

菊川市

有名な物

ランキング



# 5位 メロン



菊川市のアローマメロンは  
とても甘くて美味しいです。  
ぜひ食べてみてください！



**「菊川市で主に生産されているアローマメロンは、とろけるような甘みと上品な香りが特徴で、一年を通じて美味しいメロンが作られています。これは、南側の屋根が広いガラス温室での栽培や、水分・養分の厳密な管理、そして季節ごとの苗の選別といった、長年の経験と高度な技術に支えられています。」**

# 4位 トマト



菊川市のトマトは、酸味と甘味のバランスがいいです。トマトが苦手な人にもおすすめです！



**「豊富な日照量を活かしたハウス栽培により、甘みと酸味のバランスが取れた高糖度トマトが栽培されており、周年供給や品質の安定化、および味の濃縮に、最新技術と人の手による丁寧な栽培が取り入れられています。」**

**引用元 菊川市HP**



# 3位焼き雛

菊川市の焼き雛は、土粘土を  
焼いてできているので、手作り  
感があって温かい感じがします！





**「菊川市の焼き雛は、明治時代に高木弥左衛門が三河地方から製法を学び、農閑期の副業として始めたのが始まりとされています。」**

**引用元 菊川市HP**



# 2位 お肉



柔らかいコクと深みがある  
味わいです！



**「遠州夢咲牛は、静岡県西部で飼育される黒毛和牛のブランドです。生後21ヶ月齢以上で、肉質等級が3等級以上の厳しい基準をクリアした牛肉のみが認定されます。柔らかく、コクと深みのある味わいと、良質な脂が特徴で、全国和牛能力共進会で最高位の賞を何度も受賞している国内最高峰のブランド牛です。」**

**引用元 JA遠州夢咲HP**



# 1位 深蒸し菊川茶



菊川茶は、葉肉が厚く、普通煎茶の2～3倍長く蒸す「深蒸し製法」で作られることが最大の特長です。少し苦味がありますがコクがあって美味しいです！



**「深蒸し菊川茶とは、静岡県菊川市とその周辺で生産される深蒸し煎茶のことです。深蒸し製法という、茶葉を通常より長く蒸すことで、しぶみが少なく、まろやかで濃厚な旨みとコクが特徴のお茶です。深蒸し菊川茶は、葉肉が暑い菊川の葉を、2倍から3倍長く蒸すこと、しぶみ抑えられ甘みとコクが際立つ味わいになります。この製法は、菊川市が「深蒸し茶発祥の地」と呼ばれるゆえんでもあります。」**

**引用元 菊川市HP**

菊川市ホームページも  
見てみてください

