

1 焼き鳥と本格焼酎の店 串まめ



1本 220円

住 柏座 1-12-3 電 070-6469-2668
営 17:00~23:00 (L.O.22:30) 休 日曜日

粗挽き肉&ニラ入りの鶏肉のタネの串ぎょうざ。玉ねぎ入りのボン酢だれを使用。甘めでさっぱりとした味わいです。

7 (有) 味衛門



1本 432円

元祖上尾串ぎょうざ！ 餃子の具に薄切りの国産豚バラ肉を巻きました。たれは特製のおろしボン酢をかけてお召し上がりください。 **冷凍5本入りで販売**

あげお お土産・観光センターで販売
住 宮本町 3-2-207 (A-GEO タウン 2F) 電 048-780-2266
営 10:30~18:30 休 月曜日 (祝日営業、翌火曜日は振替休)

13 cafe Dhigu



1本 390円

住 小泉 1-2-5 電 048-708-0632
営 平日 11:00~17:00 休 月曜日
土・日 11:00~16:00/18:00~21:00

原材料は上尾の香味野菜と豚肉、スパイス、蓮根、もち米。肉だねにスパイスを調合し、もち米で包みます。蒸籠で蒸すことで外はふわふわ、中はジューシーに。スパイスを入れることで複雑な味わいになり、自家製の甘酸っぱいタレをかけてお召し上がりください。 **事前要予約 テイクアウト可**

19 焼売てん



1本 400円

住 愛宕 3-16-5 電 048-919-2105
営 ランチ 10:00~14:30 (L.O.14:00) 休 火曜日
ディナー 17:00~22:30 (L.O.22:00)

中の餡には豚肉、海老、玉葱、小松菜を使い、小麦の生地で包み蒸してから焼きます。地域に根付く店作りを心掛け、皆さまにほっこりとおくつろぎいただける空間を提供できるよう目指します。 **テイクアウト可**

2 創作ダイニング ばか息子



1本 280円

住 谷津 2-1-50-9 電 048-782-7977
営 17:00~翌0:30 (L.O.23:30) 休 日曜日

「塩レモン」「和風たまねぎソース」「バジル&チーズ」「辛みそ」の4種類から選べます。一番人気の「和風たまねぎソース」は甘みがあり、若者に人気の「塩レモン」はさっぱりした味わい。「バジル&チーズ」はバジルの香ばしさとチーズと豚バラ肉がよく合います。 **テイクアウト可**

8 キャラントカフェ



1本 300円 / トッピングあり 1本 400円

住 キッチンカーの出店場所はSNSで! 電 070-4802-6288
営 提供時間は変則 休 不定休

キッチンカーでクレープをメインに販売。スイーツなのに串ぎょうざ!? パナナ丸ごと1本をクレープ生地で包み揚げました。お好みでチョコソース、生クリームを付けても絶品です。 **テイクアウト可**

14 ラムじいさんのインドカレー



1本 400円

住 谷津 2-4-3 小川ケービル 101 電 048-774-1600
営 平日 11:30~15:00 / 17:00~22:00 (土日祝日は 11:30~22:00) 休 無休

土鍋で焼いたシークカパブを自家製春巻きの皮で包み、油で揚げて、人気ナンバー1のパターチキンカレーをトッピング! ジューシーなシークカパブとモチモチの自家製春巻きの皮、そしてまろやかなパターチキンカレーのマリアージュを是非ご賞味ください。 **テイクアウト可**

20 さかなや



1本 600円

住 谷津 2-1-50-27 B1F 電 048-779-3978
営 18:00~23:00 休 不定休

和食の伝統料理、海老真丈を春巻きの皮で包み、串に刺して揚げています。 **テイクアウト可**

3 炭火ホルモンしげ



1本 450円

住 中妻 1-10-1 電 048-778-0234
営 17:00~23:00 休 水曜日

豚挽肉に豚軟骨と野菜を合わせ、豚バラ肉で巻き、じっくり焼き上げた一品です。甘めの酢味噌を付けてお召し上がりください。 **事前要予約 テイクアウト可**

9 彩葉庵おおき



1本 150円

住 春日 2-11-25 電 048-777-4598
営 9:00~19:00 休 年中無休

砂糖、小麦粉、たまごで生地を作り、平鍋で焼き、カスタードクリームを入れて巻きました。安価で手軽に食べられるスイーツ串ぎょうざを目指しました。 **テイクアウト可**

15 SUTTENDO COFFEE



1本 600円

住 中妻 1-16-8 電 048-856-9116
営 9:00~18:00 休 不定休

豚肉、キャベツ、トマトソースを原材料として、洋風に煮込みました。お好みでクリームをかけていただくと、マイルドな味わいに変化します。 **テイクアウト可**

21 ステーキとドイツビール マーベリックス 上尾本店



1本 250円

住 西門前 288-1 上尾市場内 電 048-788-3250 休 無休
営 月~木曜・日曜・祝日: 11:00~22:00 (L.O.21:30)
金曜・土曜・祝前日: 11:00~23:00 (L.O.22:30)
※平日は、14:30~17:00 まで中休みがございます。

牛肉をふんだんに使い、ジュワッと溢れ出る肉汁と、カリカリモチモチの食感が特徴の串ぎょうざです。絶妙な厚みの衣をまとわせて揚げることで、餡が衣の中で蒸されたようになります。食材の旨味をすべて閉じ込めることができます。ビールと一緒に召し上がれ! **テイクアウト可**

4 上尾飯店



1本 350円

4 -1 住 仲町 1-12-2 電 048-773-3402
東口本店 営 提供は 16:00~0:00 休 無休
日曜日は 16:00~22:00

4 -2 住 谷津 2-2-16 電 048-919-2288
west SIDE 営 18:00~翌 5:00 休 無休
日曜日は 18:00~0:00
創業 39 年変えずにきた当店の餃子の餡を串ぎょうざに使用しました。通常の餃子とまた違う新しい味になっています。 **テイクアウト可**

10 菓子屋 hoTAtE



1本 400円

住 浅間台 2 丁目 10-6 タツオビル 2F 電 048-606-3214
営 10:00~18:00 休 水曜日、木曜日

焼いたパウンドケーキにキウイフルーツ餡を重ね求肥で包み串に刺しました。キウイフルーツ餡は、主に上尾産のキウイフルーツを使用し、白餡に練り込んでいます。甘酸っぱいキウイフルーツの味が口に広がります! **テイクアウト可**

16 メキシカン フレンチ HACHIDORI



1本 600円

住 柏座 1-1-21 ホテル館 1F 電 048-783-2268
営 11:30~14:00 (ランチコース予約のみ) 休 月曜日、火曜日の昼
17:00~23:00 (L.O.22:00)
上尾串ぎょうざは、ディナーのみの販売。

メキシコ料理を通じて感動を提供できるお店作りしております。原材料は牛肉、豚肉、金時豆、小麦粉、トマト、玉ネギです。牛豚肉のトマト煮を小麦粉の生地で包み、オーブンで焼きました。

22 FV ジャパン



1本 432円

住 キッチンカーで移動 上尾市内外のイベントに出店
電 非公開 営 イベント中心 休 不定休

モッツアレラチーズを豚バラ肉で包み、油で揚げます。トロ〜りとしたモッツアレラチーズと豚バラ肉の相性はバツグンです。 **テイクアウト可**

5 ホルモン ほるちゃん



4本 500円

住 谷津 2-4-5 105 電 048-871-6631
営 平日 17:00~22:30 休 水曜日
土・日・祝 16:00~22:30

キャベツ、ニラを切り、具を合わせ、調味料で味つけ、肉で巻いて蒸し焼きにする。串ぎょうざを食べやすくミニ串ぎょうざに。七輪の上で炙りお好みのタレで。 **テイクアウト可**

11 くいしんぼう



手前: 特海老餃子 1本 400円 / 奥: しそチーズ、納豆、チーズ 1本各 300円

住 浅間台 3-4-14 電 048-771-1980
営 11:30~14:00/17:00~22:00 休 火曜日・第3水曜日

原材料は豚肉、背脂、ニラ、竹の子、しいたけ、レンコン、卵、オイスターソースなど。油をフライパンに敷き、少しの水で蒸し焼きにします。4種類の味のバラエティに富んだ上尾串ぎょうざを提供しています。 **テイクアウト可**

17 お多福



(肉) 1本 500円 / (牡蠣) 1本 500円

住 谷津 2-1-50-10 1F 電 048-871-7608
営 提供は 17:00~翌 1:00 休 不定休

お多福といえば、おでん! 自家製のさつま揚げに、おでん出汁をたっぷり入れ肉汁溢れる肉好きのための串。/ お多福といえば、牡蠣! 牡蠣の旨味が口福感でいっぱいになる牡蠣好きのための串。

23 揚太郎 本舗



1本 500円

住 キッチンカーで移動 上尾市内のお祭り・公園等に出店
電 048-282-4840 営 営業時間は変則 休 不定休

国産豚のひき肉にコショウし団子にして4個を串に刺す、とろけるチーズを巻き、餃子の皮で包み、180℃の油で1分揚げ、ケチャップマスタードを付けて提供します。 **テイクアウト可**

6 お持ち帰り炭火やきとり ぐれないの豚



1本 600円

住 平方 3913 電 080-9020-9071
営 金・土 16:00~(無くなり次第終了) 休 日曜日~木曜日

キッチンカーでの提供品。ワンハンドで食することができます。やきとりと共に「一度食べたら病み付きの味」をモットーに上尾串ぎょうざもワンハンドで食べやすくする為、ぎょうざの餡が崩れにくいよう工夫しました。 **テイクアウトのみ イベント時は臨時休業**

12 寿司長



1本 400円

住 川 155-8 電 048-726-4441
営 11:00~22:00 休 月曜日 (祝日の場合は営業)

1本買いたたマグロのカマを焼き、取り出した身に玉ネギみじん切り、ニラ、ニンニクを混ぜ合わせ、塩・コショウした餡を、油揚げに詰めて揚げました。裏返した油揚げに詰めたものはパリパリ食感が癖になります。 **テイクアウト可**

18 ごはん屋さん



1本 350円 / 3本セット 1,000円

住 宮本町 13-9 電 070-6453-7134
営 18:00~21:00 休 日曜日、祝日 (臨時休業あり)

大阪のソウルフード・お好み焼きを手軽に食べていただけるように3種類の串ぎょうざにしました。①串にソーセージを刺し、お好み焼きの生地で巻いたソース味。②串にちくわを刺し、お好み焼きの生地で巻いた醤油味。③チーズを刺して明太子と生地を巻いて焼き上げます。 **テイクアウト可**

上尾串ぎょうざのカテゴリー

1~7 肉で肉巻く王道の串ぎょうざ

8~10 スイーツ系の串ぎょうざ

11~23 変り種の串ぎょうざ

どのお店もとっても美味しいよ!
色んな味を食べれば、
楽しんでみてね♪
※掲載情報は、令和6年10月現在のものです。変更する場合がございます。
観光協会キャラクター あっぼ