

和菓子・食品・民芸品などの  
「蔵里セレクション」



おみやげ処  
明治蔵

営業時間 10:00 ~ 18:00

明治蔵の建設は明治中期。木の自然の曲がりをもそのままに使用し、縦横に組んだ迫力に満ちた小屋組となっています。

小江戸 鏡山酒造

米のふくよかな旨みを存分に引き出した、味の厚みを感じさせる名酒「鏡山」をどうぞご賞味ください。



くらづくり本舗 川越福蔵

創業明治 20 年川越の老舗くらづくり本舗の新ブランド川越福蔵。川越芋の香り広がる柔らかなバームクーヘン。



おいもやさん興伸

種類豊富なサツマイモ・スイーツ専門店。人気は、その時季に一番おいしいさつまいもに家伝の蜜を絡めた大学芋。



地元の食材を活かした  
「創作料理レストラン」



まかない処  
大正蔵

営業時間 11:00 ~ 22:00

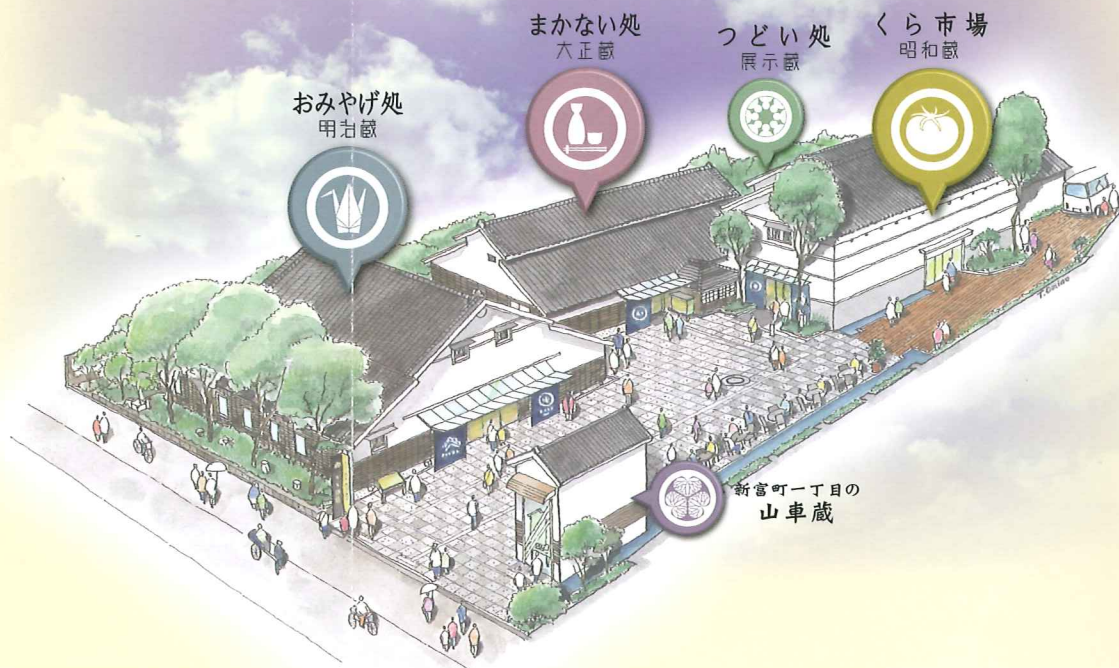
大正蔵の建設は大正初期。中は仕切りのない広い空間で、改造はほとんどなく、典型的な酒蔵の姿を今に残しています。

「八州亭」

ゆったりとした蔵の空間で小江戸が誇る地産地消の食をふんだんにご用意。さつまいもがテーマの御膳や武蔵野うどん、鏡山酒造の希少な日本酒をテーマに、肴には魚介の粕漬焼や三元豚煮など、伝統の「粕・味噌・醤油」を生かした料理をご堪能ください。

ご予約承ります。お気軽にお問合せ下さい。

TEL 049-228-1785



くら市場  
昭和蔵

営業時間 9:00 ~ 18:00

手づくり惣菜と地元野菜の  
「テイクアウトコーナー」

昭和蔵の建設は昭和 6 年。重々しい屋根や、白壁などいかにも重厚長大な景観を醸し出す作りです。

こだわりおはぎ



厳選した丹波大納言小豆を使い、炊き上げた自家製粒あんと店内で炊いた米とを一つ一つ丁寧に握った逸品です。素材の風味を生かし砂糖と塩のみで味付けした粒あんは、甘さ控えめで思わず何個も食べたくなる美味しさです。丹波大納言粒あんおはぎの他に、秋田県産枝豆使用のずんだおはぎや、さつまいもおはぎ等の季節限定のおはぎもご用意しています。

新鮮地元野菜



地元川越より、安心・安全で且つ新鮮なお野菜を毎日お届けします。季節、日ごとにお届けする野菜は異なりますが、数多くのお野菜をご提供いたします。



つどい処  
展示蔵



つどい処 展示蔵

営業時間 9:00~21:30

小江戸蔵里では、地域の皆様の交流スペースとして、会議室、ギャラリー、広場をお貸ししております。さまざまな催しやサークル活動、展示会などにぜひご利用下さい。ご利用のお申込みは、利用月を含む6か月から当施設の事務室及び「川越市公共施設予約システム」で受け付けております。



新富町一丁目の山車  
徳川家光



川越まつり

毎年10月に催される川越まつりは、江戸と川越の職人によって完成した、華麗な江戸系川越型山車が数多く登場します。ここでは新富町一丁目の山車をご覧頂けます。山車は二重鉾、四つ車、唐破風付きの囃子台で廻り舞台。人形は川越にゆかりのある徳川三代将軍徳川家光で黒地に三葉葵の紋が浮かぶ立位束帯姿です。

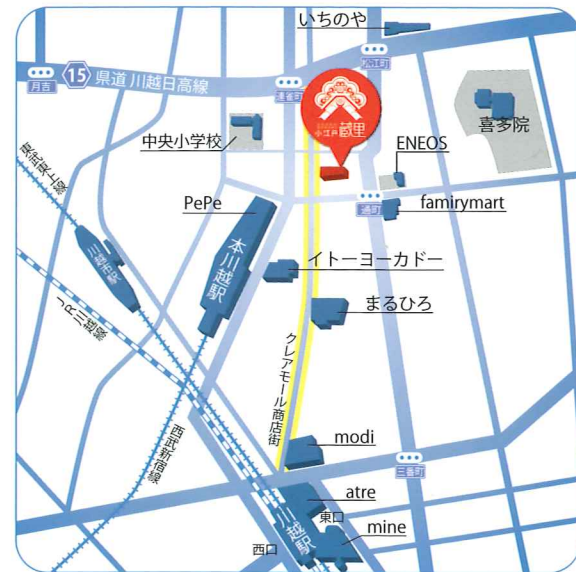


KOEDO  
KURARI  
小江戸蔵里

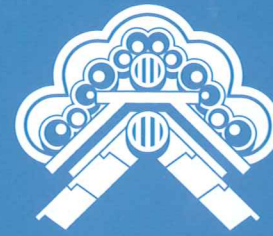
TEL 049-228-0855

〒350-0043 埼玉県川越市新富町 1-10-1

定休日 なし（臨時休館日あり）



<http://www.machikawa.co.jp/>



KOEDO  
KURARI

小江戸蔵里

KOEDO  
KURARI  
小江戸蔵里

は、この場所で明治8年(1875年)に創業した旧鏡山酒造の建築物を、当時の面影を残しつつ改修した施設です。市民と観光客との交流、地域の活性化を図るとともに、川越市の物産等を楽しんでいただく新しい名所として平成22年10月に誕生しました。

施設は明治・大正・昭和の時代に建てられた酒蔵を改装した、おみやげ処(明治蔵)、まかない処(大正蔵)、くら市場(昭和蔵)の3つの蔵からなっています。これらの蔵は、国の登録有形文化財に指定されています。

なお、『小江戸蔵里』という名称は、川越市の別名「小江戸」、蔵造りの街並みを表す「蔵」、人々が気軽に立ち寄れてくつろげる心のふるさと「里」という意味を込めて公募の中から選ばれました。



クリアモール側入り口