

野沢製菓の大あんまき

取寄可
TEL

こし餡 450円 白餡・いちご餡 各500円

すつきりとした甘さが
クセになる、巨大あんまき

甘さ控えめの餡をふっくらと
焼き上げた皮で巻いた、昔な
がらの手作りあんまき。驚くべ
きは縦18cm、横8cmという大
きさ。すつきりとした重みがあ
り、食べ応えは十分。奥山半
僧坊(方広寺)の門前通りにあ
り、参拝帰りのお土産としても
長年愛されている。

野沢製菓

浜松市北区引佐町奥山1567-1
☎053-543-0066
営/8:00~17:00 休/水曜

コムギコキッチンの ダイダラボッチぷりん

取寄可
Web

660円(1個)

子どもの夢を叶える
手のひら大の巨大プリン

パティスリー・コムギコキッチン

浜松市西区志都呂2-20-8
☎053-440-7580
営/10:00~19:00
休/水曜
<http://komugiko-kitchen.jp/>
<http://omotenashi-gift.jp/yaramaika>

子どものころ、誰もが夢見たであ
うでっかいプリンがついに実現。
幼少期の理想を求め、味わいは昔
ながらの卵たっぷり濃厚仕上げ。
ハーブを餌に育てた自然派の「浜
名湖たまご」と良質な牛乳、北海道
産の生クリームを素材に使ったナ
チュラル&ヘルシーなプリンだ。

ビアン正明堂の うなぎいも生クリーム大福

取寄可
Web

1,733円(8個入)

うなぎの骨や頭を肥料にして育てたさ
つまいも“うなぎいも”の甘さが生きた、
ユニークな生クリーム大福。竹炭を練り
込んだもちもちの皮にホワイトチョコ
レートで顔を描き、うなぎいものキャラ
クターを表現した。一度見たら忘れられ
ないビジュアルが評判となっている。

みんなをニコリ笑顔に！
インパクト大の新スイーツ

ビアン正明堂 しょうめいどう

浜松市浜北区於呂2568-1
☎053-588-7650
営/8:30~18:30
休/月曜、第3火曜
<http://bien-shoumeidou.com/>

三ヶ日製菓の まるごとみかん大福

取寄可
TEL

250円(1個)

三ヶ日みかんを丸ごとひとつ
衝撃的な見た目とやさしい口どけ

蜜漬けしたみかんを丸ごと一個
使い、白いこし餡で包んだ上から
お餅にくるんだみかん大福。控え
めな甘さとなめらかなお餅の口
どけが優しい味わい。お取り寄
せの際には冷凍保存して発送さ
れるので、解凍してひんやりとし
た食感を楽しむことができる。

三ヶ日製菓

浜松市北区三ヶ日町三ヶ日745
☎053-524-0018
営/8:00~19:00 休/月曜
<http://mikkabi-seika.com/>

梶形のすっぽん生キャラメル「舞」

取寄可
Web

950円(50g)

浜名湖畔で養殖される、最高級
すっぽんのエキスが凝縮した
生キャラメル。コクがあり、なめ
らかな口どけが楽しめる。良質
なコラーゲンやビタミンが詰め
込まれており、美容効果も！
すっぽんを知り尽くした老舗日
本料理店だからこそ実現でき
た、珠玉の逸品。

老舗料亭のすっぽんスープを
凝縮した、ご褒美スイーツ

日本料理 浜松 梶形

ますがた
浜松市中区肴町316-40
☎053-452-0498
営/11:30~14:00(要予約)
17:00~23:00(L.O.22:30)
休/日曜 <http://www.masugata.jp/>

JAみっかびの氷美柑

取寄可
Web

3,086円(6個入)

夏でも楽しめる冬の味覚
体にやさしい自然派スイーツ

こおりみかん

全国的に有名な“三ヶ日みか
ん”を、特殊な技術を用いて新
鮮なまま瞬間冷凍。甘みが閉じ
込められた冷凍みかんは、シャ
リシャリとした食感が心地良
く、自然派スイーツとして女性
ウケは抜群だ。おすすめの解凍
時間は20~30分。待っている
時間もワクワクする時間だ。

JAみっかび

浜松市北区三ヶ日町三ヶ日885
☎0120-055614
<http://www.ja-shizuoka.or.jp/mikkabi/>

なかやす牧場の おっぱいアイス

取寄可
Web

塩ミルク・抹茶・いちご 各270円(各80ml)

濃厚なのに後味はさっぱり
しぼりたて自家乳100%のアイス

飼料にこだわり大切に育てられ
た牧場牛のフレッシュ牛乳のみ
を使った、安心安全なアイス。
牛乳そのものの風味を感じられ
る「塩ミルク」のほか、地元農家
から仕入れた野菜や果物を使
った季節限定アイスなど、常
時約30種類がラインアップ。
じっくりと味わいたい。

なかやす牧場 手づくりアイス工房

浜松市浜北区寺島823
☎053-587-3473
営/11:00~17:00 休/月曜
<http://www.nakayasubokujo.com/>

入河屋の うなぎの浜名湖せんべい

取寄可
Web

888円(80g)

イメージはうなぎの白焼き
軽い食感が楽しい
お米のせんべい

うなぎの頭を肥料にした浜松の
特別栽培米「うなぎ米」や、コラ
ゲンが豊富なうなぎのパウダー
を配合したせんべい。「サクッ、モ
チッ」の異なる食感と、白たまり
のまるやかで上品な塩加減が絶
妙で、何枚でも食べたくなる。創
業明治18年の老舗が打ち出す、
新感覚せんべい。

入河屋 三ヶ日本店

浜松市北区三ヶ日町下尾奈83-1
☎053-525-0902
営/8:00~19:30
休/無休
<http://www.irikawayaco.jp/>

味わい深い和の逸品から、夏を楽しむひんやりスイーツまで、
食通をうならせる手みやげグルメをご紹介。贈って喜ばれる、
贈られてうれしい、幸せを運ぶ一品ばかり！

浜松手みやげセレクション

河守食品の浜名湖焼き

取寄可
TEL

1,188円 海老2枚入り×4袋、かに2枚入り×4袋、こま2枚入り×4袋。

風味豊かな海の幸を
たっぷり閉じ込めて贈り物に

生海老をふんだんに使用した風味豊かな浜名湖焼きは、販売から20数年、変わらない味が支持されている。ソフトな口当たりと海老の風味、適度な塩気は一度食べたら癖になる味わい。

河守食品

浜松市中区西浅田1-10-8

☎053-442-1200

営/9:00~18:00 休/不定休

<http://kawamorishokuhin.hp.gogo.jp/pc/>

巖邑堂の 三ヶ日みかんゼリー

取寄可
Web

432円(1個)

みかんの味をそのままに
ひんやりゼリーに閉じ込める

明治時代から続く浜松の老舗和菓子店が、三ヶ日みかん青島種のみを使用して作る涼しげな果物ゼリー。砂糖をほとんど使わず、濃厚なみかんの味を存分に楽しむことができる。ゼラチンではなく寒天を使ったゼリー作りは和菓子屋ならではのこだわり。

巖邑堂 がんゆうどう

浜松市中区伝馬町62

☎053-452-8686

営/9:00~18:00 休/水曜

<http://www.ganyuudou.com/>

ふんわり香るバタークリームは
地元で愛される伝統の味

山田屋製菓舗の クリームどら焼き 湖郷

取寄可
TEL

93円(1個)

大正14年の創業以来、4代続く老舗和菓子店。2代目である、現店主の祖父が約40年前に作り上げたのが「クリームどら焼き湖郷」。以来、味を変えずに現在まで伝わる。軽い口当たりのバタークリームとミルク風味のしっとりとした生地が相性抜群で、やみつきになる味。

山田屋製菓舗

浜松市西区入野町9140-1

☎053-447-1137

営/8:00~20:00 休/水曜



農業を一切使用せず、有機質肥料のみで栽培している春野町砂川・和泉平地区の茶畑。

うの茶園

☎053-986-0528

浜松市天竜区春野町砂川44

<http://unocha.choitoippuku.com/>

取寄可
Web

煎茶 春野 山のお茶 (100g 800円)

長い冬の間蓄えた栄養が詰まっている、5月の新茶(一番茶)のみを使用した贅沢な煎茶。うまみと香り、程よい渋みが味わえる逸品。集落の農家で構成する、マルセン砂川共同製茶組合で作った「みんなのお茶」。



うの茶園オリジナル ウーノン茶

お茶の葉を日光に当て、微妙な発酵具合を確かめながら丁寧に作られた希少な国産ウーノン茶。冷まして飲めば、爽やかな香りと甘みをダイレクトに感じられる。販売は夏以降の予定。

天竜区の西部・春野町には、約40戸の農家が丸となり、有機無農薬のお茶作りに取り組んでいる珍しい集落がある。標高4000mの冷涼な気候の中、皆で有機茶を育て、収穫し、共同の茶工場に運び込む。お茶農家同士で支えあひながら、高品質の春野茶を生産している。やさしく爽やかな香り、濃厚なうまみ、山のお茶ならではの適度な渋みが特徴の春野茶。最後の一滴まで飲み干したくなるはずだ。

自然の豊かさに感動し、2009年に春野町へ移住。お茶農家ははじめた宇野さん一家。山間地の農業・山間地の暮らしを継承するため、日々奮闘中。



春野茶

山間地で生産される高級品質のお茶