湘南ひらつか名産品 22品

和菓子5品

部門別エントリー順で掲載



<ずバー (株)三秀堂 0463-31-6120 見附町 17-21

ふるさと納税返礼品としても大人気の「しゃりっもちっ」とした新食感のモダン和菓子



湘南ボーイ (株)菊毬

- ·0463-31-1693
- ·花水台 29-6

柔らかく滑らかな食感が続く生地にこだわりの大納言餡を使用。湘南の海に向かう少年をイメージしたどら焼き。



都まんじゅう (株)つるや製菓 0463-21-2258 紅谷町 2-27

昔から親しまれる平塚市民の身近なお菓子。平塚らしい焼印入りも



つりがね最中 (有)山口屋 0463-58-0108 南金目 891

平塚最古のお寺「金目観音」に因んだ香ばし い皮とたっぷり入ったあんこが相性抜群



ひらつか囲碁最中 (有)鷺月堂 0463-21-1038 紅谷町 1-11

木谷實九段の碁石を形取った白と黒の最中。白い皮には白あん、黒い皮には高級小豆 を使用。



ばらの花サブレ (株)ワイル コンディトライ バッハマン 0463-23-5210 八重咲町 24-28

「バラのまちひらつか」に由来して、食用バラ を生地に練り込んで作ったサクッと食感の サブレ



ひらつかリンツァー ビスキュイテリ マ・コピーヌ 0463-24-1822 西八幡 3-5-6

平塚産のいちごジャムと希少な湘南小麦粉を使用。平塚が元気に描かれたパッケージも 特徴的。



湘南ジャージープリン ドミネジョワ 0463-67-1896 明石町 26-6 中央ビル 1F

市内牧場の希少なジャージー生乳を使用した素材本来の味わいを楽しめる逸品。

食品加工品 13品



中秋のてづくりさつま揚げ (株)中秋蒲鉾店 0463-21-0122 紅谷町 2-10

老舗が作る地産地消を意識した保存料不使 用のこだわりが詰まったさつま揚げ



川くに 漬けしらす (株)川国 0463-74-5922 千石河岸 21-1MJ ビル 101

獲れたての生しらすを特製だれに付け込ん だ湘南ならではの逸品。温かいご飯やお酒 のお供に



弦斎カレーパン 髙久製パン(株) 0463-21-2614 老松町 10-18

年間 25 万個生産。パン生地に炊いた米を混ぜた和風もちもちカレーパン



湘南しらすの生姜煮 (有)竹まん 0463-31-3322 花水台 37-3

ふわっと食感の料亭こだわりの味。全国的に 珍しい釜揚げしらすの佃煮



相模豚とん漬 泰平商事(株) 肉の石川 0463-33-6111 西真土 1-3-8

相模豚をオリジナル合わせ味噌で漬け込み、肉・味噌双方の旨味を引き立てた逸品



湘南ひらつか七夕ふりかけ (株)長谷金本店 0463-22-0112 千石河岸 24-8

「かつおみりん」と「のりかつお」の 2 本セット。パッケージに福河童が描かれた、鰹節主体のロングセラー商品。



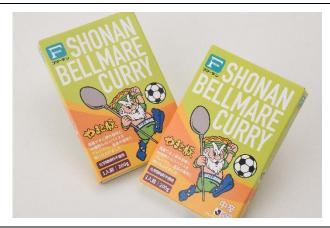
湘南とまと工房 トマトジュース (福)進和学園 しんわルネッサンス 0463-58-5414 上吉沢 1520-1

平塚産を中心に、ジュースに最適な完熟トマトを厳選。旨味たっぷりで濃厚かつ飲みやすい逸品。



やまと豚ロースハム (株)フリーデン 0463-58-6120 南金目 227

「やまと豚」のロース肉を本場ドイツ仕込みの製法で造り上げ、芳醇な香りとやまと豚の旨味を感じられる逸品



湘南ベルマーレカレー (株)湘南ベルマーレ 0463-25-1211 中堂 18-8 E 棟 3 階

「やまと豚」の旨味と40種類ものスパイスを ブレンドした本格的なカレー。売り上げの一 部は湘南ベルマーレの支援へ。



湘南こっこからあげ (有)鳥仲商店 0463-31-0349 黒部丘 2-3

厳選した国産モモ肉を秘伝のタレに漬け込んだ、冷めても美味しい飽きの来ない味わい



たたみいわし 平塚水産加工組合 0463-21-0899 千石河岸 52-11 髙基商店内

平塚沖で獲れた新鮮なしらすを使ったカルシウム満点の自然食品。色々な料理に合う可能性を秘めた逸品。



湘南みかんぱん (福)進和学園 サンメッセしんわ 0463-35-3800 高根 3-16-7

湘南のみかん農家の活性化を目的に、青摘みかん果汁を生地と餡に使用したジューシー&爽やかな酸味を感じるあんぱん



本格芋焼酎 くりまさり 平塚酒販協同組合 0463-34-1120 河内 1-25-19

江戸時代から栽培されてきた幻の芋で作った焼酎。ほのかな芋の香りと甘みのある飲みやすい味わい。

民芸工芸品 1品



相州だるま 荒井だるま屋 0463-21-6096 東八幡 4-11-22

職人が一つ一つ丁寧に、心を込めて作る 150 年余り続く伝統品