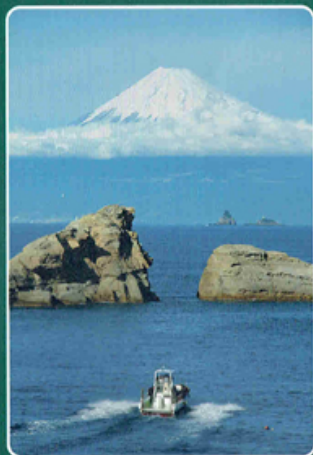


松崎ブランド

認定商品



松崎ブランド認定委員会
(松崎町商工会)

〒410-3624 静岡県賀茂郡松崎町江奈 231-2
TEL.0558-42-0470
FAX.0558-42-2247

松崎ブランド認定事業

松崎町商工会では、松崎町が生み出した優れた特産商品を発掘し「松崎ブランド」として認定し、県内はもとより広く全国に向けて情報発信することで、地域産業の振興を図りながら、より豊かな松崎づくりをすすめています。

「松崎ブランド商品」として認証を受けるためには、松崎町の地域資源を活かした「商品」で地域性、独自性、地域の素材、原材料へのこだわり、伝統的技法、製法、品質などを満たしていることが選考の基準とされています。

今回の認定されている商品は「松崎町ブランド認定委員会」が多数の応募者の中から厳正なる審査により認定された商品です。



奇跡の蕪 MAP⑬

農業の基本は「土」づくり。酵素を生かした土づくりから始められた花卉栽培。どこの市場に出しても取手くなくないものを生産出荷しています。この酵素が生かされた「土壌」と「有機農法」により生産された蕪は「奇跡の蕪」と呼ばれ、一年を通して生産されており、また、当園では「奇跡の蕪」の他にも、様々な野菜を生産し新たな食文化の提供をしていきます。

河浦花園
松崎町南郷210-5
電話0558-42-2750



桑葉茶

MAP⑨

気候温暖な伊豆松崎町において、農業不使用で生産・加工された100%松崎町産・無添加・粉末タイプの安心安全な健康飲料で高血糖値、高血圧、高コレステロール、高脂肪、便秘症の方に人気です。

企業組合
松崎桑葉ファーム
松崎町松崎316-9
電話0558-43-1670



黒米とひじきの せんべいおにぎり

MAP②

棚田黒米と松崎産ひじき、えごま餅を使用した焼きおにぎり。惣菜・べんとラグランプリ2015金賞受賞。

アサイミート
松崎町松崎451-1
電話0558-42-0298



さくら葉餅

MAP⑬

松崎特産品である桜葉を使用。上新粉の餅でこし餡を包み、桜葉二枚ではさみしました。桜葉の塩味と香りと餡のほの甘さが絶妙です。素朴な味わいで大人気商品です。

榊梅月園
松崎店・桜田店
松崎町桜田149-1
電話0558-42-0010



百笑一喜

MAP①

駿河湾の潮風をうける石部の棚田で収穫された黒・赤米を原料に仕込んで造った全国的にも希少性の高い焼酎です。ポリフェノールやビタミンなど豊富な栄養素を含むオリブ茶で割った「松崎割り」も面白い。

松崎町商工会
(町内酒店で扱い)
松崎町江奈231-2
電話0558-42-0470



伊豆の日向夏 ニューサマーオレンジジュース

MAP⑭

自家生産で無農薬栽培のニューサマーオレンジをインライン自家搾汁で作った果汁100%のジュースです。

桜田温泉 山芳園
松崎町桜田569-1
電話0558-42-2561



オリブ茶

MAP⑱

オリブは古代ギリシャの頃から5,000年の伝統を持ちヨーロッパでは生命の象徴、美と健康のシンボルとして崇められ、食用、薬用化粧品に広く用いられ、その効果は高く評価されています。このオリブ茶は石部オリブ園で、太陽の恵みをたっぷり受け栽培されたオリブの葉を主原料に特殊製法によりおいしく召し上がりやすかつ理想的な自然健康茶です。

石部オリブ園
松崎町石部62-2
電話0558-45-0456



川のりコロッケ

MAP②

伊豆松崎町の特産品「川のり」の風味を生かした香を楽しめるコロッケ。じゃが芋は、姉妹都市「帯広」の厳選品を使っています。惣菜・べんとラグランプリ2014優秀賞受賞。

アサイミート
松崎町松崎451-1
電話0558-42-0298



桜葉豚みそ漬

MAP②

松崎町産大島さくらの葉を使用した豚みそ漬。さくら葉と豚肉のハーモニーをお楽しみ頂けます。

アサイミート
松崎町松崎451-1
電話0558-42-0298



桜葉もち

MAP⑩

松崎特産桜の葉を使用し、道明寺粉で北海道産のあんの手作り桜葉もちです。

おみやげ 桜味堂
松崎町松崎22-1
(長八美術館前)
電話0558-42-2580



春のオレンジ大集合

MAP⑭

春のオレンジ大集合は、甘いだけのジュースではなく果汁100%ジュースで、酸味のある大人のジュースで、焼酎に入れると美味しさが引立ちます。ビタミンCたっぷり、好みが甘い物が好きな方は、ガムシロップを加え、割って飲んで下さい。

桜田温泉 山芳園
松崎町桜田569-1
電話0558-42-2561



療養飲泉

MAP⑭

松崎温泉郷の桜田温泉の源泉をボトルングしたナチュラルミネラルウォーターで深層の源泉から直接取水する為、汚染を示す物質が検出されない安全な水です。通常のミネラルウォーターに比べる温泉水は単独温度だが、「療養飲泉」はミネラル分をバランス良く含む超硬水で飲みやすいのが特徴である。

桜田温泉 山芳園
松崎町桜田569-1
電話0558-42-2561



桑の葉茶がりん糖

MAP⑨

農業不使用で生産・加工された100%松崎町産の桑葉茶を練りこんで作った糖分控えめ、サクサク感のあるヘルシーがりん糖です。

企業組合
松崎桑葉ファーム
松崎町松崎316-9
電話0558-43-1670



川のりはんぺん

MAP③

松崎町の産物の一つである川のり、当店自慢の「魚の旨味を最大限に引き出したすり身」を練り合わせた、川のりの風味が香るさつまあげ。

さつまあげ はやま
松崎町松崎495-111
電話0558-43-3535



長八さくらもち

MAP⑦

松崎特産の桜葉を2枚使い、つぶしあんを上新粉、もち粉の皮でくるんだ「さくらもち」です。桜葉の香りと餡の食感と甘味のバランスが絶妙です。

菓子処 永楽堂
松崎町富内300-2
電話0558-42-0270



さくらきんつば

MAP⑬

松崎特産品である桜葉を使用。手焼きの薄皮に包まれ、ふっくらした大納言小豆が詰まったきんつばは、塩漬の桜葉が風味をより一層引き立てております。

榊梅月園
松崎店・桜田店
松崎町桜田149-1
電話0558-42-0010





百笑一喜まんじゅう

MAP⑦

石部棚田の赤米、黒米を使用した「まんじゅう」。餡の「いのち」は皮と餡の食感と甘味の微妙なバランスです。黒米の持つ様々な栄養素を生かすべく、皮の部分に工夫を凝らし、赤米はこしあん、黒米はつぶあんて仕上げました。

菓子処 永楽堂
松崎町宮内300-2
電話0558-42-0270

柑葉クッキー

MAP⑩

地元柑葉の粉末を練りこんだクッキーで、柑葉がほのかに香ります。

橋本屋
松崎町岩科北側166-1
電話0558-42-0278

柑葉ブランデーケーキ

MAP⑥

松崎産産量の粉末を使い、最高級のブランデー（X）を使った特別に自持ち（約1年）するブランデーケーキです。おそろしく他店のブランデーケーキは、シロップにブランデーを入れ、ケーキをそれに漬す非難にべトべトしたケーキになっていると思われまふ。私どものケーキはブランデーを直接ケーキに噴霧器でかけて、セロメタルと書く風品数で巻いて2から3週間寝かせます。

エレヌ釜之元
松崎町江奈250-9
電話0558-42-0142

花とロマンの柑葉あんぱん

MAP⑤

発酵段階から柑葉で生地を包み発酵をとるため、生地自体に柑葉の香りがしみ松崎特産の柑葉の風味が豊かに味わえます。中身はこしあんてアンの甘みと、柑葉の塩味が絶妙です。

清水屋パン店
松崎町江奈228-1
電話0558-42-0245

伊豆の棚田の黒米うどん

MAP⑰

石部赤根田村棚田保存会の皆様が作った黒米（古代米もち米）。その黒米を粉末にし、天城山地下1,000メートルからの湧水とで練り込んだ黒米うどん、もちもちとした食感とほのかな甘みと赤紫色に発色するのも特徴です。

佐野製麺株式会社
西伊豆町仁科399-3
電話0558-52-0047

いづこいし

MAP⑧

いづこいしは、伊豆の小石と伊豆恋しをかけてデコパージュした小石の愛称。海岸で拾った小石に、アクリル系絵の具を塗り下地を作り、魚・花などのイラストを切り抜いて貼る。8回ほどコーティングを繰り返すため、紙を貼り付けたとは思えないほど、紙を貼り付けたとは思えないほど、生き生きとした作品が出来ます。

蔵ら
松崎町松崎319-1
電話0558-42-0100

小夏葛餅

MAP⑭

無農薬で自家栽培したニューサマーオレンジの果汁と手作りのマーマレードを加工工場に送り、くずもちに仕上げ特殊殺菌包装し、2ヶ月の賞味期間を確保した。冷やしてもなおおいしいお菓子です。

桜田温泉 山芳園
松崎町桜田569-1
電話0558-42-2561

松崎ラスク

MAP⑮

フランスパンをスライスして3日ほど乾燥させ、再度、松崎産の柑葉の粉末、グラニュー糖、バターをちい仕上げ特殊殺菌包装し、2ヶ月の賞味期間を確保した。冷やしてもなおおいしいお菓子です。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7
電話0558-42-3257

ニューサマーシャーベット

MAP⑮

松崎産のニューサマーオレンジを丸ごと釜にして中にシャーベットを詰めました。香料、色素は一切使用せず、皮や果汁から香り抽出しました。さわやかな香りと酸味をお楽しみ下さい。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7
電話0558-42-3257

黒米大納言

MAP⑮

石部の棚田産黒米使用の小豆パンです。大納言小豆を使用し、あんぱんと異なる食感や味になります。通常のはんぱんの生地と異なりセミハードのパン生地を使用しています。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7
電話0558-42-3257

さんぼの塩

MAP⑱

塩の自由化に伴い、平成10年より温泉による塩製造を開始。松崎の三浦地区にある源泉は、Ca、Na塩化物泉です。その源泉を平釜で煮込み造りました。

松崎三浦温泉
松崎町石部592-4
電話0558-45-0759
0558-45-1010

花のこしがけ

MAP⑱

備長炭並みの温度で焼き上げ、硬く丈夫で美しく仕上げた柄の皮付き丸炭を、花を生ける時にオアシスのように使うと、切り口が長持ちするので、花がいきいきと盛りたてる。

桜田温泉 山芳園
松崎町桜田569-1
電話0558-42-2561

“三浦の塩”入り塩ようかん

MAP⑦

三浦温泉の塩を使いました。優しい塩味で、のどごしの良い塩ようかんです。表面の白い模様は、三浦地区の海岸線道路から望む美しい駿河湾と富士山です。

菓子処 永楽堂
松崎町宮内300-2
電話0558-42-0270

さくら葉最中

MAP⑥

松崎産の塩漬けされた桜葉を粉末にし、最中の皮と粒餡両方に、バランスよく練り込んである上品なお菓子です。

エレヌ釜之元
松崎町江奈250-9
電話0558-42-0142

黒米玄米パン

MAP⑮

石部棚田で収穫された黒米を原材料にしたパンで、ハードとソフトなパンを製造しています。ポリフェノール、アントシアニンが多く含まれていて、健康的な食生活に受けあいです。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7
電話0558-42-3257

柑葉そば

MAP⑰

松崎産産量（オオシマザクラ）は全国90%以上生産されています。その柑葉を塩漬けすることによって香りが生れます。その塩漬けの柑葉を粉末にし、伊豆天城山地下1,000メートルからの湧水とで麺に練り込み香り（クマリン）豊かなそばです。

佐野製麺株式会社
西伊豆町仁科399-3
電話0558-52-0047

松崎産ひじき

MAP④

石部、岩地、道部産ひじきを煮て乾燥させた伝統的製法によるひじきです。数に限りがあります。

伊豆漁業協同組合
松崎直売所
松崎町松崎495-16
電話0558-42-0845

伊豆椿 スキンケアオイル

MAP⑫

松崎町のヤブ椿の種を中心とした材料を使用し、ひとつひとつ險をむき、きれいな実のみを使用し、生搾り製法により熱を加えないことで、アレルギー物質を発生させない。顔だけでなく、髪や体の保湿ケアとしても使用できる。1本30ml

稲葉律子
松崎町岩科南側789
電話0558-42-2076

百笑一喜ゼリー

MAP⑥

石部棚田産の黒米・赤米を使って作られた焼酎「百笑一喜」をゼリーに仕上げました。酒好きにはたまらない芳醇な香りと味わいが楽しめる一品です。また、四季を通じてご賞味頂ける商品です。

エレヌ釜之元
松崎町江奈250-9
電話0558-42-0142

松崎産ひじき

MAP④

石部、岩地、道部産ひじきを煮て乾燥させた伝統的製法によるひじきです。数に限りがあります。

伊豆漁業協同組合
松崎直売所
松崎町松崎495-16
電話0558-42-0845

伊豆椿 スキンケアオイル

MAP⑫

松崎町のヤブ椿の種を中心とした材料を使用し、ひとつひとつ險をむき、きれいな実のみを使用し、生搾り製法により熱を加えないことで、アレルギー物質を発生させない。顔だけでなく、髪や体の保湿ケアとしても使用できる。1本30ml

稲葉律子
松崎町岩科南側789
電話0558-42-2076

松崎産ひじき

MAP④

石部、岩地、道部産ひじきを煮て乾燥させた伝統的製法によるひじきです。数に限りがあります。

伊豆漁業協同組合
松崎直売所
松崎町松崎495-16
電話0558-42-0845

伊豆椿 スキンケアオイル

MAP⑫

松崎町のヤブ椿の種を中心とした材料を使用し、ひとつひとつ險をむき、きれいな実のみを使用し、生搾り製法により熱を加えないことで、アレルギー物質を発生させない。顔だけでなく、髪や体の保湿ケアとしても使用できる。1本30ml

稲葉律子
松崎町岩科南側789
電話0558-42-2076

伊豆椿 スキンケアオイル

MAP⑫

松崎町のヤブ椿の種を中心とした材料を使用し、ひとつひとつ險をむき、きれいな実のみを使用し、生搾り製法により熱を加えないことで、アレルギー物質を発生させない。顔だけでなく、髪や体の保湿ケアとしても使用できる。1本30ml

稲葉律子
松崎町岩科南側789
電話0558-42-2076

“三浦の塩”入り塩ようかん

MAP⑦

三浦温泉の塩を使いました。優しい塩味で、のどごしの良い塩ようかんです。表面の白い模様は、三浦地区の海岸線道路から望む美しい駿河湾と富士山です。

菓子処 永楽堂
松崎町宮内300-2
電話0558-42-0270

さくら葉最中

MAP⑥

松崎産の塩漬けされた桜葉を粉末にし、最中の皮と粒餡両方に、バランスよく練り込んである上品なお菓子です。

エレヌ釜之元
松崎町江奈250-9
電話0558-42-0142

黒米玄米パン

MAP⑮

石部棚田で収穫された黒米を原材料にしたパンで、ハードとソフトなパンを製造しています。ポリフェノール、アントシアニンが多く含まれていて、健康的な食生活に受けあいです。

パティスリー ジョエラ
松崎町那賀110-7
電話0558-42-3257

柑葉そば

MAP⑰

松崎産産量（オオシマザクラ）は全国90%以上生産されています。その柑葉を塩漬けすることによって香りが生れます。その塩漬けの柑葉を粉末にし、伊豆天城山地下1,000メートルからの湧水とで麺に練り込み香り（クマリン）豊かなそばです。

佐野製麺株式会社
西伊豆町仁科399-3
電話0558-52-0047

松崎産ひじき

MAP④

石部、岩地、道部産ひじきを煮て乾燥させた伝統的製法によるひじきです。数に限りがあります。

伊豆漁業協同組合
松崎直売所
松崎町松崎495-16
電話0558-42-0845

伊豆椿 スキンケアオイル

MAP⑫

松崎町のヤブ椿の種を中心とした材料を使用し、ひとつひとつ險をむき、きれいな実のみを使用し、生搾り製法により熱を加えないことで、アレルギー物質を発生させない。顔だけでなく、髪や体の保湿ケアとしても使用できる。1本30ml

稲葉律子
松崎町岩科南側789
電話0558-42-2076

百笑一喜ゼリー

MAP⑥

石部棚田産の黒米・赤米を使って作られた焼酎「百笑一喜」をゼリーに仕上げました。酒好きにはたまらない芳醇な香りと味わいが楽しめる一品です。また、四季を通じてご賞味頂ける商品です。

エレヌ釜之元
松崎町江奈250-9
電話0558-42-0142

