

あげ押しグルメ スタンプラリーに参加しよう！

開催期間
令和9年1月31日まで

スタンプを集めよう

冊子に掲載のスタンプラリー参加店 対象のあげ押しグルメを注文すると、スタンプを1つ押してもらえます。

豪華賞品に応募

5個、10個、14個とスタンプ数に応じて抽選にエントリーできます。スタンプが貯まった冊子を「あげお お土産・観光センター」へご提示ください。

【注意事項】

- 1.スタンプは 参加店のみ が対象です。冊子の各店舗ページにあるスタンプ欄をご確認ください。
- 2.スタンプ押印の条件は、各店の情報をご覧ください。
- 3.冊子1冊につき、同じお店では1回しか押せません。
- 4.お1人様で同時に複数の冊子(スタンプ台紙)の使用はできません。
- 5.応募期間は令和9年2月10日まで。
- 6.当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。

◆あげお お土産・観光センター

上尾市宮本町3-2-207 (A-GEOタウン2階)
TEL. 048-780-2266 営業時間10:30～18:30 月曜定休 (祝日除く)

スタンプ 10kgお米
14個で



3
名様

スタンプ 榎本牧場アイス
10個で



5
名様

スタンプ 推奨土産品セット
5個で

10
名様



冊子をお求めいただき
スタンプラリーにご参加ください

お名前	(ふりがな)				ご年齢	性別
お住まい	〒					
ご連絡先						

事務局チェック欄	スタンプ 14個	
	スタンプ 10個	
	スタンプ 5個	

あげ押しグルメ AGEO-SHI GOURMET



イメージキャラクター「あっぱ」

【あげ押しグルメ】とは「地元上尾で長く親しまれている料理、上尾にちなんだ創作ストーリーがある料理、上尾の名を冠している料理、上尾の食材を使用した料理」などで、令和7年10月から募集を開始し、令和8年1月～2月にかけて審査員が認定した料理です。上尾市観光協会では【あげ押しグルメ】を推奨し、広報・周知して上尾をさらに盛り上げて行きます！

発行 上尾市観光協会



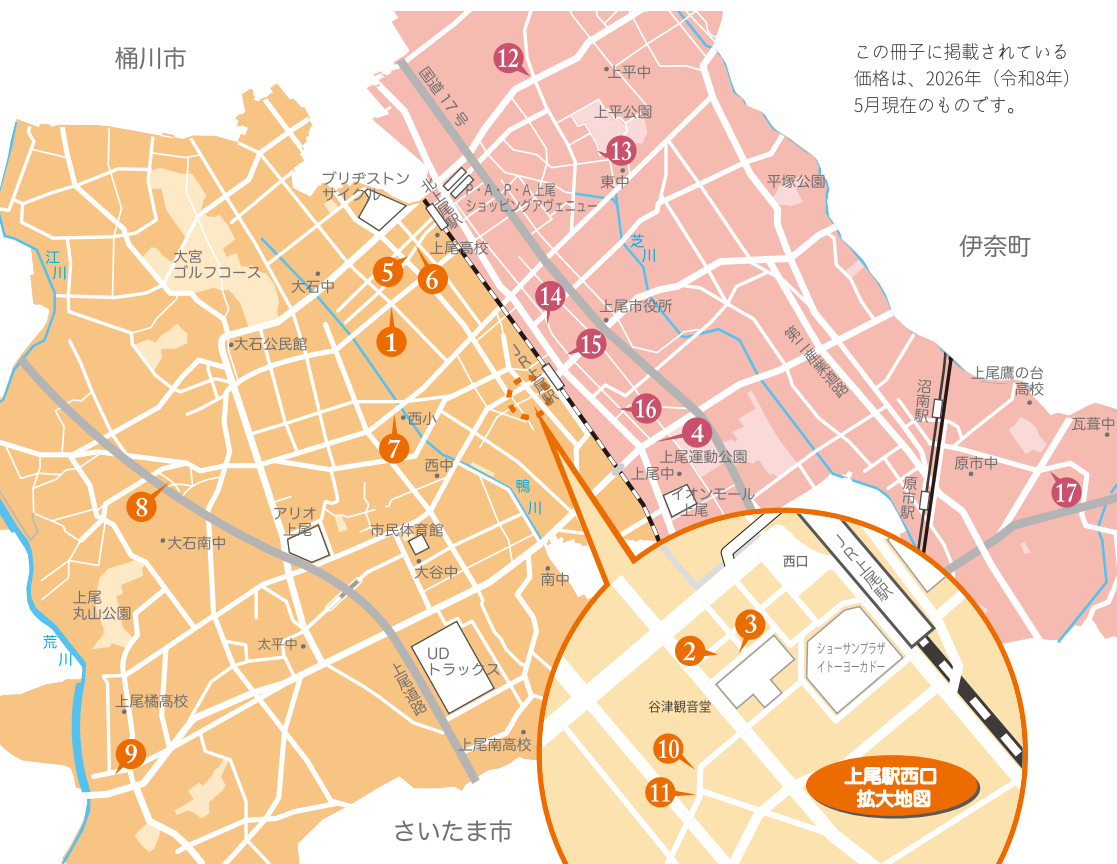
キラリ

あげ推しグルメマップ

AGEO-SHI GOURMET MAP



あっくん



この冊子に掲載されている
価格は、2026年（令和8年）
5月現在のものです。

西部エリア

- ① くいしんぼう
- ⑤ SUTTENDO COFFEE
- ⑥ 炭火ホルモン しげ
- ⑦ cafe Dhigu
- ⑧ ル サンティモン
- ⑨ CafeDining529

上尾駅西口エリア

- ② お多福
- ③ エベレスト・イン
- ⑩ ラムじいさんの
インドカレー
- ⑪ ホルモンほるちゃん

東部エリア

- ④ 焼売てん
- ⑫ 中華そば よしかわ
- ⑬ ぷちとまとアートカフェ
- ⑭ レストラン扇屋
- ⑮ 恵比寿亭
- ⑯ 田中家料理店
- ⑰ 日本料理よしの



900 円

※半ライスサービス付き。柚子胡椒で味変も楽しめます。



開発担当
新井 明さん

① くいしんぼう

まぐろラーメン

ポイント インドまぐろの尻を弱火で丁寧に3時間下茹でし、豚骨・鶏ガラの動物系の出汁と7：3の割合でスープを調合します。あっさりとした上品なスープに仕上がります。

調理方法 酒・醤油・ニンニク・生姜を調合したタレに、事前に漬けて下味をつけたまぐろの切り身2枚を竜田揚げにし、1枚を焼いてトッピングします。サクサクの衣と口の中でほろほろとろける柔らかいまぐろが美味しい！

お店から たっぷりの白髪ネギ、万能ネギ、ワカメ、ホウレン草、糸唐辛子をトッピングするので、野菜とスープと麺のハーモニーが楽しめます。

【スープ材料】インドまぐろの尻、出汁
昆布、ネギ、生姜、豚骨、鶏ガラ
【ラーメン材料】麺、まぐろ切り身3枚、
塩ダレ、ワカメ、白髪ネギ、万能ネギ、
糸唐辛子

住 上尾市浅間台3-4-14

電 048-771-1980

時 11:30～19:00（通し営業）

休 火曜日、第3水曜日



★くいしんぼう

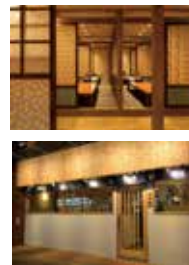
② お多福

あげおでん 上尾串ぎょうざも入った、お多福自慢のおでん盛り合わせ



1,100 円

上尾名物 上尾串ぎょうざ入り！ 牡蠣をマダラのすり身で包み、揚げた上尾串ぎょうざと、大根、厚揚げ、がんものセットです。



開発担当
手づくりの味を届ける、お多福の皆さん

ポイント 北海道は厚岸の鬼昆布、厳選したかつお節、おでん種の旨味に上尾にしかない上尾らしさを

調理方法 自家製出汁で、じっくり煮込み
おでん鍋に広がる、出汁の旨みをそっと盛り付け

お店から 手づくりの温かさを、できたてのまま届けたい
そんな思いをわたしたちは大切にしています
上尾で生まれた「あげおでん」をぜひご賞味あれ♪

【材料】大根、上尾串ぎょうざ（練り物）、上尾・大沢豆腐店さんの厚揚げ、自家製がんもどき ※時季により内容変更の場合あり。

住 上尾市市津2-1-50-10

電 048-871-7608

時 ランチ11:30～15:00

あげおでんは、終日提供！
平日・日曜25時迄、金土は26時迄

休 不定休

HP ホットペッパー /strJ001185481/
Instagram @ageo_otafuku/



★あげおでん

あげ推しグルメで押印



1,490円

※ライタ(インドのヨーグルト)がセットで付きます。



開発担当
ガイル スニタさん

3 インド・タイ料理 エベレストイン

上尾スペシャル ビリヤニセット

ポイント ビリヤニは世界三大炊き込みご飯の1つとも言われ、長粒米(バスマティライス)を使い、複数の種類のスパイス&ハーブで味付けするので幾重にも多彩な香りと旨味を楽しめます。また上尾産の野菜をたくさん使っています。

調理方法 スパイスを入れた汁で茹でた長粒米と、スパイスやヨーグルトでマリネしたお肉、グレービー(カレー)を交互に重ねるように鍋に入れ、蒸しあげます。

お店から 20年以上の経験をもつ本場ベテランシェフが調理します。体にとても良いスパイス・ハーブ・ヨーグルトを使ったビリヤニは、日本の炊き込みご飯と違った食感が楽しめます。健康的で美味しいビリヤニをお召し上がりください。

【材料】 長粒米、季節の野菜(緑・紫・赤)、インドの複数のスパイス、さまざまなハーブ、鶏肉、ラム、豚、カレー粉、生姜、ニンニク等

住 上尾市谷津2-1-50
電 048-775-7542
時 11:00~15:00 / 17:00~23:00
休 無休
HP ホットペッパー /strJ001038247/



スタンプ あげ推しグルメで押印



1,650円

【材料】米、油、野菜(キャベツ、ブロッコリー等)、豚肉、トマトソース、ドミソース、他



開発担当
森久憲生さん

5 SUTTENDO COFFEE

上尾トリエンナーレプレート

ポイント ステンドグラスを中心に店内にてアート作品の展示を行っています。食を通じてアートを楽しんでもらおうと芸術祭をイメージしたバラエティ豊かなワンプレートを考案しました。

日本では現在様々な芸術祭が行われています。上尾で芸術祭が行われていると想像してワンプレートの料理で芸術祭を表現してみました。

調理方法 当店自慢のドミグラソースのオムレツライスを、ハンバーグやキャベツの千切りなど野菜を添えてボリューム満点の料理に仕上げました。ふわふわ卵も是非ご賞味ください。

お店から ワンプレートに、バラエティ豊かな様々な食材を添えて、大人から子供まで楽しめる EAT & ART メニューに仕上げました。

住 上尾市中妻1-16-8
電 048-856-9116
時 火~日・祝、9:00~18:00
平日月、9:00~15:00

※平日月が祝日の場合18:00まで営業
※短時間営業の他の曜日への振替はございません。
・モーニング9:00~11:00
・ランチ 11:00~14:00

休 不定休
HP <https://suttendo-coffee.com>



スタンプ あげ推しグルメで押印



1,350円



▲焼売ライスセット
焼売3個、四川麻婆豆腐、ライス、サラダ、スープ、お新香

◀あげお焼売

1個 200円



開発担当 緑川 雅樹さん

4 焼売てん

あげお焼売

ポイント 材料では、脂が多くなならないよう豚肩ロース、豚バラ肉を挽き肉にします。上尾産の小松菜、玉ねぎ、干椎茸と、あげお焼売の味を楽しめるよう、黒ごま、黒胡椒をふんだんに使っています。あげお焼売は1個45グラム。通常の1.5倍のビッグサイズで、蒸すのに約20分かかります。

調理方法 1) 材料を切り、混ぜ合わせて焼売の餡を作る。
2) 餡を皮で包む。
3) 蒸し器で約20分蒸す。

お店から 「ビールに合うおつまみに」「ご飯に合うおかずに」「上尾産の野菜を使って」など大勢のお客様からの声を元に作った上尾産の焼売です。今ではお店やイベントで大好評です! 焼売ライスセット(定食)やテイクアウトでもお楽しみいただけます。

住 上尾市愛宕3-16-5
電 048-919-2105
時 火~土曜ランチ10:00~14:00
ディナー17:00~22:00
日曜 ランチ 10:00~15:00
休 月・火曜日
X <https://x.com/shumaiten0501>



スタンプ あげ推しグルメで押印



900円



6 炭火ホルモン しげ

上尾辛麺 (あげおかめめん)

ポイント 最近注目されている宮崎辛麺を参考にし、上尾を盛り上げることができればと思い、作りました。

調理方法 豚挽き肉を油で炒め、スープを加え、ニラ、シャンタン、唐辛子を加えます。麺を茹で丼に盛り、片栗粉でとろみをつけたスープを卵でとじ、丼に注ぎます。

お店から 麺とスープはそれぞれ個包装されているので、当店以外でも販売ができそうです!

【材料】麺、豚挽肉、卵、ニラ、唐辛子、シャンタン 他

住 上尾市中妻1-10-1 103
電 048-778-0234
時 営業日はホットペッパーグルメをご覧いただき予約のみの対応となります
休 不定休
HP ホットペッパー /strJ000804995/



スタンプ スタンプラリーには不参加になります



・上尾ルーロー飯セット 1,400円

本日のサラダ/ルーロー飯/スープ

・Dhigu飲茶セット 1,600円

本日のサラダ/小籠包/鶏肉ちまき/肉シウマイ/もち米シーフード揚げ餃子/豚肉春巻/ルーロー飯



開発担当 呉 いなさん

7 cafe Dhigu (カフェ ディグ)

上尾ルーロー飯

ポイント オーナーが中国出身ということもあり。上尾の街に本格的な中国の味を楽しんでもらえるメニューを作ろうと思ったのが開発のキッカケです。上尾の野菜を使い、何度も試行錯誤を重ね、本場の味を再現したルーロー飯に仕上がりました。お子様から大人まで幅広い世代の方が楽しめ、何度食べても飽きのこない一品となりました。

調理方法 上尾産の香味野菜を炒め、豚肉と数種類をブレンドした砂糖と一緒に3時間以上弱火でコトコト煮込んで仕上げます。

お店から 上尾の経済発展に貢献したいと思います。

【材料】豚肉、玉ねぎ、香味野菜、八角、醤油、砂糖

住 上尾市小泉1-2-5
電 048-708-0632
時 火～金曜11:00～17:00
土・日曜11:00～16:00/18:00～21:00
休 月曜日
HP <https://cafe-dhigu.com>



スタッフ ランチセットを召し上がった場合、押印



1,200円

9 (社福)法人永寿荘 Cafe Dining 529

AGEO CURRY

ポイント 地元(上尾市平方)井上スパイス工業さんのスパイスをふんだんに使用した、キーマとスープのあいがけカレー。季節の野菜を添えたカレーになっています。

調理方法 スープカレーは「鶏ガラ」と野菜の旨味ファイトケミカル(最強の栄養成分)が摂取できる「ベジブロス」を使用し、よく炒めた玉ねぎやトマト、スパイスを入れコトコト煮込み、黒七味山椒を入れ仕上げます。キーマカレーもスープカレーも、井上スパイス工業さんのスパイスと米粉カレーを使用しております。

お店から 食材とだしにこだわり、とても体に良いカレーです。皆様に健康にするホットなカレーになっています!

【材料】井上スパイス工業のスパイス、鶏ガラスープ、ベジブロス、江田養鶏場の卵、京都原了郭の黒七味、玉ねぎ、にんじん、他

住 上尾市平方505 ご福あげお内
電 048-871-8529
時 平日:11:00～16:00(L.O.15:00)
土日祝:11:00～17:00(L.O.16:00)
休 水・木曜日
HP <https://ejuso.com/cafe-dining-529/>



スタッフ あげ推しグルメで押印



8,500円 以上のコース



開発担当 中村 佳彬さん

8 Restaurant Le Sentiment

テリーヌ ド レギューム 野菜のテリーヌ

ポイント フランスの料理コンクールで金賞を取得し、JALの機内食の監修をしたシェフが、野菜をたっぷり使用した色鮮やかな料理を提供。ゼラチンを使わず、野菜の旨味と水分のみで固めたスペシャル料理です。

調理方法 8種類の野菜を別々の鍋で火入れし、少し固めに茹で、最後に1つの鍋で野菜を火入れし、味をまとめます。型に野菜をきれいに並べて重しを乗せて固め形づくりします。

お店から 上尾でフランス料理を薦めたい。もっと広めていきたいです。

【材料】キャベツ、人参、インゲン、ホウレン草、オクラ、トマト、ネギ、ヤングコーン、オマールエビ、牛肉のエキス

住 上尾市小敷谷1183-8
電 048-627-2130
時 11:30～15:00/18:00～22:00
完全予約制
休 日曜、祝日
HP <https://le-sentiment.com>



スタッフ あげ推しグルメで押印



1,890円

10 ラムじいさんのインドカレー

アッピーちゃん&みいちゃん カレー三昧

ポイント カレー三昧の名前の通り、好きなカレー5種類(暗黒、シーフード、キーマ、チキン、ベジタブル)、辛さは5段階(甘口、中辛、辛口、激辛、痛辛)。当店自慢のブレナンと、好きなナン(チーズorガーリック)2枚のナンもついています。さらにタンドリーチキン、ドリンクも付いてお腹いっぱい幸せいっぱいのメニューです。

調理方法 厳選されたスパイスと食材で、フードコスト度外視で作りました。

お店から インドでNo.1ホテル「タージレイクパレス」出身のバグディッシュランギ氏監修のメニューです。ドリンクはコーヒー、チャイ、アイスウーロン茶、アイスティー、ラッシーから選べます。

【材料】インドカレー
住 上尾市谷津2-4-3 ターキービル101
電 048-774-1600
時 11:30～15:00 / 17:00～22:00
休 無休



開発担当 黒澤みどりさん

スタッフ あげ推しグルメで押印





850 円

11 ホルモン ほるちゃん

ホルモン屋の牛すじカレー

ポイント ホルモン焼きの縮めに、スパイスの効いた牛すじカレーを皆でシェアしてもらいたいと思い作りました。

調理方法 牛すじから出汁をとり、カレールーの隠し味にケチャップや、コーヒー、ワイン、チョコレートと、独自に配合したスパイスを入れています。シンプルにわかりやすく、食べてびっくりするカレーにしました。

お店から 上尾で生まれ、お店を始めたので、市を盛り上げるきっかけになればと思います。

冷凍テイクアウトも販売しています。

【材料】米、牛すじ、スパイス、玉葱、カレールウ、ケチャップ、ソース、醤油、みりん、コーヒー、ワイン、チョコレート

住 上尾市谷津2-4-5 バーディービル105

電 048-871-6631

時 月曜日から金曜日17:00~23:00
土日祝 16:00~23:00

休 水曜日

HP <https://horuchan.com/ageo/>

スタンプ あげ推しグルメ(牛すじカレー)+牛ハラミで押印



1,000 円

12 寿製麺 中華そば よしかわ

上尾のバリカタ煮干しそば

ポイント 埼玉県産ハナマンテン（小麦粉）を使用して、豚骨ラーメンのような硬い麺に仕上げたバリカタラーメンです。何度も何度も圧力をかけて製麺しています。

調理方法 使用する麺は「埼玉県産ハナマンテン（強力粉）」を使用し、製麺する際に練り水の温度・気温・湿度・塩分を微調整しながら何度も圧延、圧力をかけ、更に24時間熟成し腰の強い芯の通った麺に仕上げてあります。

また、合わせるスープは煮干し、豚ガラ、鶏ガラをまるで寸胴の中で喧嘩させるかのように荒々しく炊き上げた風味強く、旨味にあふれたスープになります。

お店から 店内に漂う煮干しの香りを楽しみながら、スープと麺のバランスを楽しめる一杯を是非ご賞味ください。

【材料】煮干し、小麦粉、豚肉、鶏ガラ、豚骨、玉ねぎ

住 上尾市南97-5

電 048-856-9747

時 平日11:00~15:00/17:00~20:30
土曜祝日11:00~20:30

※スープなくなり次第終了

休 日曜日

HP <https://www.kotobukiseimen.com>

スタンプ あげ推しグルメで押印



開発担当
吉川 和寿さん



850 円

13 ふちとまと アートカフェ

カレードリア

ポイント 暑い夏でも、寒い冬でも食べたいメニューです！ ぜひご賞味ください！

調理方法 埼玉県産の「彩卵」、上尾産の井上スパイス工業様のカレー粉と、平野農園様のこしひかりを使用した、さいたまと上尾にこだわった商品です。

お店から さいたま産と上尾産の商品を使用した料理で上尾を盛り上げたいと思います。

【材料】米、カレー粉、玉葱、にんにく、生姜、牛乳、ケチャップ、豚肉、トマト、卵、チーズ、バター、カルダモンパウダー、ソース、他

住 上尾市南13-3

電 048-788-2692

時 10:30~16:00

休 日曜・月曜・土曜(不定期)・

GW・お盆・年末年始

HP <https://www.tomatonokai.jp/>

スタンプ あげ推しグルメで押印



開発担当
木村 優さん



4,400 円

14 四代目 うなぎ割烹 恵比寿亭

未来鰻の鰻重

ポイント 上尾「須田商店」の厳選したお米と、2022年鰻業界限定流通ブランド「未来鰻」を使用し、全国でも食べることができない希少価値の高い鰻重です。

調理方法 年に数回しか水揚げされない希少価値の高い鰻を入荷時毎回試食し蒸し時間、焼き時間をスタッフで話し合って調整し一番良い状態でご提供させていただきます。

お店から 過去にテレビ出演させていただいた際、上尾出身のお笑い芸人ハライチ様に大絶賛していただきました。

【材料】米、鰻、うなだれ(醤油、みりん、水あめ、ざらめ、酒)

住 上尾市上町1-5-19

電 048-771-0138

時 11:00~14:30 / 16:30~22:00

休 不定休

HP <https://evistei.com/>

当店HPで未来鰻の入荷状況を確認してください。

スタンプ スタンプラリーには不参加になります



開発担当
宮島真亜久さん



1,000 円



開発担当
扇屋 彰さん

15 レストラン扇屋 洋風冷やし (中華)

ポイント 普通の冷やし中華とは少し違う感じ。一日30品目を振りますと言われる中、この一食で10品目以上をバランス良く食べていただけた一品。酢もあまり強くせず、自家製マヨネーズをかけて氷をひとかけら入れることで食べ終わる頃にはスープもまろやかになりお酢が入ったスープを飲み干せるように工夫してあります。

調理方法 中華麺を茹で氷水で冷やす。季節野菜、茹で卵、チャーシュー、かまぼこ、ハム、その他を盛りつけ、自家製マヨネーズをかけ、きざみのりを上にのせ、自家製スープをはって提供。

お店から 夏場に提供するメニューですので、人間の舌の感覚を考え、提供初め頃、夏場真っ盛り、提供終了頃、とスープの濃さをわずかに変えています。汗をかくと塩分を身体が自然と求めるものと考えて微調整をしています。

【材料】麺(小麦粉、卵、クロレラ、他)、夏野菜、かまぼこ、チャーシュー(豚)、ハム、のり、自家製マヨネーズ、自家製冷やし中華スープ(醤油、砂糖、酢、他)

住 上尾市上町1-3-23
電 048-772-2250
時 11:30~14:30 / 17:15~21:00
休 水曜日

スタンプ あげ推しグルメで押印 ご提供の季節以外は、1品以上ご注文された方に押印



2,800 円

※10月~2月が旬です。



開発担当 田中 享さん

16 田中家料理店 京仕込み 上尾育ちの 鯖寿司

ポイント 店主の修業先、京都では鯖寿司が、祝い事などで御馳走として振る舞われています。この鯖寿司の食文化を「上尾育ちの鯖寿司」と称し広めたいと考えました。鯖寿司の醍醐味は、鯖も大切ですが、何ととっても寿司飯です。ご当地、須田商店の厳選したお米を数種類ブレンドし寿司飯を炊き上げ使用しています。

調理方法 1) お米を炊き上げ秘伝の寿司酢を合わせ寿司飯にする。
2) 鯖は、ほんのりと浅締めしてから数日寝かした物を使用。
3) 鯖寿司の形状に押し、おぼろ昆布を表面に張り付ける。

お店から 先々代が鮮魚店を起こし、二代目で料理店を開業し、三代目である私が京都にて修業後暖簾を引き継いでいます。また、当店の本家は米穀店を営んでいました。幼少の頃から、日常の傍らに、鮮魚と米が生業としてありました。上尾育ちの鯖寿司を通じ上尾をアピールし、お客様に「口福」を届けたいと考えています。

住 上尾市愛宕1-28-20
電 048-775-3112
時 17:00~23:00
休 日曜日
HP <https://j-tanakaya.com>

スタンプ スタンプラリーには不参加になります



650 円

【材料】卵、出し汁、砂糖、塩、酒、醤油、ごま油



開発担当
黒須実千彦さん

17 日本料理よしの 先代から受け継いだ 出し巻き玉子

ポイント 上尾市瓦葺で先代の営んでいるお店を引き継いだ時に、先代はお寿司屋、私が習い覚えたのは日本料理。お店の在り方の変わる瞬間でした。

そんな時に自分のこれから始めるお店のメニューに、先代の26年続いたお店からの味をそのまま残したい気持ちも有りお店と共に受け継いだ味です。引き継ぎ20年経った今でも日本料理よしの人気メニューのひとつです。

調理方法 卵の混ぜ方、火加減、玉子の返し方を、先代から受け継いだ方法で調理。上尾市平方にあるヤマキ食品(株)さんの上品な香りのゴマ油で焼き上げています。

お店から 焼きたてもおいしいけれど、冷めてもおいしいので、日本料理よしのお弁当に入る事の多いアイテムです。上尾市瓦葺で代々変わらない味です。

住 上尾市瓦葺1157-2 **電** 048-721-0239
時 平日(月~金) **休** 不定休
※公式LINE・インスタで営業日
カレンダー更新中。ご確認ください。
土日 昼 11時~15時(L.O.14時)
夜 18~22時(L.O.21時)※20時迄の入店
HP <https://nihonyouriyoshino.web.fc2.com>



スタンプ あげ推しグルメを含む、他何か一品をご注文で押印 ※事前の注文予約に限り。必ずお電話でご予約のうえ、ご来店ください。



あげお お土産・観光センター

あげお お土産・観光センターでは、お土産や贈り物にぴったりの「あげお市民セレクション」をはじめとした上尾市観光協会推奨土産品などを販売しております。推奨土産品の詰め合わせ販売も行っておりますので、上尾のお土産に迷われている方はぜひ一度お立ち寄りください。

その他、市内の観光情報の発信や様々なイベントも企画しております。詳しくはHPまたは各SNSをご覧ください。

住 上尾市宮本町3-2-207 (A-GEOタウン2階)
電 048-780-2266
時 10:30~18:30
休 月曜日
(祝日の場合は営業、翌平日がお休みとなります)
HP <https://www.ageo-kankou.com/>

各種SNS更新中!



X (Twitter)



Instagram

