚削りの出汁と本みりんを加えた旨みのある醤油。
開運キムチ (冷凍)	300g	¥650	日高市・サンドラの高麗神社にも献上されたキムチ。さっぱりとした辛さ。
【期間限定商品】 春いちばん	720ml	¥1,760	日高市の長澤酒造。美山錦使用。フレッシュな純米吟醸生酒。立春以降初めて吹く南からの強風「春一番」にちなんで名付けられ、搾りたてのフレッシュでフルーティーな香りとおほのりした米の旨味と甘みの特徴。口当たりの良さは女性客にも人気。
君が旗 大吟醸	720ml	¥2,530	日高市の長澤酒造。山田錦使用。芳醇な香りと滑らかな喉ごしの辛口大吟醸。
毛呂山柚子ワイン	720ml	¥1,430	まるき葡萄酒(株)製造。埼玉県毛呂山町特産の柚子を使用。柚子特有の爽やかで清涼感ある香りと果実味が特徴。ボディ：ミディアムライト（中甘口）
牛しぐれ煮・ 松茸昆布詰め合わせ	牛しぐれ：160g 佃煮：240g	¥3,240	天然のミネラルと旨み成分をたっぷり含んだ昆布と薫り高い松茸。素材にこだわり厳選した牛肉を、生姜と共に龍野産本醸造醤油でじっくりと丹念に炊き上げた牛肉しぐれ煮の詰合せ。
雷オヤジの餃子 (冷凍)	野菜餃子×12個 ニラ・にんにく餃子×12個	¥1,300	栃木県の宇都宮餃子。近県産の野菜や肉を使用。肉汁たっぷりのジューシー野菜餃子と皮にニラとほうれん草を練りこんでにんにくをきかしたニラ餃子の2種類のセット。
からし明太子 (冷凍)	200g	¥3,030	明太子の代表的存在、博多・かねぶくの辛子明太子。なめらかな舌触りの逸品。
燻製たまご	10個入り	¥1,200	コース売店で単品販売している人気の燻製たまごの10個セット。鶏卵を利尻昆布の出汁と伯方の塩で味付けし、ナラ・桜・バナ等でじっくりと6日間かけて燻製。保存食としても最適。
こげ煎	28枚入り	¥1,400	国産うるち米100%の粒々の生地をサクサクパリッと焼き上げた、一口サイズの煎餅。生地との絶妙なバランスを醸し出し、香ばしさがあと引く美味しさ。(醤油・ごま・海老・刻みのみ)
落花生あわせ	10個入り	¥1,300	お伊勢さん菓子博2017外務大臣賞受賞。じっくり炊き上げた自家製落花生粒あんをしっとり小麦生地にあわせ、素材の味を引き出した逸品。こんがり焼き上げた生地は山芋でしっとり、しっとり。
焼きもんぶらん	5個入り	¥1,750	蜜漬けにした洗皮付きの栗の実を、焼きペースト生地に入れて焼いた和風モンブランケーキ。しっとり感が特徴。籠入り。帯には石坂ゴルフ倶楽部の名入り。
黒わらび餅	6個入り	¥1,620	沖縄産黒糖入りの黒蜜を練り込んだわらび餅。付属の香ばしい黒きなことの相性抜群。
信州りんごパイケーキ	1本	¥1,680	長野県産のりんごの蜜煮をスポンジ生地につぶりのせ、パイ生地で包み、じっくり焼き上げたパイケーキ。機械生産に頼らず、職人の手で作りあげている。オープンで温めると一層美味しい。
チョコブランデーケーキ	1本 (約19cm)	¥1,790	フレッシュバター100%の生地にスイートチョコ・クーベルチュールを練りこませ、チョコレートスポンジに口当たりの良いブランデー (VSOP) を染み込ませた、濃厚で上品なバウンドケーキ。
生キャラメルスイーツ	9個入り	¥3,240	ベルギー産チョコをベースに使用した生キャラメルを、同じキャラメルを練りこんだシヨラケーキ生地にトリュフ状に包み込み、しっとり焼き上げた一口サイズのカップケーキ。
チョコガナッシュケーキ (冷凍)	1ホール	¥2,540	スイス産チョコレートガナッシュクリームをチョコレートスポンジでサンドしたチョコづくしのケーキ。
レアチーズケーキ (冷凍)	1ホール	¥2,540	フレッシュバター・蜂蜜・卵黄をたっぷり使用したスポンジ生地に生クリームをトッピング、スライスしたホワイトクーベルチュールをまぶした濃厚なチーズケーキ
ミルクレープ (冷凍)	1ホール	¥2,540	那須高原の牛乳を使用。フレッシュクリームとカスタードクリームをサンドしたココのあるミルクレープ

メイド・イン・埼玉

コンペ等でご使用の際は、開催2週間前までに在庫の確認をお願いいたします。販売価格は変更となる場合があります。最新情報につきましてはお問い合わせください。