

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



くずバー
(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)菊穂
・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。

洋菓子 3 品



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

高久製パン(株)

0463-21-2614

老松町 10-18

年間 25 万個生産。パン生地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



湘南ひらつかセツフリかけ
 (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レトルトカレー。



湘南こっからあげ
(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 高基商店内

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 277

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 477-3

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