

しずおか食セレクション

SHIZUOKA Food Selection

認定商品

2025年03月06日時点

静岡県

野菜



健太トマト

（7～12月）
御殿場市

県内での栽培が難しいとされる大玉品種の夏秋トマト。富士山の裾野にある御殿場の冷涼な気候を活かし、土耕栽培しており、旨味、甘さと香りが際立つトマト。酸味と旨味が味わえる「夏味」、濃厚で芳醇な「秋味」、緻密な食感と凝縮感が特長の「冬味」と、味の移ろいを楽しむことができます。

＜問合せ先＞
かつまたファーム株式会社
TEL： 090-4182-0321



夢咲トマト「大玉トマト」

（10～6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　農業振興部　営農販売課
TEL： 0537-73-5550



高糖度トマト「アメーラ」

（通年）
浜松市||焼津市||藤枝市||富士宮市||小山町||沼津市

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



ミシマガチトマト

（６月下旬～８月、１２月下旬～３月）
三島市

糖度が高く、酸味と甘みのバランスが良い濃厚な味わいが特長。AOIプロジェクトで開発された栽培技術によって生産しており、仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する機能があるとされるGABAを、慣行栽培トマトと比較して約2倍含んでいる機能性表示食品です。
＜問合せ先＞
富士伊豆農業協同組合
TEL： 055-971-8208



三島の味力トマト

（12～7月）
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＞
富士伊豆農業協同組合　三島函南営農経済センター
TEL： 055-971-8208



レッドオーレ

（9月上旬～6月下旬）
静岡市

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＞
清水農業協同組合　三保営農拠点
TEL： 054-334-6107



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言われ、味も濃く、甘くて大好評です。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



高糖度ミニトマト「アメーラルビンズ」

（通年）
浜松市||焼津市||藤枝市||富士宮市||小山町||沼津市

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



伊豆の国ミニトマト

（10月～7月）
伊豆の国市

赤色が濃くツヤのある果色で、きれいな丸いカタチが特徴。厳しい品質管理と割れや傷、着色などの外観や重量などに細かな基準を定め出荷。糖度が高く甘みがあり、均一で高品質、安全・安心な食材です。

＜問合せ先＞
富士伊豆農業協同組合　韮山営農経済センター
TEL： 055-949-0055



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



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、甘くみずみずしく、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： 055-973-2732



杉正農園の極みすてーきなす

（6月下旬～10 月下旬）
三島市

光沢のある丸ナスで、果重が通常の2.5倍もあります。杉正農園が独自に考案した栽培法と厳格な品質管理、三島の気候風土により、ステーキで食すと、コクと甘みが溢れ、まるで肉を食べているような極上の美味しさです。

＜問合せ先＞
杉正農園
TEL： 055-973-2732



折戸なす

（5～12月）
静岡市

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しにくいのが特長。

＜問合せ先＞
清水農業協同組合
三保営農拠点
TEL： 054-334-6107



和ぷりか

（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、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＞
有限会社丸新柴本製茶
TEL： 0548-22-7770



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・CO2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



砂糖えんどう

（11～5月）
浜松市||湖西市

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、豆が大きいため食べ応えがある。全国でも希少な品種。

＜問合せ先＞
JA静岡経済連西部支所　みかん園芸課
TEL： 0538-43-8512



伊豆きぬさやえんどう

（9～5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＞
富士伊豆農業協同組合　東伊豆営農経済センター
TEL： 0558-23-6009



オレ達のえだ豆

（6月上旬～8月中旬）
静岡市

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
TEL： 054-206-1203



フジエス枝豆「駒豆」「㐂」「手もぎ雅」

（通年）
静岡市

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 南部営農センター
TEL： 054-334-1205



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＞
富士伊豆農業協同組合　富士宮営農経済センター
TEL： 0544-58-7182



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＞
富士伊豆農業協同組合　富士宮営農経済センター
TEL： 0544-58-7182

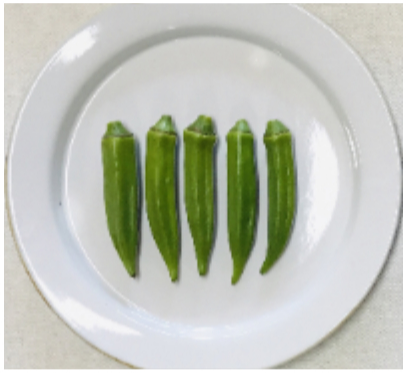


しみずの銀杏

（9月上旬～12月下旬）
静岡市

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： 0543-67-6111



しあわせ野菜畑の有機オクラ

（7～11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



娃々菜

（12月上旬～1月中旬）
静岡市

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
TEL： 054-206-1203



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　営農事業部　園芸課
TEL： 0538-36-7251



メキャベツ

（11～3月）
菊川市

遠州の冬季温暖で乾燥した気候は、メキャベツの成育に適しており、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　農業振興部　農業振興課
TEL： 0537-73-5550



すい～とれたす（レタス）

（11月上旬～5月上旬）
静岡市

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
TEL： 054-206-1203



うまレタ。

（通年）
静岡市

「うまレタ。」は、豊富な日照量のもと、若採りによる高鮮度が特徴の静岡生まれのレタス。「うまレタ。」の「うま」は、「旨い」「美味しい」のうま。「うまレタ」で「産まれたて」の意味も。

＜問合せ先＞
JA静岡経済連　みかん園芸部　野菜花卉課
TEL： 054-284-9714



杉正農園の甘とろ葱

（11月中下旬～3月中旬）
三島市

杉正農園の甘とろ葱は、高級品種「なべちゃん葱」にこだわり栽培しています。その味は、加熱した状態で糖度13.8度、さらに食感や香りがしっかりと残り、煮崩れしにくいなど、和洋中華どんな料理にもぴったりです。

＜問合せ先＞
杉正農園
TEL： 055-973-2732



おやさいのねぎ

（通年）
牧之原市

濃い緑色と、食味が強く、柔らかさが特長の青ネギ。静岡ならではの標高差や気温差のある地域特性を活かし、独自の栽培技術と、東・中・西3エリアでのリレー方式により通年で安定した品質と出荷量を確保しています。

＜問合せ先＞
株式会社おやさい
TEL： 0548-28-6005



京丸姫ねぎ

（通年）
浜松市

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



とぴあの葉ねぎ（小葱）

（通年）
浜松市

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
営農販売課
TEL： 053-476-3136



いわたしろねぎ

（12～4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　営農事業部　園芸課
TEL： 0538-36-7018



サラダオニオン

（1～2月）
浜松市

「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＞
とぴあ浜松農業協同組合　営農販売部　営農販売課
TEL： 053-476-3136



新たまねぎ　はるたま

（1～4月）
浜松市

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＞
JA静岡経済連西部支所　みかん園芸課
TEL： 0538-43-8512



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。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



とぴあの青梗菜

（通年）
浜松市

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＞
とぴあ浜松農業協同組合
営農販売課
TEL： 053-476-3136



京丸ミニちんげん

（通年）
浜松市

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



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
営農事業部　園芸課
TEL： 0538-36-7018



伊豆太陽野ぶき

（3～5、１０～12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＞
富士伊豆農業協同組合　南伊豆営農経済センター
TEL： 0558-23-6009



京丸姫みつば

（通年）
浜松市

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。柔らかなので食べやすく、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



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」を塩漬けして作る伝統食。シャキシャキとした食感と水かけ菜が持つ苦味に適度な塩味がご飯に合う。

＜問合せ先＞
富士伊豆農業協同組合　御殿場営農経済センター
TEL： 0550-84-4830



はままつ洋菜セルリー

（11月中旬～5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＞
JA静岡経済連西部支所　みかん園芸課
TEL： 0538-43-8512



富士山はな野菜

（10月～6月）
沼津市

カリフラワーを品種改良した“カリフローレ”で、茎の長いスティック状の野菜です。白い花のブーケのように愛らしく、つぼみの白さが特長です。サクッとした食感とあっさりした味わいでどなたでも召し上がっていただけます。

＜問合せ先＞
沼津中央青果株式会社
TEL： 055-915-2323



しあわせ野菜畑の有機スティックブロッコリー

（11～3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



はままつ洋菜パセリ

（10月上旬～6下旬）
浜松市||湖西市

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ろどりに。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＞
JA静岡経済連西部支所　みかん園芸課
TEL： 0538-43-8512



癒しのプチヴェール

（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＞
富士伊豆農業協同組合　あしたか山麓営農経済センター
TEL： 055-967-8217



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＞
富士伊豆農業協同組合 三島函南営農経済センター
TEL： 055-971-8208



リッチリーフ

（通年）
浜松市

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



浜名湖クレソン

（通年）
浜松市

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



空心菜（エンツァイ）

（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　営農事業部　園芸課
TEL：0538-36-7018



ソフトケール GABA

（通年）
磐田市

血圧を下げる作用や、ストレス緩和に効果がある「γ-アミノ酸=GABA」を多く含む緑黄色野菜。「食べやすいケール」をコンセプトに、有機肥料による特別手法で栽培し、苦みがなく柔らかい、生でも美味しい味わいです。

＜問合せ先＞
株式会社増田採種場
TEL：0538-35-8822



温室野菜sano やわらかバジル

（通年）
袋井市

太陽光をいっぱいに取り込み、風雨の影響をほとんど受けない「ガラス温室」で栽培された大きく柔らかな葉の美味しいバジル。化学農薬不使用栽培と有機肥料栽培により、安心してお召し上がりいただけるブランド野菜です。

＜問合せ先＞
温室野菜sano
TEL：090－2578－9628



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　営農事業部　園芸課
TEL：0538-36-7018



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＞
富士伊豆農業協同組合 三島函南営農経済センター
TEL：055-971-8208



ハニーキャロット

（4～5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 農業振興部　営農指導課
TEL：0537-73-5550



三島馬鈴薯

（6月上旬～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＞
富士伊豆農業協同組合 三島函南営農経済センター
TEL：055-971-8208



三方原馬鈴薯

（5月中旬～7月）
浜松市

男爵の新物は三方原から提供。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良い外観や、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＞
JA静岡経済連西部支所　みかん園芸課
TEL：0538-43-8512



うなぎいも

（10～3月）
浜松市

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：053-443-8352



大中寺芋

（11～2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＞
富士伊豆農業協同組合 あしたか山麓営農経済センター
TEL：055-967-8217



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　営農事業部　園芸課
TEL：0538-36-7018



石川小芋

（8～12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
農業振興部　営農指導課
TEL：0537-73-5550



ほんやま自然薯

（10～2月）
静岡市

県で選抜した「農試60号」と特許取得の栽培方法で生産。掘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 藁科営農経済センター
TEL：054-279-0772



牧之原自然薯

（11～2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



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
TEL：0537-23-1131



わさび

（通年）
伊豆市

静岡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＞
静岡県山葵組合連合会
TEL：0558-85-2511



ヤマツ葉しょうが

（6月下旬～9月上旬）
三島市

約40年前より塚原新田地区（通称：ヤマツ）で栽培される地域ブランド品。箱根西麓地域の肥沃な土壌で育ち、マイルドな辛味と鼻を抜ける爽やかな香りが魅力。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。

＜問合せ先＞
富士伊豆農業協同組合
三島函南地区営農販売課
TEL：055-971-8208



久能葉しょうが

（3～7月）
静岡市

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て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＞
静岡市静岡市農業協同組合　南部営農経済センター
TEL：054-237-5580



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＞
富士伊豆農業協同組合 修善寺営農経済センター
TEL：0558-72-4461



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



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



長谷川園のプルーロット

（通年）
三島市

突然変異から生まれた長谷川園にしかないオリジナル品種のひらたけ。乳白色の見た目と、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で、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。

<問合せ先>
長谷川園
TEL： 055-975-8728



ホホホタケ

（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



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>
富士伊豆農業協同組合 芝川支店
TEL： 0544-65-0900



富士山のふところ育ち干し芋

（12 月～3 月）
御殿場市

サツマイモづくりに最適な富士山の火山灰土壌で育った紅はるかのみを使用した半生タイプの干し芋。紅はるかは収穫後に熟成させ、甘さを最大限引き出してから加工します。富士山からの冷たく乾燥した風「富士おろし」の下でじっくりと天日干しした干し芋は、黄金色で柔らかい食感になります。

<問合せ先>
富士伊豆農業協同組合 御殿場地区販売課
TEL： 0550-84-4830



おいもやの干し芋

（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>
株式会社平松商店
TEL： 053-748-4738

果物



栄久ぽんかん

（1月中旬～
2月下旬）
松崎町

1934年頃、三余農園の二代目　土屋栄久により広められ、伊豆松崎のごく一部の農家にしか栽培継承されていない希少種果実の背が高く、酸味・香り・甘みのバランスがとても良く、しっかりした果肉と濃厚な味が特長。

<問合せ先>
丸高農園
TEL： 0558-36-4266



伊豆太陽ニューサマーオレンジ

（4～7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>
富士伊豆農業協同組合 東伊豆営農経済センター
TEL： 0558-23-6009



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>
富士伊豆農業協同組合 東伊豆営農経済センター
TEL： 0558-23-6009



伊豆太陽ハウスみかん

（5～9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>
富士伊豆農業協同組合 東伊豆営農経済センター
TEL： 0558-23-6009



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、ジュー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>
富士伊豆農業協同組合 東伊豆営農経済センター
TEL： 0558-23-6000



寿太郎プレミアムゴールド

（3月中下旬）
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>
富士伊豆農業協同組合 西浦みかん営農経済センター
TEL： 055-942-2068



スルガエレガント

（3月上旬～4月中旬）
静岡市

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
営農経済部　営農課
TEL： 054-288-8440



こん太

（1月下旬～6月中旬）
静岡市

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>
清水農業協同組合
TEL： 054-367-3238



はるみ

（2月上旬～3月中旬）
静岡市

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、さくさくした食感が特長。

<問合せ先>
清水農業協同組合
TEL： 054-367-3238



川根本町ゆず

（11～3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



とぴあみかん（青島）

（12月下旬～3月中旬）
浜松市

全国有数の日照時間を誇る浜名湖周辺で中玉果で糖度の高い品種を中心に栽培し、甘みが強く濃厚な味わいが特長。骨の健康維持に役立つとされる「β-クリプトキサンチン」を含む機能性表示食品。土壌水分の調整や、温湿度を保った空間で貯蔵してから出荷する等、品質の安定に努めています。

<問合せ先>
とぴあ浜松農業協同組合　果樹販売センター
TEL： 053-527-0777



ミカエース

（11月中旬～2月中旬）
浜松市

全国屈指のみかん産地で生産された、三ヶ日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>
三ヶ日町農業協同組合　柑橘委託販売センター
TEL： 053-525-1016



本貯蔵青島誉れ

（3～4月上旬）
浜松市

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>
三ヶ日町農業協同組合　柑橘委託販売センター
TEL： 053-525-1016



三ケ日みかん（青島温州）

（12月中旬～4月上旬）
浜松市

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>
三ヶ日町農業協同組合　柑橘課
TEL： 053-525-1016



三ヶ日みかん（早生温州）

（11月上旬～12月中旬）
浜松市

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＞
三ヶ日町農業協同組合　柑橘課
TEL：053-525-1016



プライム（早生・青島）

（11～2月）
浜松市

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　営農販売部　営農販売課
TEL：053-476-3136



長田の桃

（5月下旬～7月上旬）
静岡市

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
長田営農経済センター
TEL：054-259-3233



するがの柿

（10月中旬～1月下旬）
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＞
富士伊豆農業協同組合　ながいずみ営農経済センター
TEL：055-986-1852



浜北次郎柿

（10月下旬～11月）
浜松市

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、熟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　営農販売部　営農販売課
TEL：053-476-3136



次郎柿（敷地）

（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　豊岡支店
TEL：0539-62-4446



伊豆の葡萄　富士稔

（8月中旬～9月下旬）
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



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



紅ほっぺ

（10月下旬～6月）
静岡市

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＞
JA静岡経済連
みかん園芸部　野菜花卉課
TEL：054-284-9714



きらぴ香

（10月下旬～6月）
静岡市

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。高級感が漂う静岡発のいちごブランドです

＜問合せ先＞
JA静岡経済連
みかん園芸部　野菜花卉課
TEL：054-284-9714



クラウンメロン

（通年）
浜松市||磐田市||袋井市||掛川市||森町

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
クラウンメロン支所
TEL： 0538-42-4146



アローマメロン

（通年）
磐田市||掛川市||菊川市||御前崎市||焼津市||吉田町||牧之原市

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
TEL： 0538-86-6861

穀類



函南西瓜

（5月下旬～7月下旬）
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>
富士伊豆農業協同組合 函南営農経済センター
TEL： 055-978-2581



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>
富士伊豆農業協同組合 修善寺営農経済センター
TEL： 0558-72-4461



富士山白糸こしひかり

（通年）
富士宮市

富士宮市の白糸の滝周辺で、富士山の湧き水と白糸地区の寒暖差が生み出す、甘みの強いお米です。化学肥料を一切使用せず、減農薬で手間暇かけて愛情を込めて栽培し、小粒ながらふっくら炊き上がる、美味しいお米です。

<問合せ先>
株式会社富士山白糸ファーム
TEL： 090-7855-8763



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>
富士伊豆農業協同組合　御殿場営農経済センター
TEL： 0550-84-4830

肉類



ふじやま和牛

（通年）
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： 055-986-8059



あしたか牛

（通年）
長泉町

静岡県東部の愛鷹山麓すそ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>
富士伊豆農業協同組合　営農部畜産課
TEL： 055-933-7008



特選和牛静岡そだち

（通年）
静岡市

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>
JA静岡経済連　畜産部　食肉課
TEL： 054-284-9701



みっかび牛

（通年）
浜松市

奥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>
JA静岡県畜産センター　西部センター
TEL： 053-525-1018



峯野牛

（通年）
浜松市

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

＜問合せ先＞
峯野牧場
TEL： 090-5878-8488



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＞
JA静岡県畜産センター　西部センター
TEL： 0538-30-7746



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



ふじのくに いきいきポーク

（通年）
静岡市

静岡県が系統造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＞
清水港飼料株式会社　営業部
TEL： 054-334-5060



いきいき金華

（通年）
静岡市

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＞
清水港飼料株式会社　営業部
TEL： 054-334-5060



金豚王

（通年）
静岡市

「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＞
JA静岡経済連　畜産部　食肉課
TEL： 054-284-9701



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



駿河シャモ

（通年）
掛川市||静岡市||富士宮市

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　事務局
TEL： 0537-72-7211



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： 0558-87-0644



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＞
株式会社青木養鶏場
TEL： 0544-58-1601



富士山御殿どり太陽チキン

（通年）
御殿場市

「太陽チキン」は時間をかけ充分な運動をさせ、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



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



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（農林水産課）
TEL： 0558-72-9895



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>
尾州真味屋総本舗
TEL： 054-631-7624



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>
尾州真味屋総本舗
TEL： 054-631-7624

乳卵類



ふじのくに 富士山ミルク

（通年）
富士宮市

朝霧高原の豊かな環境で育つ牛の新鮮な生乳のみを使用した牛乳。自然本来の風味そのままに、季節や牛の状態によって変化する味わいを楽しめるよう80℃で3分間殺菌するHTST製法で製造された美味しい牛乳です。

<問合せ先>
富士の国乳業株式会社
TEL： 0544-58-3695



まかいの牧場牛乳

（通年）
富士宮市

濃厚なのに、さらりとした飲み心地の牛乳。 65℃で30分間殺菌する低温殺菌・ノンホモ製法のため、一般的に行われる超高温殺菌（130℃で2秒間殺菌）による生乳成分の熱変性や栄養素の破壊がなく、搾りたての生乳の風味を味わえます。時間とともにコクが深まり、味の変化も楽しめます。

<問合せ先>
有限会社まかいの牧場
TEL： 0544 - 54 - 0710



うちだけの味 武井牧場牛乳

（通年）
沼津市

「うちだけの味」をコンセプトに、ホルスタイン種とジャージー種の2種類の生乳を独自にブレンドした牛乳です。たっぷりの愛情を込めて育てた乳牛の自家生乳だけを使い、甘みとコクのある味をお楽しみいただけます。

<問合せ先>
株式会社武井牧場
TEL： 055-928-6255



田農牛乳

（4月中旬～7月中旬、9月～2月）
函南町

すべての乳牛は田農生まれの田農育ちで、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



鶏愛卵土

（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
TEL： 0558-83-0019



福が、きた

（通年）
富士宮市

エイビアリー方式によりストレスの少ない環境で育てた鶏が産んだ卵です。カルシウムが豊富で、ぷるんとした弾力の身には旨味とコクが凝縮されています。黄身は甘く、白身は雑味のないすっきりとした味わいが特長です。生産から出荷まで、食の安全と安心にも十分に配慮し生産しています。

<問合せ先>
株式会社マルフク
TEL： 054-624-3666



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>
東富士養鶏場株式会社
TEL： 0550-89-5322



美黄卵

（通年）
静岡市

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が特徴で、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



天女の恵

（通年）
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： 054-628-3121

魚介類・海藻



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



静岡うなぎ

（通年）
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： 0548-32-3204



浜名湖うなぎ（活鰻）

（通年）
浜松市

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



浜名湖うなぎ（白焼）

（通年）
浜松市

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



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　総務部
TEL： 054-628-7112



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



御前崎生かつお

（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
TEL： 0548-63-3111



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： 055-943-2316



稲取キンメ

（通年）
東伊豆町

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： 0557-95-2021



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



御前崎黒潮きんめ

（通年）
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り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



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



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



ホワイト富士山サーモン

（通年）
函南町

「サーモンの身は赤い」という常識を覆す、『刺し身で旨い、白い鱒』。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、お刺身に最適です。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ます。

＜問合せ先＞
富士山サーモン株式会社
TEL： 055-970-3031



富士山サーモン

（通年）
函南町

富士山の豊富な湧水でゆっくり育ち、身が締まり、淡白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＞
富士山サーモン株式会社
TEL： 055-970-3031

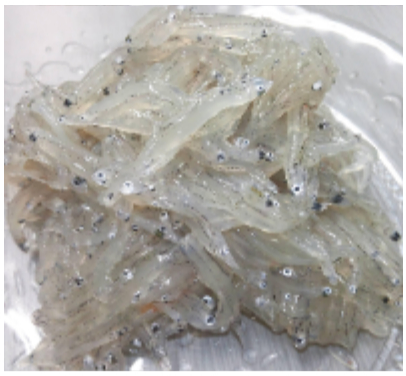


田子の浦しらす

（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　直販所
TEL： 0545-61-1004



お刺身用冷凍生しらす

（通年）
静岡市

「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　静岡事務所
TEL： 054-263-9881



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

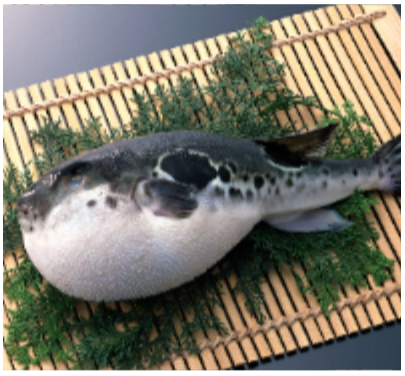


遠州灘天然ハモ

（5月～9月）
浜松市

遠州灘沿岸で漁獲されるハモを、骨切り機で加工し、最新のプロトン冷凍技術で冷凍。これにより鮮度を保った長期間の保管と、解凍時の鮮度低下防止が可能で、美味しさを損なうことなく、皆様に御提供します。美しい白身と、淡白でありながら旨味のある味わいが特長の高級食材です。

＜問合せ先＞
株式会社海老仙
TEL： 053-592-1115



遠州灘天然とらふぐ

（10～2月）
浜松市

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　販売課
TEL： 053-592-2913



三ヶ日みかん鮎あきたつ

（5月～9月）
浜松市

三ヶ日みかんを酵素で分解し、ペースト状にした餌で育てた県内初のフルーツフィッシュ。鮎独特の香りを和らげるとともに旨みを際立たせ、さっぱりとしたみかんの香りがほのかに感じられます。良質で清浄な深層地下水で養殖しており、新鮮で爽やかな風味から刺身でも美味しい逸品です。

＜問合せ先＞
株式会社本多産業
TEL： 053-447-4685



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。安心で安全、美味しいヒラメです。

＜問合せ先＞
伸東養魚有限会社
TEL： 053-594-1089



波乗り鰭

（11月～2月末）
御前崎市

冬場、御前崎沖に回遊してくる鰭を、曳き縄漁法で1本ずつ丁寧に漁獲し、活締め脱血処理した後、その中から独自の認定基準（高鮮度、キズがないこと、重量、脂肪量）で厳選した鰭だけをブランド魚として提供しています。脂がよく乗っており、新鮮な美味しさから地元では刺身で食されます。

＜問合せ先＞
南駿河湾漁業協同組合
TEL： 0548-63-3111



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。「刺身にして良し、鍋にしてなお良し、御前崎クエ」

＜問合せ先＞
南駿河湾漁業協同組合
TEL： 0548-63-3111



戸田の本えび

（9～5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： 0558-94-2080



釜揚げ桜えび

（通年）
静岡市

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



生桜えび・冷凍生桜えび

（生：3月下～6月上、10月下～12月、冷凍：通年）
静岡市

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>
由比港漁業協同組合
TEL：054-376-0001



お刺身用冷凍桜えび（駿河湾産）

（通年）
静岡市

131「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　静岡事業所
TEL：054-263-9881



素干し桜えび

（通年）
静岡市

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



生桜えび

（4～6月上旬、11～12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>
大井川港漁業協同組合
TEL：054-622-0415



仁科のヤリイカ

（10～3月）
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



仁科の真イカ

（6～10月）
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。〆たて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と舌に絡む。

<問合せ先>
伊豆漁業協同組合西伊豆統括支所
TEL：0558-52-0103

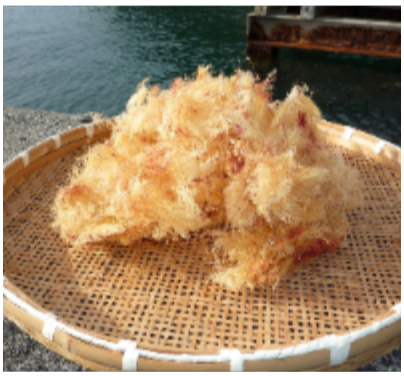


浜名湖かき（養殖）

（11月中旬～3月）
浜松市

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



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す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>
伊豆漁業協同組合西伊豆統括支所（土肥支所）
TEL：0558-52-0103



西伊豆産 早摘みひじき

（5月下旬～）
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　松崎支所
TEL：0558-45-0111



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

茶類



富士山頂熟成茶

（10月下旬～）
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>
御殿場市役所　産業部　農政課
TEL：0550-82-4661



幸せのお茶　まちこ

（通年）
静岡市

「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>
清水農業協同組合
営農部　営農振興センター
TEL：054-365-1600



揉一ひとえ　山育ち

（通年）
静岡市

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11が一体となってつくった県下統一ブランド。

<問合せ先>
JA静岡経済連　茶業課
TEL：054-284-9719



揉一ひとえ　里育ち

（通年）
静岡市

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11が一体となってつくった県下統一ブランド。

<問合せ先>
JA静岡経済連　茶業課
TEL：054-284-9719



揉一ひとえ　富士山そだち静岡茶

（通年）
静岡市

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11が一体となってつくった県下統一ブランド。

<問合せ先>
JA静岡経済連　茶業課
TEL：054-284-9719



藤枝かおり

（通年）
藤枝市

藤枝市で育成された「藤かおり」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の成分を含み、丸く濃厚な味わいが特長。

<問合せ先>
大井川農業協同組合　茶業センター藤枝工場
TEL：054-643-5511



天空の茶産地「川根奥光」

（通年）
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　茶業センター川根工場
TEL：0547-56-1142



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



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　茶業部　営業課
TEL：0548-27-1001



白葉茶つきしろ

（通年）
袋井市

日光を完全に遮る独自の栽培法で育つ希少な高級茶。うまみや甘みの成分が一般的な煎茶の約3倍も含んでおり、口の中でいっぱいに広がるまみや甘みと、深い余韻が、特別な時間を創出してくれます。水色はシャンパングラスが似合うプラチナゴールド。見た目も上品に仕上がったプレミアム茶です。

<問合せ先>
安間製茶
TEL：0538-88-8893



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＞
株式会社茶文字の里東山
TEL： 0537-27-2266



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
（御前崎市役所　農林水産課）
TEL： 0537-85-1125



丸子紅茶

（通年）
静岡市

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



国産プーアール茶「茶流痩々」

（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ール茶。

＜問合せ先＞
株式会社荒畑園
TEL： 0548-27-2517



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： 0548-22-0461



松崎桑葉茶

（通年）
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



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



頂（いただき）（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(いただき)(しずおか食セレクション)」として認定しています。

なお、「頂(いただき)」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	具体的本内容
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・製造工程の管理や情報提供等リスク管理が適切に実行されていること 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

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