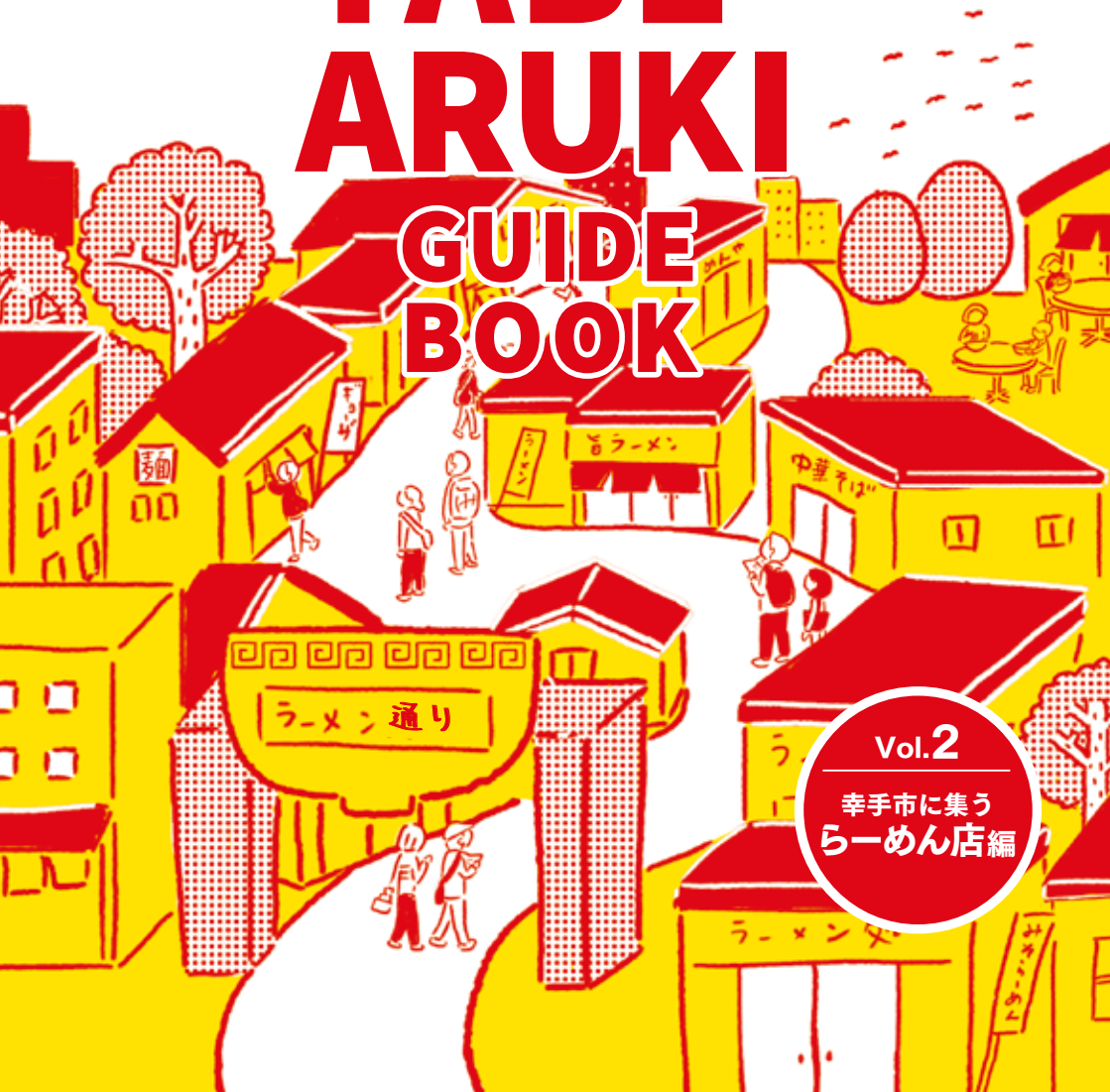
今日行きたくなる幸手のお店

SATTE

たべある記

TABE-ARUKI

GUIDE BOOK



Vol.2

幸手市に集う
らーめん店編

たべある記 INDEX

P.02 たべある記のススメ
P.03 たべある記レポート
P.04 幸手市内ラーメン店一覧

食べ盛り学生 班
P.05 中華厨房 武
P.06 ラーメンショップ 金田亭
P.07 煮干しラーメンとローストビーフ パリ橋

子育てママ 班
P.08 来集軒
P.09 麺屋 花畑
P.10 麺屋 葵

働き盛り男子 班
P.11 きむら屋
P.12 哲麺 幸手店

幸手を愛する ガイド 班
P.13 中華 すずめ

P.14 もう一品ッ 丼ものたべくらべ
P.15-16 麺のまち幸手を支える3つの企業
P.17-18 幸手たべある記マップ

＊イラストの中に隠れ文字が描いてあるよ。見つけられるかな？

イラスト：にしぼりみほこ／写真：小塚照美／執筆：上田宏美

たべある記のススメ

幸手に集うらーめん店 編

麺のまち幸手市

さって
幸手市には、その名に負けない魅力的なお店がたくさん！「幸手たべある記」とは、そんなオススメのお店を紹介するフリーペーパーです。

大好評だった第一弾に続く第二弾は、市内のラーメン店を大特集！ 幸手市には、古くから製粉や製麺業を営む工場がいくつもあります。こだわりのおいしい麺がすぐ身近な存在にあるのですから、この地にラーメン店が多いのにもうなずけます。
市内に通う働き盛りの男性や学生、在住する子育てママから地域のガイドさんに協力をいただき、９店舗のお得でおいしい情報を一冊に閉じこめました！
この「幸手たべある記」を片手に、自慢のラーメン店で幸せな時間を過ごしてください。

撮影協力：水屋製麺（株）

お店の方の熱い思いにふれて感動しました！ぜひ行ってみてください！！

幸手市在住子育てママ
竹内 智子

ラーメン好きのみなさん、楽しみながらいろいろチャレンジしてみてくださいね。

幸手宿観光ガイドの会
横田 千代子

今回初めて行ったお店もあり、色々な発見があった！取材に行けなかったお店もぜひ行ってみたい！

トヨタカローラ埼玉(株)幸手東店
市川 慧昌

今まで知らなかったラーメン店の多い幸手市に興味を持ちました。

日本保健医療大学
関　将希

私自身、ラーメン大好き！今回は、貴重な体験をさせて頂きました！皆さんも、気になったお店に足を運んでみて下さいね！

幸手市在住子育てママ
太田 真紀

知らないお店に入るキッカケになって良かった！どのお店も魅力があって食べ歩きが趣味になりそう。

日本保健医療大学
小林 聖也

幸手のラーメン好きたちが 食レポ体験 やってみました！

ラーメン万歳～!!食べる人を魅了する愛情♡とこだわりがたっぷり詰まった奥深いラーメンを幸手で発見!!

幸手市在住子育てママ
清川 朋子

初めて足を運ぶことができたお店があり良かったです!また市内で他のお店も行ってみます!!

トヨタカローラ埼玉(株)幸手東店
髙見澤 靖也

幸手には美味しいラーメン屋が沢山ある事を知りました。プライベートでまた行ってみたい！

日本保健医療大学
木島 悠登

幸手にはラーメン屋さんが多く、まだまだ行ってみたいお店があるので、今後も開拓が楽しみです！

トヨタカローラ埼玉(株)幸手東店
篠原 正和

幸手市内ラーメン店一覧

幸手市・東

	SHOP	☎	休
味楽亭	幸手市東 1-2-27	0480-43-0611	月曜日
幸楽苑　幸手店	幸手市東 2-1-1	0480-40-1929	年中無休
ラーメンショップ　金田亭	幸手市東 2-15-19	0480-44-1045	月・第２､４火曜日
横浜家系ラーメン　誠家	幸手市東 2-20-7	0480-31-6630	第２水曜日
萬来	幸手市東 3-5-10	0480-43-0927	火曜日・第３水曜日
麺屋　花畑	幸手市東 3-24-15	――	木曜日・不定休あり
麺屋　葵	幸手市東 4-1-24	0480-44-4405	水曜日
きむら屋	幸手市東 5-2-34	0480-43-5307	水曜日・不定休あり

幸手市・中

	SHOP	☎	休
煮干しラーメンとローストビーフ パリ橋	幸手市中 1-6-17	070-4012-0365	木曜日
中華厨房　武	幸手市中 2-13-37	0480-44-4141	水曜日・第２木曜日
来集軒	幸手市中 2-12-31	0480-42-3042	火曜日
中華　すずめ	幸手市中 4-11-8	0480-44-0766	水・木・第４金曜日

幸手市・南

	SHOP	☎	休
マルキン本舗　幸手店	幸手市南 1-6-9	0480-44-8817	年中無休 ※臨時休業あり
らあめん花月　嵐	幸手市南 1-7-8	0480-43-8205	年中無休 ※年始休業あり

幸手市・上高野

	SHOP	☎	休
福泰厨房　幸手店	幸手市上高野1258-1 ジョイフル本田内	0480-43-8998	年中無休
日高屋　杉戸高野台店	幸手市上高野 2070	0480-42-2315	年中無休

幸手市・木立

	SHOP	☎	休
椿　ラーメンショップ木立店	幸手市木立 429	――	年中無休 ※年始休業あり

幸手市・神明内

	SHOP	☎	休
哲麺　幸手店	幸手市神明内 474-2	0480-48-7915	年中無休

※幸手市内全域のラーメン店で掲載合意をいただいた店舗のみ表記しております。

お客さまとの会話を大切にしているアットホームなお店

中華厨房　武

ちゅうかちゅうぼう　たけ

中華料理店とは思えないおしゃれで落ち着いた店内は「お客さまにゆっくりとくつろいでもらいたい」とインテリアやBGMにも気を配られています。元気で豪快な店主が「自分が食べたいものをお客さまにも!」と、日替わりセットメニューがランチで楽しめる。種類豊富なメニューの中で人気なのは「半チャーハンとらぁめんセット」。ラーメンはさっぱりとした醤油スープに細麺か太麺かを選ぶことができ、チャーシューとほんのり甘い卵のチャーハンとのコンビネーションは最強!店主の「全部がおすすめ!」という言葉通り、盛りだくさんのメニューでお待ちしています!

▲ランチで一番人気は「半チャーハンとらぁめんセット」(900円)。店主の食べたいものがその日のランチメニューに加わるというからなんともユニークだ。

▲左/ふわふわ卵とチャーシューのゴロっと感がたまらない半チャーハンは、セットでも存在感抜群。右/ごま油の香りが利いた食べ応え満足の餃子も添えて。(6ヶ450円)

＼コレも!／

たっぷりぜいたくな具材にとろみのスープが利いた「広東麺」。お好みでお酢をかけるとさらにひと味たのしめる。(900円)

すべてのラーメンは、太麺と細麺から選べるので スープに合わせて自分好みを楽しもう♪

Which one?

map 03

店舗情報

幸手市中2-13-37
☎ 0480-44-4141
昼 11:00－14:00
夜 17:30－20:00
※土日祝は21:00まで
休 水曜・第2木曜日 P 8台
HP http://www.chinese-kitchen-take.com

感動できるラーメンをみなさまに

ラーメンショップ　金田亭

らーめんしょっぷ　かねだてい

創業から26年間、地元で愛され続ける老舗ラーメン店。秘伝の特製スープは選び抜かれた20種類以上の食材をじっくりと煮込んで作られていて、味わい深いおいしさです。大ラーメン2杯（通常の4杯分）を一人で完食すると無料になるという他店にはない驚きのチャレンジメニューも!店主がとことんこだわった食材でオリジナルが楽しめるトッピングの多さと麺の固さやスープの濃さのリクエストも可能なのも見逃せないポイント!お気に入りのラーメンがきっとお見つかるお店です。

＼ビックリ!／

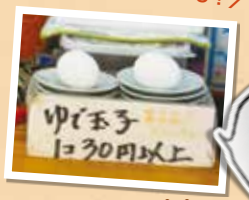
「特チャーシューメン」は、ボリュームもさることながら、その肉厚もさらに驚愕!(1,150円)

完食した歴代名が残されている「辛いラーメン」は、辛さ25倍にまで挑戦できる(750円〜)!

お財布に嬉しい「学生ラーメン」は、このボリュームでなんと400円!

オーダー次第で次郎系にもなるという食べ応え充分な「野菜ラーメン」(750円)。

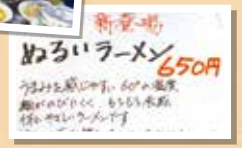
＼コレも!／



募金箱へお入れください。

「ゆで玉子1個30円以上」というユニークさがお客様との温かいコミュニケーションをつくり出している。

うまみを感じやすい60℃の温度で麺がのびにくくもちもち食感のある「ぬるいラーメン」(650円)。▼



まかないで生まれたという「ぬるいラーメン」にも店主の心遣いが感じられる。

map 06

店舗情報

幸手市東2-15-19
☎ 0480-44-1045
8:00 － 20:00
休 月曜日 / 第2・4火曜日
P 17台
HP http://kanedatei.ikidane.com/

幸手の裏路地にできた新しいお店

煮干しラーメンとローストビーフ パリ橋

にぼしらーめん と ろーすとびーふ　ぱりはし

▲店内のメニューもいたってシンプル。
上／煮干しラーメン「白」（600円）
下／煮干しラーメン「青」（600円）。

なんとも気になるネーミング「パリ橋」は店主のあだ名からつけたそう。開店1周年を迎えたお店では店主ひとりですべての作業をこなしていて、お店の看板も店主の手作り。煮干しラーメンは「白」と「青」があり、使う煮干しの種類によって味の特徴が異なります。どちらもバランスが良く煮干しのうまみとコクが上品で、あっさりとしたスープは中細の縮れ麺によく絡む逸品。ラーメンがシンプルなので、もうひとつの看板メニュー「ローストビーフ丼」との組み合わせもペロリと食べられてしまいます！

＼コレも！／

▲絶品「ローストビーフ丼」は、小・並・中・大と嬉しい4サイズ。（300円～1080円）

◀ローストビーフになる前の大きな部位を見せてくれた店主。

29日(肉の日)には限定メニューが登場することもあるので乞うご期待！

map 05

店舗情報

幸手市中1-6-17
☎ 070-4012-0365
昼 11:00 – 15:00
夜 18:00 – 23:00
休 木曜日
P 2台
Twitter @parihashi

四世代が集う地域の老舗店

来集軒

らいしゅうけん

▼大きな餃子も、もちろん皮から手作り（5ヶ380円）！

昭和44年創業以来、四世代で訪れるお客さまもいるほど、長く幸手を見守り続けている地元に愛されたお店です。先代から続くこだわりの自家製麺は、幸手市内にある前田食品さんの国産小麦「ハナマンテンブレンド」を使用。もちっとした食感が特徴の縮れ麺は、日々試行錯誤を重ねて作られており、スープとの相性も言うことなし！契約農家から仕入れた野菜たっぷりの「タンメン」と若い人を中心に人気がある濃厚でボリューム満点な「チーズカレーラーメン」は不動の人気！子どもから大人まで訪れられるあたたかいお店です。

＼コレも！／

来客時などおもてなしの一品にうれしい！

▲宴会のみで提供している絶品料理がテイクアウトになって新登場！中華ぱんの皮に角煮をはさんだ「カーポー」が特に大人気！前日までの予約で5個からオーダー可能（1個400円）。

map 04

店舗情報

幸手市中2-12-31
☎ 0480-42-3042
昼 11:00 – 15:00
夜 17:00 – 20:00
休 火曜日　P 9台
HP http://www.raisyuuken.com/

地域の人の記憶に残るラーメンを

麺屋 花畑

めんや　はなばたけ

▲一番人気の「塩ラーメン」は
とにかくスープが絶品！！（700円）。

▲「ブツ切りネギの魚介系ラーメン」
はゆずオイルとの相性も◎！（750円）。

▲太麺と細麺が選べる「つけ麺」は、塩・醤油・味噌の3種（各800円）。

お店のイチオシは「塩ラーメン」。透きとおったスープは、コクがあるのにあっさりとした旨みが後を引き、全部飲み干したくなるおいしさ！トッピングに使われているのはみじん切りの玉ねぎで、長ねぎとは違う食感が細麺ととてもよく合います。やわらかい穂先の部分のみを使ったメンマは子どもからお年寄りまで食べやすいのがうれしい。テーブルに置かれたゆずの香味油はどのラーメンにも合い、少したらすとさわやかな風味が香り、味の変化を楽しめます。

＼コレも！／

▲カルシウムたっぷり「ニボ玉ごはん」は特性塩ダレでやみつきに。お子さんにも人気（200円）！

紙エプロンやおもちゃ箱など子連れにやさしい配慮が感じられてママにも安心♪

map 07

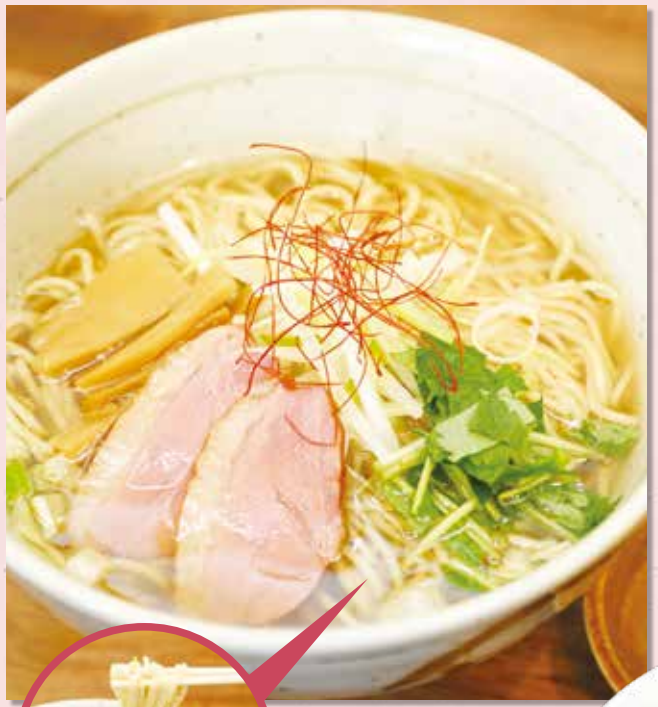
店舗情報

- 幸手市東3-24-15
- 昼 11:30 − 14:30
  夜 17:30 − 21:00
- 休 木曜日 / 他不定休
- P 7台

他にはない鴨出汁スープが自慢

麺屋 葵

めんや　あおい



▲鴨出汁ラーメン
「白」780円〜
「黒」780円〜

国産小麦とライ麦の全粒粉が練り込まれた麺は、どちらの鴨出汁も引き立ててくれる。

幸手の浜田商店さんの合鴨を中心に国産で手に入る鴨のガラだけをじっくり煮込んだスープを使った「鴨出汁ラーメン」。いちばんのおすすめ、白醤油ベースの「白」は、透きとおったスープがさっぱりとやさしい味わい。魚醤（ぎょしょう）「いしるだし」を加えた「黒」はコクがあって香ばしく、二つの違いを楽しめます。
いろいろな素材とのコラボに挑戦したい！と明るくてとても気さくに語ってくれた優しい店主ですが、ひとたび厨房に入ると職人に徹してラーメン作りに打ち込む姿が印象的。
女性おひとりさまはもちろん、お子さま連れのママにも気軽に入ってもらえるお店です！

＼コレも！／

鴨とキーマカレーという組み合わせがなんとも絶妙な「カレー鴨油そば」（700円〜）。ぜひ食してほしいひと品！

鴨ガラのみで煮込んだスープは他ではお目にかかれません。幸手で出会えるなんてしあわせ…！！

スープの仕込みをする店主と鍋いっぱいの鴨ガラ。

map 08

店舗情報

- 幸手市東4-1-24
- ☎ 0480-44-4405
- 昼 11:30 − 14:00
  夜 18:00 − 21:00
- 休 水曜日
- Twitter @menyaaoi_satte

トロトロのチャーシューが自慢の節系ラーメン

きむら屋

きむらや

コストパフォーマンスで人気のシンプルな「中華そば」(600円)は鰹節の出汁がしっかりきいた醤油ベースのスープに、幸手市内の水屋製麺さんのもちもちの麺を使用した絶妙な組み合わせ。
追加できるトッピングも豊富なのが特徴。写真奥が定評のある中華そば。そこに全トッピングをオーダーすると手前のようにものすごいボリュームに!!そのほかチャーハンや中華丼といった定番メニューも取り揃えていて、またリピートしに来たくなるお店です!!

▲上／「中華そば」(600円)。
下／「中華そば・全トッピング」(1,100円)。

＼コレも！／

▲濃厚なとんこつと醤油のバランスがいい「しょうゆとんこつ」(700円)。こちらの麺は、店主の出身地熊本からわざわざ取り寄せるほどのこだわり。

▶左/パラパラとした昔なつかしのチャーハン(スープ付650円)と、右/ガツンとにんにくがきいた特製餃子(280円)もオススメ!

ガッツリと食べたいときは、思い切って全トッピングにチャレンジ!

トッピング menu

煮たまご	¥100
メンマ	¥100
ネギ	¥100
チャーシュー	¥300
全トッピング	¥500

map 09

店舗情報

幸手市東5-2-34
☎ 0480-43-5307
昼 11:00 − 14:30
夜 18:00 − 21:00
休 水曜日・不定休
P 16台

オリジナルレシピが自慢の豚骨博多ラーメン

哲麺幸手店

てつめん　さってつてん

こだわりの豚骨スープやスープに合う極細のストレート麺、自家製チャーシューなどオリジナルレシピが自慢のお店。人気No1.は「豚骨醤油ラーメン」(500円)。左写真は、「全部のせ」(900円)。さらに人気の自家製チャーシューを使ったまかない丼もおすすめです!
麺のかたさやスープの濃さなどの好みに合わせた組合せをオーダーできるのがうれしい。テーブルに置かれたトッピングは、辛子高菜、自家製の食べるラー油など種類も豊富で充実しており、お土産用としても購入できます。
替え玉はひとつ50円という嬉しいコストパフォーマンス!

▲「豚骨醤油・全部のせ」(900円)。

さらに！ 替玉券をあつめてお得をGET!

3枚… 餃子3個
5枚… 餃子5個
7枚… 餃子5個＋ライス
10枚… 味玉ラーメン1杯

来店時に必ずもらえる替玉引き替え券。集めるとさまざまな特典も♪

＼コレも！／

▲自家製チャーシューがテイクアウトでも食べられると好評の「まかない弁当」(左390円)と「炙りチャーシュー弁当」(右390円)。お米は減農薬農法のお米を使用しています。

こまかなオーダーが気軽にできるのも哲麺ならでは。とんこつの匂いや酸味が出ない作り方を工夫している。

オリジナルのサービスとこだわりの味に、何度でもリピートしたくなる!

map 12

店舗情報

幸手市神明内474-2
☎ 0480-48-7915
11:00 − 21:00
休 年中無休
P 15台/大型P(6台)有り
HP http://www.tetsumen.com/

地元の常連さんに愛されるお店

中華 すずめ

ちゅうか　すずめ

▼とろりと熱いあんかけと麺の相性抜群！「うまにラーメン」650 円。

▲ほどよい辛さともやしたっぷりの「ピリ辛野菜ラーメン」650 円。

▶ワンコインでお腹いっぱいになる「ラーメン」は、ひと玉180g！ 500 円。

＼コレも！／

表看板にも書かれている「焼肉丼」。数あるセットメニューでも「焼肉丼と半ラーメン」のセットが一番人気！(850 円 / 単品は 650 円)

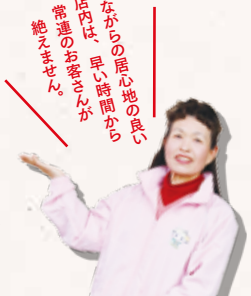
幸手市に開業して25年。ずっと変わらないラーメンを地元の学生やおなかいっぱい食べたい人にうれしい価格で提供してくれています。「ラーメン」はしょうゆベースのスープに太めのちぢれ麺を使用。しっかりとした歯ごたえのチャーシューがトッピングされています。メニューで使われる野菜は、農業を営む店主の実家で採れた新鮮なものをたっぷり使い、麺はひと玉 180 g でどのラーメンもボリューム満点！しかも大盛り無料！お得なセットメニューや一品メニューも充実していて、ランチにももってこいです！

map 10

店舗情報

- 幸手市中 4-11-8
- ☎ 0480-44-0766
- 時 11:00 − 20:30
- 休 水・木曜日、第 4 金曜日
- P 3台

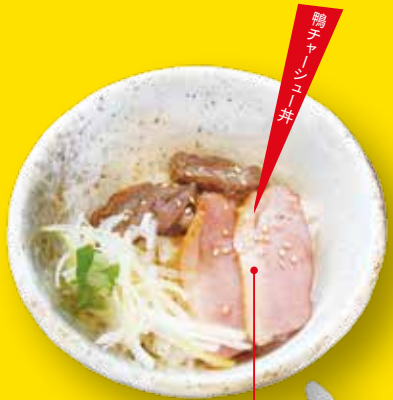
店内はカウンター席以外にテーブル席とお座敷もあります。



＼お手頃なのに主役級！／

普段はサイドメニューやセットメニューとしてラーメンの引き立て役に徹しているミニ丼。実は麺にも勝る主役級の存在感を秘めています。ここでは「もう一品ッ」と頼みたくなる「丼もの」たちを集めてみました！

もう一品ッ 丼もの たべくらべ



やわらかい鴨チャーシューと鴨ハツがのった珍しい丼ぶり。ここでしか食べられない逸品をぜひ味わって！他に「鴨ハツ丼」と「鴨キーマカレー丼」も。(各350円〜)→**麺屋 葵 P10。**

ラーメンとローストビーフという意外さもさることながら、この「ローストビーフ丼」は文句なしの絶品！(小：300 円 / 並 680 円 / 中 880 円 / 大1,080 円)→**煮干しラーメンとローストビーフ パリ橋 P7。**

花畑のチャーシューは、豚バラと肩ロースの 2 種類があり、形も横長なのが特徴。ごはんに巻いてどうぞ！「ミニチャーシュー丼」(350 円)→**麺屋 花畑 P9。**

哲麺の「てっちゃん丼」には炙りチャーシューにトロトロ味たまご、そして博多らしく明太子がアクセントに乗っているのがおもしろい！(380 円)→**哲麺 幸手店 P12。**

中華すずめの看板メニュー「焼肉丼」。野菜と肉の味付けが絶妙でリピートしたくなるおいしさ。その理由を舌で確かめてみて！(スープ付 650 円)→**中華 すずめ P13。**

金田亭の「ネギ丼」は白髪ネギの中にほどよくチャーシューが相まってラーメンのお供に最高の一品!!(200 円)→**ラーメンショップ 金田亭 P6。**

麺のまち幸手を

支える3つの企業

幸手市内のラーメン店を支える製麺所と製粉所。
「たくさんの人においしいラーメンを食べてもらいたい」と各社自慢の麺を提供し、より良い商品を追求し続ける熱い思いはどの企業も同じです。ここでは、これまでもこれからも「麺のまち幸手」を支えて活躍する3つの企業をご紹介します！

まえだしょくひん 前田食品(株)

昭和21年の創業からおいしくて安全な「国産小麦」の製粉にこだわっています。農薬不使用や有機栽培などをしている農家さんと契約して、おいしい小麦をとことん追求し、豊富な品ぞろえを実現。中でも「ハナマンテン」という埼玉県産の小麦粉は、来集軒さん(P8)でもご愛用いただき、品質向上の活動にも真摯に取組んでいます。ほかにもうどんやパン用など国産小麦の風味を生かす商品も充実。お店やネットショップでも購入できます！

小売販売もしています！

▲商品パッケージに産地の形状があしらわれた埼玉県産ハナマンテン(左)とハナマンテンブレンド(右)

◀種類が豊富なパンケーキ粉も大人気。中でもイギリス発のパンケーキ「クランペット」をミックス粉にしたのはこちらが日本初！(近日発売予定)

▶小売販売をしている事務所兼店頭には、その日製造された自家製パンが販売されることも。(週2～3回程度)

map 02

店舗情報

幸手市南1-7-25
☎ 0480-42-1226
時 9:00－16:30 P 有り
休 第2、4土曜・日曜・祝日
HP https://maedashokuhin.co.jp/

みずやせいめん 水屋製麺(株)

天保二年(1831年)創業。埼玉県内でもこれほど歴史のある企業は少なく、もともとは利根川の清水を売る商いからスタート。そこから「水屋」という屋号がつき、後にその清水でうどんやそばを製造すると好評を呼んだことから、茶屋を兼ねて美味しい麺をふるまったのが起源に。現在は各ラーメン店に様々な種類の生麺が提供されていて、店舗でも購入できます。ほかに厳選された粉を使った生うどん・生そば・乾麺も販売していますので、創業以来の本物の味をぜひお試しください！

▲現在は生ラーメンの製造が全体の8割を占めている

▼直売所で購入できる「水屋うどん(乾麺)」は贈り物にも。

map 11

店舗情報

幸手市北1-9-24
☎ 0480-42-0259
時 9:00－17:00
休 水曜日・日曜日
P 有り

なかむらせいめんじょ 中村製麺所

昭和のはじめに創業して以来、やさしくて気前のよいご主人と、明るく穏やかに寄り添う奥様との二人三脚によって現在も営まれています。その気軽に立ち寄れる店構えと雰囲気から地域に愛されてきたことがうかがえる製麺所のひとつ。こちらで扱う粉は、すべて国産の全粒粉を使用しているため、つぶつぶとした麦の殻がまざった茶褐色の麺が特徴。季節に応じて旬の生そばや生うどんを気軽に楽しめるのも中村製麺ならではの魅力です。まずは温かいご夫妻に会いに足を運んでみてください。

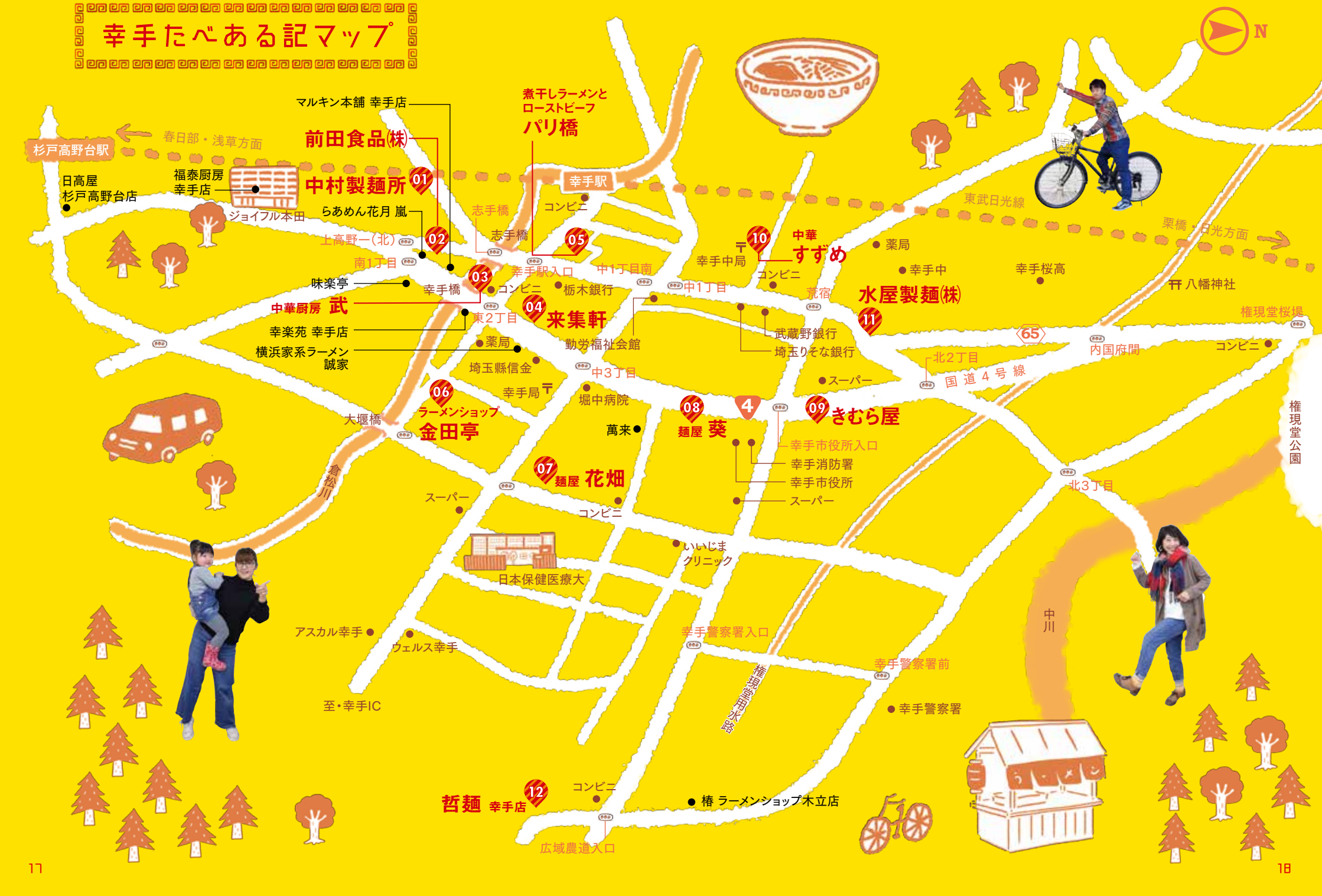
▲お求めやすい価格で生麺を販売しています。

map 01

店舗情報

幸手市南1-11-5
☎ 0480-42-1107
時 9:00－19:00
休 月曜日
P 有り

幸手たべある記マップ


N
杉戸高野台駅
春日部・浅草方面
日高屋
杉戸高野台店
福泰厨房
幸手店
ジョイフル本田
マルキン本舗 幸手店
前田食品㈱
中村製麺所 01
らあめん花月 嵐
上高野一(北)
南1丁目
味楽亭
幸手橋
中華厨房 武
幸楽苑 幸手店
横浜家系ラーメン
誠家
志手橋
煮干しラーメンと
ローストビーフ
パリ橋
幸手駅
コンビニ
志手橋
05
幸手駅入口
中1丁目南
栃木銀行
02
03
04 来集軒
東2丁目
薬局
勤労福祉会館
埼玉縣信金
中3丁目
幸手局〒
堀中病院
06
ラーメンショップ
金田亭
大堰橋
萬来
08
麺屋 葵
4
09 きむら屋
幸手市役所入口
幸手消防署
幸手市役所
スーパー
07 麺屋 花畑
スーパー
コンビニ
倉松川
いいじま
クリニック
日本保健医療大
アスカル幸手
ウェルス幸手
至・幸手IC
幸手警察署入口
幸手警察署前
幸手警察署
権現堂調整池
12
哲麺 幸手店
コンビニ
広域農道入口
椿 ラーメンショップ木立店
幸手中局〒
10
中華
すずめ
コンビニ
薬局
幸手中
幸手桜高
荒宿
水屋製麺㈱
11
武蔵野銀行
埼玉りそな銀行
東武日光線
栗橋・日光方面
八幡神社
権現堂桜堤
65
内国府間
コンビニ
北2丁目
国道4号線
スーパー
北3丁目
中川
権現堂公園

幸手たべある記

2018 年 3 月 発行
発行：幸手市観光協会
〒 340-0192　埼玉県幸手市東 4-6-8 / TEL 0480-43-1111
企画：幸手市観光協会
協力：日本保健医療大学 / トヨタカローラ埼玉（株）幸手東店 /
幸手宿観光ガイドの会
制作：mARu design room

※掲載データは、2017 年 12 月から 2018 年 2 月時点のものです。
店舗状況により内容が変更される場合がありますので、ご利用の
際は事前にご確認ください。