



# しずおか食セレクション

SHIZUOKA Food Selection

認定商品

2020





# しずおか食セレクション認定商品一覧

商品名	認定事業者名 (生産地域)	出荷時期	
野菜	三島の味かトマト	三島函南農業協同組合 三島トマト部会 (三島市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (1月中旬～6月下旬) ①
	高糖度トマト「アメーラ」	株式会社サンファーマーズ (静岡市駿河区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ②
	レッドオーレ	清水農業協同組合 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (9月上旬～6月下旬) ③
	枝完熟 マキノハニー	株式会社トマトップ (牧之原市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ④
	夢咲トマト「大玉トマト」	遠州夢咲農業協同組合 トマト委員会 (菊川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月～6月) ⑤
	アップルスタートマト	ホットファーム株式会社 (浜松市西区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ⑥
	高糖度ミニトマト「アメーラルビズ」	株式会社サンファーマーズ (静岡市駿河区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ⑦
	プチルージュ	トマト共和国 河原崎農園 (藤枝市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ⑧
	杉正農園のごちそうナス	杉正農園 (三島市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (6月下旬～10月下旬) ⑨
	折戸なす	清水農業協同組合 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (5月～12月) ⑩
	和ぶりか	有限会社丸新柴本製茶 (牧之原市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (7月上旬～12月下旬) ⑪
	プリンセスパブリカ	株式会社スマートアグリカルチャー磐田 (磐田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月中旬～8月上旬) ⑫
	しあわせ野菜畑の有機オクラ	株式会社しあわせ野菜畑 (掛川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (7月～10月) ⑬
	蛙々菜	株式会社鈴生 (静岡市葵区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (12月上旬～1月中旬) ⑭
	杉正農園のこまつ菜	杉正農園 (三島市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ⑮
	青梗菜	遠州中央農業協同組合 ときめき野菜委員会 青梗菜部会 (磐田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ⑯
	ミニちんげん	京丸園株式会社 (浜松市南区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ⑰
	とびあの青梗菜	とびあ浜松農業協同組合 (浜松市東区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ⑱
	プチヴェール	JA なんすん プチヴェール部会 (沼津市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月下旬～3月) ⑲
	メキャベツ	遠州夢咲農業協同組合 メキャベツ委員会 (菊川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月～3月) ⑳
	遠中天使のキャベツ	遠州中央農業協同組合 キャベツ部会 (磐田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (12月中旬～2月中旬) ㉑
	いわたしろねぎ	遠州中央農業協同組合 白葱部会 (磐田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (12月～4月) ㉒
	姫ねぎ	京丸園株式会社 (浜松市南区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ㉓
	とびあの葉ねぎ (小葱)	とびあ浜松農業協同組合 (浜松市東区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ㉔
	JA 伊豆太陽野ぶき	伊豆太陽農業協同組合 野ぶき部会 (下田市、南伊豆町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (3月～5月、10月～12月) ㉕
	姫みつば	京丸園株式会社 (浜松市南区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ㉖
	はままつ洋菜セルリー	浜松洋菜共販運営委員会 (浜松市、湖西市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月中旬～5月下旬) ㉗
	しあわせ野菜畑の有機スティックブロッコリー	株式会社しあわせ野菜畑 (掛川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (12月～3月) ㉘
	すい～とれたす	株式会社鈴生 (静岡市葵区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月上旬～5月上旬) ㉙
	はままつ洋菜パセリ	浜松洋菜共販運営委員会 (浜松市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月上旬～6月下旬) ㉚
	空心菜 (エンツァイ)	遠州中央農業協同組合 ときめき野菜委員会 エンツァイ部会 (磐田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ㉛
	香菜	遠州中央農業協同組合 ときめき野菜委員会 香菜部会 (磐田市、袋井市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ㉜
	浜名湖クレソン	株式会社新菜園 (浜松市西区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ㉝
	伊豆きぬさやえんどう	伊豆太陽農業協同組合 きぬさや部会 (下田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (9月～5月) ㉞
	砂糖えんどう	砂糖えんどう共販運営委員会 (湖西市、浜松市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月～5月) ㉟
	オレ達のえだ豆	株式会社鈴生 (静岡市葵区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (6月上旬～8月中旬) ㊱
	清水の枝豆「駒豆」「木箱」	清水農業協同組合 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ㊲
	富士山麓落花生	JA富士宮 蔬菜委員会 (富士宮市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (8月中旬～10月下旬) ㊳
	富士山イチョウ娘	富士宮農業協同組合 銀杏部会 (富士宮市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (9月下旬～1月下旬) ㊴
	しみずの銀杏	清水農業協同組合 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (9月上旬～12月下旬) ㊵
	わさび	静岡県山葵組合連合会 (静岡県内)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) ㊶
	紅心大根	遠州中央農業協同組合 ときめき野菜委員会 大根部会 (磐田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月上旬～2月中旬) ㊷
	三島人参	三島函南農業協同組合 三島人参部会 (三島市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月下旬～2月上旬) ㊸
	ハニーキャロット	遠州夢咲農業協同組合 人参委員会 (菊川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (4月～5月) ㊹

野菜

商品名	認定事業者名 (生産地域)	出荷時期	
内房たけのこ	内房筍生産組合 (富士宮市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (2月中旬～4月下旬)	45
あさはた連根	あさはた連根販売委員会 (静岡市葵区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (9月下旬～3月下旬)	46
三島甘藷	三島函南農業協同組合 甘藷部会 (三島市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月中旬～2月下旬)	47
おいもやの干し芋	有限会社平松商店 (掛川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	48
うなぎいも	うなぎいも協同組合 (浜松市南区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月～3月)	49
三島馬鈴薯	三島函南農業協同組合 (三島市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (6月下旬～8月上旬)	50
三方原馬鈴薯	三方原馬鈴薯共販運営委員会 (浜松市、湖西市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (5月中旬～7月)	51
JA なんすん 大中寺芋	JA なんすん 大中寺芋部会 (沼津市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月～2月)	52
石川小芋	遠州夢咲農業協同組合 石川小芋委員会 (菊川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (8月～12月)	53
海老芋	遠州中央農業協同組合 海老芋部会 (磐田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (9月末～3月上旬)	54
ほんやま自然薯	静岡市農業協同組合 ほんやま自然薯部会 (静岡市葵区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月～1月)	55
牧之原自然薯	牧之原自然薯ファミリー (牧之原市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月～2月)	56
さのやの直植え自然薯	有限会社佐野舎 (掛川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	57
新たまねぎ はるたま	静岡県新玉葱共販運営委員会 (浜松市、湖西市、御前崎市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (1月～4月)	58
サラダオニオン	とびあ浜松農業協同組合 (浜松市東区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (1月～2月)	59
久能葉しょうが	静岡市農業協同組合 久能葉しょうが委員会 (静岡市駿河区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (3月～7月)	60
三島七草	三島函南農業協同組合 七草部会 (三島市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (1月)	61
リッチリーフ	株式会社浜松ホトアグリ (浜松市浜北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	62
水かけ菜漬	御殿場小山水かけ菜生産組合 (御殿場市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (1月下旬～3月下旬)	63
清助どんこ	伊豆の国農業協同組合 椎茸委員会 (伊豆市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	64
富士山タマチョレイ茸	富士きのごセンター (富士市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	65
シャンピ富士	有限会社長谷川農産 (富士市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	66
紅富士茸	富士きのごセンター (富士市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	67
玉取茸	玉取杉山農園 (藤枝市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	68
はなびらたけ	株式会社大井川電機製作所 (島田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	69
伊豆市産特別栽培米「伊豆の恵」	伊豆の国農業協同組合 (伊豆市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	70
このはなの恵み	JA御殿場エコ栽培米出荷組合 (御殿場市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	71
ふくほまれ	ふくろいブランド米開発販売促進協議会 (袋井市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	72
紅ほっぺ	静岡県いちご協議会 (静岡県内)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月下旬～6月)	73
きらび香	静岡県いちご協議会 (静岡県内)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月下旬～6月)	74
クラウンメロン	静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所 (袋井市、磐田市、掛川市、森町、浜松市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	75
アローマメロン	静岡県温室農業協同組合 (磐田市、袋井市、掛川市、焼津市、御前崎市、菊川市、牧之原市、吉田町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	76
JA 伊豆太陽ハウスみかん	伊豆太陽農業協同組合 ハウスみかん部会 (下田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (5月～9月)	77
プライム (早生・青島)	とびあ浜松農業協同組合 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月～2月)	78
ミカエース	三ヶ日町柑橘出荷組合 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月中旬～2月中旬)	79
丸浜産片山みかん	丸浜柑橘農業協同組合連合会 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (12月上旬～1月下旬)	80
三ヶ日みかん (青島温州)	三ヶ日町柑橘出荷組合 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (12月中旬～4月上旬)	81
西浦みかん 寿太郎プレミアムゴールド	南駿農業協同組合 西浦柑橘出荷部会 (沼津市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (3月中旬)	82
本貯蔵青島誉れ	三ヶ日町柑橘出荷組合 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (3月～4月上旬)	83
JA 伊豆太陽冷風甘夏	伊豆太陽農業協同組合 柑橘委員会 (下田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (5月中下旬)	84
スルガエレガント	静岡市農業協同組合 (静岡市駿河区、葵区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (3月上旬～4月上旬)	85
JA 伊豆太陽ニューサマーオレンジ	伊豆太陽農業協同組合 ニューサマー部会 (下田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (4月～7月)	86
いずのはる	伊豆太陽農業協同組合 はるひ部会 (下田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (2月中旬～3月)	87
こん太	清水農業協同組合 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (1月下旬～3月中旬)	88

米

果実

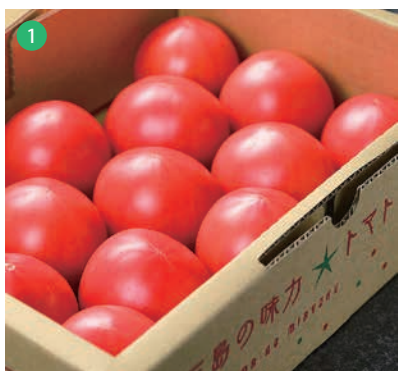
商品名	認定事業者名 (生産地域)	出荷時期	
果実	はるみ	清水農業協同組合 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (2月上旬～3月中旬) 89
	川根本町ゆず	ふじのくに川根本町ゆず協同組合 (川根本町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月～3月) 90
	丸浜産グレープフルーツ	丸浜柑橘農業協同組合連合会 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (4月～6月) 91
	敷地次郎柿	遠州中央農業協同組合 敷地柿組合 (磐田市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月下旬～12月上旬) 92
	浜北次郎柿	とびあ浜松農業協同組合 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月下旬～11月) 93
	するがの柿	南駿農業協同組合 四ッ溝柿部会 (駿東郡長泉町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月中旬～1月下旬) 94
	長田の桃	静岡市農業協同組合 長田桃生産委員会 (静岡市駿河区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (5月下旬～7月上旬) 95
	伊豆の葡萄 富士稔	田中農園 (田方郡函南町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (8月中旬～9月下旬) 96
	㊦ 函南西瓜	函南西瓜組合 (田方郡函南町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (5月下旬～7月下旬) 97
	浜松ブルーベリー	丸浜柑橘農業協同組合連合会 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (2月下旬～6月下旬) 98
みしまマンゴー	鈴木農園 (三島市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (6月上旬～8月上旬) 99	
静岡伊豆の大富マンゴー	農事組合法人大富農園 (伊豆の国市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (6月～8月) 100	
肉類	特選和牛静岡そだち	静岡県経済農業協同組合連合会 (静岡県内)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 101
	あしたか牛	南駿農業協同組合 あしたか牛推進協議会 (駿東郡長泉町、沼津市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 102
	ふじやま和牛	株式会社ふじやまファーム (駿東郡長泉町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 103
	遠州夢咲牛	遠州夢咲農業協同組合 肉牛委員会 (菊川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 104
	峯野牛	峯野牧場 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 105
	みっかび牛	JAみっかび牛志会 (浜松市北区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 106
	富士のセレ豚	有限会社TOPICS (富士宮市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 107
	金豚王	静岡県経済農業協同組合連合会 (袋井市、菊川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 108
	いきいき金華	株式会社マルス農場 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 109
	ふじのくに いきいきポーク	株式会社マルス農場、有限会社大河内畜産 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 110
	中田さん家の愛情豚	SORAファーム中田 (牧之原市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 111
	駿河シャモ	静岡県駿河シャモ振興会 (富士宮市、静岡市、掛川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 112
	天城軍鶏	株式会社サンクソール (伊豆市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 113
	さわやか富士の鶏	株式会社青木養鶏場 (富士宮市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 114
	遠州地鶏一黒しゃも	鳥工房かわもり (御前崎市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 115
	太陽チキン	東富士農産株式会社 (御前崎市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 116
	イズシカ	伊豆市役所 (伊豆市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 117
	Natural Japan GIBIER 「しずおかMOMIJI」	尾州真味屋総本舗 (藤枝市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 118
	Natural Japan GIBIER 「しずおかBOTAN」	尾州真味屋総本舗 (藤枝市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 119
乳卵類	鶏愛卵士	有限会社伊豆鶏業 (伊豆市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 120
	御殿たまご	東富士養鶏場株式会社 (御殿場市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 121
	美黄卵	有限会社清水養鶏場 (静岡市葵区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 122
	天女の恵	株式会社大畑シェーパー孵化場 (焼津市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (1月～8月中旬、11月中旬～12月) 123
	静岡産まれ	株式会社ホンヤ (菊川市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 124
田農牛乳	静岡県立田方農業高等学校 (田方郡函南町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (4月中旬～7月中旬、9月～2月) 125	
魚介類	静岡うなぎ	静岡うなぎ漁業協同組合 (榛原郡吉田町)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 126
	浜名湖うなぎ (活鰻)	浜名湖養魚漁業協同組合 (浜松市西区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 127
	浜名湖うなぎ (白焼)	浜名湖養魚漁業協同組合 (浜松市西区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 128
	田子の浦しらす	田子の浦漁業協同組合 (富士市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (3月下旬～1月中旬) 129
	お刺身用冷凍生しらす	静岡県漁業協同組合連合会 (御前崎市、吉田町、焼津市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 130
	しらすチップス	有限会社山精水産 (御前崎市)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 131
	素干し桜えび	静岡県桜海老加工組合連合会 (静岡市清水区)	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年) 132

## 魚介類

商品名	認定事業者名（生産地域）	出荷時期	
釜揚げ桜えび	静岡県桜海老加工組合連合会（静岡市清水区）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	133
生桜えび・冷凍生桜えび	由比港漁業協同組合（静岡市清水区）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 生桜えび(3月下旬～6月上旬、10月下旬～12月) 冷凍生桜えび(通年)	134
お刺身用冷凍桜えび（駿河湾産）	静岡県漁業協同組合連合会（静岡市葵区）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	135
生桜えび	大井川港漁業協同組合（焼津市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (4月～6月上旬、11月～12月)	136
戸田の本えび	戸田漁業協同組合（沼津市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (9月～5月)	137
焼津ミナマガロ	焼津漁業協同組合（焼津市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	138
御前崎生かつお	南駿河湾漁業協同組合（御前崎市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	139
かつおの極	株式会社高橋商店（焼津市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	140
いけすやの活あじ	内浦漁業協同組合（沼津市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	141
稲取キンメ	伊豆漁業協同組合 稲取支所（東伊豆町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	142
須崎日戻り金目鯛	伊豆漁業協同組合 須崎出張所（下田市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	143
御前崎黒潮きんめ	南駿河湾漁業協同組合（御前崎市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年(7月に休漁期間有))	144
遠州灘天然とらふぐ	浜名漁業協同組合（浜松市西区）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月～2月)	145
御前崎クエ	南駿河湾漁業協同組合（御前崎市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	146
伸東ヒラメ	伸東養魚有限会社（湖西市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	147
天城 紅姫あまご	有限会社下山養魚場（伊豆市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	148
伊豆の大祝魚	柿島養鱒株式会社（田方郡函南町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	149
柿島養鱒 富士山サーモン	柿島養鱒株式会社（田方郡函南町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	150
富士山の湧水が育てた 大々鱒 紅富士	富士養鱒漁業協同組合（富士宮市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	151
富士山の湧水が育てた にじますのイクラ レインボーキャビア	富士養鱒漁業協同組合（富士宮市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	152
仁科のヤリイカ	伊豆漁業協同組合 仁科支所（賀茂郡西伊豆町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (10月～3月)	153
仁科の真イカ	伊豆漁業協同組合 西伊豆統括支所（賀茂郡西伊豆町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (6月～10月)	154
浜名湖かき（養殖）	浜名湖かき連合会（浜松市西区）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月中旬～3月)	155
西伊豆産 早摘みひじき	伊豆漁業協同組合 西伊豆統括支所（賀茂郡西伊豆町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (5月下旬～)	156
伊豆産 ひじき	静岡県漁業協同組合連合会（沼津市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	157
土肥さらし天草	伊豆漁業協同組合 西伊豆統括支所（伊豆市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	158

## 茶類

揉一ひとえ 山育ち	静岡県経済農業協同組合連合会（県下全域）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	159
揉一ひとえ 里育ち	静岡県経済農業協同組合連合会（県下全域）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	160
揉一ひとえ 富士山そだち静岡茶	静岡県経済農業協同組合連合会（県下全域）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	161
富士山頂熟成茶	御殿場小山中核農業者協議会茶生産部会（御殿場市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (11月中旬より販売開始)	162
幸せのお茶 まちこ	清水お茶のまちづくり実行委員会（静岡市清水区）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	163
藤枝かわり	大井川農業協同組合 茶加工課 藤枝工場（藤枝市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	164
天空の茶産地「川根奥光」	大井川農業協同組合 茶加工課 川根工場（榛原郡川根本町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	165
静岡牧之原茶「望」	ハイナン農業協同組合（牧之原市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	166
香り緑茶「花こちち」	勝間田開拓茶農業協同組合（牧之原市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	167
御前崎つゆひかり	御前崎市茶業振興協議会（御前崎市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	168
東山茶	株式会社茶文字の里東山（掛川市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	169
藤枝産静岡抹茶	丸七製茶株式会社（藤枝市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	170
有機山吹撫子	株式会社おさだ製茶（周智郡森町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	171
松崎桑葉茶	企業組合松崎桑葉ファーム（賀茂郡松崎町）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	172
丸子紅茶	村松二六（静岡市駿河区）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	173
和香味 桐箱入り金銀セット	株式会社共立アイコム（藤枝市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	174
国産プーアル茶「茶流瘦々」	株式会社荒畑園（牧之原市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	175
花いろ烏龍茶	有限会社ヤマセン（牧之原市）	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 (通年)	176

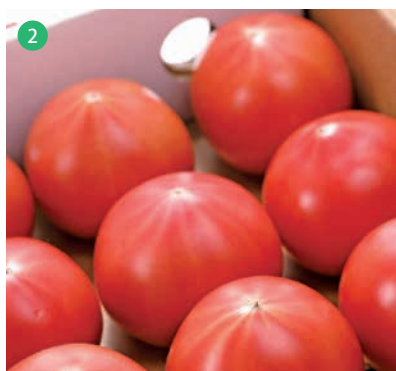


### 3島の<sup>みりょく</sup>味カトマト

(1月中旬～6月下旬)  
三島市

水に恵まれた静岡の環境を活かし、富士山の伏流水と駿河湾の海洋深層水を使用して栽培を行っている。また、ICT技術の導入により、長期間安定した生産を実現した。

<問合せ先>  
三島函南農業協同組合  
TEL: 055-971-8208  
【販売場所】  
県内外の量販店、JA タウン



### 高糖度トマト「アメーラ」

(通年)  
静岡市駿河区

果物のように甘い最高品質の高糖度トマト。1年間を通して出荷しており、全国の料理人や消費者からも大人気の逸品。

<問合せ先>  
株式会社サンファーマーズ  
TEL: 054-282-2756  
【販売場所】  
アメーラ公式ネットショップ、  
首都圏・関西圏の市場、  
静岡・長野県内の市場など

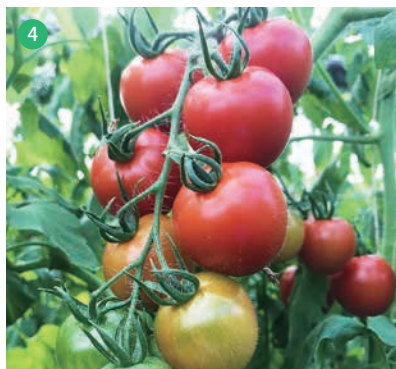


### レッドオーレ

(9月上旬～6月下旬)  
静岡市清水区

三保の松原から富士山を仰ぐ風光明媚な砂地のハウスで栽培されている。甘みが強く、酸味がほとんど無いため、フルーツ感覚で口に運んでしまう美味しさ。

<問合せ先>  
JA しみず南部営農センター三保営農拠点  
TEL: 054-334-6107  
【販売場所】  
JA しみずアンテナショップきらり、JA  
しみず三保営農拠点、産直プラザふれっ  
びー、管内量販店



### 枝完熟 マキノハニー

(通年)  
牧之原市

枝で完熟させ収穫。皮も柔らかく食べやすい。昔ながらの味がすると評判。味も濃く、甘くて好評です。リコピンも多く含まれたおいしい健康野菜です。

<問合せ先>  
株式会社トマトップ  
TEL: 0548-29-0006  
【販売場所】  
スーパーカネハチ、KO マート、スーパー  
ラック、田子重、神奈川県ロピア等



### 夢咲<sup>ゆめさき</sup>トマト「大玉トマト」

(10月～6月)  
菊川市

県内最大のトマト産地で遠州地方の豊富な日照量を活用して栽培した高品質な大玉トマト。光センサーとカメラにより、外観、糖度まで吟味している。

<問合せ先>  
遠州夢咲農業協同組合 トマト委員会  
TEL: 0537-73-5550  
【販売場所】  
都内百貨店、量販店、  
J A 遠州夢咲ミナクル市各店



### アップルスタートマト

(通年)  
浜松市西区

トマトが好きな人が美味しいと感じる味、甘みと酸味のバランスを重視したトマト。「毎日の食卓にある美味しいトマト」をコンセプトに品質と価格を追求しJGAP や、しずおか農林水産物認証を取得。

<問合せ先>  
ホットファーム株式会社  
TEL: 053-415-9071  
【販売場所】  
県中西部スーパー等



### 高糖度ミニトマト 「アメーラルビンズ」

(通年)  
静岡市駿河区

世界でも珍しい高糖度ミニトマト。「ルビーのようなトマト」がキャッチコピー。ユニークでかわいいケースが目印。

<問合せ先>  
株式会社サンファーマーズ  
TEL: 054-282-2756  
【販売場所】  
アメーラ公式ネットショップ、  
首都圏・関西圏の市場、  
静岡・長野県内の市場など



### プチルージュ

(通年)  
藤枝市

果皮が柔らかく、芳香のあるミニトマト。単独で食べるだけではなく、他の野菜と組み合わせたサラダでもその美味しさが引き立つ逸品。

<問合せ先>  
トマト共和国 河原崎農園  
TEL: 054-636-3888  
【販売場所】  
東名沼津 SA、首都圏(成城石井等)、  
県内スーパー、飲食店向け販売



### 杉正農園のごちそうナス

(6月下旬～10月下旬)  
三島市

生で食べると、甘みずみずしく、フルーツのようなおいしさです。加熱調理すると、甘さとこくがさらに増します。大きさは、鶏卵の1.5倍ぐらい、約70gです。

<問合せ先>  
杉正農園  
TEL: 090-1410-1262  
【販売場所】  
県内及び首都圏のレストラン、ホテル、  
自宅販売



### 折戸<sup>おりと</sup>なす

(5月～12月)  
静岡市清水区

徳川家康に献上された、「一富士二鷹三茄子」につながる静岡生まれのナス。丸い形状で味は濃く、コクがあり、締まった肉質で煮崩れにくいのが特長。

<問合せ先>  
JA しみず南部営農センター三保営農拠点  
TEL: 054-334-6107  
【販売場所】  
JA しみず三保営農拠点、アンテナ  
ショップきらり、JA しみずサービス、  
静岡市内スーパーなど



11

**わぶりか**(7月上旬～12月下旬)  
牧之原市

自社の製茶工場から出た緑茶の残渣を利用して、土づくりからこだわっている。完熟収穫の為、実がしっかりとし、味の濃さが自慢。採りたて出荷にも力を入れている。

<問合せ先>  
有限会社丸新茶本製茶  
TEL: 080-3251-3425  
【販売場所】  
スーパー田子重(全店)、スーパーカネハチ、スーパーサンゼン、九州屋(松坂屋静岡店)、八百国(全店)、こうのもの(加工販売)



12

**プリンセスパプリカ**(11月中旬～8月上旬)  
磐田市

国内屈指の磐田の日照量、地下230mから汲みあげた美しい水、温度・湿度・CO<sub>2</sub>等をICT管理したハウス設備により生まれた、肉厚で旨味・甘味の強い最上級パプリカ。

<問合せ先>  
株式会社スマートアグリカルチャー磐田  
TEL: 0538-86-3621  
【販売場所】  
量販店、百貨店等



13

**しあわせ野菜畑の有機オクラ**(7月～10月)  
掛川市

有機JAS認証取得、農薬を使用していません。旬は夏です。露地栽培で夏の太陽をたくさん浴びながら、有機肥料でゆっくり育ち、味が濃く旨みが詰まっています。

<問合せ先>  
株式会社しあわせ野菜畑  
TEL: 0537-28-0712  
【販売場所】  
HPネットショップ、しずてつストア静岡農会コーナー



14

**娃娃菜**(12月上旬～1月中旬)  
静岡市葵区

普通の白菜の4分の1程度の大きさで、家庭で使いやすく、芯がきれいな黄色で、やわらかく甘みがあり、生でも食べられる。

<問合せ先>  
株式会社鈴生(すずなり)  
TEL: 054-206-1203  
【販売場所】  
百貨店、県内外スーパー



15

**杉正農園のこまつ菜**(通年)  
三島市

独自の肥培管理により柔らかく雑味の無いこまつ菜に仕上げている。生食でも美味しいのでサラダ用にも最適。国内で唯一、おいしい品種「ひろみ」のみの通年栽培を行っている。一般の小松菜と比べ甘み成分のグルコース、旨み成分のグルタミン酸が2倍含まれている。

<問合せ先>  
杉正農園  
TEL: 055-973-2732、090-1410-1262  
【販売場所】  
しずてつストア、スーパーよしや(東京)、スーパーナニワヤ(東京)、スーパーエコピア(千葉)、県内・首都圏のレストラン、ホテル、自宅販売



16

**青梗菜**(通年)  
磐田市

中華料理に欠かせないチンゲンサイを、全国区の野菜にした功労産地の逸品。クセやアクが少なく、柔らかく、鮮やかな緑色が特長。

<問合せ先>  
遠州中央農業協同組合 ときめき野菜委員会 青梗菜部会  
TEL: 0538-36-7018  
【販売場所】  
JA遠州中央ファーマーズマーケット直売所等



17

**ミニちんげん**(通年)  
浜松市南区

水耕栽培で生産し早取りした青梗菜。「魅せる野菜」として荷姿がしっかりしていて美しく、ホテルやレストランの料理にも活用されている。

<問合せ先>  
京丸園株式会社  
TEL: 053-425-4786  
【販売場所】  
県内スーパー



18

**とびあの青梗菜**(通年)  
浜松市東区

身近な中国野菜として親しまれており、中華料理のみならず、和洋幅広い料理に使える。季節ごとに適した品種、栽培方法を行い、通年安定した品質・出荷量を維持している。

<問合せ先>  
とびあ浜松農業協同組合  
TEL: 053-476-3136  
【販売場所】  
県内外のスーパー



19

**プチヴェール**(11月下旬～3月)  
沼津市

食味にくせがなく、調理しやすい。緑のバラのように葉が開いている。βカロテン、ビタミン、鉄分などの栄養が豊富なことから畑のミルクと言われている。

<問合せ先>  
JAなんすん プチヴェール部会  
TEL: 055-967-8217  
【販売場所】  
県東部スーパー、JAなんすん、各産直市



20

**メキャベツ**(11月～3月)  
菊川市

遠州の冬季温暖で乾燥した気候は、メキャベツの育成に適しており、キャベツのような甘味を持ちながらも独自の風味があり、一口大で食べやすい。

<問合せ先>  
遠州夢咲農業協同組合 メキャベツ委員会  
TEL: 0537-73-5550  
【販売場所】  
県内スーパー、量販店、JA 遠州夢咲ミナクル市各店



### 21 遠中天使のキャベツ

(12月中旬～2月中旬)  
磐田市  
葉質がサクサクし、水分含量が多く、厳冬期の糖度が、12度前後まで高まる、甘みの強いキャベツ。キャベツ特有の苦味が少なく、子供でも食べやすいのが特長。

<問合せ先>  
遠州中央農業協同組合 キャベツ部会  
TEL: 0538-36-7018  
【販売場所】  
量販店等



### 22 いわたしろねぎ

(12月～4月)  
磐田市  
天竜川左岸の肥沃な土壌と豊かな水に恵まれ、明治時代から栽培が始まった県内最大の白葱産地。冬の寒さで糖分が蓄積され、甘くて柔らかい白葱。

<問合せ先>  
遠州中央農業協同組合 白葱部会  
TEL: 0538-36-7018  
【販売場所】  
直営販売店、JA遠州中央ファーマーズマーケット見付とっさり市、磐田南部とっさり市



### 23 姫ねぎ

(通年)  
浜松市南区  
全長10cmの芽ねぎで、寿司屋と共同開発したオリジナル商品。根付きでの出荷と予冷処理により鮮度保持し、全国37市場に周年出荷している。

<問合せ先>  
京丸園株式会社  
TEL: 053-425-4786  
【販売場所】  
県内スーパー



### 24 とぴあの葉ねぎ(小葱)

(通年)  
浜松市東区  
土耕で栽培され、棚もち・色味・辛味食感等の品質が優れている。季節に合った品種を導入し、通年安定した品質や、需要期に合わせた生産を行い、出荷量の維持を図っている。

<問合せ先>  
とぴあ浜松農業協同組合  
TEL: 053-476-3136  
【販売場所】  
県内外のスーパー



### 25 JA伊豆太陽野ぶき

(3月～5月、10月～12月)  
下田市、南伊豆町  
伊豆地域に昔から自生していた香りの強い野ぶきを系統選抜して高品質化を進めてきた。豊かな香りと味わい、圧倒的な美しさが魅力。

<問合せ先>  
伊豆太陽農業協同組合  
野ぶき部会  
TEL: 0558-23-6009  
【販売場所】  
京浜地区の市場



### 26 姫みつば

(通年)  
浜松市南区  
生食可能な、スモールサイズの使いきり野菜として、開発された商品。あくが無く、香り・味が良い。柔らかいので食べやすく、袋から出してそのまま料理に使える便利なみつば。

<問合せ先>  
京丸園株式会社  
TEL: 053-425-4786  
【販売場所】  
県内スーパー



### 27 はままつ洋菜セルリー

(11月中旬～5月下旬)  
浜松市、湖西市  
冬場の生産量は日本一。肉厚で香りが良く、みずみずしくシャキシャキとした歯ごたえで、セルリー独特のクセが少なく、子供から大人まで食べやすいセルリー。

<問合せ先>  
浜松洋菜共販運営委員会  
(静岡県経済連)  
TEL: 0538-43-8512  
【販売場所】  
全国デパート、量販店、スーパー



### 28 しあわせ野菜畑の有機スティックブロッコリー

(12月～3月)  
掛川市  
有機JAS認証取得、農薬を使用していません。旬は冬です。温暖な静岡だからこそ、冬でも露地栽培で育ちます。冬の寒さで、甘みと旨みがギュッと詰まった美味しさです。

<問合せ先>  
株式会社しあわせ野菜畑  
TEL: 0537-28-0712  
【販売場所】  
HPのネットショップ、しずてつストア 静農会コーナー



### 29 すい〜とれたす

(11月上旬～5月上旬)  
静岡市葵区  
輪作の枝豆の葉・枝・根を堆肥化し、地元の魚カスなどと一緒に散布して土作り。鮮度と品質に全力投球し、良い土からできた健康な味のあるレタス。

<問合せ先>  
株式会社鈴生(すずなり)  
TEL: 054-206-1203  
【販売場所】  
百貨店、県内外スーパー、県内・関東モスパーガー、ネットショップ



### 30 はままつ洋菜パセリ

(10月上旬～6月下旬)  
浜松市  
浜松のパセリは食べてもおいしい。凍らせて砕いてふりかけにして、ごはんや卵焼きに混ぜていりどりに。おひたしにして胡麻あえや、ツナと混ぜれば簡単サラダに。

<問合せ先>  
浜松洋菜共販運営委員会  
(静岡県経済連)  
TEL: 0538-43-8512  
【販売場所】  
全国量販店、スーパー、つまの取扱業社





31

**空心菜 (エンツアイ)**(通年)  
磐田市

ヒルガオ科の夏野菜として、中華料理での利用が多い。シャキシャキとした歯ざわりが特長の野菜。

<問合せ先>  
遠州中央農業協同組合 ときめき野菜委員会 エンツアイ部会  
TEL: 0538-36-7018  
【販売場所】  
JA 遠州中央ファーマーズマーケット、生協・業務向け販売



32

**香菜**(通年)  
磐田市、袋井市

強い香りを持つ葉や茎は魚や肉料理に添えると臭みを消してくれたり、葉を細かく刻んで煮込み料理に使うと、料理の味に深みを与えてくれる。

<問合せ先>  
遠州中央農業協同組合 ときめき野菜委員会 香菜部会  
TEL: 0538-36-7018  
【販売場所】  
JA 遠州中央ファーマーズマーケット、直販所、A コープ等



33

**浜名湖クレソン**(通年)  
浜松市西区

浜名湖の土とカキ殻で育てた栄養満点のクレソンです。ピリリと香る、さわやかな味わいが特徴です。ドレッシング負けしないしっかりした味をお楽しみください。

<問合せ先>  
株式会社新菜園  
TEL: 080-5152-9287  
【販売場所】  
自社 HP、Amazon、浜松市内の小売店等



34

**伊豆きぬさやえんどう**(9月～5月)  
下田市

ひとつひとつ手作業で選別後低温処理し、発泡スチロール箱で鮮度を保って流通する。高品質で、高級ホテルや料亭で愛用されている。

<問合せ先>  
伊豆太陽農業協同組合  
きぬさや部会  
TEL: 0558-23-6009  
【販売場所】  
京浜地区の市場



35

**砂糖えんどう**(11月～5月)  
湖西市、浜松市

さやえんどうの一種で他の品種に比べて糖度が高くほんのり甘みがある。また、皮が薄く柔らかく、豆が大きいので食べ応えがある。全国でも希少な品種。

<問合せ先>  
砂糖えんどう共販運営委員会  
(JA 静岡経済連、西部みかん園芸課)  
TEL: 0538-43-8512  
【販売場所】  
全国量販店、JA とびあ浜松ファーマーズマーケット



36

**オレ達のえだ豆**(6月上旬～8月中旬)  
静岡市葵区

鮮度を保つために朝早くから収穫し、調整後すぐに冷蔵するなど、鮮度管理を徹底している。香りが強く食味も良い品種にもこだわった枝豆。

<問合せ先>  
株式会社鈴生 (すずなり)  
TEL: 054-206-1203  
【販売場所】  
百貨店、県内外スーパー



37

**清水の枝豆「駒豆」「木箱」**(通年)  
静岡市清水区

全国で唯一周年出荷されている、高級料亭では欠かせない高級枝豆。とれたての鮮度にこだわり、「枝付き」で出荷。木箱入りは特注品。

<問合せ先>  
清水農業協同組合  
TEL: 054-334-1205  
【販売場所】  
JA しみずアンテナショップきらり  
JA しみず駒越営業拠点、県内外スーパーなど



38

**富士山麓落花生**(8月中旬～10月下旬)  
富士宮市

富士山麓の生産に適した黒ボク土壌にて栽培された香り高い落花生。成熟しきらない実を早採りすることで、色合い、食感ともにゆで落花生に非常に適した商品。

<問合せ先>  
JA 富士宮 営農経済センター  
TEL: 0544-58-7182  
ファーマーズマーケット  
TEL: 0544-59-2022  
【販売場所】  
JA 富士宮ファーマーズマーケット「う宮～な」



39

**富士山イチョウ娘**(9月下旬～1月下旬)  
富士宮市

酪農の地で製造される堆肥を活かし生産されている銀杏。他県では導入実績の無い殻剥き機を導入し、殻剥きの実を販売している。

<問合せ先>  
富士宮農業協同組合 銀杏部会  
TEL: 0544-58-7182  
【販売場所】  
JA ファーマーズ、関東のスーパー



40

**しみずの銀杏**(9月上旬～12月下旬)  
静岡市清水区

県内で古くからの産地であり、大玉の銀杏を生産できる栽培技術を持っている。鮮度の高い翡翠色の美しい果実が特長の銀杏。

<問合せ先>  
清水農業協同組合集出荷センター  
TEL: 054-367-6111  
【販売場所】  
JA しみずアンテナショップきらり、ふれっぴー、県内スーパー等、関東



41

### わさび

(通年)  
静岡県内  
本県はわさび栽培発祥の地で、400年の歴史がある。清流が育んだ、澄んだ辛味と清らかな香りが特徴で、水わさび生産量は全国1位を誇る。世界農業遺産、日本農業遺産に認定されている。

<問合せ先>  
静岡県山菜組合連合会  
TEL: 0558-85-2511  
【販売場所】  
農協、農の駅などの直売店、わさび店



42

### 紅心大根

(11月上旬～2月中旬)  
磐田市  
国内大根産地からも注目されているサラダ用大根。色鮮やかで辛味が無く、甘いので生で食べる事がお奨め。

<問合せ先>  
遠州中央農業協同組合 ときめき野菜委員会 大根部会  
TEL: 0538-36-7018  
【販売場所】  
JA 遠州中央ファーマーズマーケット、直販所、A コープ等



43

### 三島人参

(11月下旬～2月上旬)  
三島市  
標高の高い箱根西麓地域で栽培されている人参は、厳しい寒さに耐え糖度を蓄えている。また、生産者は県のエコファーマー認証を取得し、環境に配慮した栽培に取り組んでいる。

<問合せ先>  
三島函南農業協同組合  
TEL: 055-971-8208  
【販売場所】  
県内スーパー



44

### ハニーキャロット

(4月～5月)  
菊川市  
砂地栽培により、色鮮やかで肌つやの良いニンジン。人参臭さが少なく、糖度が高く、ジュースにするとフルーツジュースのような甘さが特長。

<問合せ先>  
遠州夢咲農業協同組合 人参委員会  
TEL: 0537-73-5550  
【販売場所】  
JA 遠州夢咲ミナクル市大城店



45

### 内房たけのこ

(2月中旬～4月下旬)  
富士宮市  
四方を山々に囲まれ、美しい川の流れる富士宮市の内房地区で、文久年間より生産されている筍は、土壌にも恵まれ、柔らかくアクが少ない上品な味が特徴です。

<問合せ先>  
富士宮農業協同組合 芝川支店  
TEL: 0544-65-0900  
【販売場所】  
佐野商店、内房農林産物直売所、JA 富士宮ファーマーズマーケット「う宮～な」



46

### あさはた蓮根

(9月下旬～3月下旬)  
静岡市葵区  
古くからレンコン栽培が盛んな麻機地区で生産されている、肉厚でシャキシャキ感がありながら、柔らかさも併せ持つレンコン。水分の蒸散を防ぎ鮮度を保つため「泥付き」で出荷している。

<問合せ先>  
静岡市農業協同組合 北部販売センター  
TEL: 054-296-1129  
【販売場所】  
JA 静岡市あさはたじまん市



47

### 三島甘藷

(10月中旬～2月下旬)  
三島市  
かつて日本一の称号を手にした「山北印」を継承し、徹底した土づくりのもと栽培された三島甘藷。

<問合せ先>  
三島函南農業協同組合  
TEL: 055-971-8208  
【販売場所】  
JA 三島函南農産物直売所フレッシュ、JA タウン (ネット通販)



48

### おもいやの干し芋

(通年)  
掛川市  
全国でも掛川市南部が主な産地の甘みの強い品種「泉13号」を原料とした干し芋。昔ながらの天日干しによる製造方法で甘味が凝縮している。

<問合せ先>  
株式会社おもいや  
TEL: 0537-48-4738  
【販売場所】  
自社店頭、インターネット販売



49

### うなぎいも

(10月～3月)  
浜松市南区  
貯蔵により甘味の増す品種「べにはるか」を独自のウナギ肥料を使って栽培している。焼き芋にすると非常に甘く食味は優れており、ペーストは菓子原料に適している。

<問合せ先>  
うなぎいも協同組合  
TEL: 053-443-7615  
【販売場所】  
うなぎいも王国カフェ、浜松市内スーパー



50

### 三島馬鈴薯

(6月下旬～8月上旬)  
三島市  
箱根西麓の肥沃な火山灰土壌で栽培される、味や肌つやが良いメークイン。手掘りで収穫後、一週間以上「風乾貯蔵」し、食味や保存性を高める。地理的表示 (GI) として登録。

<問合せ先>  
三島函南農業協同組合  
TEL: 055-971-8217  
【販売場所】  
JA 三島函南農産物直売所フレッシュ錦田店、宅配サービス (化粧箱 5kgのみ)



### 51 三方原馬鈴薯

(5月中旬～7月)  
浜松市、湖西市

男爵の新品は三方原から提供。浜松市の三方原台地を中心に独特の赤土で栽培され肌つやのよい外観や、デンプン価が高く甘味とホクホク感が特長の男爵。

<問合せ先>  
三方原馬鈴薯共販運営委員会  
TEL: 0538-43-8512  
【販売場所】  
県内外スーパー、ファーマーズマーケット  
ト三方原店 他



### 52 JAなんすん 大中寺芋

(11月～2月)  
沼津市

赤ん坊の頭ほどの大きさの、沼津市大中寺に伝わる里芋。明治天皇后妃の行啓をしばしば仰ぎ、皇室の方に好まれた。きめ細やかで、こくのあるおだやかな味わいが特徴。

<問合せ先>  
JAなんすん 大中寺芋部会  
TEL: 055-967-8217  
【販売場所】  
金岡産直市



### 53 石川小芋

(8月～12月)  
菊川市

孫芋のみを選別した、極めて丸い形のサトイモ。砂地栽培により肌が白く、皮もきれいな茶色で、煮崩れしにくくコクのある高級品。

<問合せ先>  
遠州夢咲農業協同組合 石川小芋委員会  
TEL: 0537-73-5550  
【販売場所】  
JA 遠州夢咲ミナクル市大城店



### 54 海老芋

(9月末～3月上旬)  
磐田市

日本一の産地。子芋を手作業で何度も丁寧に土寄せして芋を湾曲させ、縞模様と海老の形に仕上げている。肉質が細かく、高級料理用に珍重されている。

<問合せ先>  
遠州中央農業協同組合 海老芋部会  
TEL: 0538-36-7018  
【販売場所】  
JA 遠州中央ファーマーズマーケット、  
見付どっさり市、磐田南部どっさり市



### 55 ほんやま自然薯

(10月～1月)  
静岡市葵区

県で選抜した「農試60号」と特許取得の栽培方法で生産。播り下ろしたときの香りの良さと色の美しさおよび粘り気の良さが特長の自然薯。

<問合せ先>  
静岡市農業協同組合 ほんやま自然薯部会  
TEL: 054-279-0772  
【販売場所】  
JA 静岡市直販課  
TEL: 054-288-8442  
JA 直販所、県内スーパー



### 56 牧之原自然薯

(11月～2月)  
牧之原市

静岡在来の自然薯を原種とし、毎年選抜を繰返しながら3年掛けて栽培された自然薯は、粘り・香り・味共に高品質で、とろろ汁の老舗丁子屋で使用するもの多くを占めている。

<問合せ先>  
牧之原自然薯ファミリー  
TEL: 0548-27-3866  
【販売場所】  
ハイナン農協 ほうせん館



### 57 さのやの直植え自然薯

(通年)  
掛川市

地元で採種した種子(むかご)を自然に近い形で育てることにこだわった。遠州地方で昔から食されてきた味を実現した自然薯。農林水産省事業「平成26年度わがふるさとの自慢の野菜」第1回36品の1つに選定された。

<問合せ先>  
有限会社佐野舎掛川店  
TEL: 0537-23-1131  
【販売場所】  
自社直販、飲食店



### 58 新たまねぎ はるたま

(1月～4月)  
浜松市、湖西市、御前崎市

他産地に先駆け、「日本一早く」出荷される新たまねぎ。辛みが少なくみずみずしい。水にさらさなくてもサラダで食べられて、温めても美味しくいただけます。

<問合せ先>  
静岡県新玉葱共販運営委員会  
TEL: 0538-43-8512  
【販売場所】  
県内外スーパー、ファーマーズマーケット、JAタウン(ホームページ)



### 59 サラダオニオン

(1月～2月)  
浜松市東区

「サラダオニオン」は、全国でも浜松が特産で、1月に日本一早く出荷される新たまねぎで、柔らかく、辛みが少なく、生で食べられるのが特長。

<問合せ先>  
とびあ浜松農業協同組合  
TEL: 053-476-3136  
【販売場所】  
県内外のスーパー、JAタウン



### 60 久能葉しょうが

(3月～7月)  
静岡市駿河区

温暖な気候と砂地の土壌を活かしたハウス栽培で全国に先駆け出荷される高品質な葉しょうが。カリッとした爽やかな食感と香りが特長。

<問合せ先>  
静岡市農業協同組合  
久能葉しょうが委員会  
TEL: 054-237-5580  
【販売場所】  
JAじまん市各店、主要スーパーなど



61

**三島七草**

(1月)  
三島市

採種から栽培出荷まで一貫して取り組んでいる。七草粥用のセットとして「三島七草」を販売し、東京市場で高い評価を得ている。

<問合せ先>  
三島函南農業協同組合 七草部会  
TEL: 055-971-8208  
【販売場所】  
県東中部、首都圏スーパー等



62

**リッチリーフ**

(通年)  
浜松市浜北区

アカジソ、アオジソ、シュンギク、メネギ、カラシナなどの葉っぱの赤ちゃんを10~20種類ミックスし、いつものサラダをリッチにしてくれる贅沢な野菜。

<問合せ先>  
株式会社浜松ホトアグリ  
TEL: 053-482-8075  
【販売場所】  
逸録ストア、ビオ・あつみエビスリー浜松、フィール、わくわく広場、ファーマーズマーケット三方原店、土の市



63

**水かけ菜漬**

(1月下旬~3月下旬)  
御殿場市

明治時代から製造されている、富士山の伏流水で育てた「水かけ菜」を塩漬けて作る伝統食。シャキシャキとした食感と水かけ菜が持つ苦味に最適な塩味がご飯に合う。

<問合せ先>  
御殿場小山水かけ菜生産組合  
TEL: 0550-84-4830  
【販売場所】  
県内小売店、JAのインターネット販売



64

**清助どんこ**

(通年)  
伊豆市

しいたけ栽培は伊豆市の「石渡清助」が始めたことされ、「清助どんこ」は厳選された最高級品質の原木栽培椎茸。認定量はわずか生産量の2%。

<問合せ先>  
伊豆の国農業協同組合 椎茸委員会  
TEL: 0558-72-4461  
【販売場所】  
清助どんこ正規登録店、通販ネットショップ



65

**富士山タマチョレイ苳**

(通年)  
富士市

県(森林・林業研究センター)が人工栽培方法を確立した希少性のあるきのこ。生産では農薬や添加剤等の薬品類を使用していない。

<問合せ先>  
富士きのこセンター  
TEL: 0545-21-5103  
【販売場所】  
JA富士市直販所



66

**シャンピ富士**

(通年)  
富士市

富士山の伏流水で育つ無農薬・無漂白マッシュルーム。甘みが特徴のホワイト・香りの高いブラウン。本場ヨーロッパの味を是非!

<問合せ先>  
有限会社長谷川農産  
TEL: 0545-51-4611  
【販売場所】  
県東部スーパー、量販店、飲食店等



67

**紅富士茸**

(通年)  
富士市

菌床に富士山の伏流水と富士市産のお茶を使い育てた紅富士茸は、ジューシーで深い甘みのあるしいたけ。菌床から収穫まで全て自園管理で、農薬等も一切使用していない。

<問合せ先>  
富士きのこセンター  
TEL: 0545-21-5103  
【販売場所】  
県内スーパー等



68

**たまとりたけ**

(通年)  
藤枝市

藤枝市岡部町の山間部「玉取」にて菌床ブロックから栽培、収穫をしている菌床椎茸。24時間モニターを聴きながら育ち、おいしさを追求。肉厚でボリュームがあり、旨味である水分をジューシーに含む。農林水産大臣賞受賞。しずおか農林水産物認証取得。

<問合せ先>  
玉取杉山農園  
TEL: 070-2230-0006  
【販売場所】  
アグリタインングランマッシュ、道の駅、岡部茶屋、JAまんさいかん、KADODE OIGAWA



69

**はなびらたけ**

(通年)  
島田市

自然界では、標高の高い地域に自生する希少なきのこです。近年人工栽培が可能になり、菌床での生産を開始しました。コリコリとした食感と白い花の様な姿が特徴的です。

<問合せ先>  
株式会社大井川電機製作所  
TEL: 0547-53-3185  
【販売場所】  
道の駅、市場、KADODEOIGAWA



70

**伊豆市産特別栽培米「伊豆の恵」**

(通年)  
伊豆市

天城山系の清らかで豊富な水を利用し、伊豆の中山間地における昼夜の寒暖差を受けた「コシヒカリ」に、「伊豆の恵」と命名。

<問合せ先>  
伊豆の国農業協同組合 修善寺営農センター  
TEL: 0558-72-4461  
【販売場所】  
伊豆の国農業協同組合、農の駅伊豆

米

71

**このはなの恵み**(通年)  
御殿場市

富士山の伏流水と準高冷地の気候を活かした良食味米。コンテスト等で数々の受賞歴を誇る御殿場コシヒカリの中のトップブランド米。

<問合せ先>  
J A 御殿場「ファーマーズ御殿場」  
TEL: 0550-81-1831  
【販売場所】  
J A 御殿場「ファーマーズ御殿場」

72

**ふくほまれ**(通年)  
袋井市

ふくほまれは2008年に袋井市内で発見された新しい品種で、稲の背が高く、大きな米粒が特徴。あまくてもっちりとしたふくよかな食感を味わうことができる。

<問合せ先>  
ふくろいブランド米開発販売促進協議会  
TEL: 0538-44-3133  
【販売場所】  
袋井市役所売店、どんどこあさば、袋井観光センター 他

## 果物

73

**紅ほっぺ**(10月下旬～6月)  
静岡県内

静岡県生まれの静岡県を代表するイチゴ品種。大粒で、鮮紅色で色が濃く、内部まで赤みを帯びる。香りが強くジューシーでコクのある食味が特長。

<問合せ先>  
静岡県いちご協議会(静岡県経済連)  
TEL: 054-284-9714  
【販売場所】  
都内果実専門店・デパート・スーパー、県内スーパーなど

74

**きらび香**(10月下旬～6月)  
静岡県内

キラキラとした宝石のような「輝き」に、品の良い「甘み」とフルーティーな「香り」から名づけられました。高級感が漂う静岡産の新しいイチゴブランドです。

<問合せ先>  
JA 静岡経済連 野菜花卉課  
TEL: 054-284-9714  
【販売場所】  
都内果実専門店・デパート・スーパー、県内スーパーなど

75

**クラウンメロン**(通年)  
袋井市、磐田市、掛川市、森町、浜松市

静岡県は温室メロン日本一の産地。芳醇な香りと甘み、網目の美しさが特長。1本の木に1個だけを丹精込めて栽培する最高級のメロン。

<問合せ先>  
静岡県温室農業協同組合クラウンメロン支所  
TEL: 0538-42-4146  
【販売場所】  
首都圏・関西圏等の市場、百貨店、高級果物専門店など

76

**アロームメロン**(通年)  
磐田市、袋井市、掛川市、焼津市、御前崎市、菊川市、牧之原市、吉田町

静岡県は温室メロン日本一の産地。芳醇な香りと甘み、網目の美しさが特長。1本の木に1個だけを丹精込めて栽培する最高級のメロン。

<問合せ先>  
静岡県温室農業協同組合  
TEL: 0538-23-4711  
【販売場所】  
首都圏・関西圏等の市場、百貨店、高級果物専門店など

77

**JA伊豆太陽ハウスみかん**(5月～9月)  
下田市

温暖な気候と肥沃な土地に恵まれたハウスみかん発祥の地で、決して妥協しない栽培方法による高品質なみかんを生産している。

<問合せ先>  
伊豆太陽農業協同組合ハウスみかん部会  
TEL: 0558-23-6009  
【販売場所】  
関東、県東部スーパー等

78

**プライム(早生・青島)**(11月～2月)  
浜松市北区

早生みかんと青島みかんの特選品で、糖度の高さと酸とのバランス、色や形など、厳選した希少価値の高いみかん。

<問合せ先>  
とびあ浜松農業協同組合  
TEL: 053-527-0777  
【販売場所】  
果物専門店

79

**ミカビ**(11月中旬～2月中旬)  
浜松市北区

全国屈指のみかん産地で生産された、ミカビのみかんのトップブランド。長年にわたる信用と品質の高さから贈答用としての需要が多い。

<問合せ先>  
J A みかび特産センター  
TEL: 0120-055-614  
【販売場所】  
県内スーパー、通販・ネットショップ

80

**丸浜産片山みかん**(12月上旬～1月下旬)  
浜松市北区

青島温州よりも小ぶりで手ごろな大きさ。房が柔らかく薄いいため食べやすく、あっさりとした甘みが特長。貯蔵して熟成させてから出荷。

<問合せ先>  
丸浜柑橘農業協同組合連合会  
TEL: 053-428-2226  
【販売場所】  
丸浜柑橘直売所

米

果物

81



### 三ヶ日みかん (青島温州)

(12月中旬～4月上旬)  
浜松市北区

青島みかんは三ヶ日みかんの主力品種。酸味と甘みのバランスが良くコクのある味わいです。貯蔵技術を活かし、12月から4月まで出回ります。

<問合せ先>  
JA みっかび 特産センター  
TEL: 0120-055-614  
【販売場所】  
JA みっかび、県内スーパー

82



### 西浦みかん 寿太郎プレミアムゴールド

(3月中旬)  
沼津市

沼津市西浦生まれの美味しい寿太郎みかんを冷風貯蔵して、瑞々しい状態を保つ。春に美味しいみかんを堪能できる。

<問合せ先>  
南駿農業協同組合  
西浦柑橘出荷部会  
TEL: 055-942-2068  
【販売場所】  
京浜・関東地区、県東部地区青果市場、量販店、果実専門店

83



### 本貯蔵青島誉れ

(3月～4月上旬)  
浜松市北区

12月に収穫した三ヶ日青島みかんを独自の貯蔵技術により、瑞々しい状態を保つ。春に美味しいみかんを堪能できる。

<問合せ先>  
JA みっかび特産センター  
TEL: 0120-055-614  
【販売場所】  
JA みっかび、全国有名青果店ほか

84



### JA 伊豆太陽冷風甘夏

(5月中下旬)  
下田市

1月から2月にかけて収穫し、冷風貯蔵庫内でゆっくりと熟成され、ジュシーで甘味と酸味のバランスが抜群の果実に仕上がる。

<問合せ先>  
伊豆太陽農業協同組合 柑橘委員会  
TEL: 0558-23-6009  
【販売場所】  
主に県内のスーパー、青果店

85



### スルガエレガント

(3月上旬～4月上旬)  
静岡市駿河区、葵区

甘夏と文旦を交配して産まれた静岡市の特産柑橘。早生系で果皮がなめらかで、さわやかな甘さとまろやかな香りが調和し、高い糖度と早い減酸が特長。

<問合せ先>  
静岡市農業協同組合  
TEL: 054-288-8440  
【販売場所】  
JA 静岡市柑橘共選場、JA 静岡市じまん市、静岡県内スーパーなど

86



### JA 伊豆太陽 ニューサマーオレンジ

(4月～7月)  
下田市

大正9年の導入から地域の栽培に適した高品質な系統を選抜し育成してきた。さわやかな香りとさっぱりした味で、伊豆の初夏を彩る特産果実。

<問合せ先>  
伊豆太陽農業協同組合  
ニューサマー部会  
TEL: 0558-23-6009  
【販売場所】  
主に県内のスーパー・青果店

87



### いずのはる

(2月中旬～3月)  
下田市

「いずのはる」(はるひ)は河津桜が咲く2月頃に成熟し、適度な酸味とニューサマーオレンジ(ヒュウガナツ)に似た香り、さわやかな風味が特徴です。

<問合せ先>  
伊豆太陽農業協同組合  
TEL: 0558-23-6009  
【販売場所】  
県内スーパー、青果店

88



### こん太

(1月下旬～3月中旬)  
静岡市清水区

静岡市清水区生まれのきんかん。ハウスで栽培する為、とても甘く、果皮も柔らか。そのまま食べられ、手軽なデザートとしても人気が高い。

<問合せ先>  
JA しみずアンテナショップきらり  
TEL: 054-365-1600  
【販売場所】  
JA しみずアンテナショップきらり、ふれっぴー、県内スーパーなど

89



### はるみ

(2月上旬～3月中旬)  
静岡市清水区

静岡市清水区で生まれた品種。皮がむきやすいため食べやすく、豊富な果汁、早春を感じさせるすっきりとした甘さと、さくさとした食感が特長。

<問合せ先>  
JA しみずアンテナショップきらり  
TEL: 054-365-1600  
【販売場所】  
JA しみずアンテナショップきらり、JA しみずサービス、県内スーパーなど

90



### 川根本町ゆず

(11月～3月)  
川根本町

高冷地の川根本町で栽培されているゆず。温度の低い環境が果皮を厚くし、香りの良いゆずに育てている。

<問合せ先>  
ふじのくに川根本町ゆず協同組合  
TEL: 0547-56-0470  
【販売場所】  
県内小売店、JA 大井川直販所(まんさい館等)、地元温泉旅館等



### 丸浜産グレープフルーツ

(4月～6月)

浜松市北区

希少な国産グレープフルーツ。果皮は赤みがかった黄色、果肉は濃い赤色、苦みや酸味は少なく、強い甘みが特長。

<問合せ先>  
丸浜柑橘農業協同組合連合会  
TEL: 053-428-2226  
【販売場所】丸浜柑橘直売所



### 敷地次郎柿

(10月下旬～12月上旬)

磐田市

磐田市敷地は、里山と小川に囲まれた自然豊かな土地。収穫される次郎柿は「濃厚な甘み」と「程よい歯応え」が特長で、一度食べるとリピート間違いなし。

<問合せ先>  
遠州中央農業協同組合 敷地柿組合  
TEL: 0538-36-7018  
【販売場所】  
JA 遠州中央ファーマーズマーケット、  
量販店・業務向け販売



### 浜北次郎柿

(10月下旬～11月)

浜松市浜北区

静岡県生まれの品種で完全甘柿。種はほとんどなく、シャリシャリと歯ざわりが良く、熱せばトロリとした食感も楽しめる。

<問合せ先>  
とびあ浜松農業協同組合 柿梨選果場  
TEL: 053-584-6722  
【販売場所】  
とびあ浜松農業協同組合 柿梨選果場直売所、県内スーパー、青果店など



### するがの柿

(10月中旬～1月下旬)

駿東郡長泉町

県東部地域が原産の柿で、表面に4条の浅い溝がある。糖度が高く、肉質も緻密。渋抜き後、長期間鮮度保持ができるように工夫を凝らしている。

<問合せ先>  
南駿農業協同組合 四ッ溝柿部会  
TEL: 055-986-1852  
【販売場所】  
JA なんすん東部営農経済センター、  
JA なんすん長泉産直市、県内東部大型スーパー、通販ネットショップ



### 長田の桃

(5月下旬～7月上旬)

静岡市駿河区

温暖な気候条件を活かし施設栽培も加えながら、全国でもトップクラスの早い時期に美味しさを楽しめるのが特長の桃。

<問合せ先>  
静岡市農業協同組合 長田桃生産委員会  
TEL: 054-259-3233  
【販売場所】  
JA静岡市じまん市、ネットじまん市



### 伊豆の葡萄 富士粒

(8月中旬～9月下旬)

田方郡函南町

日本を代表するブドウ品種を生み出し、富士山を望む伊豆で「朝取り出荷」、「甘熟」、「安全」にこだわって栽培したブドウ。コクのある味と長続きする鮮度が特長。

<問合せ先>  
田中農園  
TEL: 055-979-2227  
【販売場所】  
フードストアあおき (県内、関東地域)、直販



### 函南西瓜

(5月下旬～7月下旬)

田方郡函南町

温暖な気候と昼夜の寒暖差がある函南町の中山間部で生産されている函南西瓜。口いっぱいに広がる甘さと食べ応えのあるシャリ感で愛されている味自慢の逸品。

<問合せ先>  
三島函南農業協同組合函南支店  
TEL: 055-978-2581  
【販売場所】  
JA三島函南フレッシュ函南店



### 浜松ブルーベリー

(2月下旬～6月下旬)

浜松市北区

ハウス栽培により、全国の産地より3ヶ月早い春から出荷されるブルーベリーで、品質も高く、市場から高い評価を得ている。

<問合せ先>  
丸浜柑橘農業協同組合連合会  
TEL: 053-428-2226  
【販売場所】  
丸浜柑橘農業協同組合連合会 直売所



### みしまマンゴー

(6月上旬～8月上旬)

三島市

三島の恵まれた富士山伏流水と専用鉢を使用した根域制限栽培、徹底した完熟収穫により、ほどよい酸味と濃厚な甘さが特徴のマンゴー。

<問合せ先>  
鈴木農園  
TEL: 090-1821-8133  
【販売場所】  
直売、オンラインストア



### 静岡伊豆の大富マンゴー

(6月～8月)

伊豆の国市

マンゴーの樹が大きくならず、果実の品質が向上する独自の栽培方法により、品質の良いマンゴーを安定して生産している。当観光農園で味わうこともできる。

<問合せ先>  
農事組合法人大富農園  
TEL: 055-948-1133  
【販売場所】  
大富農園店頭、通販



101

### 特選和牛静岡そだち

(通年)  
静岡県内

最も美味しいとされる黒毛和牛の雌牛だけを厳選し、指定農場でオリジナル飼料と統一した管理で飼育。肉質や味の良さが高く評価されている。

<問合せ先>  
静岡県経済農業協同組合連合会 食肉課  
TEL: 054-284-9701  
【販売場所】  
静岡経済連小笠食肉センター、静岡そだち販売加盟店、通販・ネットショップ



102

### あしたか牛

(通年)  
駿東郡長泉町、沼津市

静岡県東部の愛鷹山麓すそのの広大な緑地に囲まれた環境の中で良質な粗飼料と厳選された配合飼料により一頭一頭丹精込めて大切に育てられた牛。

<問合せ先>  
南駿農業協同組合 あしたか牛推進協議会  
TEL: 055-986-1852  
【販売場所】  
上記にお問合せください



103

### ふじやま和牛

(通年)  
駿東郡長泉町

富士の麓、恵まれた環境の中で研究した餌と富士山の清水で育成。当社でのみ生産しているため肉質、味にブレがなく富士山の名をとったブランド名に恥じない黒毛和種。

<問合せ先>  
株式会社ふじやまファーム  
TEL: 090-1092-7252  
【販売場所】  
マックスバリュ東海御殿場萩原店、スーパーカドイケ



104

### 遠州夢咲牛

(通年)  
菊川市

県内の黒毛和牛で、もっとも受賞実績の多いブランド牛。飼養管理を徹底し、5等級が半数以上の高品質牛肉。

<問合せ先>  
遠州夢咲農業協同組合 農業振興部  
TEL: 0537-73-5550  
【販売場所】  
スーパー、精肉店



105

### 峯野牛

(通年)  
浜松市北区

浜松市北区の自然豊かな環境の中、餌、水にもこだわり、ゆったりびのびと育成。「うまみが自慢」の峯野牛は口の中に脂が残りにくく、あっさりでもヘルシー。

<問合せ先>  
峯野牧場 峯野牛直売店  
TEL: 053-523-7770  
【販売場所】  
峯野牛直売店  
※予約販売



106

### みっかび牛

(通年)  
浜松市北区

浜浜名湖の温暖な気候と豊かな自然のなかでみかんを食べてのびのびと育てられたみっかび牛。「みっかび牛」たべまいか。

<問合せ先>  
三ヶ日町農業協同組合  
TEL: 053-525-1018  
【販売場所】  
上記へ問い合わせ下さい。



107

### 富士のセレ豚

(通年)  
富士宮市

肉質の良い中国在来の「満州豚」を母体として選抜された、より優れた肉質を持つ豚。市販の豚肉には無い食感と濃厚な味が特長。

<問合せ先>  
有限会社 TOPICS  
TEL: 0544-29-0555  
【販売場所】  
アオノフレッシュミート㈱  
JA 富士宮ファーマーズ・マーケット「う宮〜な」



108

### 金豚王

(通年)  
袋井市、菊川市

「金華豚」由来の柔らかい肉質、甘み、風味の良い脂肪と「フジロック」由来の霜降り肉、優れた産肉性を併せ持った理想的な肉質を実現しました。

<問合せ先>  
静岡県経済農業協同組合連合会 食肉課  
TEL: 054-284-9701  
【販売場所】  
県内外食店等



109

### いきいき金華

(通年)  
静岡市清水区

静岡県が開発した「フジキンカ」を衛生的な飼育管理で生産。肉質は甘みがあり風味の良い脂肪が特長の食べやすい豚肉。

<問合せ先>  
株式会社マルス農場  
TEL: 054-334-5060  
【販売場所】  
浜松市内飲食店、ホテル等



110

### ふじのくに いきいきポーク

(通年)  
静岡市清水区

静岡県が系統作成した最高の種豚を使用し厳選した飼料を与えて育成。心から家族に食べてほしいとの思いを込めた豚肉。食べると自然に笑顔になるおいしさ。

<問合せ先>  
株式会社マルス農場  
TEL: 054-334-5060  
【販売場所】  
県内スーパー、専門店





111

### 中田さん家の愛情豚

(通年)  
牧之原市

とても柔らかく、甘みのある豚肉。研究と改良を重ねた厳選交配によりできた三元交雑種に専用開発飼料を給与し、独自の熟成飼育法で旨味のある豚肉に仕上げている。

<問合せ先>  
SORA ファーム中田  
TEL: 0548-54-0119  
【販売場所】  
しずてつストア(セノバ店、西部エリア店舗)

112



### 駿河シャモ

(通年)  
富士宮市、静岡市、掛川市

駿河シャモは旨さをとことん追求して選抜された静岡の地鶏。静岡茶を飼料に加え鶏の健康にも配慮。塩焼きやシャモ鍋など素材を活かした料理がおすすめ。

<問合せ先>  
静岡県駿河シャモ振興会  
TEL: 0537-72-7211

事務局(福)草笛の会  
【販売場所】  
チキンハウス、生産者  
県内の食肉卸店、東京の食肉卸店

113



### 天城軍鶏

(通年)  
伊豆市

栄養度の高い飼料を与え、平飼い鶏舎で育てた、臭みのないしっかりした肉質。自家処理場で注文日のうちに食肉処理して届けられる、鮮度抜群の軍鶏肉。

<問合せ先>  
株式会社サンクソール  
TEL: 090-7449-5655  
FAX: 055-213-5929  
【販売場所】  
自社ホームページ

114



### さわやか富士の鶏

(通年)  
富士宮市

大豆、マイロ、小麦、米主体の飼料で育て、1万羽の中から選別された、脂が白く、さわやかな食感で、低脂肪、低コレステロール、高たんぱく質のおいしい鶏肉。

<問合せ先>  
株式会社チキンハウス青木養鶏場  
TEL: 0544-58-3298  
FAX: 0544-58-2501

【販売場所】  
チキンハウス、限定の食肉卸店、限定のファーマーズマーケット

115



### 遠州地鶏一黒しゃも

(通年)  
御前崎市

県内で開発された地鶏「一黒しゃも」を、地元産の飼料米や御前崎港のかつお等を餌とし、飼養環境の衛生面に気をつけて育てることで、臭みが無く深みのある味の肉質を実現している。

<問合せ先>  
鳥工房かわもり  
TEL: 0537-86-2538  
【販売場所】  
飲食店への販売



116

### 太陽チキン

(通年)  
御殿場市

「太陽チキン」は時間をかけ十分な運動をさせ、さらに腸から健康な鶏を育てるために独自の飼育技術で大切に育てている。その美味しさは全国コンテストでも最優秀賞を受賞している。

<問合せ先>  
東富士農産株式会社  
TEL: 0550-89-3144  
【販売場所】  
問合せ先と同じ

117



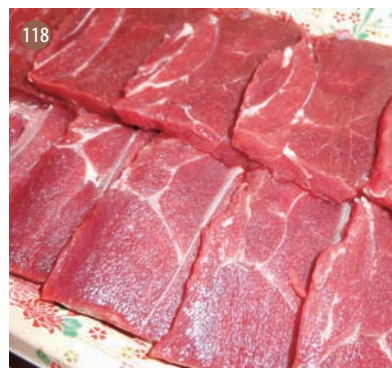
### イズシカ

(通年)  
伊豆市

高たんぱくで低カロリー、鉄分豊富な伊豆の鹿を、伊豆市食肉加工センター「イズシカ問屋」で7~10日熟成を施し、甘み・うまみを引き出した柔らかい鹿肉。

<問合せ先>  
伊豆市役所  
TEL: 0558-72-9895  
【販売場所】  
県東部指定精肉店

118



### Natural Japan GIBIER 「しずおか MOMIJI」

(通年)  
藤枝市

静岡県の大自然で育った鹿を丁寧に処理し「クセの無いフレッシュな鹿肉」に仕上げました。低カロリーでヘルシーな赤身肉が特徴です。畜肉にはない滋味あふれる天然鹿肉です。

<問合せ先>  
静岡ジビエ/尾州真味屋総本舗  
TEL: 054-631-7624  
【販売場所】  
上記にお問合せください

119

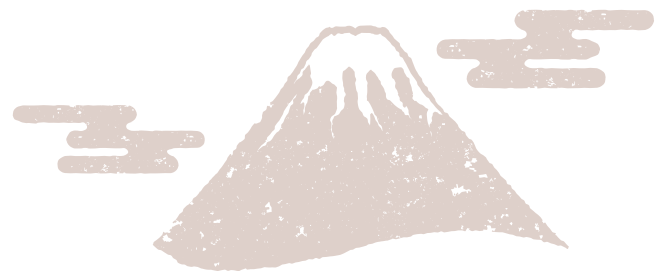


### Natural Japan GIBIER 「しずおか BOTAN」

(通年)  
藤枝市

自然の中で鍛えられた猪のお肉はビタミンが豊富でミネラルもたっぷりな良質なたんぱく質が特徴です。その大自然の恵みいっぱいの猪を丁寧に処理し「クセの無いフレッシュな猪肉」に仕上げました。

<問合せ先>  
静岡ジビエ/尾州真味屋総本舗  
TEL: 054-631-7624  
【販売場所】  
上記にお問合せください





120 鶏愛卵土 (静岡こめ玉子)  
(ケージ卵・平飼卵)

(通年)  
伊豆市  
伊豆の高原に立地し、澄んだ空気、清らかな湧水、静岡県産米を利用した農場配合飼料を与える事で、「生臭さ」無い、「甘味」「旨味」「コク」を実感できる「美味しい卵」です。  
＜問合せ先＞  
有限会社伊豆鶏業(直売店「あいらんど」)  
TEL: 0558-83-0019  
【販売場所】  
直売店「あいらんど」、JA伊豆の国、農の駅、JA伊豆の国グリーンプラザ



122 美黄卵  
(通年)  
静岡市葵区

自家配合飼料を与え、親鶏を雛から育てて健康管理を徹底している。盛り上がった黄身とコクのある黄身の旨み特徴で、市内の料理店などでも人気の卵。  
＜問合せ先＞  
有限会社清水養鶏場  
TEL: 054-296-0064  
【販売場所】  
美黄卵ショップたまごであわせ、しずてつストア、通販ネットショップ



124 静岡産まれ  
(通年)  
菊川市

茶葉やマリーゴールド抽出物添加の配合飼料で育てられた鶏が産む、臭みの抜けた、黄身の色が鮮やかな卵。通常卵の3倍のルテインを含有。  
＜問合せ先＞  
株式会社ホソヤ  
TEL: 0537-73-3811  
【販売場所】  
株式会社ホソヤ、県内スーパー



121 御殿たまご  
(通年)  
御殿場市

厳選した飼料の他に、鶏腸内菌のバランスを整える特別な天然資材P.Bioを与え体の中から健康(健腸)な鶏が産んだタマゴ。  
＜問合せ先＞  
東富士養鶏株式会社  
TEL: 0550-89-5322  
【販売場所】  
静岡東部エリアのスーパー等



123 天女の恵  
(1月～8月中旬、11月中旬～12月)  
焼津市

平飼いによるストレスの少ない環境と、厳格な衛生管理のもとで飼育された鶏の安全・安心な有精卵です。  
＜問合せ先＞  
株式会社大畑シェーバー孵化場  
TEL: 080-5116-5950 (担当携帯)  
054-628-3121 (事務所)  
【販売場所】  
株式会社大畑シェーバー孵化場 事務所、前島企画



125 田農牛乳  
(4月中旬～7月中旬、9月～2月)  
田方郡函南町

すべての乳牛は田農生まれの田農畜で、子牛の頃から生徒が大切に育てた牛の生乳を100%使用し、牛乳本来の味を出すために高温長時間殺菌で昔の懐かしい味と風味の牛乳です。  
＜問合せ先＞  
静岡県立田方農業高等学校  
TEL: 055-978-2265  
【販売場所】  
JA三島函南フレッシュ函南店、錦田店、北上店、校内で木曜日に販売



126 静岡うなぎ  
(通年)  
榛原郡吉田町

養鰻発祥の地である静岡県の代表産地。良質な地下水で育て、さらに出荷前に一昼夜水に浸けて臭みを抜き、身質を引き締めた高品質うなぎ。  
＜問合せ先＞  
静岡うなぎ漁業協同組合  
TEL: 0548-32-1151  
【販売場所】  
静岡うなぎ漁業協同組合 事業部 業務課



127 浜名湖うなぎ (活鰻)  
(通年)  
浜松市西区

養鰻発祥の地である静岡県を代表する産品。徹底した選別と独自のトレーサビリティにより、高品質と安全・安心を兼ね備えたうなぎ。  
＜問合せ先＞  
浜名湖養魚漁業協同組合  
TEL: 053-592-0123  
【販売場所】  
浜名湖養魚漁業協同組合



128 浜名湖うなぎ (白焼)  
(通年)  
浜松市西区

浜名湖うなぎを使い、一流の捌き技術を持つ職人と、美味しさを最大限引き出せるように管理された焼きの技術とで仕上げた白焼。  
＜問合せ先＞  
浜名湖養魚漁業協同組合  
TEL: 053-592-0123  
【販売場所】  
浜松駅組合直営店、ネット販売、遠鉄百貨店、遠鉄ストア、館山寺観光協会



129 田子の浦しらす  
(3月下旬～1月中旬)  
富士市

一艘曳きという漁法で水揚げした傷が無く新鮮なしらす。生・冷凍生・釜揚げと3種類の商品があり、その内の生・冷凍生は地理的表示(GI)に登録されている。  
＜問合せ先＞  
田子の浦漁業協同組合  
TEL: 0545-61-1004  
【販売場所】  
漁協直販所、漁協内食堂等



### 130 お刺身用冷凍生しらす

(通年)  
御前崎市、吉田町、焼津市  
「CAS凍結」により鮮度保持を可能にした。首都圏等遠距離消費地へ生しらすのおいしさを届けている。

<問合せ先>  
静岡県漁業協同組合連合会  
静岡中央卸売市場 管理棟3F  
TEL: 054-263-9881  
【販売場所】  
県内、首都圏生協等



### 132 素干し桜えび

(通年)  
静岡市清水区  
国内では唯一静岡県で漁獲される桜えびの素干し。天日乾燥による鮮やかな桜色、旨味と風味、カルシウムなど豊富な栄養素が凝縮した逸品。

<問合せ先>  
静岡県桜海老加工組合連合会  
TEL: 054-385-4545  
【販売場所】  
連合会事業者、県内スーパー



### 134 生桜えび・冷凍生桜えび

生桜えび (3月下旬～6月上旬、10月下旬～12月)  
冷凍生桜えび (通年)  
静岡市清水区

日本一深い駿河湾だけで漁獲される。春と秋の年2回良鮮度の桜えびを水揚げし、漁業者が自主的に資源保護に取り組んでいる。

<問合せ先>  
【生桜えび・冷凍生桜えび】  
由比港漁業協同組合  
TEL: 054-376-0001  
【販売場所】  
由比漁港直売所、スーパー、魚屋等



### 136 生桜えび

(4月～6月上旬、11月～12月)  
焼津市

日本一深い駿河湾だけで漁獲される。春と秋の年2回良鮮度の桜えびを水揚げし、漁業者が自主的に資源保護に取り組んでいる。

<問合せ先>  
【生桜えび】  
大井川港漁業協同組合  
TEL: 054-622-0415  
【販売場所】  
大井川港直売所



### 138 焼津ミナミマグロ

(通年)  
焼津市  
南半球の低水温海域で国内漁船が漁獲し、焼津魚市場が取扱う天然のミナミマグロ。身が引締り味が濃く、高級寿司店でも愛用される極上の味わい。

<問合せ先>  
焼津漁業協同組合  
TEL: 054-628-7112  
【販売場所】  
漁協直販所、焼津市内小売店 飲食店



### 131 しらすチップス

(通年)  
御前崎市  
静岡県近海の新鮮な「しらす」100%を使用したたみいわし。開封後はそのまま食べられ、香ばしい匂いとパリパリした食感とともに素材の味そのものを味わえることが特徴。

<問合せ先>  
有限会社山精水産  
TEL: 0548-63-2167  
【販売場所】  
県内Kiosk、これっか処、風のマルシェ御前崎(道の駅)、日本坂SA、なぶら市場、通販ネットショップ



### 133 釜揚げ桜えび

(通年)  
静岡市清水区  
国内では唯一静岡県で漁獲される桜えびの釜揚げ。煮熱によって発色する鮮やかな桜色、凝縮した旨味と風味の逸品。

<問合せ先>  
静岡県桜海老加工組合連合会  
TEL: 054-385-4545  
【販売場所】  
連合会事業者、県内スーパー



### 135 お刺身用冷凍桜えび (駿河湾産)

(通年)  
静岡市葵区  
日本国内で桜えび漁は駿河湾でしか行われていない。当商品は、大井川港漁業協同組合で水揚げされた桜えびを買付日当日急速凍結し、お刺身用として食べる様につくった。

<問合せ先>  
静岡県漁業協同組合連合会  
静岡中央卸売市場 管理棟3F  
TEL: 054-263-9881  
【販売場所】  
生活協同組合ユーコープ



### 137 戸田の本えび

(9月～5月)  
沼津市  
甘味と旨みのバランスに優れ、肉の色合いや食感が良く、幅広い料理に利用されている本県特産のエビ。

<問合せ先>  
戸田漁業協同組合  
TEL: 0558-94-2082  
【販売場所】  
漁協直売所、移動販売車、農の駅、地元宿泊施設等



### 139 御前崎かつお

(通年)  
御前崎市  
資源に優しい漁法、一本釣りで丁寧に漁獲され、鮮度抜群の生で流通する、もちもちした食感が楽しめるかつお。

<問合せ先>  
南駿河湾漁業協同組合 御前崎本所  
TEL: 0548-63-3111  
【販売場所】  
浜松、豊洲、名古屋、大阪、仙台の各市場、地元鮮魚店



140

### かつおの極

(通年)  
焼津市

漁獲直後に船の上で鮮度処理を行うことで、かつお独特の臭みが減少し、鮮やかな身色ともちもちとした食感が特長。

<問合せ先>  
株式会社高橋商店  
TEL: 054-624-3731  
【販売場所】  
県内スーパー



141

### いけすやの活あじ

(通年)  
沼津市

生産量日本一の養殖あじ、通称「活あじ」。駿河湾の優れた水質と速い潮流の中で育ち、身のしまった良質な魚が育つ。通年旬であり、漁協直営いけすやの食堂で提供している。

<問合せ先>  
内浦漁業協同組合  
TEL: 055-943-2223 (いけすや)  
【販売場所】  
沼津市内浦小海30-103  
沼津内浦漁協直営 いけすや



142

### 稲取キンメ

(通年)  
賀茂郡東伊豆町稲取3352

伊豆近海でたてなわ釣り(一本釣り)で日戻り操業し、即日出荷する、鮮度抜群の高級キンメダイ。地元東伊豆町でも町ぐるみでPRしている。

<問合せ先>  
伊豆漁業協同組合 稲取支所  
TEL: 0557-95-2023  
【販売場所】  
稲取支所直売所「こらっしえ」  
共同出荷先は、京浜地区・小田原・築地の市場、地元の仲買人など



143

### 須崎日戻り金目鯛

(通年)  
下田市

下田と利島の間にある漁場で立網釣りで日戻り操業し、漁業者が一貫して品質管理し、即日出荷する、高級キンメダイ。

<問合せ先>  
伊豆漁業協同組合 須崎出張所  
TEL: 0558-22-0035  
【販売場所】  
主に京浜地区の市場に出荷、地元の旅館・料亭



144

### 御前崎黒潮きんめ

(通年 (7月に休漁期間有))  
御前崎市

とろけるような脂と旨味を兼ね備えた身質はまさに黒潮がもたらした恩恵。厳格な資源管理を行う漁師達が丁寧に釣上げる遠州灘の恵み豊かな金目鯛。

<問合せ先>  
南駿河湾漁業協同組合  
TEL: 0548-63-3111  
【販売場所】  
地元鮮魚店・スーパー各店



145

### 遠州灘天然とらふぐ

(10月~2月)  
浜松市西区

遠州灘は日本一の天然とらふぐの漁場。延縄漁法により一尾ずつ釣り上げられ、活魚のまま輸送される。旨みや歯ごたえが絶品。

<問合せ先>  
浜名漁業協同組合  
TEL: 053-592-2911  
【販売場所】  
浜名漁業協同組合



146

### 御前崎クエ

(通年)  
御前崎市

白身魚のなかでも非常に脂の乗りが良く、透明感のある身質で濃厚な味わいが楽しめる。「刺身にしてよし、鍋にしてなおよし、御前崎クエ」

<問合せ先>  
南駿河湾漁業協同組合  
TEL: 0548-63-3111  
【販売場所】  
地元鮮魚店



147

### 伸東ヒラメ

(通年)  
湖西市

自然豊かな浜名湖畔で地下40メートルから汲み上げた地下浸透海水を使用し、良質な白身魚を餌として与えて丹精込めて育てました。安心して安全、美味しいヒラメです。

<問合せ先>  
伸東養魚有限公司  
TEL: 053-594-1089  
【販売場所】  
都内・静岡県内百貨店、飲食店、インターネット販売など



148

### 天城紅姫あまご

(通年)  
伊豆市

全国的にも珍しい、大型になっても成熟による肉質の劣化がないあまご。刺身や切り身にも利用でき、地元の旅館でも人気の商品。

<問合せ先>  
有限会社下山養魚場  
TEL: 0558-87-1147  
FAX: 0558-87-1149  
メール: simo1147@sunny.ocn.ne.jp  
【販売場所】  
直営販売店、インターネット販売、地元の旅館、レストラン



149

### 伊豆の大祝魚

(通年)  
田方郡函南町

狩野川支流の地蔵堂川の水で、2年以上かけて育てた希少な大型イワナ。甘みのあるしっかりした白身で、刺身にして美味。

<問合せ先>  
柿島養鱒株式会社  
TEL: 055-970-3031  
【販売場所】  
佐政水産 株式会社、港八十三番地(沼津港)



150

### 柿島養鱒 富士山サーモン

(通年)  
田方郡函南町  
富士山の豊富な湧水でゆっくり育ち、身が締まり、淡泊でありながら甘みと旨みが豊かなサーモン。大型のものは刺身にしても美味。

<問合せ先>  
柿島養鱒株式会社  
TEL: 055-970-3031  
【販売場所】  
佐政水産 株式会社、  
港八十三番地 (沼津港)



151

### 富士山の湧水が育てた 大々鱒 紅富士

(通年)  
富士宮市  
日本一の生産量を誇るニジマスのブランド品。冷たい天然水で育ったので臭みが無く刺身などの生食に適している。

<問合せ先>  
富士養鱒漁業協同組合  
TEL: 0544-26-4167  
【販売場所】  
組合直売所 (要予約)



152

### 富士山の湧水が育てた にじますのイクラ レインボーキャビア

(通年)  
富士宮市  
富士山の豊富な天然水が生み出した虹色の輝く宝石。濃厚なイクラの旨味と弾ける食感。養鱒漁協の虹鱒イクラ。アスタキサンチンはビタミンCの6000倍もの抗酸化作用をもつ。

<問合せ先>  
富士養鱒漁業協同組合  
TEL: 0544-26-4167  
【販売場所】 組合直売所 (要予約)



153

### 仁科のヤリイカ

(10月～3月)  
賀茂郡西伊豆町  
一本釣りで丁寧に漁獲され、活きの良いまま出荷する、肉厚で特有の甘みがある高級活イカ。

<問合せ先>  
伊豆漁業協同組合 仁科支所  
TEL: 0558-52-0103  
【販売場所】  
築地市場、伊豆漁協仁科支所



154

### 仁科の真イカ

(6月～10月)  
賀茂郡西伊豆町  
駿河湾が育んだ甘く肉厚なスルメイカ。西伊豆の夕陽を連想させる琥珀色が美しい。メタテの刺身はこりこりと歯切れ良く、一晩寝かせたものは旨味がねっとり舌に絡む。

<問合せ先>  
伊豆漁業協同組合 西伊豆統括支所  
TEL: 0558-52-0103  
【販売場所】  
伊豆漁協西伊豆統括支所



155

### 浜名湖かき (養殖)

(11月中旬～3月)  
浜松市西区  
浜名湖の海水と真水が混ざる汽水域で生産されている牡蠣なので、味わいが濃厚な上に、ぷりっとした食感が食欲を誘う。

<問合せ先>  
浜名湖かき連合会  
TEL: 053-592-2610  
【販売場所】  
館山寺温泉や浜名湖周辺の飲食店、  
グリーンツーリズム施設等



156

### 西伊豆産 早摘みひじき

(5月下旬～)  
賀茂郡西伊豆町  
美しい西伊豆の海で育ったヒジキを、3月末～4月の限られた時期に採取し、鉄製の釜で煮熟、天日干しした乾燥ヒジキ。芳醇な香りと柔らかな食感が特徴。

<問合せ先>  
伊豆漁業協同組合 西伊豆統括支所  
TEL: 0558-52-0103  
【販売場所】  
西伊豆統括内  
各直売所 (土肥・仁科・松崎)



157

### 伊豆産 ひじき

(通年)  
沼津市  
伊豆 (下田・南伊豆) 沿岸で荒波に揉まれ、降り注ぐ太陽を浴び、長く、太く、身詰り良く育ったひじきを蒸乾法により加工した、極太でコシのある伊豆産ひじき。

<問合せ先>  
静岡県漁業協同組合連合会沼津事業所  
TEL: 055-934-3303  
【販売場所】  
伊豆漁協稲取支所、伊豆漁協下田支所、戸田漁協、内浦漁協、沼津我入道漁協、静鉄ストア、遠鉄ストア、ユニーグループ、田子重、富士屋、ヒバリヤ、ナガヤ、ボイケ、マックスバリュ等



158

### 土肥さらし天草

(通年)  
伊豆市  
好天の日に、手間暇をかけ繰り返し昔ながらの伝統製法で作った「土肥さらし天草」。この天草で作った心太は、雑味がなく、程よい風味やコシ、粘り、ほのかな甘みがある。

<問合せ先>  
伊豆漁業協同組合 土肥支所  
TEL: 0558-98-0073  
【販売場所】  
伊豆漁協土肥支所



159



**揉一ひとえ 山育ち**

(通年)  
県下全域

山のお茶の産地から良質茶葉を厳選して仕上げた、爽やかな香りと心地よい渋みの煎茶。『揉一ひとえ』は県内11JAが一体となってつくった県下統一ブランド。

<問合せ先>  
静岡県経済農業協同組合連合会  
TEL: 054-284-9719  
【販売場所】  
JA静岡経済連茶葉課、茶の都ミュージアム、ネット通販(JAタウンしずおか「手しお屋」)

160



**揉一ひとえ 里育ち**

(通年)  
県下全域

深蒸し茶産地から良質茶葉を厳選して仕上げた、まろやかな口当たりの旨みのある深蒸し茶。『揉一ひとえ』は県内11JAが一体となってつくった県下統一ブランド。

<問合せ先>  
静岡県経済農業協同組合連合会  
TEL: 054-284-9719  
【販売場所】  
JA静岡経済連茶葉課、茶の都ミュージアム、ネット通販(JAタウンしずおか「手しお屋」)

161



**揉一ひとえ 富士山そだち静岡茶**

(通年)  
県下全域

渋みを抑えたすっきりとした味わいと華やかなパッケージが特徴。『揉一ひとえ』は県内11JAが一体となってつくった県下統一ブランド。

<問合せ先>  
静岡県経済農業協同組合連合会  
TEL: 054-284-9719  
【販売場所】  
JA静岡経済連茶葉課、茶の都ミュージアム、ネット通販(JAタウンしずおか「手しお屋」)

162



**富士山頂熟成茶**

(11月中旬より販売開始)  
御殿場市

富士山頂の低温の環境で熟成させたお茶。渋みが減少し、味と香りがまろやかになっている。

<問合せ先>  
御殿場小山中核農業者協議会茶生産部会  
TEL: 0550-82-4661  
【販売場所】  
御殿場市内お茶小売店 等

163



**幸せのお茶 まちこ**

(通年)  
静岡市清水区

「静7132」という茶品種をブランド化して誕生した。茶葉が細くつややかで、ほんのり桜葉の香りが特長。

<問合せ先>  
清水お茶のまちづくり実行委員会事務局  
(JAしみずアンテナショップきらり)  
TEL: 054-365-1600  
【販売場所】  
JAしみずアンテナショップきらり、清水みんなのお茶を創る会加盟店 他

164



**藤枝かおり**

(通年)  
藤枝市

藤枝市で育成された「藤枝かおり」という茶品種をブランド化して誕生した。ジャスミンのような花の香りを含み、丸く濃厚な味わいが特長。

<問合せ先>  
大井川農業協同組合 茶加工課藤枝工場  
TEL: 054-643-5511  
【販売場所】  
JA大井川茶加工課藤枝工場 店舗、藤枝市茶商組合一部加盟店

165



**天空の茶産地「川根奥光」**

(通年)  
榛原郡川根本町

静岡県が育成した品種「おくひかり」を、島田市川根町から川根本町に広がる標高500m前後の茶園で生産した高級茶。濃緑で渋みが効き、清涼感が自慢。

<問合せ先>  
大井川農業協同組合茶加工課川根工場  
TEL: 0547-56-1142  
【販売場所】  
大井川農業協同組合茶加工課川根工場、百貨店、インターネット販売

166



**静岡牧之原茶「望」**

(通年)  
牧之原市

摘採前に遮光ネットをかぶせることで、鮮やかな緑色と旨みを高めたお茶。茶業界初の認証基準を設け、品質の安定化を図っている。

<問合せ先>  
ハイナン農業協同組合  
ハイナン茶業センター  
TEL: 0548-27-1001  
【販売場所】  
ハイナン農業協同組合、ハイナン茶業センター 茶ぐりん

167



**香り緑茶「花ここち」**

(通年)  
牧之原市

ふんわり花のような香りの本格緑茶。すっきりソフトな飲み口、やさしく広がる甘い香り。静岡産まれの新製法により、特別な香りを発揚させた新感覚の緑茶。

<問合せ先>  
勝間田開拓茶農業協同組合  
TEL: 0548-27-2151  
【販売場所】  
ネットショップ、県内外小売店 (HP参照)

168



**御前崎つゆひかり**

(通年)  
御前崎市

静岡県生まれで、御前崎の温暖な気候に適した早生品種。鮮やかな緑色と爽やかな香り、渋みを抑えたふくよかな味わいが特長。スイーツともよく合う。

<問合せ先>  
御前崎市茶業振興協議会  
TEL: 0537-85-1125  
【販売場所】  
しずおか御前崎茶商共同組合、ネット通販



### 東山茶

(通年)  
掛川市

世界農業遺産にも登録された、「茶草場農法」で生産されている。味は濃厚にして豊潤、旨味やまろやかさに富んだお茶。

<問合せ先>  
東山いっぶく処  
TEL: 0537-27-2266  
【販売場所】  
東山いっぶく処、東山いっぶく処葉が岳山頂店、JR掛川駅、これっしか処、JR秋葉原駅高架下日本百貨店静岡県コーナー



### 藤枝産静岡抹茶

(通年)  
藤枝市

藤枝市岡部の茶葉のみ使用した静岡県で初めて本格的に生産された抹茶。生産者とともに品質の高い抹茶作りに取り組んでおり、高い評価を受けている。

<問合せ先>  
丸七製茶株式会社  
TEL: 054-643-2421  
【販売場所】  
首都圏、海外



### 有機山吹撫子

(通年)  
周智郡森町

浜松市天竜区春野町の特定農家の有機茶葉のみを原料とし、微生物制御発酵により製造されたお茶。

<問合せ先>  
株式会社おさだ製茶  
TEL: 0538-85-3003  
【販売場所】  
県内外のお茶屋さん、ネット通販



### 松崎桑葉茶

(通年)  
賀茂郡松崎町

栽培期間中農薬不使用で生産・加工された100%松崎町産の緑色が鮮やかな桑葉粉末。無添加でまろやかな風味があり、くせがなく飲みやすい商品。

<問合せ先>  
企業組合松崎桑葉ファーム  
TEL: 0558-43-1670  
【販売場所】  
直売所「くわや」



### 丸子紅茶

(通年)  
静岡市駿河区

日本の紅茶発祥の地「丸子」で生産された伝統の国産紅茶。環境に配慮した栽培と静岡産まれの技術で製造されている。

<問合せ先>  
村松二六  
TEL: 054-259-3798  
【販売場所】  
県内お茶専門店、創健社、デパート



### 和香味 桐箱入り金銀セット

(通年)  
藤枝市

藤枝市内の認証有機茶園で生産された茶葉のみを使用したオーガニック紅茶。品種はやぶきたを使用し、じっくり熟成させた上品なコクとがあり、ほのかな甘さを楽しめる。

<問合せ先>  
株式会社共立アイコム  
TEL: 054-635-4651  
【販売場所】 自社直販



### 国産プーアル茶

#### 「茶流瘦々」

(通年)  
牧之原市

牧之原産やぶきたを原料に黒麹菌によって専用のクリーンルームで、温度・湿度管理のもと約80時間かけて発酵させた、まろやかな味と香りの国産プーアル茶。

<問合せ先>  
株式会社荒畑園  
TEL: 0548-27-2517  
【販売場所】  
株式会社荒畑園、通販・ネットショップ、高級スーパーなど



### 花いろ烏龍茶

(通年)  
牧之原市

牧之原産のべにふうきを原料にした国産烏龍茶。独自の製法により、これまでの緑茶にはなかった香りのあるお茶に仕上がっている。

<問合せ先>  
有限会社ヤマセン  
TEL: 0120-063-663  
【販売場所】  
有限会社ヤマセン、スーパー、通販、ホテル、飲食店

全国、世界に誇りうる  
静岡県の農林水産物





静岡県知事 川勝 平太



## ふじのくに食の都の“とっておき”

日本一高い富士山や日本一深い駿河湾をはじめとする多様な風土に恵まれた静岡県は、農林水産物の豊富さでは全国トップであり、その品質も極めて高く、「食材の王国」です。この多彩で高品質な農林水産物の中から、全国や海外に誇りうる価値や特長を備えた商品を、県独自の認定基準に基づいて「しずおか食セレクション」として認定しました。

県では、内外の方々に惹き付け、憧れを集める「ふじのくに食の都」づくりを推進しています。「しずおか食セレクション」として認定した商品は、食の都を代表するまさに“とっておき”の逸品です。皆様、是非、御賞味下さい。



### 「しずおか食セレクション」のマーク

マーク中央のエンブレム風の形は、「ふじのくに食の都」のシンボルマークで、中央に「食」の文字を表し、空、富士山、果実、「ふじのくに」と「フード」の頭文字の「F」、街、波、深い海底を盛り込んでいます。「ふじのくに食の都」のシンボルマークと「しずおか食セレクション」のロゴを組み合わせたものが、しずおか食セレクションのマークで、食の都を代表する“とっておき”の逸品であることを表しています。

### 「しずおか食セレクション」の認定基準

#### 【セールスポイント】

県内外で生産・製造される同種の農林水産物と、あきらかに違う機能や特長、独自性などの価値を備えた商品。静岡県ならではの特徴を備えていることが望ましい。

#### 【流通・販売戦略】

申請商品の販売方針や流通管理などが整っていること。

#### 【安全】

県産品の生産・製造工程の管理や緊急時のお客様とのコミュニケーション体制が整備されていること。しずおか農林水産物認証制度、JGAP、T-GAP、HACCP、ISOを取得していることが望ましい。

#### 【品質】

安定した品質の商品を販売するために、生産・製造、流通、販売において卓越した取り組みや技術的裏付けがあること。

#### 【評価】

一定規模以上の販売実績があること。  
一定の支持を得ていること。

しずおか食セレクション

検索

<http://www.pref.shizuoka.jp>

お問い合わせ

静岡県経済産業部産業革新局マーケティング課

〒420-8601 静岡県静岡市葵区追手町9番6号

TEL：054-221-2808 / FAX：054-221-2698

E-mail：marke@pref.shizuoka.lg.jp