

5/29(木)・30(金) ご取材のお願い

発酵・醸造文化が根付く食のまち埼玉・小川町に「食×工芸」体験型パーク誕生！

「道の駅おがわまち」5月30日(金)、11時リニューアルオープン

新たに整備した「産業地域振興施設」は葱・芋・発酵食品！特産品を使用した土産品&グルメ満載



オフィシャルDL素材：<https://x.gd/ZFeBT>

※画像はご自由にお使いいただけます。

5月29日(木) メディア向け内覧会

5月30日(金) 開業式典 実施のご案内

リニューアルオープン前日、5月29日(木) 10時よりメディア向け内覧会、またオープン当日の30日(金) 10時から開業式典を実施し、11時にリニューアルオープンします。ぜひご取材をご検討ください。

<メディア向け内覧会 実施概要>

日程：5月29日(木)

時間：9:30 メディア受付

10:00 メディア向け内覧会 開始

(町長挨拶、駅長挨拶、施設内覧等)

11:30 メディア向け内覧会 終了予定

12:00 プレオープン(16:00閉店)

<開業式典・リニューアルオープン 実施概要>

日程：5月30日(金)

時間：9:00 来賓・メディア受付

10:00 開業式典 開始

(主催者挨拶、来賓祝辞等を予定)

10:40 テープカット

11:00 リニューアルオープン(17:00閉店)

本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

道の駅おがわまち 広報事務局 担当：小林、栗原

TEL: 045-410-1131 FAX 045-410-1132 E-MAIL: media@michinoeki-ogawamachi.com

【リリース第2弾】「道の駅おがわまち」5/30(金)リニューアルオープン 発酵・醸造文化が根付く食のまち埼玉・小川町に「食×工芸」体験型パーク 誕生！

2024年5月より再整備を進めてきた「道の駅おがわまち」(管理運営：アイル・コーポレーション株式会社(代表取締役：町田哲雄)、株式会社TTC(代表取締役：河越康行)、施設運営：株式会社LSP(代表取締役：河越敬仁))は、2025年5月30日(金)にリニューアルオープンいたします。同日より、地元農家さんから届く地元産の野菜・果物をはじめ、埼玉を代表する農産物、葱、芋、発酵食品などの特産品を生かした土産品やグルメの数々を展開します。

第1弾リリース：<https://www.atpress.ne.jp/news/436304>

公式サイト：<https://michinoeki-ogawamachi.com/>



■コンセプトは手漉き和紙と有機の里。人と自然と食が結び合う「小川町の想いと恵みを繋ぐ場所」へ

都心からわずか1時間半。埼玉県中央部よりやや西に位置し、外秩父の緑豊かな山々に囲まれた小川町は、市街地の中央を一級河川・槻川(つきがわ)が流れ、清らかな水に育まれた伝統産業「小川和紙」が今も伝わります。また、雄大な自然と清らかな水によって発酵や醸造の文化も根付き、土地の風土が育んだ多彩な食文化が、今も大切に受け継がれています。そこで、当施設が掲げたコンセプトが、「手漉き和紙と有機の里」。道の駅が地域活性化交流拠点として「人と自然と食が結び合う、小川町の輝き—小川町の想いと恵みを繋ぐ場所」へ。

小川町の歴史・文化・自然が織りなす魅力を未来へとつなぎ、心ふれあう場所を提供いたします。

新たに整備した「産業地域振興施設」内にある埼玉県内外の美味を集めた物販エリアでは、埼玉を代表する農産物、葱、芋、発酵食品などの特産品を使用した土産品を展開するほか、埼玉の老舗・ヤマキ醸造の「国産特別栽培醤油 蔵造り」を使ったみたらしだんごなどを提供する『けんびとみたらし おがわ庵』、埼玉県産の牛乳を使用し、小川町槻川をイメージした『オガワソフト』、深谷ねぎをふんだんに使ったパンなどが楽しめる『ベーカリーおがわっ子』の3店舗が出店。また約140席を備えたお食事処『里山ごはん食堂』では、有機農家の野菜や深谷ねぎ、発酵食材など地元食材を存分にご堪能いただけます。さらに、「小川和紙」に触れて学べる伝統工芸施設もパワーアップし、紙漉き体験やユネスコ無形文化遺産「細川紙」の実演も見学可能に。電動の自転車やトゥクトゥクの貸出し、ふれあい広場や遊歩道の整備も進み、“食×工芸×自然”が融合した体験型パークとして、1日かけて楽しめる新たなおでかけスポットに生まれ変わりました。

訂正) リリース第一弾で配信しました、おにぎりのテイクアウト専門店の記載は誤りで、出店はございません。

「けんびとみたらし おがわ庵」「ベーカリーおがわっ子」の他、「オガワソフト」を加えた3店舗の出店となります。

【物販エリア】地元野菜や葱・芋・発酵食品など、特産品を生かした商品を多数ご用意。

物販エリアでは、主に契約農家さんから届く地元産の野菜・くだもの・畜産・水産物・各種加工品など多彩なアイテムを取り扱い。埼玉を代表する農産物、葱、芋、発酵食品などの特産品を使用した土産品も勢ぞろいします。



おいもどんどん
5個 972円



埼玉豊作すいとぼと
4個1,350円、6個1,944円



埼玉ねぎのチーズバリ
8枚 864円



深谷ねぎの海老揚げ煎餅
8枚 918円



埼玉味噌まんじゅう 843円



お味噌汁の素(蟹・金目鯛)
1,188円



埼玉ざくざく手揚げ醤油おかし
木桶醤油 756円



醤油みたらしロールケーキ
1,815円

【お食事処】地元食材を楽しむ『里山ごはん食堂』や“みたらしスイーツ”、ソフトやベーカリーも！

有機農家の野菜や深谷ねぎ、発酵食材など地元食材をふんだんに使ったお食事処『里山ごはん食堂』をはじめ、物販エリア内に出店する『けんぴとみたらし おがわ庵』『オガワソフト』『ベーカリーおがわっ子』の3店舗では、当駅ならではのこだわりグルメを多数お楽しみいただけます。

■【お食事処】里山ごはん食堂

武州和牛を使ったハンバーグや地元野菜・秩父味噌など地元の恵みをたっぷりと詰め込んだ「里山農園プレート」をはじめとする、外秩父の緑豊かな山々に囲まれた小川町で育まれる食材を存分にお楽しみいただける多彩なメニューをご用意してお迎えます。

<メニュー一例> ※価格は税込価格（10%）です。



里山農園プレート ハンバーグ 2,620円
(アレルギー：小麦・卵・乳成分・くるみ・牛肉・大豆・豚肉・アーモンド・胡麻・鶏肉・りんご)
里山農園プレート シーフード 2,585円
(アレルギー：小麦・卵・乳成分・大豆・豚肉・さけ・くるみ・アーモンド・胡麻・鶏肉)
地元野菜を贅沢に使用した手作りのデリ惣菜。秩父味噌や三代目清水屋さんの豆腐など、地元の恵みをたっぷりと詰め込んだ大満足のプレート。メインは武州和牛を使用したデミグラスハンバーグまたはシーフードグラタンとの2種類から選べます。



里山野菜カレー 1,650円
(アレルギー：乳成分・小麦・卵・くるみ・鶏肉・アーモンド・豚肉・胡麻・大豆・りんご・バナナ)
化学調味料、着色料、香料など無添加の安心素材のカレーと野菜をたっぷりと使用した農園カレーです。



深谷ねぎのポターージュうどん 1,650円
(アレルギー：小麦・乳成分・鶏肉・胡麻・大豆)
埼玉名産の深谷ねぎをたっぷりと使用したやみつき間違いなしの濃厚クリーミーなポターージュうどん。
※季節限定商品。深谷ねぎが手に入らない時期は他の葱でご提供予定です。



ネギまるごと1本肉巻きうどん 1,815円
(アレルギー：小麦・卵・豚肉・大豆・サバ)
ネギを丸ごと豚肉で巻いた一本カツがインパクト抜群のうどんです。



塩麹からあげ定食 1,265円
(アレルギー：卵・乳成分・小麦・鶏肉・大豆・胡麻)
米と麦の甘みを活かしたまろやかな味わいの塩麹を使用したからあげ定食です。



わらじかつ丼 2,530円
(アレルギー：小麦・卵・乳成分・豚肉・大豆・りんご)
豚肉を300g使用したわらじかつが1枚豪快に乗った丼ぶりです。



里の大山 デカ盛りおがわ丼 6,050円
(アレルギー：小麦・卵・豚肉・大豆・鶏肉・サバ・りんご)
ネギまるごと1本カツやわらじかつを豪快に盛り付けたデカ盛り丼ぶりです。



しらすどっさりそば 1,650円
(アレルギー：そば・小麦・山芋・サバ・大豆) ※本製品で使用しているしらすはえび・かに・いかが混ざる漁法で採取しています
たっぷり粗挽き蕎麦の上にお客様の目の前でどっさりと釜揚げしらすをかけてご提供します。

■【物販エリア】ベーカリーおがわっ子

深谷ねぎをふんだんに使ったパンなどが楽しめる『ベーカリーおがわっ子』。和紙のように薄い生地で老舗のあんこを包んだ、“和紙の町”小川町ならではの「和紙あんぱん」や、埼玉県産深谷ねぎを贅沢に使用した「一本ねぎパン」、生地や具材に深谷ねぎを使い、地元の味噌で甘辛く味付けした「ねぎパン」など、町の魅力を詰め込んだベーカリーをお届けします。

<メニュー一例> ※価格は税込価格（8%）です。



和紙あんぱん 380円
(アレルギー：小麦・卵・乳成分・大豆・ごま)
埼玉県産小麦粉、卵を使用。
和紙のように薄い生地で美味しい老舗の餡子を包みました。



ねぎパン 330円
(アレルギー：小麦・乳成分・大豆・ごま)
埼玉県産深谷ねぎと小麦使用。
生地にも深谷ねぎパウダー使用。
地元の味噌で甘辛い味付けのパン。



あんバター 280円 (写真中央)
(アレルギー：小麦・卵・乳成分・大豆)
埼玉県産小麦粉、卵を使用。ふんわり小ぶりのパンにあんことバターをはさみました。

■けんぴとみたらし おがわ庵

埼玉の老舗・ヤマキ醸造の「国産特別栽培醤油 蔵造り」を使った“みたらしスイーツ”や埼玉県産の芋を使いたいもけんぴなど、小川町ならではのスイーツをお楽しみいただけます。

<メニュー一例> ※価格は税込価格（8%）です。



極細みたらしけんぴ 680円
(アレルギー：小麦・大豆)



こがしみたらしだんご串 180円
(アレルギー：小麦・大豆)



みたらしだんごプリン 450円
(アレルギー：乳成分・卵・小麦・大豆)



**みたらし磯辺だんご串
海苔まみれ 230円**
(アレルギー：小麦・いか・えび・さば・大豆)

■オガワソフト

道の駅散策のお供に！テイクアウトスイーツとして、ソフトクリームやみたらし団子、ドリンクをご用意。



はりはりおいもケンピソフト 500円 (左端)
(アレルギー：乳成分・小麦・大豆)
ミニみたらしだんごソフト 450円 (中央)
(アレルギー：乳成分・小麦・大豆)
オガワソフトミルク 420円 (右端)
(アレルギー：乳成分・小麦・大豆)



大とろみたらし 600円
(アレルギー：小麦・大豆)
とろとろの大玉だんごにたっぷりの
みたらし蜜をかけてお召し上がりください。

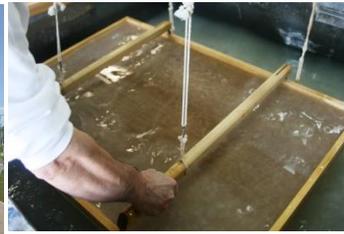


オガワくんシェイク ミルク 380円 (左から2番目)
オガワくんシェイク みたらし 520円 (中央)
(アレルギー：乳成分・大豆・小麦)
オガワくんシェイク 埼玉いちご 520円 (左端)
埼玉いちごのソーダフロート 500円 (右から2番目)
(アレルギー：乳成分・りんご)
埼玉いちごのソーダ 380円 (右端)
(アレルギー：りんご)

■小川町を体感できる“アクティビティー”で、家族が一日楽しめるおでかけスポットに！

<和紙に特化！伝統工芸に触れ、学び、紙漉き体験できる「伝統工芸施設」>

1990年に開館した「埼玉伝統工芸会館」は、埼玉県指定の伝統的手工芸品を紹介・体験できる産業博物館として親しまれてきました。今回のリニューアルでは、「小川和紙」を中心とした展示や紙漉き体験をさらに充実させ、ユネスコ無形文化遺産「細川紙」の実演も引き続きご覧いただけます。キッズルームや授乳室も完備し、より安心して和紙文化にふれられる施設へと生まれ変わります。



<電動の自転車・トゥクトゥクの貸出しも！道の駅に隣接する「関連施設」>

道の駅を起点に小川町の観光を楽しんでいただけるよう、隣接施設では電動の自転車やトゥクトゥク、キックボードのレンタルを実施します。ふわふわドームや複合遊具のある「ふれあい広場」、道の駅と槻川をつなぐ遊歩道も整備され、今後は槻川を活用したバーベキュー場の開設も予定しています。道の駅一帯が、観光・体験・交流を楽しめる“地域回遊拠点”としてさらに進化していきます。



■ 内覧会 / プレオープン / リニューアルオープン 開催概要

29日 (木) 内覧会

日 時 : 2025年5月29日 (木) 10時~11時30分
対 象 : メディア関係者のみ

29日 (木) プレオープン

日 時 : 2025年5月29日 (木) 12時~16時
対 象 : 一般来場者 (町民限定)

30日 (金) リニューアルオープン

日 時 : 2025年5月30日 (金) 11時~
内 容 : 10時~ 開業式典 (町長等挨拶、来賓祝辞、テープカット等を予定)
11時 リニューアルオープン
対 象 : メディア関係者、一般来場者

■ 施設概要

名 称 : 道の駅おがわまち
所 在 地 : 埼玉県比企郡小川町大字小川1220-1
面 積 : 23,893m²
駐 車 台 数 : 普通車186台 / 身障者用6台 / 妊婦等3台 / 大型車9台 /
EV充電2台 計206台
施 設 設 備 : トイレ38器 / 情報提供施設、休憩施設、観光案内スペース、
キッズスペース、非常用電源、備蓄倉庫、貯水槽、
公衆無線LAN、物販施設、飲食施設、イベント広場、
バス停留所、EV充電施設、紙漉き体験施設、展示施設

営 業 時 間 : 午前9時~午後5時
管 理 運 営 : アイル・コーポレーション株式会社、株式会社TTC
施 設 運 営 : 株式会社LSP
公 式 サ イ ト : <https://michinoeki-ogawamachi.com/>





■ 管理運営

会社名 : アイール・コーポレーション株式会社
代表者 : 代表取締役 町田哲雄
所在地 : 埼玉県さいたま市浦和区常盤2-9-10
主な事業内容 : PPP事業、総合ビルメンテナンス業務、施設運営マネジメント業務、医療関連サービス業務、
グラウンド・公園緑地管理業務、飲食施設関連サービス業務、住宅関連サービス業務
公式サイト : <https://www.i-ll-group.co.jp/i-ll/>

会社名 : 株式会社TTC
代表者 : 代表取締役 河越康行
所在地 : 静岡県熱海市上多賀686番地
主な事業内容 : ブランド商品の企画・開発・卸・販売及び品質管理、ブランド店舗の開発・運営、
地域創生コンサルタント事業、店舗プロデュース全般、食のテーマパークの開発・運営、道の駅の運営、
観光土産品の企画、開発、卸販、販売、美容・健康関連商品の企画・開発・卸・販売、宿泊・温浴事業、
6次産業化ビジネス（農業）
公式サイト : <https://www.ttc-gr.co.jp/>

■ 施設運営

会社名 : 株式会社LSP
代表者 : 代表取締役 河越敬仁
所在地 : 埼玉県比企郡小川町東小川2丁目22番地1
主な事業内容 : 道の駅おがわまちの管理運営、観光土産品の開発、製造及び販売、工芸品、民芸品の加工及び販売、
食料品の販売、飲食店の経営、地域商社事業に関する業務
公式サイト : <https://lsp-ogawatown.com/>

本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

道の駅おがわまち 広報事務局 担当: 小林、栗原

TEL: 045-410-1131 FAX 045-410-1132 E-MAIL: media@michinoeki-ogawamachi.com

【道の駅おがわまち メディア向け内覧会・開業式典】 取材申込票

ご取材いただける際はお手数ですが、5月28日(水)までに、下記のお申込みフォームまたはFAXにてご返信ください。

- お申込みフォーム：<https://forms.gle/QhQu2AMoaexugJp5A>
- FAX：045-410-1132

お手数ですが、ご取材ご希望の日程にチェックをお願いいたします。

5月29日(木) メディア向け内覧会

参加 駐車場利用

時間： 9:30 メディア受付
10:00 メディア向け内覧会
(町長挨拶、駅長挨拶、施設内覧等)
11:30 メディア向け内覧会 終了予定
12:00 プレオープン (16:00閉店)

5月30日(金) 開業式典・リニューアルオープン

参加 駐車場利用

来場予定時間

時間： 9:00 来賓・メディア受付
10:00 開業式典 開始
(主催者挨拶、来賓祝辞等を予定)
10:40 テーブカット
11:00 リニューアルオープン (17:00閉店)

貴社名

媒体名/番組名

部署名

お名前

計

名様

ムービー： 台

スチール： 台

ご連絡先 TEL:

FAX:

MOBILE:

E-MAIL:

※内容は、予告なく変更となる場合もありますことをご了承ください。

道の駅おがわまち

名 称：道の駅おがわまち
所在地：埼玉県比企郡小川町大字小川1220-1
アクセス：【車】関越自動車道 嵐山・小川ICから10分 旧国道254号沿い
【バス】東武東上線・JR八高線「小川町駅」から「小川パークヒル」行バス乗車
「伝統工芸会館前」下車 徒歩1分
公式サイト：<https://michinoeki-ogawamachi.com/>

本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

道の駅おがわまち 広報事務局 担当: 小林、栗原

TEL: 045-410-1131 FAX 045-410-1132 E-MAIL: media@michinoeki-ogawamachi.com