



2023年度
認定・受賞商品



いただき
頂
(しずおか食セレクション)



ふじのくに
新商品セレクション



★★★
ふじのくに食の都の
“とっておき”
召しあがれ





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、全国トップの豊富な農林水産物を生産し、その品質も極めて高い「食材の王国」です。本県では、この「場の力」を活かし、国内外の方々を惹きつけ憧れを集める“ふじのくに”「食の都」づくりを進めています。

この多彩で高品質な農林水産物の中から、全国や海外へ誇りうる価値や特長を備えた商品を「頂いただき（しずおか食セレクション）」として認定しており、本年度は5商品を認定しました。また、県産農林水産物の魅力を活かした新しい加工品を「ふじのくに新商品セレクション」として表彰しており、本年度は11商品を表彰しました。

是非この機会に、食の都しずおかを代表する“とっておき”の逸品を御賞味ください。

ふじのくに
食の都

静岡県の農林水産物の魅力が詰まった一品を
自信をもってご紹介いたします



いただき
頂(しずおか食セレクション)



ふじのくに新商品セレクション

目 次

「頂いただき（しずおか食セレクション）」概要……………4



「頂いただき（しずおか食セレクション）」

杉正農園の極みすてーきなす……………5
ヤマツ葉しょうが……………6
長谷川園のブルーロット……………7
遠州灘天然ハモ……………8
ホワイト富士山サーモン……………9

「ふじのくに新商品セレクション」概要……………10



「ふじのくに新商品セレクション」最高金賞

100% 恋蜜ジュース……………11-12



「ふじのくに新商品セレクション」金賞

富士山麓謹製 ごちそうピクルス……………13
わさび蓮根味噌漬……………14
焼津糍漬 3種6切セット……………15
清水クラフトカレー……………16
芳醇和風だし 鰹だし塩……………17
みんなでちゃちゃちゃ……………18
清水の檸檬紅茶……………19
富士の湧水 豆乳ふらん……………20
Honeyboy11 お茶の花の蜂蜜……………21
ブルーベリーとクルミの蜂蜜漬け／レモンとナッツの蜂蜜漬……………22



頂 (しずおか食セレクション)

多彩で高品質な静岡県の農林水産物の中から、全国や海外に誇りうる価値や特長等を備えた商品を、県独自の認定基準に基づいて厳選の上「頂(しずおか食セレクション)」として認定しています。

なお、「頂」には、日本一高い富士山頂のイメージで品質の高さを表現するとともに、大地の恵みをありがたく「いただく」という意味があります。

認定基準

項目	具体的な内容
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、明らかに違う機能や特長、独自性などの価値を備えた商品
流通・販売戦略	主要顧客や販売先、販売・流通戦略等が明確であること
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等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組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

認定数

単位:商品

品目	2010~2013累計	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	累計件数
野菜	29	9	4	4	9	5	4	2	4	3	2	75
果樹	14	2	4	1	0	2	1	1	3	0	0	28
米	1	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	4
畜産物	10	1	2	4	2	1	2	0	1	1	0	24
水産物	21	0	1	3	4	0	0	4	1	1	2	37
茶	11	1	1	3	0	0	0	1	1	0	0	18
林産物	3	0	1	2	2	1	0	1	0	0	1	11
認定合計	89	13	13	18	18	9	7	9	10	6	5	197





杉正農園の極みすてーきなす

なすの王様、ステーキ最高!!



概要・PRポイント

「杉正農園の極みすてーきなす」は光沢のある丸ナスで、果重が約400gと通常のナスの2.5倍もあります。品種名は「メランツァーネ・ビステッカ」といい、イタリア語で「ナスのビーフステーキ」を意味します。実際ステーキで食すと、まるで肉を食べている感覚で、コクと甘みがあふれる極上の美味しさから「極みすてーきなす」と命名されました。この見映えとこの味は、杉正農園が独自に考案した栽培法と厳格な品質管理、三島の気候風土が生み出した逸品です。

<出荷時期>6月下旬~10月下旬

生産者プロフィール



杉正農園 杉本正博氏



杉正農園の野菜は、こだわりの土づくりと恵まれた自然環境が育てています。魚かすを肥料へ活用するなど新たな取組にも挑み、味のレベルアップにも余念がありません。また野菜の品質維持や安定供給のためにコールドチェーンを確立し、出荷方法にもこだわっています。さらに、対面での商品説明や作り手の思いを伝えるコミュニケーションで、顔の見える取引を行っています。

販売
場所

杉正農園

お問い合わせ先

杉正農園
〒411-0022 静岡県三島市川原ヶ谷山田727
TEL: 055-973-2732

認定ポイント

箱根西麓の恵まれた気候風土と、土づくりや仕立て方など独自の 방법으로栽培した丸ナス。ステーキのように焼くと、最高級の肉質に勝るとも劣らないとろけるような食感が特長。県内や首都圏の料理人から支持されている。



ヤマツ葉しょうが

野菜

シャキッと爽快! ヤミツキヤマツ、ツミナヤツ



概要・PRポイント

「ヤマツ葉しょうが」は、約40年前より三島市塚原新田地区(通称:ヤマツ)で栽培される地域ブランド品です。箱根西麓地域の肥沃な土壌で育ったヤマツ葉しょうがは、マイルドな辛味と鼻を抜ける爽やかな香りが魅力。6月下旬から9月上旬にかけて、主に静岡県東部のスーパーや直売所などの店頭で並びます。種子生産から出荷までを地区内で完結する体制を確立しています。

<出荷時期>6月下旬~9月上旬

生産者プロフィール



部会長 川崎耕平氏(左端)とヤマツ葉しょうが部会の皆様

JAふじ伊豆 ヤマツ葉しょうが部会では、40年続く栽培の現状に満足することなく、ヤマツ葉しょうがのさらなる普及と安定供給、販路の拡大に努めています。近年では若手組合員の積極的な働き掛けもあり、魚かすを中心とした有機肥料への転換を図るなど、食の安全の確保と健康志向への対応も進めています。また加工品の開発にも力を入れ、ヤマツ葉しょうがの消費拡大を図っています。

販売
場所

JAふじ伊豆 三島函南地区直売所

お問い
合せ先

富士伊豆農業協同組合 ヤマツ葉しょうが部会
〒411-0801 静岡県三島市谷田141-1
TEL:055-971-8208
sn-terumi@fjiz.ja-shizuoka.or.jp



認定ポイント

箱根西麓の肥沃な土で約40年前から栽培されている葉しょうが。種子生産から商品の出荷までを地区内で完結できる生産体制を確立し、長期間の安定出荷を実現。調味料やシロップ等の開発にも積極的に挑戦している。



長谷川園のブルーロット

見た目も味も繊細な子です



概要・PRポイント

「長谷川園のブルーロット」は、突然変異から生まれた長谷川園にしかない乳白色の完全なオリジナル品種のひらたけです。さながらパールのような色合いで、見た目にも美味しいそのフォルムは、味や香りと共に料理を引き立てるアクセントになります。旨味があつてクセがなく、きのこの風味が豊かな味わいが特長。瑞々しくシャキシャキした食感が楽しめます。他にはない希少性も相まって、料理人から注目を集めています。

<出荷時期>通年

生産者プロフィール



長谷川園 代表 橋内弥生氏



長谷川園では創業から約50年にわたり、国産スギのおが粉に厳選した栄養材を配合した菌床を使用しています。栽培には豊富なミネラルを含むまろやかな富士山の伏流水を使用。栽培や収穫には女性スタッフが従事し、細部にまで配慮の行き届いた作業を心がけています。この製法と品質にこだわりを持ち、長谷川園ならではのきのこをお届けできるよう用途や販路の開拓にも取り組んでいます。

販売
場所

長谷川園
ネットショップ(自社サイト)

お問い合わせ先

長谷川園
〒411-0022 静岡県三島市川原ヶ谷131-1
TEL:055-975-8728
hello---hello@i.softbank.jp



認定ポイント

こだわりの菌床と富士山の伏流水を使用して栽培されたひらたけ。乳白色の上品なフォルムが特長の長谷川園の独自品種であり、シャキシャキとした食感でクセがなく風味豊かな食味が特長。



遠州灘天然ハモ

浜松の夏の食を彩る新名物、全国で最も早い「走りハモ」



概要・PRポイント

「遠州灘天然ハモ」は、浜松の夏を代表する食材として生まれました。美しい白身で、その味は淡白でありながら旨味のある高級食材です。海老仙では4月中旬から遠州灘沿岸で漁獲される新鮮なハモを、生簀^{いけす}で一晩寝かせ、骨切り機で加工し、最新のプロトン冷凍技術で冷凍しています。これにより鮮度を保ちつつ長期間の保管が可能となります。何より解凍時の鮮度低下を防げるため、ハモのおいしさを損なうことなく、様々なハモ料理にご活用いただけます。

<出荷時期>主に5月~9月

水産物

生産者プロフィール



株式会社 海老仙 代表取締役 加茂仙一郎氏



美味しいと好評のハモ蒲井

海老仙は、創業以来100年にわたり地元をはじめ全国のお客様にご最良をいただいております。浜名湖の車海老や天然鰻、魚介類、遠州灘のとらふぐやハモ、自社養殖場の浜名湖鰻や各地産鰻を取扱っています。何より鮮度を重視し、魚を一番美味しい状態に仕立てて提供します。また新鮮で美味しい魚介類を通じ、食の豊かさをお届けすると共に、地元へ貢献できるよう日々努力しています。

販売
場所

株式会社 海老仙

お問い合わせ先

株式会社 海老仙
〒431-0102 静岡県浜松市中央区雄踏町字布見8962-5
TEL:053-592-1115
ebisen@po2.across.or.jp



認定ポイント

全国で最も早い4月に、遠州灘で漁獲される「走り」の天然ハモ。独自の新鮮度処理と最新の凍結技術により、新鮮度での保存を実現。飲食店や宿泊施設と連携し、積極的な情報発信を展開している。



ホワイト富士山サーモン

輝く白い身は美味しさの証し、刺身でおいしい白いサーモン



概要・PRポイント

「サーモンの身は赤い」という常識を覆す、世界で唯一の存在—「刺し身で旨い、白い鱒」—それが「ホワイト富士山サーモン」です。川魚本来の美しさと上品な味わいで、クセがなく、さっぱりとした脂のりが楽しめます。きゅっとしまった瑞々しい身質は、お刺身に最適。また様々な調理方法により食感に変化を付けられるなど、多くの可能性を秘めた食材として注目を集めています。1年間手塩にかけて育てた300g前後の使い勝手の良いサイズでお届けしています。

<出荷時期>通年

生産者プロフィール



左から、場長 堀江寛幸氏、代表取締役 岩本いづみ氏
場長 岩本修平氏



富士山サーモンは、富士山のミネラルを豊富に含んだ湧き水を蓄えた養殖施設で、「ホワイト富士山サーモン」をはじめとする「富士山サーモン」を丹精込めて育てています。特に餌には細心の注意を払い、魚粉中心の給餌で旨味を引き出しています。また独自にコールドチェーンを確立。午前8時までの注文で当日出荷できる即応体制を整えています。

販売
場所

富士養鱒漁協、(株)大倉ウーオ

お問い合わせ先

富士山サーモン株式会社
〒419-0115 静岡県田方郡函南町新田125-1
TEL:055-970-3031
i.iwamoto@fujisansalmon.com



認定ポイント

富士山の湧き水で養殖された白身と甘さが特長のサーモン。ここでしか食べられない希少性が魅力。独自の基準による安全な生産体制と安定供給体制を実現している。



ふじのくに新商品セレクション

「ふじのくに新商品セレクション」は、静岡県産の農林水産物を使用し、商品化2年以内の加工品を対象にしたコンクールです(商品改良が2年以内に行われた商品であれば出品対象となります)。

静岡県産農林水産物の魅力を活かした新しい加工品を選定し、企業の新商品開発や商品改良に結びつけ、県産農林水産物の付加価値向上を図っています。

ふじのくに新商品
セレクションマーク

【食品】



【食品以外】



審査基準

項目	具体的な内容
商品としての魅力	商品コンセプト、商品の特長、味、使用感など、商品全体として魅力ある商品となっているか
販売戦略	ターゲット、販路、商品展開、内容量、価格等が明確か
販売量	県内外に販売するために必要な生産量が確保できているか
郷土色	商品を通して、地域の特徴的な県産農林水産物の魅力を効果的に発信できる、郷土色豊かな商品であるか
デザイン等	容器・包装の素材、デザインなどが、商品コンセプト等を反映している商品であるか
安全・安心の取組	安全に関する認証・認定機関の許認可を受けているか、また、製造工程や品質管理が適正に実施されている商品であるか
SDGsの達成に向けた取組	商品の原材料の生産及び調達、商品化の過程、商品の製造・販売、商品PRを行うに当たり、地域で連携した取組等SDGsの達成に向けた取組であるか

受賞状況

単位: 商品

区分	2010~ 2013累計	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	累計件数
最高金賞	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
金賞	51	11	10	13	20	14	13	11	8	10	10	171
受賞合計	55	12	11	14	21	15	14	12	9	11	11	185
出品数	298	64	81	68	94	86	73	81	108	85	77	1,115

※1社2品まで出品可能





最高金賞 受賞

100%恋蜜ジュース

柑橘の無限の可能性に挑戦、生産者だから作れたこの1本



内容量: 1,000ml / 小売価格: 1,620円(税込)
賞味(消費)期間: 製造から2年
保存方法: 常温 / 販売期間: 通年

概要・PRポイント

西ヶ谷蜜柑農園では、5年前からジュースづくりに挑戦し始めました。しかし失敗が続いたため、栽培からジュースの製造までの全てを見直すことで独自の栽培方法を確立し、特許を取得。そして西ヶ谷蜜柑農園ブランド「恋蜜みかん」が生まれました。その「恋蜜みかん」を完熟した状態で収穫し、外側の皮を剥いて果肉部分のみを搾汁。ひと手間かけることで苦み渋みのないみかん生産者だからこそ作れた超新鮮完熟ジュース「100%恋蜜ジュース」が誕生しました。すでに多くのファンがいる逸品です。ぜひとろけるような濃厚なジュースをお楽しみください。

事業者プロフィール



西ヶ谷蜜柑農園は、静岡市清水区庵原で3代続く農園です。家業としての農業を守る一方、新しい時代の農業にも果敢に挑戦しています。これからの農業は、従来手法に縛られない発想力やITの活用などの変革が必要です。「恋蜜みかん」、「100%恋蜜ジュース」もこうした思いから生まれました。今後はオリジナルブランドの強みを活かした販路開拓を進めるとともに、さらなる品質の向上と、次代を担う人材の育成に努めてまいります。



西ヶ谷蜜柑農園 西ヶ谷亮志・美穂子ご夫妻

受賞者の喜びの声

夫婦で就農し13年、「大切な人と心をつなぐ贈り物」をコンセプトに人と人が笑顔でつながれるようなみかん作りを目指してきました。栽培に苦戦し、販売の難しさに悔し涙した日々。そして挑戦した6次産業化の最初のみかんジュースは売れずに在庫の山でした。5年かけて改良し、ようやく自信をもって販売できる「100%恋蜜ジュース」が完成しました。今回このような素晴らしい賞をいただき、努力が報われ嬉し涙です。

販売場所

西ヶ谷蜜柑農園直売所、恋蜜みかんカフェ

お問い合わせ先

ヤマニ柑橘 西ヶ谷蜜柑農園
〒424-0817 静岡県静岡市清水区銀座9-21
TEL:080-8833-0106
nishigaya.mikan@gmail.com



受賞ポイント

みかんの木をジュース専用で育てるといふ今までにない発想が素晴らしい。丸ごとみかんを食べているような濃厚な味わい。パッケージのラベルがスマートなデザインで、洗練されている。



富士山麓謹製 ごちそうピクルス

食卓で手軽に美味しく味わえる7種のピクルスできました！



内容量：130g / 小売価格：864円(税込)・ミニトマトとナタデココのデザートピクルスのみ950円(税込) / 賞味(消費)期間：製造から6カ月
保存方法：常温 / 販売期間：通年

概要・PRポイント

「富士山麓謹製 ごちそうピクルス」は、色とりどりの旬の新鮮野菜を、7種類のピクルスに仕上げています。保存料を一切使わずヘルシーで、独自の風味付けが特長です。何より見た目が可愛く鮮やかで、その優れた味わいと美味しさは、食卓を華やかに演出します。素材の特性を最大限に引き出し、そのまま食べても、料理に添えてもからめても、使い方も多彩。旬の野菜にさらに大きな可能性をプラスしました。おしゃれでPOPな首下げタグやボトルデザインでも人気を集めています。

事業者プロフィール



かつまたファーム(株) 代表取締役 勝亦健太氏



①魚専用ごちそうピクルス②肉専用ごちそうピクルス③ミニトマトとナタデココのデザートピクルス④さつまいもとあずきのデザートピクルス⑤グリーントマトとオリーブのごちそうピクルス⑥大根とゆず梅かつおのごちそうピクルス⑦きゅうりと海老じゃこ昆布のごちそうピクルス

かつまたファームは、御殿場の冷涼な気候と豊かな土壌、そして清浄な湧水を活かして、四季折々の野菜を栽培し、市場にお届けしています。また野菜の過剰供給分を本品のような加工食品として独自に製品化し、食品ロスの抑制にも取り組んでいます。さらに異業種との協業や、子どもたちの食育への参加、SDGsへの取り組み、女性の活躍できる場の提供など、地元御殿場のお役に立てるよう取り組んでいます。

販売場所

自社直売所、JAふじ伊豆ファーマーズ御殿場、ほか取扱店多数

お問い合わせ先

かつまたファーム株式会社
〒412-0007 静岡県御殿場市永塚591
TEL:090-4182-0321
katsumatafarm@gmail.com



受賞ポイント

カラフルな野菜がたくさん詰まっていて、色彩が美しくパッケージとしても魅力的。旬を詰め込むコンセプトで、完成度が高い商品。



わさび蓮根味噌漬け

副食

地元への熱い思いを込めた静岡を代表する逸品



内容量：200g / 小売価格：1,750円(税込) / 賞味(消費)期間：製造から30日 / 保存方法：冷蔵
販売期間：通年



概要・PRポイント

徳川家康公も愛したと伝えられる“世界農業遺産—静岡水わさび”と、れんこんに味噌を加えて生まれた「わさび蓮根味噌漬け」。地元静岡の産学共同企画による連携から商品開発がスタートしました。参画企業や学校などのご協力と、静岡の老舗料亭「浮月楼」の藤村料理長の監修の元で、静岡の食材を使った静岡ならではの歴史を感じさせる深い味わいの製品に仕上がりました。ワンランク上の上品な味と香りで、ご贈答やお土産にも最適な逸品です。

事業者プロフィール



(株)季咲亭 代表取締役社長 小泉幸雄氏



季咲亭は、静岡市に拠点を置く漬物生産者です。「伝統と継承」そして「変革と進化」を理念とし、昔ながらの漬物の良さを守りながらも、見たことのない新しいアプローチで、あっと言わせるユニークな食品づくりを行っています。また異業種交流やSDGsに関わる製品づくりを進め、地元静岡への恩返しをするべく、当社ならではのアイデアと商品力で魅力ある食品づくりに努めています。

販売
場所

季咲亭ネットショップ(BASE)

お問い
合せ先

株式会社季咲亭
〒420-0816 静岡県静岡市葵区沓谷5丁目1-6
TEL:054-262-0267
y.koizumi@kisakutei.com



受賞ポイント

味噌のまろやかさや深みが食欲をそそり、水わさびの風味とれんこんの食感が美味しさを引き立てる。パッケージに品格がある。



焼津糍漬 3種6切セット

丸入自慢の漬け魚、素材の旨味を引き出す糍の力



内容量：100g×6切れ(本さわら生糍漬×2切、メカジキあいじろ漬×2切、銀ダラ熟成糍漬×2切) / 小売価格：4,320円(税込)
賞味(消費)期間：製造から3カ月 / 保存方法：冷凍 / 販売期間：通年

概要・PRポイント

古くから焼津で保存食として親しまれてきた漬け魚。【焼津港丸入商店】では、焼津の魚文化、そして糍文化に寄り添って、「生糍漬」「あいじろ漬(味噌)」「熟成粕漬」の三つの漬け床で丁寧に漬けた「焼津糍漬セット」を商品化しました。地元静岡に徹底してこだわり、ここ焼津でしか作れない繊細で奥ゆかしい旨味が広がる美味しさ、そしてどなたにもご満足いただける食べ応えをお届けしています。焼津ならではの自信のこの味、ぜひ一度ご賞味ください。

事業者プロフィール



(株)マルイリフードサプライ 課長 久保直也氏



マルイリフードサプライは日本屈指の焼津港で、大正14年から100年近く続く魚卸業の草分けです。鮪と魚を知り尽くした老舗ならではの目利きで選んだ素材と、こだわり抜いた製法から生まれる伝承の漬け魚。仕入れから冷凍保管、加工までを全て自社で完結させ、高い品質と鮮度、そして食の安全を両立しています。焼津ならではの味を追い求め、本商品をはじめ新しい味の開発、食文化の創造にも努めています。

販売
場所

焼津港丸入商店、
ネットショップ(自社サイト)

お問い
合せ先

焼津港丸入商店(株式会社マルイリフードサプライ)
〒421-0205 静岡県焼津市宗高1474-3
TEL:054-631-4031
mfs-kubo@gol.com



受賞ポイント

魚の身がほくほくしていて、まろやかで上品な深みのある味わいを楽しめる。
全国区のギフト商品に育つことを期待。



清水クラフトカレー

副食

「美味しい」で笑顔に！元気に！5つの味を食べ比べ！！



内容量：100g／小売価格：540円(税込)
賞味(消費)期間：製造から1年／保存方法：常温／販売期間：通年

概要・PRポイント

「清水エスパルストリームプラザにある『はとばキッチン』には、人気のカレーがある。このカレーに独自に開発した鰹節香りエキスと濃縮だしを加えることで、コクが出て後味も良いと大評判に！」これが、清水クラフトカレーの原点です。さらに【清水を「美味しい」で笑顔に！元気に！】の合言葉のもと、4店舗が加わり、個性溢れる5種類のカレーが誕生しました。レトルトパックで、ちょうど良い100gの食べ切りサイズ。いつでもどこでも手軽に召し上がっていただけます。味の虜になる人たちが増殖中です！

クラフトベースカレー、オマール海老カレー、ブルーチーズクリームカレー、桜海老とカルダモンのカレー、特製チャーシューたれカレー

事業者プロフィール



(有)西尾商店 代表取締役 西尾透雄氏



西尾商店は、だし一筋百有余年。駿河湾を望む蒲原の地で、だしにこだわり続け、厳選した原料と伝統の製法、そして食の安全を極めつつ、美味しいだしをお届けしています。またさらなる味の追求にも余念がなく、こうした努力の甲斐もあって、これまでに数多くの食に関わる賞を受賞。さらに、異業種や産学官の協業による商品開発に取り組むなど、だしの可能性を追求し続けています。

販売
場所

ネットショップ(自社サイト)、エスパルストリームプラザ、
コラボ店舗4店舗、ホテルルートイン清水インター、
駿府匠宿、KADODE OIGAWA

お問い
合せ先

有限会社西尾商店
〒421-3203 静岡県静岡市清水区蒲原4-15-37
TEL:054-388-2341
dashiya@nishiosyouten.com



受賞ポイント

地域の店舗がコラボした5種類のカレーは、選ぶ楽しさがあり、企画自体が興味深い。それぞれのカレーに特長があり、味を楽しめる商品。



芳醇和風だし 鰹だし塩

おむすび、汁物、サラダにも、お手軽万能調味料



概要・PRポイント

「芳醇和風だし 鰹だし塩」は、全国で唯一西伊豆町で製造している伝統保存食「潮かつお」と、手火山式焙乾法で製造・乾燥させた「本枯れ鰹節」に食塩等をバランスよく混ぜ合わせた調味料です。極めてシンプルながらも深い味わいと旨味、そして潮の香りをこの一袋に閉じ込めています。お出汁として、お塩としても、サッと振りかけるだけで鰹の風味が広がります。おすすめは「だし塩おむすび」。その他様々なお料理にご使用いただけるほか、本格的な風味をお手軽に楽しめる魅力的な調味料です。



内容量：35g / 小売価格：216円(税込) / 賞味(消費)期間：製造から1年
保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存 / 販売期間：通年

事業者プロフィール



(有)三角屋水産 専務取締役 山本治郎氏



三角屋水産は、1955年から西伊豆の水産業に携わり続けて約70年。西伊豆をこよなく愛し、この地ならではの水産加工品や水産食品、乾物類の製造販売を手掛け、多彩な商品をお届けしております。また地域の振興や未来に繋げる食育にも力を入れており、イベントなどにも積極的に参加。食を通じて西伊豆の素晴らしさを、全国に伝える役割を担っていければと思います日々活動しております。

販売
場所

フードストアあおき、しずてつストア、
田子重、マックスバリュほか

お問い
合せ先

有限会社三角屋水産
〒410-3514 静岡県賀茂郡西伊豆町仁科1190-2
TEL:0120-372-618
info@sankakuya-izu.co.jp



受賞ポイント

鰹のうま味がしっかり効いていて、用途が幅広く、食感に特長があり、日常的に楽しめる商品。まさに「じゅわっ」という味わいを感じることができる。手頃な価格で買い求めやすい。



みんなでちゃちゃちゃ

子どもがお茶を淹れる楽しさを育む“お茶育セット”



概要・PRポイント

子どもにお茶を淹れる楽しさや、美味しさを知ってもらいたい。そんな思いから本商品は生まれました。6種類の異なるお茶をお子様にも扱いやすいティーバッグに入れて、カフェインの出にくい水出して楽しんでいただけます。茶葉には厳選した静岡県産茶葉を使用。お茶のキャラクター化やパッケージに趣向を凝らすなど、お子様から大人までが楽しみながらお茶をお飲みいただける体験型の商品です。お茶どころ静岡ならではの新しいお茶の提案として注目をされています。

飲料

3ヶ入り／内容量:4.5g(ティーバッグ1.5g×3)／小売価格:540円(税込)
 6種各入り／内容量:17g(ティーバッグ1.5g×6、2g×2、ティーバッグ1g×2、スティック1g×2)／小売価格:1,620円(税込)
 賞味(消費)期間:製造から1年／保存方法:高温多湿を避け、冷暗所にて保存／販売期間:通年



事業者プロフィール



丸福製茶(株) 代表取締役 伊藤麻実氏



近年お茶離れが進むなか、丸福製茶ではお茶の素晴らしさを再認識していただく取組を進めています。本商品もお子様をターゲットにした新しい発想から生まれた、飲んで楽しむ画期的な商品。さらにお茶のスープ「ポチャージュ」や「ヨーグルトにかけのお茶」など、数多くのオリジナル商品を展開。新たな消費層の開拓を進めるとともに、今後も真摯なお茶づくりとユニークなアイデアで、お茶の普及に努めてまいります。

販売
場所

ネットショップ(自社サイト)、三保原屋LOFT店、駿府匠宿、しずおかマルシェ上り店ほか

お問い合わせ先

丸福製茶株式会社
〒420-0006 静岡県静岡市葵区若松町25
TEL:054-271-2011
marufuku@e-ocha.co.jp



受賞ポイント

子ども用の教材として面白い商品。子ども達にお茶の楽しみを伝える「お茶育」の発想が素晴らしい。ネーミングもユニークで覚えやすく、イラストがかわいい。



清水の檸檬紅茶

清水産紅茶とレモンが出逢って、レモンティーができました



内容量:380g/本(1ケース24本入り)/小売価格:3,200円(税込)※ケース価格
賞味(消費)期間:製造から1年/保存方法:常温/販売期間:通年

概要・PRポイント

本格的なレモンティーをボトル缶で手軽に味わえる「清水の檸檬紅茶」。100%清水産の紅茶とレモンを使用した、どこか懐かしいやさしい甘みと爽やかな香りが楽しめるレモンティーです。リフレッシュタイムにぜひお召し上がりください!また、お子様にも飲みやすく仕上げてあるので、年間を通して様々なシーンでお飲みいただけます。静岡らしさを表現したかわいいボトルデザインも人気で、ちょっとした静岡土産にも最適です!

事業者プロフィール



清水農業協同組合 代表理事組合長 石切山誠氏



JAしみずは、静岡市清水区内を営業エリアとする農業協同組合です。「農協があつて良かった」と言われる農協を確立し「地域から愛され、組合員とともに歩む農協の樹立」を理念としており、変化する市場を見据えて、生産者と消費者にメリットのある農産品や各種商品の開発・提供に取り組んでいます。今回誕生した「清水の檸檬紅茶」も、地元の紅茶とレモンそれぞれの生産者とJAしみずがタッグを組んで生まれた新商品です。

販売
場所

JAしみず 四季菜Gelato&Caféきらり
住所: 〒424-0052
静岡県静岡市清水区北脇250-1
TEL: 0120-322-064(代表)



お問い
合せ先

清水農業協同組合
〒424-0114 静岡県静岡市清水区庵原町3313-1
TEL: 054-365-1600
kirari@shimizu.ja-shizuoka.or.jp



受賞ポイント

開封したときにふっと漂うレモンの香りが疲れを癒やしてくれる。和紅茶と静岡市清水区で生産されるレモンの風味のバランスがよい。缶のデザインも親しみが持て、手に取りやすい商品。



富士の湧水 豆乳ふらん

富士山の湧き水から生まれた、豆乳の和スイーツ



内容量:100g / 小売価格:418円(税込) / 賞味(消費)期間:製造から21日
保存方法:要冷蔵10℃以下で保存 / 販売期間:通年

概要・PRポイント

「富士の湧水 豆乳ふらん」は、富士山の湧き水と100%国産大豆から生まれた、豆乳のプリンです。富士宮市の老舗豆腐店こだわりの豆腐と豆乳を使い、滑らかでとろりとした口当たり仕上げています。純粹という意味のフランス語「franc」とスペインのプリン「flan」に掛けて、純粹な豆乳のスイーツという意味で、「豆乳ふらん」と名付けられました。蜜をかける前にまずは一口そのまま、濃厚な豆乳の風味をお楽しみください。

菓子類

事業者プロフィール



富士の菓子処 藤太郎 製造部長 後藤健氏



富士の菓子処 藤太郎は、富士山本宮浅間大社の門前菓子屋として、昭和7年富士宮市に開業しました。富士宮市は、世界文化遺産である富士山を有し、日本一標高差のあるまちです。自然豊かで、湧き水を始めた四季折々の食の恵みに溢れています。富士山麓の旬の恵みを活かした菓子作りをモットーに、職人の手作りによるお菓子を全国の皆様にお届けしています。

販売
場所

藤太郎 本店、藤太郎 城北店、藤太郎 西駅前店、
ネットショップ(楽天市場)ほか

お問い
合せ先

富士の菓子処 藤太郎
〒418-0066 静岡県富士宮市大宮町8-3
TEL:0544-26-4118
sweets-totaro@ab.thn.ne.jp



受賞ポイント

同じ市内の老舗豆腐店と菓子店がコラボし、富士山の恵みを受けた豆腐と牛乳を使用した、富士山麓ならではのスイーツ。優しい味わいで誰からも好まれる商品。



Honeyboy11 お茶の花の蜂蜜

お茶どころ、牧之原市ならではの「お茶の花の蜂蜜」



内容量: 120g / 小売価格: 2,000円(税込) / 賞味(消費)期間: 製造から2年
保存方法: 常温 / 販売期間: 通年

概要・PRポイント

地元の養蜂家が手がけた全国的に見ても珍しいお茶の木の花の蜂蜜です。品名にある11は蜜源が少ない11月前後の時期に採蜜されたことを表しており、長期間一つの場所で飼育することでのびのびとストレスなく育ったミツバチだからこそできた特別仕立ての逸品です。爽やかな甘みと晩秋の茶畑に漂うお茶の花の香り、ほのかな渋みがお口に広がる、不思議なほどお茶を感じさせる100%牧之原産の蜂蜜です。ぜひ一度味わってみてください。

その他食品

事業者プロフィール



河村養蜂場 代表 河村充氏



河村養蜂場は、祖父から3代続く養蜂場です。「一人でも多くの方に牧之原産の蜂蜜の美味しさを知ってもらいたい」という思いから、養蜂に取り組んでいます。河村養蜂場では、良質な蜂蜜が採れる「定置養蜂」を採用し、四季を通じて様々な花が咲く牧之原の豊かな山里で元気に育ったミツバチから採蜜しています。令和元年に最高金賞を受賞した「月替わり3種の蜂蜜」に今回新たなテイストを加え、季節を楽しむ蜂蜜をお届けします。

販売
場所

KADODE OOIGAWA、
JAハイナンほうせん館ほか

お問い合わせ先

河村養蜂場
〒421-0523 静岡県牧之原市波津1651-1
TEL: 090-4448-6348
thanksbee@honey-boy.com



受賞ポイント

お茶の木の花の蜂蜜という点が新鮮で希少性のある商品。茶処牧之原地域の特性を活かした独自性の高い商品。



ブルーベリーとクルミの蜂蜜漬け/レモンとナッツの蜂蜜漬け

ミツバチ農園からの贈り物、自然の恵みの蜂蜜漬け



概要・PRポイント

ミツバチ農園で収穫したブルーベリーとレモンを、香り、鮮度、美味しさを閉じこめるためにフリーズドライにし、クルミやナッツを組み合わせ、こだわりの自家製蜂蜜に漬け込んで、2種類の自然の恵みの蜂蜜漬けが生まれました。カラカラに乾燥した果実に蜂蜜がたっぷりしみ込んで、お口の中一杯においしさのハーモニーが広がります。また美味しさとフルーティーな香りはもちろん、キラキラ輝く綺麗な見た目から贈答品としても喜ばれています。ティータイムに、紅茶と一緒にいかがですか？

ブルーベリーとクルミの蜂蜜漬け／内容量：大160g・小50g
 レモンとナッツの蜂蜜漬け／内容量：大170g・小50g
 小売価格：大1,620円・小540円(各税込)
 賞味(消費)期間：製造から8カ月／保存方法：常温／
 販売期間：通年



その他食品

事業者プロフィール



伊豆下田高橋養蜂 代表 高橋鉄兵氏



ミツバチに魅せられ、15年前に伊豆下田に移住し、耕作放棄地の再生を手始めに、ミツバチが健やかに育つ環境づくりから養蜂をはじめました。同時にミツバチの受粉の恩恵で実を結ぶ様々な果樹も栽培。自社産の原料を用いて、採蜜から果実の収穫、瓶詰、ラベル貼りまでをすべて手作業で行い、一本一本ミツバチと自然への感謝の気持ちを込めて手造りでお届けしています。

販売
場所

NewDaysミニ伊東1号、下田時計台フロント、
豆州やまきち下田店

お問い合わせ先

伊豆下田高橋養蜂
〒413-0705 静岡県下田市箕作787-1
TEL:0558-28-0225
daru1818@yahoo.co.jp



受賞ポイント

たっぷりフルーツやナッツが入っていて視覚的にも楽しい。商品自体の魅力と、ミツバチの受粉で育った果実を使うという、ストーリーに個性がある。

食べる、飲む、贈る。こだわりぎゅっと。 静岡を語る産品が集まる場所。



バイ・シズオカ オンラインカタログ

農産物や生鮮食材から
飲料・加工品まで、
静岡県の食に関する情報を
集めたサイトです。
静岡県の食の魅力を存分に
お楽しみください。

こんな方にご利用いただけます。

【県内食品関連事業者の方】



事業者登録(無料)を行っていただくと、商品情報を掲載することができます。通販サイトのPRや、バイヤー企業様との取引の窓口としてご利用いただけます。

【バイヤーの方】



バイヤー会員登録(無料)を行っていただくと、各商品の取引情報を閲覧することができます。新商品発掘にご活用ください。

【一般消費者の方】



各商品ページに設置している通販サイトへのリンクから、商品をご購入いただけます。ご自宅で静岡県の食の魅力を堪能ください。

オンラインカタログは、
「キーワード検索」、もしくは
「二次元コード」でご覧いただけます。

バイ・シズオカオンラインカタログ

検索



<https://buyshizuoka-catalog.com/>



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

TEL:054-221-3713 Mail:marke@pref.shizuoka.lg.jp まで

認証概要

対象者	県内の生産者（農林水産物を生産する個人、法人又は組織） 県内の飲食店（飲食業に属する事業者であり、その店舗内で飲食することを目的とする飲食店）
審査項目	（生産者）生態、社会、文化、経済、説明責任 （飲食店）地産地消、こだわり食材、環境配慮、ユニバーサルデザイン対応、地域貢献活動
認証期間	約3年間
認証区分	ゴールド、シルバー、ブロンズの3区分で認証
制度の概要等	制度の実施要綱、概要説明及び申請時に利用するシステムリンクはこちら (https://fujinokuni.shokunomiyako-shizuoka.pref.shizuoka.jp/topics/1577)



特徴

- ・オンラインでの認証手続きができます。
- ・認証された生産者と飲食店間で、取引につながる直接連絡ができます。
- ・消費者が認証取得者の取組内容を確認することができます。

お問い合わせ先

（生産者）静岡県経済産業部農業局食と農の振興課
ふじのくにSDGs生産者認証制度担当者 宛て
電話番号 054-221-2626
電子メール: chiikinou@pref.shizuoka.lg.jp

（飲食店）静岡県経済産業部産業革新局マーケティング課
ふじのくにSDGs飲食店認証制度担当者 宛て
電話番号 054-221-3713
電子メール: marke@pref.shizuoka.lg.jp

全国初!食と農のSDGs

ふじのくに

SDGs

認証制度

SDGs達成に向けて取り組む飲食店、生産者募集

ふじのくに
SDGs
認証制度
とは?

食と農が連携したSDGs達成の取組拡大を推進するため、
「生産者」と「飲食店」による社会貢献を
「見える化」する認証制度です。

静岡県