



菊川ブランド認定商品 味めぐり

菊川地域ブランド商品認定委員会（委員長：鈴木正太郎）では、平成25年度から地域の様々な資源を利用し、独自の技術等を活かしながら生産や販売しているものや新たに開発した商品等を審査基準に基づいて「菊川ブランド」として認定し、集客力向上を図り地域経済活性化のため、支援事業を推進しております。認定審査委員会において、厳選な審査により9事業所11品目が25年度、認定されましたのでここにご披露いたします。委員会では、随時認定申請商品を受け付けていますので、ご希望の会員は商工会までご相談ください

認定商品 しろした焼



特徴 さとうきびの液をじっくりと煮込んでつくる赤砂糖「しろした糖」と卵、小麦粉、はちみつ等を主原料に粒あん、求肥をサンドした風味豊かな手焼きのお菓子です。地域資源を生かした地産地消を心がけ、地域に愛される商品づくりや店づくりを目指したいと思っております。

値段 147円税込/個

店名／えびら堂 **場所**／437-1522 菊川市嶺田 949 **定休日**／月曜日

店主／杉田達郎 **電話**／0537-73-2109 **営業時間**／8時30分～19時 <http://ebirado.hamazo.tv/>



認定商品 菊川茶コロッケ



特徴 2010年に開発。市内のイベントで試食会や販売PRを実施。コロッケの具に菊川深蒸し茶を入れて揚げたコロッケ。茶葉をそのまま食することから、健康に良く、菊川深蒸し茶の消費拡大に貢献できます。

値段 80円税込/個

店名／ささの恵 **場所**／437-0037 菊川市西方 1471 **定休日**／なし

店主／小笠原公子 **電話**／0537-35-6761 **営業時間**／店 16時～22時(要予約) 毎月第2・4土曜日(8時～11時)



認定商品 うちっち割り(小夜衣仕込み)



特徴 菊川茶と菊川の地酒「小夜衣」を使用したお茶割りです。小夜衣の風味が菊川茶の味を引き立たせています。森本酒造オリジナル麹菌をもとに食中酒を目指して造られたお酒だからこそ味わえる、お茶とお酒の絶妙なバランスが旨味をより引き出しています。

値段 500円税込/杯

店名／畑BARうちっち **場所**／439-0006 菊川市堀之内 1423 **定休日**／毎週水曜日

店主／山本紘之 **電話**／090-3582-1065 **営業時間**／17時～24時 <http://www.hatakebar-uchicchi.com/>



認定商品 遠州お茶うどん



特徴 菊川産深蒸し茶葉と駿河湾海洋深層水だけを使用したお茶の香りが愉しめるうどんです。

食事処/レストラン「キセキレイ」
(菊川市立総合病院内)
/ヤマリゾート掛川つま恋温泉館

値段 650円税込2食つゆ付(お土産用)
(業務用も相談に応じます。)

店名／(株)トキワ **場所**／439-0022 菊川市東横地 1021 **定休日**／「キセキレイ」土、日、祝日

店主／中村明弘 **電話**／「キセキレイ」0537-36-6288 **営業時間**／9時～15時 <http://tokiwa1978.jp/>



認定商品 豚茶もつから揚げ



特徴 小笠肉食肉センターで処理されたモツを、菊川茶を使用し加工しました。お茶の持つ消臭効果により柔らかく臭みがなく、子どもやお年寄りまで違和感なく食べていただけます。全国的に菊川の名を広め、市内の飲食店等で食材として利用してもらい、市の活性化にできればとの思いです。

値段 650円税込/パック(500g小売用)
(業務用も承ります。)

店名／マルマツ食品(有) **場所**／437-1505 菊川市高橋 4236-1 **定休日**／土、日、曜日

店主／和田寛人 **電話**／0537-73-5062 **営業時間**／8時～17時 sakurai-maru@mbr.nifty.com



認定商品 緑茶ジャム・お茶入り羊かん



特徴(ジャム) 特産のお茶(仕上茶)を原料にジャムにしました。甘さ控え目で健康食品緑茶でお子様からお年寄りまでおいしく召し上がれます。

値段 650円税込/450円税込(小)/瓶

特徴(羊かん) ミル芽摘みした茶葉を加工してそのままようかんに練り込み、甘さ控えめに仕上げたお茶ようかんです。

値段 650円税込/本

お茶に関連した商品づくりに今後も取り組み、消費拡大に貢献したい。

店名／中嶋茶店 **場所**／439-0039 菊川市加茂 350 **営業時間**／8時～20時

店主／中嶋汪幸 **電話**／0537-35-2572 **定休日**／なし <http://www.japanesetea.asia>



認定商品 茶ティラミス



特徴 スポンジ部分に菊川産のお茶を染み込ませ、地元の豆腐製造業者からの豆腐・豆乳をベースにクリームチーズで仕上げたデザートとして最適なケーキです。菊川茶を使った商品開発により消費拡大につながればと考えます。

値段 280円税込/個

店名／夢の途上 **場所**／439-0018 菊川市本所 1440-21 **定休日**／日曜日

店主／松本吉延 **電話**／0537-35-6023 **営業時間**／11時30分～13時(昼)17時～22時(夜)



認定商品 菊川はんじゅくちーず・栗サンド



特徴 / 特産のお茶やイチゴの風味を引き立たせ、フワフワしたしっとり感が味わえる半熟チーズケーキです。

種類 / いちご(菊川産いちご)・お茶(静岡産抹茶、菊川茶)・チョコラ・プレーン

値段 121円税込/個(箱入有)



特徴 / 遠州の七不思議の1つに菊川市三沢地区に伝わる「三度栗」伝説にちなんで名づけられたお菓子です。昭和56年から製造販売を始めた当店の看板商品の1つです。

値段 162円税込/個(箱入有)



店名 / 桜屋
店主 / 佐竹美喜夫
場所 439-0019 菊川市半済 3127
電話 0537-35-2307 **定休日** なし
営業時間 8時45分~20時

認定商品 菊川寿司幸 厚焼きたまご



特徴 / 地元(菊川丹野)の卵とかつお厚削り節を煮出しして、丁寧に取っただしが主原料です。甘さ控え目にふんわりと焼き上げた厚焼きたまごは、お子様からお年寄りまで大人気です。たまごの安全管理を確実・継続的に実行している為、生産農場は静岡県農水産認証を取得。

値段 1,050円税込/1本

店名 / 寿司幸 **場所** / 439-0018 菊川市本所 1527 **定休日** / なし
店主 / 太田真太郎 **電話** / 0537-35-2332 **営業時間** / 11時~23時

認定商品 とうふ菓子



特徴 / 朝搾りたての豆乳を使い、しっとりとした食感と甘さ控え目の和風洋菓子です。紅茶、緑茶、コーヒーなどのお供に最適。抹茶、ブルーベリー、黒ゴマ、カボチャ、梅、栗、いちご、緑茶 お好みに合わせいろいろな味覚が楽しめます。

値段 160円税込/個

店名 / ポエム新月 **場所** / 437-1522 菊川市嶺田 1315-1 **定休日** / 毎週火曜日
店主 / 三浦節男 **電話** / 0537-73-3083 **営業時間** / 8時~18時30分



認定商品 菊川ブルーベリージャム・フリーズ

