



新発見

12月から販売中

★ スイートな出会い、始まりの予感

しらおかの恋人

～スイーツ&パン～

「しらおかの恋人」は、白岡市内の協力店舗で開発されたスイーツやパンの愛称です。白岡市の魅力を、スイーツやパンを通して多くのかたがたに伝えたいという想いから生まれました。全部で6店舗が参加し、それぞれのお店の特徴が表れた商品が出来上がりました。こだわりの「しらおかの恋人」に会いに、ぜひお店へお越しください。



白岡の梨のパン ホワイトヒル

しっとり柔らかなパンと
梨とクリームチーズのハーモニー

1個 250円
(税込み)



▲川辺さん



Cafe@Orangel
～カフェ オランジェル～

◎白岡市小久喜 1339-6
☎ 0480 (48) 7358
営業時間：午前 10 時～午後 6 時
定休日：水曜日、第 1・3 木曜日

白 ワインでじっくりと煮込んだ白岡産の梨を添えた「白岡の梨のパン ホワイトヒル」。中にはたっぷりのクリームチーズが入っていて、梨との相性は抜群。獅子舞をイメージした赤色のラズベリーチョコレートがアクセントに。しっとり柔らかなパンと、白岡産の梨、ラズベリーチョコレートが奏でるハーモニーは、Cafe@Orangel でしか味わえません。店舗も名前の通りオレンジ色を基調とした、明るく元気になれるお店です。



▲山田さん



三枳屋

◎白岡市白岡 1186
☎ 0480 (92) 0070
営業時間：午前 8 時～午後 6 時 30 分
定休日：月曜日



梨のシベリア

柔らかなカステラ風の生地とシベリアの羊羹のコラボレーション

1個 195円
(税込み)

白 岡産の梨を使用した羊羹を、しっとり柔らかなカステラ風の生地にサンドした「梨のシベリア」。甘さ控えめでお茶との相性抜群。和菓子と果物のコラボレーションは今までに食べたことのない味わいに。また、梨の羊羹に彩りをそえているのは塩漬けされた桜の花。一口目は甘く、二口目は甘しょっぱく、最後の一口まで飽きさせない一品になっています。

このロゴで見つけて

「白岡」という名に関わり深い白岡八幡神社。ロゴの水引きは、神様に見守られる地域を表現し、縁結びや、末永い地域の繁栄の願いを込めています。しらおかの恋人を通して人と人が結びつくようデザインしました。



しらおかの恋人のプロフィール

「しらおかの恋人」の条件は、次のとおりです。

- ① 商品に白色（白岡の白）、赤色（獅子舞の赤）、梨色（小麦色・橙色・オレンジ色など）の3色が入っています。
- ② 味覚、食感または見た目に白岡らしさを感じられます。
- ③ 白岡の食材（白岡産の食材または市内の店舗から購入した食材）を1品以上使用しています。

問合せ 商工観光課商工振興担当 ☎0480(92)1111 内線293



協力店舗を
随時募集
しています



純白のびら焼き

しろいおか

宝石のような貝殻

ホワイトシェルマドレーヌ



▲篠塚さん



有限会社 みか登

〒白岡市西 8-4-8
☎ 0480 (92) 8228
営業時間：午前 9 時～午後 6 時
定休日：月曜日

白 岡産の米粉を使用した「しろいおか」（写真左）。中にはマロンあんが入っていて、程よい甘さと、栗の香りがクセになる味わい。中央にはクコの実が添えられ、真っ白な丘の中にアクセントを加えています。

「ホワイトシェルマドレーヌ」（写真右）は、正福院貝塚の貝殻が太陽の光で輝いている丘をイメージしたマドレーヌ。ホワイトチョコレートがコーティングされ、いちごのアメのかけらがキラキラ輝き、宝石のような一品となっています。



唐辛子の辛さと昔懐かしい甘いおせんべい

七味唐辛子付手焼せんべい
白サトウ付手焼せんべい



▲前田さん



花見せんべい

〒白岡市下野田 698-4
☎ 無し
営業時間：午前 10 時～午後 9 時
定休日：月曜日

白 サトウ付手焼せんべい（写真左）は、先にうす味を付け、卵と砂糖を混ぜた甘めのタレが塗られ、甘さとしょっぱさが絶妙です。

「七味唐辛子付手焼せんべい」（写真右）は、生地に一味唐辛子を練り込み、表面に七味唐辛子を付け、辛い物好きにはたまらない味に。

一枚一枚丁寧に手焼されたせんべいからは、店主の卓越した技術と経験を感じることができます。



▲坂木さん



プティフール

〒白岡市千駄野 935
☎ 0480 (93) 4211
営業時間：午前 10 時～午後 5 時
定休日：日・月曜日



米粉を使った自然に愛されたクッキー

ししまいくるくるクッキー

白 岡産のお米「彩のかがやき」の米粉を使用したやさしい味わいの「ししまいくるくるクッキー」。小麦粉の代わりに米粉を使用しているため、小麦粉アレルギーのかたも安心して食べられます。

2色のうずを巻いた見た目もかわいいクッキーは、赤色の部分にラズベリーを使用し、さわやかな味わいに。食感は柔らかく、しっとり。コーヒータイムが特別な時間になります。



▲大野さん



白岡ベーカリー

〒白岡市小久喜 1139-1
☎ 0480 (53) 4751
営業時間：午前 7 時 30 分～午後 7 時
定休日：日・月・火曜日、祝日



しろい丘

粒あん・クリーム・チョコ全部入りの贅沢なパン

白 岡という名の由来である「白岡八幡神社」・「正福院貝塚」と、地元の「小久喜久伊豆神社」を3つの丘に見立てた大きなパンの「しろい丘」。

パンの中には、お子さんが好きな粒あん、クリーム、チョコレートがたっぷり入り、ずっしりとしています。

1つのパンで3種類の味が楽しめる、コストパフォーマンスの高いお得なちぎりパンです。一人で食べるもよし、みんなで分けて食べるもよし。食べたなら誰もが笑顔になれる一品です。