

第5回ふじさわ観光名産品・特産品 新規認定商品

<ふじさわ観光名産品（7商品）>

和洋菓子

生ドーナツ



その日に販売するドーナツは、一日中追加して焼き立てを提供しております。名前の由来は、出来立てナマモノの「生」からです。是非焼き立てをお召し上がりください。

【価格】1個 100円 10個入 1,000円

【取扱店舗】

松月堂わびすけ

本町 1-11-9 ☎0466-22-3352

営業時間：8:00～17:00 定休日：水曜

【生産者のコメント】

2009年に販売開始。年々レシピの改良を少しずつ重ね、一昨年度からは藤沢産の小麦粉を使用。お陰様で今では月に15,000個以上販売しております
特別賞「藤沢市長賞」を受賞

江ノ電ようかん



お子様から大人まで人気の江ノ電が5つセットになった、藤沢を代表する食べやすい一口サイズの羊羹。のり羊羹、のりの塩味の江ノ島羊羹、本練羊羹、大納言羊羹のお味です。

【価格】5個入 980円

【取扱店舗】

玉屋本店

片瀬海岸 1-9-10 ☎0466-22-4057

営業時間：9:00～18:00 定休日：木曜

【生産者のコメント】

江ノ電開通の直後に江の島駅近くに創業して百余年。特に人気の車種5種類をパッケージに使用しました。
特別賞「藤沢商工会議所会頭賞」を受賞

さざえ最中



湘南の海に近いこともあり、さざえの形をした最中をご用意しました。餡はつぶあん、栗ひと粒入りです。お土産にいかがですか？

【価格】1個 216円

【取扱店舗】

片瀬のみどりや

片瀬海岸 3-5-21 ☎0466-23-7215

営業時間：12:00～19:00 定休日：不定休

【生産者のコメント】

餡には北海道産ふじむらさきを使用しています。

湘南ロール



特徴であるふんわり柔らかい口溶け感と、生クリームの贅沢な味わいがあります。

【価格】ハーフ 650円 レギュラー 1,300円

【取扱店舗】

ストロベリークリーム

本藤沢 7-8-1 COM'S -101 ☎0466-82-3355

営業時間：10:00～19:30 定休日：水曜

【生産者のコメント】

バニラは、とことんシンプルに美味しく。イチゴは、ほんのりとお口に広がるフルーティーな甘さ。チョコは、軽く甘すぎずあと引く美味しさ。子供から大人まで大人気です。

酒類

かわせみの詩



藤沢市御所見の豊かな風土と、由緒ある地域をアピールした芋焼酎です。「藤沢酒販協同組合」と「宮原コミュニティかわせみ運営委員会」が連携して商品化しました。

紅あずまを使用しており、ほのかな旨味を感じます。アルコール度数は一般的な焼酎よりやや高めめの27度に設定し、ふるさとの風が香るようなスッキリした飲み口に仕上がっています。

【価格】720ml 1,500円

【取扱店舗】

藤沢酒販協同組合加盟の酒販店 19店舗

店舗の詳細はパンフレットをご参照ください。

【生産者のコメント】

市内で生産されたサツマイモを使用しています。

食品

湘南ブレッド



湘南藤沢小麦に北海道小麦をブレンドし、鎌倉の塩、辻堂の蜂蜜と地元湘南の材料で練り上げたリッチな食パンです。湯種製法なのでもちりした食感です。

【価格】1斤 560円

【取扱店舗】

カラヘオ

本町 2-6-14 ☎0466-54-0355

営業時間：6:00～14:00 定休日：なし

【生産者のコメント】

土・日限定販売のプレミアム食パンです。もちりとしていてとろけるような食感の「逸品」です。いつもの生活にちょっぴり贅沢なアクセントを加えてみませんか？

湘南海鮮クリームコロッケ



全国的にもトップブランドとして知られる湘南しらすを、手作りベシャメルソースにたっぷり加え、大振りの海老を丸ごと包み、外はサクサク、中はとろ～りのコロッケに仕上げました。

【価格】1個 300円 3個入 800円

【取扱店舗】

磯料理・中華 みはる

辻堂東海岸 4-2-18 ☎0466-34-8093

営業時間：11:30～14:00 17:00～0:00

定休日：火曜夜、大型イベント開催時

【生産者のコメント】

湘南で水揚げされたしらすをベシャメルソースに入れて揚げたカルシウムたっぷりの一品です。

<ふじさわ特産品（4商品）>

農産物

小麦粉「湘南藤沢小麦」



平成 18 年より地元生産者とともに、藤沢市北部の休耕地を活用して藤沢産の小麦の生産をスタート。安全な製品を担保するために、「湘南藤沢小麦」の商標登録（登録 5412325 号）をするとともに、収穫した小麦の管理から製粉・加工・流通まで、一元的に管理されています。

麦本来の味や香りが楽しめることが特長で、パンや麺などに特に適した小麦粉に加工してあります。

【問い合わせ先】

藤沢パン工業組合（長後製パン(株)ロワール光月堂）
高倉 877 ☎0466-44-0045

海産物

湘南ハマグリ



ハマグリ（汀線蛤）は、波打ち際の汀線で育つハマグリで、貝桁びき網漁で漁獲されます。きれいな海と粒が細かい良質な砂を好むハマグリは、江の島につづく砂州により良質で細かい砂が溜まる藤沢の海が生息に適しています。そのため、神奈川県内で安定した漁があるのは藤沢だけです。湘南はまぐりは、ずっしりと大振りで旨味もぎっしり！焼き蛤やお吸い物などで、風味豊かで極上の味わいを堪能できます。

【問い合わせ先】

藤沢市漁業協同組合
辻堂東海岸 4-3-21 ☎0466-36-8220
江の島片瀬漁業協同組合
片瀬海岸 2-20-25 ☎22-4671

湘南ナガラミ



ナガラミ（ダンベイキサゴ）は砂浜に生息する巻貝で、市内では鵜沼から辻堂の海岸線で漁獲されます。近年は全国的に漁獲量が減り、貴重な貝となりつつあります。漁獲期は初夏で、塩ゆでにするとおつまみにピッタリです。

【問い合わせ先】

藤沢市漁業協同組合

辻堂東海岸 4-3-21 ☎0466-36-8220

江の島片瀬漁業協同組合

片瀬海岸 2-20-25 ☎22-4671

江の島カマス（アカカマス）



カマスには、アカカマス（本カマス、ネイラカマス）とヤマトカマス（ミズカマス）がありますが、カマスといえば、大振りで脂がのったアカカマスが主役！江の島漁場のカマスは豊富な餌を食べているため丸々と太っており、「江の島カマス」として市場でも定評があります。特に9～11月の脂がのった旬のアカカマスは、お刺身や皮目を炙った炙りが絶品で、塩焼きや天麩羅でもおいしくいただけます。

定置網にて周年を通じて漁獲され、江の島漁場では年間30tあまりの漁があり、相模湾の定置網の中でもアカカマスについてはトップクラスの漁獲量を誇ります。

【問い合わせ先】

藤沢市漁業協同組合

辻堂東海岸 4-3-21 ☎0466-36-8220

江の島片瀬漁業協同組合

片瀬海岸 2-20-25 ☎22-4671