



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
メイド・イン・埼玉	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 5 cm×直径約14cm	¥1,800	石坂ゴルフ倶楽部お土産人気No.1の波田鶏園の赤玉卵を使用した「バウムクーヘン専門店cocoro」のバウムクーヘン。見た目どっしり、懐かしい口当たりのバウムクーヘン。卵の美味しさを知った方が思わず購入してしまう。
	ミニバウムアソート	12個入り (プレーン・いちご・抹茶各 4 個)	¥2,800	石坂ゴルフ倶楽部お土産人気No.1の波田鶏園の赤玉卵を使用した「バウムクーヘン専門店cocoro」のミニバウムの詰合せ。シンプルで 1 番人気のプレーンにお子様人気のイチゴ・少し大人な抹茶の 3 種類。個包装なのでお土産に人気。
	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、豚肉を加えれば本格的な肉汁うどんつゆが出来上がる。
	埼玉名物冷汁うどん	3人前	¥1,180	肉汁うどんに次いでポピュラーな「冷汁うどん／すつたて」を販売することになりました。めんは埼玉県産の地粉を使用し、もちもちとしたコシと滑らかなど越しの「島田造り地粉うどん(乾麺)」を採用。つゆは、麦みそ、赤みその割合を何通りも試し、甘みとコクのバランスが絶妙な冷汁つゆが完成しました。
	有機しょうゆ	300m l	¥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	150m l	¥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鰹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）	300 g	¥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。
	君が旗 大吟醸	720m l	¥2,970	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。
	君が旗 原酒（徳利・酒盃付）	720m l	¥2,200	日高市の長澤酒造。彩のかがやき使用。陶器製の徳利型の酒瓶。贈答品にお勧めの品。じっくりと味わいたい濃く重みのある酒。オンザロックでも。
	黒わらび餅	6個入り	¥1,600	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。
	アイスデザート	6個入り	¥1,850	国産フルーツの美味しさを閉じ込めたシャーベットとなめらかなヨーグルトのアイスデザート。二つの味わいが織り成すフルティーで爽やかな美味しさ。
	しろえび紀行	2 枚× 1 8 袋入り	¥1,500	富山湾の宝石「白えび」を使用。せんべいの生地は富山県産「うるち米」100%。ほんのりとした甘みと上品な香りの白えびを乾燥させ、パウダー状にして生地に練り込んだうす塩味のおせんべい。
	3 種の北海道ぶりん	6個入り (カスタード・パンプキン・ミルク 各 2 個)	¥1,900	2017ご当地お菓子グランプリ「最高金賞」「味の評価審査賞」W受賞。口の中でふんわりなめらか、濃厚な口どけの美味しさが楽しめる詰め合わせ。国産卵と牛乳を使用したカスタード、北海道産えびすかぼちゃを使用したパンプキン、北海道牛乳を使ったミルク味の 3 種。豪税保存料・天然保存料ゼロ、加圧加熱殺菌済のため長期常温保管が可能。※繊細な味を楽しむには冷蔵保存がおすすめです。
	焼きもんぶらん	5個入り	¥1,800	蜜漬けにした渋皮付きの栗の実を、焼きペースト生地に包んで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。
	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	¥1,400	栃木県の宇都宮餃子。近県産の野菜や肉を使用。肉汁たっぷりな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。

コンベ等でご使用の際は、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フロントまでお問い合わせください。049-262-1111