

【湘南ひらつか名産品】今回新たに認定した15品目

食品加工品（6品）



◎湘南ベルマーレカレー／(株)湘南ベルマーレ

地元企業の(株)フリーデンとの共同開発により誕生した本格的なレトルトカレーです。フリーデンの自社牧場産「やまと豚」の旨味と40種類ものスパイスをブレンドし、最高の風味と味に仕上げました。科学調味料は一切使用しておりません。

◎「湘南トマト工房」トマトジュース／
社会福祉法人進和学園 しんわろネッサンス

地元湘南産の完熟トマトを更に熟成し、トマトの旨味・甘味を充分に引き出し、至福の逸品（無添加）に仕上げました。そのまま飲んでも、料理に使っても、トマトの美味しさが染み渡ります。6次産業化ネットワークによる農福連携と、障がい者の就労支援に取り組んでいます。



◎湘南タコス／レストランサンミッシェル

創業、昭和52年の洋食屋が作る湘南ひらつか生まれのタコスです。とうもろこし粉から作る自家製タコスシェル（皮）と、酸味と甘み、辛みの調和した同じく自家製のタコスソースが絶品です。レタスがたっぷり入っていてヘルシーで平塚産のきゅうりとトマトを使い、地産地消に取り組んでいます。具によってタコスの印象がすべて違い、食べる、選ぶ楽しさが味わえます。（全6種類 ハム、ローストチキン、ローストビーフ、スモークサーモン、ローストポーク、ポテトサラダ）



◎やまゆりポーク つるし焼豚／(株)サイトウミート

神奈川県で育てた生産者の顔が見える、安全で高品質な豚肉「やまゆりポーク」を使用した焼豚です。自家製のたれに1日じっくり漬け込んだお肉を直火で焼きあげました。風味の良くお肉の旨味を味わえる逸品です。



◎湘南こっこからあげ／(有)鳥仲商店

鶏肉一筋70年の歴史が生み出した当店こだわりのからあげです。専門店ならではの新鮮なモモ肉をじっくりと煮込んだ秘伝のタレに漬け込み味付けしています。鶏油を使って揚げるのが特徴です。かながわフードバトル金賞をはじめ、Jリーグスタジアムグルメベストイレブン、かながわグルメフェスタゴールドグランプリなどに選ばれました。



◎ひらつか七夕ラーメンセット／中華百番

平塚の七夕をイメージして開発いたしました。緑の麺はくま笹を、赤はトマトを、黄色はたまごをそれぞれ練り込みました。織姫（赤）、ひこ星（緑）、天の川（黄）を表現しています。

和菓子（4品）



◎つりがね最中／山口屋

全国菓子博覧会金賞受賞。金目観音堂は八世紀にできた平塚最古のお寺です。この寺の梵鐘は当時空忍という僧の代に奉献されたものです。以来600年を経て現在では神奈川県重要文化財に指定されております。この鐘に因んで製作したものが「つりがね最中」です。上質北海道十勝小豆を使用しています。



◎ほしにねがいを／(有)三秀堂

湘南ひらつか七夕まつりに関連した商品を作りました。5色のやわらかい水饅頭を星型に配置し、鮮やかな星を表現しました。中餡は、白餡に5種類の果汁を使ったフルーツ餡となります。七夕が盛況するようにと願いを込めて菓子名を「ほしにねがい」にしました。



◎大番／(有)中村屋

昭和三十年代の人気作家、獅子文六先生が大磯にお住いのところ当店のどら焼きを愛好していただき、映画化もされた作品『大番』の名前を直筆にて頂戴いたしました。三代にわたり50年以上もこの味を守り続けています。



◎ふるさと／(有)松品堂

「お竹の古里北向観音」昔、家族と離れ四之宮の二見家に奉公にきていたお竹にとって、観音様は心の古里でした。そんなお竹を忍んで名づけました。ほぐれも良く、フレッシュバターの効いたまるやかな和洋折衷のお菓子です。

洋菓子（4品）



◎湘南みかんぱん／
社会福祉法人進和学園 サンメッセしんわ

大磯・二宮の青摘みかん果汁を生地とあんこに使用し、爽やかな酸味を感じるみかんあんぱんです。また、生地には平塚産カオリ小麦を配合し、やわらかく子供からお年寄りまで食べやすく焼き上げています。知的障がいを持つ方々が利用する施設で、地域の活性化と共に手作りの美味しさをお届けします。平塚市のふるさと納税返礼品にもなっています！



◎平塚味噌アイス／(株)塩田商店

市内で収穫された「津久井在来」という大豆を醸して作った美味しいお味噌に、乳脂肪分の高いアイスを合わせ、コクのある味わい深い味噌アイスに仕上げました。



◎ひらつかリンツァー／BISCUITERIE Ma Copine

オーストリア菓子リンツァーの製法と伝統の味は崩さず、湘南小麦や平塚採れの苺ジャムをブレンドしました。ナッツの香りにスパイスを効かせたサクサクの生地とジャムの甘酸っぱさとラム酒の芳薫がベストマッチ。滋味豊かな奥行きのある味わいです。ひらつかリンツァー専用の包装紙画は平塚の福祉施設スタジオクーカ所属アーティストの二見幸徳さんに製作してもらいました。柄には七夕の短冊や湘南平の南京錠、平塚海岸の貝殻と平塚風景を散りばめています。お菓子にピッタリな素朴な味わいが表現されています。平塚を自慢できる新たな手土産として使っていただきたいと思います。2016年平塚逸品セレクショングランプリ受賞



◎湘南しらすチーズクッキー／
特定非営利活動法人 山晃央園 山晃央園作業所

平成26年、平塚特産のしらすを使ったお菓子はできないかと考え、相性のよいチーズを合わせて、何度も試行錯誤を重ねて出来上がりました。しらすはまるやかで味の濃い「平塚丸八丸」のしらすを使用し、2種類のチーズを合わせたコクのあるクッキーです。おつまみにも良いと地域の方から好評をいただいています。

民芸・工芸品（1品）



◎竹宝印 かぐや／(有) 東曜印房

七夕に縁深い「竹」を模し、良質な牛の角を使用した当店オリジナルはんこです。実印や銀行印はもちろんのこと、成長の早い竹にお子様の健やかな成長を願う誕生印としても最適です。明治42年に平塚の地で創業以来、はんこ一筋の印章専門店。四代目となる職人が全国屈指の高い技術を振るい、一つ一つ心を込めて彫り上げます。

【湘南ひらつか特産品】 今回新たに認定した3品目

特産品（3品目）



◎平塚の金アジ／平塚漁業協同組合

平塚の地付きアジは脂がのって黄金に輝き、金アジと称され珍重されています。沿岸に多く分布するしらすやアミエビ類の小型の甲殻類といった豊富な餌を食べるという生活環境から1年中丸みを帯びています。岸から2kmの定置網で漁獲、陸地に近いので鮮度抜群で出荷されています。



◎湘南しらす／平塚漁業協同組合

山中湖を水源とする相模川は、富士山麓の栄養を相模湾にもたらしてくれます。湘南しらすは、それを糧に増殖するプランクトンを食べるために沿岸に近づきます。漁師たちは獲ってすぐに氷でキッチリ鮮度管理、出荷販売をしています。平塚に住んでいるからこそ、味わえるおいしさをご堪能ください。



◎平塚のシイラ／平塚漁業協同組合

シイラは日本沿岸を広く回遊する回遊魚で、大きい物は2m近くまで成長します。見た目の厳つさに反して、その身はピンク色の淡い赤身の淡泊魚で、酢味噌で頂くお刺身やカルパッチョ、フライ等、郷土料理として珍重されています。平塚のシイラは、しらすやカタクチイワシといったイワシ類など豊富な餌を追いかけ、平塚の沿岸に夏場を中心にやってきます。定置網や一本釣りで漁獲します。