



御前崎 ブランド 認定品

御前崎ブランドとは

御前崎市の豊かな自然、独自の資源および伝統的な加工技術などを活かした魅力ある産品などを認定し、「御前崎ブランド」として発信しています。御前崎市全体のイメージを高めるとともに産品の普及向上を図り、地域経済の活性化と、御前崎市のさらなる発展を目的としています。

※個別の商品に関するお問い合わせは、各事業者にご連絡ください

静岡県最南端の岬のまち、御前崎市。
駿河湾の西側に突き出た岬は
太平洋の豊かな漁場に近く
新鮮な海産物が水揚げされます。
また温暖な気候と、
太陽の恵みと山や大地の
豊かな自然に育まれた産品が味わえます。



御前崎灯台(国指定重要文化財)

御前崎ブランド認定品は
「御前崎市ふるさと納税」の
返礼品として取り扱っています。
※一部商品を除く

くわしくはHPをご覧ください

御前崎市 ふるさと納税



御前崎市役所
企画政策課
0537-85-1161

◆ふるさと納税とは
生まれ故郷や応援したい自治体に寄附ができる制度です。寄附額のうち、2,000円を超える部分について、確定申告を行うことで一定の上限まで所得税・住民税から控除が受けられます。

海と大地の味わい

料亭風仕込伊達巻

約 通年



気温・湿度によって塩や水を入れるタイミングを計り、石臼と手巻きの昔ながらの製法にこだわって作られています。口の中でしっとりとした食感と、まろやかさを味わうことができます。

認定者 有限会社山精水産
問合せ 0548-63-2167

しらす・煎茶・つゆひかり新茶ジェラート

約 通年
しらす・煎茶・つゆひかり新茶...4月



しらすジェラートは2種類のしらすを使い、つぶつぶした食感で、甘いミルク味とほんのり塩味が絶妙にマッチします。煎茶・つゆひかり新茶ジェラートは、御前崎つゆひかりのパウダーを使用し、本格的なお茶の香りと味が楽しめます。

認定者 イタリアンジェラート・マーレ
問合せ 0548-63-5963

海のおくりもの

御前崎生かつお

約 1月~12月、初鯨3月~6月



漁場である黒潮に近い御前崎では、生かつおの水揚げ量が県内一を誇ります。「一本釣り」で獲った生かつおは、独自のもちもち感があり、さっぱり食べられます。

認定者 南駿河湾漁業協同組合
問合せ 0548-63-3111

御前崎港産寒鰯

約 11月~2月



県内で一番の取扱量を誇る鰯は、脱血処理により特有の臭いが抑えられ、脂がよく乗っています。刺身はもちろん、蒸し物、しゃぶしゃぶなど様々な料理で食べられます。

認定者 南駿河湾漁業協同組合
問合せ 0548-63-3111

御前崎クエ

約 11月~3月



御前崎港で水揚げされた天然物と、卵のふ化から完全養殖された物があります。近年漁獲量が減少しているため、「幻の魚」と呼ばれ、刺身から鍋まで、良質なクエが味わえます。

認定者 御前崎クエ料理組合
問合せ 0548-63-2001 (観光協会)

遠州夢咲牛

約 通年



管内JAの黒毛和牛ブランドで、上質な脂の甘みと、柔らかくコクと深みのある味が楽しめます。内閣総理大臣賞、農林水産大臣賞の受賞を誇る最高級銘柄です。

認定者 JA遠州夢咲肉牛委員会御前崎支部
問合せ 0538-30-7746 (JA静岡県畜産センター)

遠州地鶏一黒しゃも

約 通年



独自飼料・育成施設で育てられ、ブリッとした歯ごたえと口いっぱいに広がるコクと旨味が特長です。モモ、ささみ、ムネ、モツとそれぞれ異なる食感と味を楽しめます。

認定者 鳥工房 かわもり
問合せ 0537-86-2538

御前崎つゆひかり

約 通年(新茶...4月)



「つゆひかり」は、御前崎の温暖な気候に適した早生品種で、新茶の摘取りが早いので、もっとも早く新茶を楽しめます。爽やかな香りとソフトな渋みで、そのまろやかな味わいから「天然玉露」と呼ばれています。

認定者 御前崎市茶業振興協議会
問合せ 0537-85-1125 (農林水産課)

御前崎なぶら塩

約 通年



塩の素となる海水は、遠州灘の黒潮を活用し、手間と日数をかけ加工しています。味はまろやかで柔らかく、おむすびや焼き魚などの料理に最適です。

認定者 御前崎わんぱく体験振興会
問合せ 0548-63-5593 (FAXのみ)

御前崎手火山式鰯節

約 通年



御前崎港に水揚げされる近海一本釣りの「生かつお」を原料とし、一本一本を全て手作業で製造しています。雑味がなく、燻製の香りが強いのが特長です。

認定者 マルミツ鰯節店
問合せ 0548-63-2154

しらすチップス

約 通年

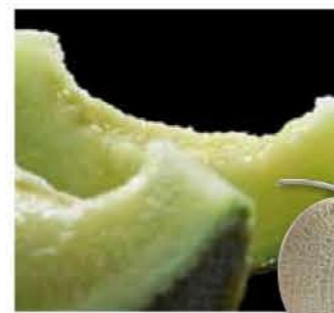


御前崎港で水揚げされた新鮮なしらすを、平らに乾燥させた「たたみいわし」にして炙り、一口サイズに加工しました。しらすの風味がいつでも気軽に楽しめます。

認定者 有限会社山精水産
問合せ 0548-63-2167

御前崎産アローマメロン

約 通年



温暖な気候で、全国屈指の日照時間を誇る御前崎の環境のもと、1木1果の栽培技術で育てられたアローマメロンは、贅沢で高級な香り漂う最高級の一品です。

認定者 御前崎市農業振興会温室メロン部会
問合せ 0537-85-1125 (農林水産課)

遠州名産ほしいも

約 12月~3月



発祥の地である御前崎の干し芋は、遠州地方特有の「からっ風」と強い日差しにより手早く乾燥することで柔らかくなり、芋本来の自然の甘さが味わえます。

認定者 齋藤農産
問合せ 0548-63-3705

御前崎産クロガネモチはちみつ

約 通年



御前崎産クロガネモチの木から採蜜した良質な完熟はちみつは、濃厚な甘みと爽やかな香りが特長的な「フレーバーはちみつ」として人気がある、風味豊かな一品です。

認定者 有限会社みつばち牧場
問合せ 0537-86-3217