

2026年3月18日

<報道発表資料>

一般社団法人ちちぶ結いまち

## 安堵屋 秩父地域活性化コラボメニュー第一弾を開始します

～新井武平商店「黄金みそ」使用 特製豚みそ串を販売開始！  
瀬戸内レモンの自家製レモネードも同時スタート～

一般社団法人ちちぶ結いまち(埼玉県秩父市/代表理事:深田雅之)が運営する飲食店「安堵屋」は、秩父地域の老舗味噌蔵 有限会社新井武平商店(埼玉県秩父郡皆野町)の人気商品の秩父味噌極上「黄金みそ」を使用した特製豚みそ串を秩父地域活性化コラボメニュー第一弾として2026年3月18日から販売開始します。

97年の歴史が詰まった秩父味噌「黄金みそ」を纏った豚肉は、外は香ばしく、中はじゅわりとジューシー。同日、瀬戸内産レモンを使った自家製レモネードも販売を開始します。秩父観光の新定番が、ここに生まれました。

 **安堵屋**

**秩父味噌**  
新井武平商店  
醸造元

### 【このコラボが生まれた理由】

秩父の食文化の中心にあるのは、みそ。新井武平商店は昭和4年(1929年)の創業以来、97年にわたって秩父の水と素材でみそを醸し続けてきた老舗です。

その「黄金みそ」の味を、より多くの方に。特に観光で訪れた方々に知ってほしいという思いから、今回のコラボが実現しました。

安堵屋は単なる飲食店ではありません。ドローンポートを併設し、地域の物流課題を解決するという新しい形の地域貢献型飲食店。地域食材を活かしたフードメニューと、観光シーンに寄り添ったドリンクの両輪で、訪れる方に秩父の魅力を伝え続けています。

今後も、地域の食材・生産者との連携を深め、地域資源と外部の魅力的な素材を掛け合わせた商品開発を通じて、来訪者の満足度向上と地域経済の活性化を目指してまいります。

## ●特製 豚みそ串

秩父の誇る味噌文化と地元食材の魅力を、一本の串に込めました。

コクと甘みのある「黄金みそ」だれが豚肉の旨味を深く引き立て、口に入れた瞬間、秩父の風土をまるごと感じる一本に仕上げました。

### 【商品の特徴】

#### 1. 97年の歴史が宿る一滴 新井武平商店 秩父味噌極上「黄金みそ」を使用

創業 97 年、新井武平商店の看板商品「黄金みそ」は、厳選した素材と秩父の清らかな水で醸した、香り高くきめ細やかな舌触り、まろやかな味です。その「黄金みそ」を合わせた秘伝のたれが、豚肉の旨味をぐっと引き立て、口に入れた瞬間に秩父の風土がじんわりと広がります。



黄金みそパッケージ

#### 2. 香ばしさの奥に、じゅわりとジューシー

みその香りが引き立つよう、じっくりと丁寧に焼き上げています。表面はこんがり香ばしく、中はジューシー。口に入れると、みその甘みが後からじんわり追いかけてきます。

#### 3. 秩父ドライブのお供に、ぴったりの一本

串スタイルで手を汚さず食べられる、気軽さも魅力。山道を走りながら、景色を楽しみながら、秩父をまるごと味わえる一品です。



特製 豚みそ串

## ●瀬戸内レモン使用 自家製レモネード

春から初夏の秩父観光シーズンに向けて、爽やかな一杯が新登場。無農薬・ワックス不使用にこだわった瀬戸内産レモンを使用し、店舗で一つ一つ丁寧に仕込んだ自家製シロップで仕上げています。

酸味と甘みのバランスにこだわり、すっきりとした飲み口に仕上げました。豚みそ串との相性も抜群です。



自家製 瀬戸内レモネード

### 【商品の特徴(レモネード)】

#### 1. 皮まで丸ごと、本格仕込みの香り

香り高くまろやかな酸味が特徴の瀬戸内レモンを、皮ごと丁寧に仕込みました。自然な風味とコクが口いっぱいに広がります。

#### 2. 保存料ゼロ、素材の甘さだけで仕上げた自家製シロップ

保存料等を一切使用せず、レモンそのものの風味を活かしたやさしい甘さ。毎日店舗で丁寧に仕込んでいます。

#### 3. 秩父の景色と一緒に、ひとロリフレッシュ

すっきりとした飲み口で、観光やドライブの合間のひと休みにぴったり。豚みそ串と一緒にどうぞ。

#### 4. 選べる2スタイル

- ・レモネード(アイス):まろやかですっきり
- ・レモネードソーダ:爽快感プラスで気分もリフレッシュ

## ●販売概要

- ・商品①「秩父味噌黄金みそ」 特製豚みそ串 価格:1,000円(税込)
- ・商品② 自家製瀬戸内レモネード 価格:600円(税込)
- ・販売開始日:2026年3月18日
- ・販売場所:安堵屋 道の駅大滝温泉店
- ・所在地:埼玉県秩父市大滝 4277-8 道の駅大滝温泉敷地内

- ちちぶ結いまちとは

ちちぶ結いまちは、秩父市および周辺地域の先端技術等を活用した産業の活性化による地域振興の推進を目的とし、ドローンや空飛ぶクルマ、自動運転等のロボティクス技術やAI、ビッグデータ、DX等のデジタル技術の秩父地域での社会実装を支援するために設立した一般社団法人です。

今後は、地元企業や地域外の手企業とのマッチングや地元デジタル人材の育成、また、先端技術の社会実装のロールモデルを構築することで、安全・安心・快適な住民生活を提供し、貢献していきます。

- 安堵屋とは

安堵屋は、日本初の地域の物流課題解決を目指した地域課題解決型飲食店です。

人口減少や高齢化、物流負担の増加といった中山間地域の課題解決を目指し、店舗を地域物流の中継拠点として活用。ドローン配送拠点(ドローンポート)を併設し、次世代ラストワンマイル物流の実現に取り組んでいます。

飲食事業で生まれた収益は、地域の物流課題解決のために還元。地元飲食店や事業者とのコラボレーションを通じて、地域全体の活性化を目指しています。

「食えることが、地域を支えることになる」その仕組みを、ここ秩父から全国へ広げていきます。

公式サイト:<https://www.andoya.c-yuimachi.com/>

- 新井武平商店とは

皆野町に本社、工場を構える昭和4年(1929年)創業の老舗味噌屋です。

97年に渡り、厳選した素材と秩父の美味しい水を使い、こだわりの味噌や醤油を醸造しています。

近年、自社の秩父味噌・醤油を使用した、秩父おなめ・みそせんべい・たまり漬けなど関連製品の開発も行っています。

公式サイト:<https://www.chichibu-miso.jp/>

### 【組織概要】

社名 : 一般社団法人ちちぶ結いまち

英文 : Connected City Chichibu (略称:CCC)

本社 : 埼玉県秩父市熊木町9番5号

代表理事: 深田 雅之

設立 : 2024年2月15日

公式サイト: <https://www.c-yuimachi.com/>

お問合せ先: TEL:0494-33-9071 Mail:[info@c-yuimachi.com](mailto:info@c-yuimachi.com)