|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **29** | 鎌倉ハム | 明治初期ウィリアムカーチスによって初めて日本人にハムの製法が伝えられた。その伝統と品質を引き継ぐこだわりの製品は現在も高く評価されている。 |
| **30** | 海老名の吟味豚 | 国内産の豚ロース肉をアレンジを加えた特製オリジナル味噌に漬け込んだ豚の味噌漬け。 |
| **31** | 高座豚（加工品） | 県央の名産高座豚を復活させ県内で飼育加工した手作りのハム・ソーセージ。 |
| **32** | 厚木・綾瀬の  豚肉の味噌漬 | 豚肉を特製の味噌に漬け込んだもの。もともとは肉の保存を目的に発祥しているが、秀逸な味わいから現在は保存という枠を超えて好まれている。 |
| **33** | 横浜中華街の  中華麺 | 横浜中華街の中華麺は中華街にある専門の製麺所で製造し、その種類は多彩で伝統の顔から新しい味まで楽しめる。中華街の名物の一つ。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **34** | 秦野のそば | たばこ耕作の裏作として生産され、県内一の産地に。全国的に有名な「丹沢そば」など、乾麺や生麺とも人気が高い。 |
| **35** | 津久井のうどん | 伝統の製法で、独特の風味がある。地粉や県産小麦を主に使用。 |
| **36** | 梅ドリンク | 果肉の厚い完熟した梅を原料に使用したジュース。梅独特のさっぱりとした風味があり、飲みやすく、さわやかな味わい。 |
| **37** | 神奈川の  みかんジュース | 地域特産のみかんを搾汁し、果実本来の味が楽しめるストレート果汁飲料。 |
| **38** | 神奈川の地酒 | １３の蔵元がそれぞれ工夫を凝らして、伝統の製法で日本酒を製造している。丹沢山系を源とする相模川や酒匂川からの豊かな伏流水を仕込み水として利用している。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **39** | 神奈川の地ビール | 横浜、鎌倉、茅ヶ崎、厚木、小田原で製造販売している。各地域で色々な味が楽しめる。 |
| **40** | 横浜のシューマイ | 横浜の名物として有名。横浜中華街の中華料理店のすべてにおいてメニューにしている。各店独自の調理と美味を誇る中華街の味として親しまれている。 |
| **41** | よこすか  海軍カレー | 横須賀では明治時代の海軍のレシピをもとに「よこすか海軍カレー」を誕生させた。地元の店で食べられるほか、レトルトのカレーも購入できる。 |
| **42** | 三崎のとろまん | 具は、コラーゲンの多いマグロの尾の身を使い、野菜をミックスして中華風まぐろ饅頭に仕上げた。全国では類のない「まぐろ漁業基地」三崎の地域アイディア商品。 |
| **43** | 小田原おでん | 水産練り製品を中心に、おでんの具材となる地元産品を集めて制作。新たな地域産品。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **44** | 小田原の  ほととぎす巻 | 落花生の粉に砂糖、辛子粉、水飴、ごまなどを混ぜ合わせたものをシソの葉でまいたもので、100年以上前に酒の肴として誕生し、受け継がれている伝統の味。 |
| **45** | 東海道の  鯵の押し寿し | 相模湾で多くとれていた小鯵を関西風に押して仕上げる押し寿司として発売したのが始まり。東海道を代表する名物駅弁。 |



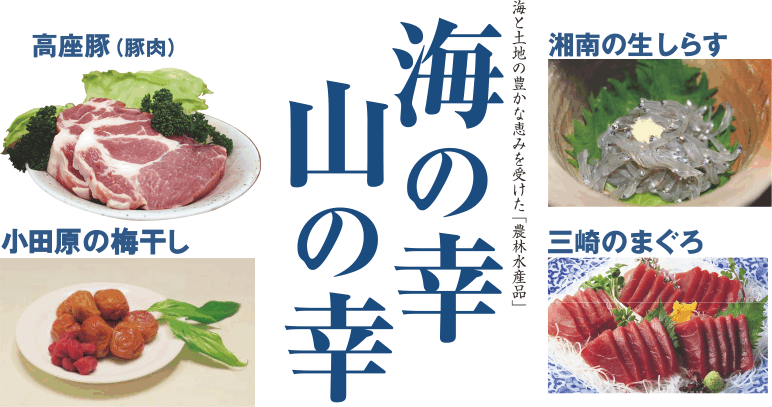
農林水産品

豊かな自然の恵みを受けた

「[農林水産品](http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f300096/p25890.html)」には、

限られた自然資源への配慮と

作り育てる努力があります。





|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **1** | 横浜のしゃこ | 東京湾で、小型底曳き網により漁獲され、体長１１ｃｍ以上のものが出荷されている。旬は春から夏で、江戸前の寿司だねとして有名。 |
| **2** | 横浜のあなご | 東京湾で、あなご筒により漁獲され、全長３６ｃｍ以上のものが出荷されている。旬は５月半ばから９月までで、江戸前ものとして寿司、天ぷら、白焼きなどで食されている。 |
| **3** | 三浦の船凍いか | 海から釣り上げた新鮮ないかを、  －40℃以下の超低温で一杯ずつ急速冷凍する。高鮮度なので、どんないか料理にも最適。 |
| **4** | 三浦のキンメダイ | 関東近海の主漁場は相模灘周辺から伊豆諸島海域。県内では三浦市での漁獲量が一番多い。近年は鍋だけでなく刺身や煮物等の人気も上がり、1年を通して漁獲されている。 |
| **5** | 三崎のまぐろ | まぐろいえば三崎、三崎といえばまぐろといわれるほどの全国有数のまぐろの本拠地。刺身、寿司だねに用いられている。 |

