

1 秩父屋

寄居町寄居 845-4
TEL: 048-581-0263



埼玉 B 級グルメ王決定戦準優勝時に使用した戦国ハーブ〜井のタレと味付け済みのハーブ〜井用肉（真空パック）を販売！ご家庭で元祖の味が再現でき、お土産にもお薦め！全国発送も◎。

2 エプロンママ

寄居町寄居 904
TEL: 048-581-8161



戦国の世を生き抜く力を食でイメージ。三種のキノコに四種のたっぷり野菜。豚肩ロースを自家製エキナセアハーブ〜井ダレ仕上げ。闘う力を養う戦国ハーブ〜井はボリューム満点。

3 山崎屋

寄居町寄居 938
TEL: 048-581-0016



山崎屋オリジナルバージョンは、エキナセアと胡麻塩で豚肉の旨味をダイレクトに味わってください。別添えの特製味噌がミソ！

4 金之介ぼるもん

寄居町寄居 1231-3
TEL: 048-581-1418



美味しいホルモンと焼き鳥でお酒を飲んだらにいたきたい逸品！トッピングの紅ショウガもアクセントが効いて美味い！店舗は寄居駅南口から徒歩1分とアクセスも良好！

5 居酒屋 か〜む

寄居町寄居 1222-1
TEL: 048-580-0007



味は塩ダレと梅ダレの2種で店主の盛りつけセンスが輝く逸品！ネギが多めなところが彩り鮮やかで食欲を誘います！！その他店主の創作料理をご賞味ください。

6 正喜バル

寄居町寄居 582
TEL: 048-577-5866



薪窯で作るあげる『戦国ハーブ〜ピザ』!!エキナセアを混ぜ込んだバジルをふんだんに振りかけたピザ生地とチーズの焼ける芳ばしい香りで、ワインが進む異色の逸品！

7 かんぽの宿 寄居

寄居町末野 2267
TEL: 048-581-1165



「エキナセア」配合のタレで焼き上げたロース肉の焼き豚丼で、にんにくの香りが食欲を掻き立てます！！当宿「喫茶かたくり」にてご提供いたします。

8 焼肉 たてがみ

寄居町末野 107-1
TEL: 048-580-0797



なっからうまい味噌ダレが上ロースとマリージュ。食材へのこだわりは食べればわかる！ウマさ極めつき。焼上がりまでちょっとんべえっててくれないネ。

9 風布にじます 釣り堀センター

寄居町風布 1955
TEL: 048-581-4095



脂身のバランスの良い豚の肩ロース肉を、秩父屋さん特製のタレに良く馴染ませ、備長炭で焼き上げるので美味しさも別格です。イベントでの販売とお弁当のみ。（要予約）

10 里の駅 アグリ館

寄居町折原 1810-2
TEL: 048-577-3743



秩父屋秘伝のタレを使用した豚肉・タマネギ・キャベツの絶妙なバランスの特製弁当。第1,3火曜、第2,4木曜の正午〜午後1時、役場ロビーで販売中。税込380円！（1日6食限定）

11 戦国居酒屋 ひこべえ

寄居町立原 435
TEL: 048-586-1705



アレンジ無しのスタンダードタイプ。埼玉 B 級ご当地グルメ王決定戦に出店したタイフの品で地場産にこだわった逸品です。

12 手打ちそば酒場 吾里

寄居町鉢形 115-1
TEL: 048-586-1322



当店自慢のそばつゆをベースに焼き鳥の辛味噌をピリつきかせたタレとエキナセアの香りとコクを加えた和風ハーブ〜井！そばだけでなく、ぜひ戦国ハーブ〜井もお試ください。

第12回 埼玉県 B 級ご当地グルメ王決定戦準優勝記念

戦国ハーブ〜井マップ 2015年版 in Yorii

2013年、第10回埼玉県 B 級ご当地グルメ王決定戦で「サークルKサンクス賞」を受賞し、コンビニのお弁当にもなった戦国ハーブ〜井。あれから2年・・・。

40種あまりの埼玉県内選りすぐりの B 級グルメが会場に、

第12回埼玉県 B 級ご当地グルメ王決定戦にて、戦国ハーブ〜井がついに準優勝！

準優勝を記念して、戦国ハーブ〜井マップを作っちゃいました！

各店舗ごとにアレンジされた、オリジナルの戦国ハーブ〜井はここで食べられる！

アツアツのごはんと特製のタレが絡まったジューシーな豚肉をかつこめっ！



戦国ハーブ〜井 まめ知識

戦国ハーブ〜井は、寄居町商工会青年部員が試行錯誤を繰り返しながら開発した、寄居町の特産品エキナセアと、かつて養豚文化で栄えた寄居町産の豚肉を使った B 級グルメです。エキナセアは、北米原産のキク科の植物で、免疫効果が高く、アメリカやヨーロッパでは広く流通しているハーブです。炭火であぶった豚肉にエキナセアを加えた特製のタレを絡め、銀シャリの上に乗せた寄居町ならではのどんぶりです。B 級グルメ戦国時代を戦い抜くべく、ハーブの“ハー”と豚の“ぶ〜”で、戦国ハーブ〜井と命名しました。



エキナセア