

第2回

100年フード



フォト

スタンプラリー

ご案内

100年フードフォトスタンプラリーのページを
ご覧いただき有難うございます！

スタンプラリー実施店・通販サイト

次ページ

「100年フードフォトスタンプラリー参加リスト」に
記載のお店やサイトが対象となります。
※営業日や営業時間など、各店のホームページ等
でご確認の上、ご参加ください。

3ページ
目以降

100年フードの関連情報（マップなど）です。
お店選びの参考としてご覧ください。
※フォトスタンプラリーを実施していないお店の情報が
記載されている場合もあります。
必ず参加リストをご確認ください。

参加方法

1 参加リストを チェック！

公式ウェブサイトより
参加リストを
チェック！

<https://foodculture2021.go.jp/stamprally/>



2-1 100年フードを飲食店・ 販売店で注文&撮影！

参加店で100年フードを
注文し、写真を撮影。

行って楽しむ

2-2 100年フードを お取り寄せ&撮影！

ご自宅等で100年フードを
お取り寄せし、写真を撮影。

お家で楽しむ

3 Instagramか応募フォームから応募！

Instagramの場合 100年フードカードや料理・商品の
写真と投稿文を書いて、指定のハッシュ
タグ(#100年フードフォトスタンプラリー
#食べた100年フードの名前 #応募する
賞)を付けて投稿。※投稿時、アカウント
@100nenfoodをタグ付けしてください。



応募フォームの場合 指定の応募
フォームから、100年フードカードや料
理・商品の写真を付けて、食べた100年
フードと感想等を送信。



100年フードフォトスタンプラリーへのご参加、お待ちしております！

100年フードフォトスタンプラリー 参加リスト

都道府県名：埼玉県

100年フード名：フライ・ゼリーフライ

認定団体名：行田市、行田おもてなし観光局

No.	地域名	店舗種類	100年フード カード配布有無	店舗名 通販サイト名	住所 通販サイト購入URL	電話番号	URL (公式サイト・SNS等)	備考
1	本丸地区	飲食店	有り	行田ゼリーフライ本舗たかお家	埼玉県行田市本丸1-14	048-556-3610	https://www.gyoda-kankoukyukai.jp/gourmet/1173	フライ、ゼリーフライ
2	本丸地区	飲食店	有り	かねつき堂	埼玉県行田市本丸13-13	048-556-7811	http://gyoda.html.xdomain.jp/kanetsukido/	フライ、ゼリーフライ

市内フライ・ゼリーフライ店一覧

フライ・ゼリーフライが食べられるお店を、行田では「フライ屋さん」と呼び親しんでいます。お値段はリーズナブルでテイクアウトも可能。それぞれ微妙に異なるその店の味を楽しむことができますヨ\(^o^)/



- | | |
|---|--|
| <p>1 行田ゼリーフライ本舗 たかお (B-3)</p> <p>住 本丸1-14
☎ 048-556-3610
営 11時～22時
休 月曜・火曜</p> | <p>2 たじま (C-2)</p> <p>住 富士見町2-18-11
☎ 048-555-1734
営 10時～18時
休 第1・3水曜</p> |
| <p>3 にしかた</p> <p>閉店</p> | <p>4 (有)鳥正本店 (B-3)</p> <p>住 行田13-3
☎ 048-556-2204
営 11時～19時
休 日曜・祝日</p> |
| <p>5 珈琲苑 (B-3)</p> <p>住 忍2-4-7
☎ 048-554-9856
営 10時～16時
休 水曜・木曜</p> | <p>6 シャロン (B-3)</p> <p>住 行田15-15
☎ 048-553-2239
営 9時～20時
休 月曜</p> |
| <p>7 かねつき堂 (A-3)</p> <p>住 本丸13-13
☎ 048-556-7811
営 11時～18時
休 月曜</p> | <p>8 ウエジマ (C-3)</p> <p>住 長野2-27-3
☎ 048-556-7461
営 11時～18時
休 月曜</p> |
| <p>9 まめの木 (B-4)</p> <p>住 佐間3-4-5
☎ 048-556-1446
営 11時～14時
休 月曜・火曜・水曜</p> | <p>10 風土の店 (C-2) むらまつ</p> <p>住 桜町3-16-15
☎ 048-554-2386
営 11時～15時
休 月曜・火曜</p> |



フ フライ ゼ ゼリーフライ 住 住所
☎ 電話番号 営 営業時間 休 定休日
 ※社会情勢やその他事情により各店舗の定休日や営業時間は変更になる場合がございます。

フライって揚げ物でしょ？



行田でいう「フライ」とは、小麦粉を水でやわらかく溶き、鉄板の上で薄く焼きながら、ねぎ、肉、卵などの具を入れ、好みでソースまたは醤油だれをつけて食べるもの。クレープのようにふわとした舌ざわりのお好み焼きのようなものです。

大正時代末頃、タバコを売りながらフライを売っているお店があったそうです。以後、安くて持ち運びが便利なお店が増えて、腹もちがよいこともあって、行田で昭和初期に全盛期をむかえた足袋工場で、働く女工さんの間でおやつとして大ヒットし、販売する店が増え、現在でも20軒以上の店が営業しています。



「ゼリーフライ」ってなんだ？

フライと名前は似ていますが、「ゼリーフライ」は全く違う食べ物。お菓子のゼリーとも全く別物。衣のついていないコロッケといった風情のもので、そのルーツは、日露戦争の時、中国から伝わった「野菜まんじゅう」ということです。ジャガイモにねぎやにんじん、さらにたくさんおからが入っているのも特徴で、食物繊維が豊富でヘルシー。おいしくダイエットできることうけあい。

その名の由来は、小判形であることから「銭フライ」だったらしい。「銭」がなまって「ゼリーフライ」となったとか。

お問い合わせ (一社)行田おもてなし観光局
 〒361-0077 埼玉県行田市忍2-1-8
 TEL.048-577-8442 FAX.048-577-6143
<https://www.gyoda-kankoukyoukai.jp>



なから
旨らっ!!



©行田市 フラベエ
 行田の人は「〜べえ」という方言をよく使うことからついた愛称

“フライ”
“ゼリーフライ”
MAP



©行田市
 こせにちゃん
 銭の形が名前の由来と言われることからついた愛称

行田名物