|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **1** | 横浜中華街の  中華菓子・  中華まんじゅう | 横浜中華街の土産品として有名。中国の代表的な菓子を現代風にアレンジした新しい菓子、様々な具を取り入れた中華まんじゅうなど、種類も豊富。 |
| **2** | 横浜銘菓「港の丘」 | 昭和53年の横浜市技能職団体連絡協議会の結成10周年を記念し、横浜市菓子協議会が開発。品よく、甘みを抑え、栗を主体にしたまろやかな香り。 |
| **3** | 鶴見の  よねまんじゅう | お江戸日本橋の道中唄に歌われている菓子。昭和57年に鶴見菓子商工業組合30周年記念事業として現代の製法で復活。餡を求肥で包んだ小さな繭型の菓子。 |
| **4** | 川崎大師の久寿餅 | 川崎大師の名物として江戸後期から作られ、その淡泊な風味が人気。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **5** | 川崎大師の  せき止飴・  さらし飴・  きなこ飴 | せき止飴は水飴にハーブのエキスを入れた飴。さらし飴は餅米の柔らかい切飴。きなこ飴は、大豆や砂糖の風味や香ばしさを生かしたしっとりとした飴。 |
| **6** | 川崎銘菓  「せいれい」  「つばきの木」 | 川崎市の市政60年を記念して昭和59年に川崎市菓子協議会加盟店によって共同開発した菓子。川崎を代表する銘菓として定着している。 |
| **7** | 大雄山の天狗煎餅 | 最乗寺創建に貢献した道了という僧が天狗となり、山中に身を隠したといわれている。寺の守護神烏天狗のもつヤツデの葉うちわを形取った瓦煎餅。 |
| **8** | 小田原の甘露梅 | 江戸末期からの名産。小豆こしあんを求肥餅で包み赤いしその葉で巻いて梅の形にしたもの。小田原を代表する菓子。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **9** | 湯河原のきびもち | 湯河原を代表する菓子。キビ粉と白玉粉を練り合わせ砂糖を加えてきな粉をまぶしたお餅。 |
| **10** | 湯河原の  温泉まんじゅう | 温泉地湯河原ならではの土産品。蒸気で温めたほかほかのまんじゅうは逸品。 |
| **11** | 横須賀ののり | 生産量県内一。横須賀市の走水から大津の地先で養殖されている。色・つや・香りの三拍子が揃った走水の海苔は全国トップクラスの評価を受けている。 |
| **12** | 横須賀のこんぶ | 神奈川県産こんぶ養殖の発祥の地。味と柔らかさは好評。早く煮え、調理用に最適。 |
| **13** | 三崎のまぐろの  味噌漬・粕漬・角煮 | 鮪の水揚げ漁港として有名な三崎を代表する水産加工品。主としてまぐろ類を使用し、味噌漬・粕漬・角煮の味付は各業者独自の工夫をこらしている。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **14** | みうらのひじき | 産地は、三浦市、横須賀市。やわらかさと味のよさで知られており、磯の香り豊かで健康にも良い食材。 |
| **15** | みうらのわかめ | 産地は横須賀市、三浦市。東京湾の猿島周辺から三浦海岸・相模湾長者ヶ崎周辺の沿岸で採取され、各地先特有のやわらかさと風味の良さが特色。 |
| **16** | 湘南の  しらす加工品 | 水揚げ後、漁業者自らが加工販売。釜でゆでた後、さっと天日に干した「釜揚げしらす」、湘南の陽光にもう少し当てた「しらす干し」、生のしらすを簀の上で天日で干しあげた「たたみいわし」がある。 |
| **17** | 小田原のいかの塩辛 | 麹と合わせた塩辛は小田原独特のもので、やわらかな口当たりが特徴である。 |
| **18** | 小田原の  かまぼこ・ちくわ | 起源は江戸後期。板にすり身を扇の地紙に盛りつけるのが小田原蒲鉾の特徴。グチを主原料とする豊富な鮮魚と箱根水系の良質な水が肌ツヤ、きめの細やかさ、弾力を引き出している。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **19** | 相模湾のひもの | 江戸時代に相模湾で採れたあじ・かますなどを開き干しにして販売したことが始まり。主に小田原、湯河原、真鶴、三浦で生産されている。 |
| **20** | みうらの  浅づけタクワン | 三浦地域におけるタクワン漬けは、大根の歴史とともに古く、12月下旬から２月上旬にかけて出荷される。歯切れがよく癖のない自然の味が特長。 |
| **21** | 相州落花生・  うでぴー | 火山灰に覆われた秦野盆地の土壌が落花生に適しており、大正から昭和初期にかけて盛んになった。香りが高く味も濃厚。さや煎り、塩南京、砂糖豆等のほか、新鮮な落花生をゆであげた冷凍落花生（うでぴー等）も他では味わうことの出来ない上品な味。 |
| **22** | 大山のとうふ | 大山のおいしい水、厳選した素材の大豆、にがりを使った大山の豆腐は、そのまま食べてもとても美味しく、名物「大山のとうふ料理」に欠かせない食材。 |
| **23** | 大山のきゃらぶき | 自然の野ぶきを昔どおりの各店独自の製法により、醤油で伽羅色になるまで丹念に炊きあげ、天然の香味を引き出した味付けをしている。大山名物。 |



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **No** | **商　品　名** | **商　品　紹　介** |
| **24** | おおやま菜漬 | 大山菜は、在来のカラシナの一種で特有の辛みがあり、単なる塩漬けでは辛みが出ず、塩もみすることによってのみ味の出せる我が国でも珍しい漬け物。 |
| **25** | 大井町の  ひょうたん漬け | ひょうたんによる町おこし団体である「大井町ひょうたん文化推進協議会」が地元食品メーカーの協力を得て作り上げた風味豊かなひょうたんのしば漬け。 |
| **26** | 八重桜の塩漬け | 小田原、秦野で生産されている。両地域の八重桜を主に使用しており、国内生産量のほとんどを占める。桜茶の他、あんぱん、和菓子などの材料として使用される。 |
| **27** | 足柄茶 | 大正12年の関東大震災の産業復興策として栽培が始まる。旨み、渋みのバランスのとれたお茶。山間地特有の香りがあり、形状がしっかりしている。 |
| **28** | 横浜中華街の  チャーシュー | 豚肉の柔らかい部分を石釜で時間をかけ焼き上げている。横浜中華街の名物のひとつ。 |

