



くぬぎむら体験交流館
標高400mの山間に位置する、小学校跡地を活用した農山休旅施設。周辺はロウバイ・水仙・河津桜・秋海棠など四季折々の花が咲き誇り、山々を見渡す絶景はハイキングの絶好の拠点です。ひもかわ体験や地元素材を活かした手作りの食事も楽しめる、自然と文化に癒される憩いの場です。



ときがわ百彩とは

ときがわ町の自然や暮らしの中から生まれた、「この町らしさ」を感じられる商品や取り組みを認定するブランドです。素材の背景やつくり手の想い、地域とのつながりなど、目に見える価値だけでなく、その奥にあるストーリーも大切にしています。ときがわの魅力を、ひとつひとつ丁寧に集めたブランド認証です。



問い合わせ TEL 0493-65-1584

ときがわ町商工観光課 Email kankou@town.tokigawa.lg.jp

不二農産加工所 × akarito
都幾つぶ文庫
ときがわ町の農産物加工所「不二農産」さんが、丁寧につくる豆菓子。
香ばしいピーナッツに砂糖をまとうせた、やさしい甘さのおやつです。本を開き、物語をめぐりながら、もう一粒。そんな小さな時間を楽しんでもらえたらと思い、「都幾粒文庫」をつくりました。



手づくりロウソクと暮らしの店
燈akarito
akaritoは、埼玉県比企郡ときがわ町を拠点に、飲食と暮らしの店を営む会社です。地域の素材や人の手から生まれるものを「暮らしのお裾分け」として届けることを大切に、食やものづくりを通して心地よい暮らしを提案しています。

MISOざんしよ

埼玉県ときがわ町で山椒を育て、その香りを活かした山椒を使用し加工品を手作りしています。ときがわ町は豊かな食材の宝庫です。その食材と山椒のいいところを競いで、毎日の料理が少し楽しくなる味を目指しています。ときがわの自然の恵みを皆さまにお届けします。



MISOざんしよ

香り豊かなときがわ産山椒を贅沢に使った山椒味噌。味噌も手作りで、町内の有機農家が育てた自然栽培ササニシキと青山在来大豆を使用しています。甘く芳醇な味噌の香りと、爽やかな山椒の香りとほどよいしびれが重なり、あと引くおいしさ。おにぎりや田楽、焼き魚、肉料理など、いつもの料理にちよいのせで楽しめます。

クラフトジュース 柚子の贅沢

クラフトジュース「柚子の贅沢」は、日本最古の柚子として知られる桂木柚子を使い、グラニュー糖とマスカハニーだけで仕上げたシンプルな一杯。香り高い柚子の風味をそのまま味わえるよう丁寧に仕込みました。力強く豊かな柚子の香りが広がる、贅沢なクラフトジュースです。



ときがわブルワリー

里山の恵みから生まれる一杯。ときがわブルワリーは、柚子など地元の素材を使ったクラフトコーラやジンジャーエールを手がけるブルワリーです。素材の香りや味を大切に、少量ずつ丁寧に仕込み、ときがわの自然の魅力を飲み物として届けています。



ときがわ山椒 せんべい 詰合せ
標高約100mから約900mに至る里山で栽培したときがわ町産の山椒を贅沢に使った三種のせんべい詰合せです。爽やかな香りとピリリと心地よい辛みが、塩・揚げ・ざらめ、それぞれの味わいを引き立てます。関東随一の山椒産地だからこそ実現した、香り高く奥深い味わい。里山の風を感じる、バラエティ豊かなおせんべいをお楽しみください。

ときがわ山椒 実山椒
標高約100mから約900mに至る里山で丁寧に育てた朝倉山椒の青実です。初夏に一房ずつ手摘みした実山椒は、柑橘系の華やかな香りが特徴。佃煮やちりめん山椒、料理に里山の風味を添えます。関東では希少な山椒栽培。ときがわの清らかな空気と水が育んだ、香り豊かな初夏の贈り物です。

ときがわ山椒 粉山椒
標高約100mから約900mに至る里山で育った朝倉山椒を、丁寧に挽いた粉山椒です。ひと振りするだけで、柑橘系の華やかな香りが広がります。餅や麻婆豆腐にもちろん、お吸い物や焼き魚にも。上品な風味で、あとに残らないスッキリとした味わい。ときがわの里山が香りによって届ける、特別な一振りをお楽しみください。

ときがわ山椒栽培協議会

2016年、耕作放棄地を蘇らせ地域を元気にしたいという想いから、「ときがわ活性会」の有志によって山椒栽培がスタートしました。朝霧の涌く里山で朝倉山椒を丁寧に育て、現在は50名以上の会員が里山の恵みを守り育てています。関東では希少な山椒産地として、収穫体験会なども開催。地域ぐるみで、ときがわの新しい味わいを届けています。

