

マツダ食品

昭和3年創業のしそ巻製造会社「株式会社松田屋」から、昭和45年に分離独立。事務所には直売所を併設しており、一部イベントでしか手に入らない特別パッケージ版を販売している。

浜松市東区笠井町45
☎053-433-1528
<http://www.foods-m.jp/>



マツダ食品の 浜名湖のり佃煮

取寄可
TEL

浜名湖海苔は江戸時代から食べられていた浜松の伝統食品。香りが強くなめらかな食感が特徴で、佃煮にすることで特性がさらに引き立つ。プレーン・舞阪シラス入り・青しそ入り・北遠しいたけ入りの4種をラインアップ。具材と合炊きすることで相互にうま味が作用し、それぞれまったく違った味わいとなる。
参考価格400円(税別)

源馬

明治44年創業以来、100年以上多様な塩辛を作り続けている。伝統的な食習慣の継承と安全な食の追求、豊かな食生活の実現を目標に運営している企業。

浜松市西区舞阪町舞阪830
☎0120-677-021
<http://www.genma.biz/>

源馬の 山葵しらす 茶漬け

取寄可
Web

生シラス特有の食感をピンに閉じ込めたシラスの塩辛。シラスは自らを消化する酵素を持つが、塩分濃度の高い液体に漬け込むとその働きは抑制される。そこで、塩辛としてクキワサビとともに漬け込み、風味と食感の楽しめる塩辛を生み出した。そのままでも、パスタなどの具材としても楽しめる。

1,080円(1本)



ヤマヤ醤油の 浜納豆

取寄可
Web

約1400年前に中国から日本、そして浜松のお寺に伝わった伝統食の豆鼓を家康公が好んで食し、「浜納豆」と名付けたといわれている。古来より製法は変わらず、大豆をまるごと糲菌で発酵させ手作業で1年以上かけて作られる。強い塩気と深いコクで、ご飯のお供はもちろん、刻んで調味料として使用することもできる。

460円(100g袋入り)

ヤマヤ醤油

江戸時代に開業し、現社長で7代目の老舗。地元浜松に根差し、浜松市の学校給食にはヤマヤ醤油の醤油・味噌・浜納豆が使用されている。

浜松市中区助信町15-1
☎053-461-0808
<http://www.ymy.co.jp/>



丸三 堀江三郎商店の しらすぼし

取寄可
Web

全国有数のしらす漁獲量を誇る舞阪港で水揚げされた、鮮度抜群のしらすを天日干しに。太陽の光をいっぱい浴びたしらすは、うまみ成分が凝縮しおいしさがいっそう増す。一度食べたら忘れられない、はじめての感動を味わうことができるはず。

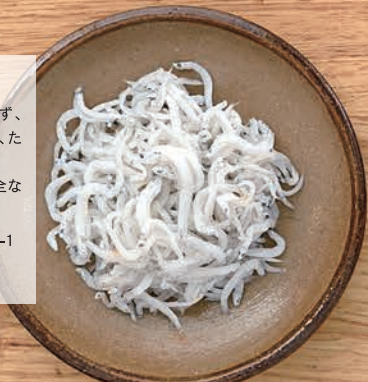
3,240円~(1kg)



丸三 堀江三郎商店

昭和18年の創業。今も変わらず、職人の手でしらすやちりめん、たたみいわしを作り上げている。無添加にこだわった、安心安全な商品を提供する。

浜松市西区舞阪町舞阪 2037-1
☎053-592-0465
<http://www.maru3.biz/>



丸三 堀江三郎商店の 青海苔たたみいわし たたみいわし

取寄可
Web

遠州灘でとれた新鮮なシラスを使い、独自の製法で1枚ずつ手作り。フライパンでサッとあぶれば、香ばしさがいっそう際立ち、パリパリの食感に。磯の香りを楽しみたいなら、浜名湖特産の青海苔が入った、青海苔たたみいわしがおすすめ。育ち盛りのお子様も、お酒好きお父さんも、やみつきに！
各324円(3枚入り)



ご飯のお供

白いご飯がすすむ



浜松地域特別 栽培米研究会の やら米か



浜松市民の「やろうじゃないか」という挑戦気質を表す方言に「やらまいか」という言葉がある。その心意気にちなみ地元農家が集まって作り上げたお米だ。人と環境にやさしい農法で、農薬や化学肥料使用量は県慣行の半分以下で生産を行っている。白く輝く米粒ともちもちとした食感が特徴。
約2,500円(精米5kg)

浜松地域特別栽培米研究会
☎053-458-7212(静岡県西部農林事務所内)
<http://yarakomeka.jp/>

「これさえあれば、ご飯が何杯だって食べられる！」そんな、ご飯の“友”が大集結。一口食べれば思わず笑みがこぼれる逸品ばかり。炊き立てのご飯を用意して、おいしさを噛みしめてみよう。酒の肴にもぴったり！



寿梅園

梅の栽培から加工品製造・販売を行う。梅の四季を楽しんでもらいたいのを想いから、梅園でのイベントを定期的に開催し、地域の人々が集う場として開放している。

浜松市浜北区宮口4935-1
☎090-9905-8485
<http://jyubaien.com/>

寿梅園の梅漬け

取寄可
Web



浜松市北部の梅農家で作られた、昔懐かしい梅漬け。木になったまま完全させた梅を、塩と赤しそだけでじっくり漬けている。天日干しをしないため、まるでルビーのような美しい色合いに。しその爽やかな香り、果肉のやわらかさ、自然な酸っぱさを味わえる手作りの梅漬けは、お料理にも使いやすい。
500円(大粒135g)

申尾商店の 半僧坊 あぶらあげ

中尾商店

創業明治14年。現在5代目となる店主が技術と伝統を守り続けている。奥山半僧坊(方広寺)の境内すぐそばにあり、地元の参拝者をはじめ、全国から買い求めに来る人も。

浜松市北区引佐町奥山1576-3-1
☎053-543-0048

厳選した大豆と良質の油を使った、手作りのあぶらあげ。驚くべきは、そのサイズだ。幅11cm、縦20cmと、市販のあぶらあげのなんと4倍。毎朝その日に販売する分だけを揚げ、新鮮で安心なあぶらあげを提供している。豆腐の味をしっかりと感じられるので、生で食べても美味。揚げば表面はサクッと、中はジューシーに。
450円(1枚)

