

やまと の 秀 品



| 第9回 大和市特産品・推奨品ガイドブック |

G U I D E B O O K | 大和市特産品・推奨品協議会 [認定期間] 2021年11月1日～2023年10月31日



やまと の秀 品

特
産
品
・
推
奨
品

大和で買えるおいしい物がいっぱい。
地元の素材にこだわった特産品や手間ひまかけて
作られた推奨品の数々。
楽しい一時のお供にどうぞご賞味ください。

大和市特産品・推奨品とは

大和市の郷土色豊かな品物を市内外の皆様に広く知って頂く為、協議会の厳正な審査により、特に優れた商品として選定されたもの。

【特産品】 大和市内で生産された農畜水産物を使用し、市内で製造又は加工された食品もしくは工芸品及び農畜水産品。

【推奨品】 大和市内で製造又は加工された食品もしくは工芸品及び農畜水産品。



特産品認定マーク



推奨品認定マーク

特産品・推奨品HPのご紹介

WEB SITE

大和商工会議所では地産地消に力を入れ、大和市内の秀れた商品に「大和市特産品・推奨品」の認定を行なっています。2017年よりWEB上での紹介も始まり、広く多くの方々に認知して頂けるよう広報活動をおこなっております。

HPトップ画面



特產品ページ



HPアドレス

<https://www.yamato-tokusan.com>



INDEX

酒類・珈琲

- 大和の芋焼酎 和み 神奈川県央小売酒販組合大和支部 P.2 M1~16
- 大和の芋焼酎 和み原酒 神奈川県央小売酒販組合大和支部 P.2 M1~16
- やまと珈琲 ファミリーコーヒー P.4 M17
- 大和泉の森ブレンド 珈琲豆香房オハナ P.4 M18

和菓子

- 羊羹 和み 和菓子みどりや P.5 M19
- 泉の森 和菓子処 喜泉 P.6 M20
- やまと太鼓 和菓子処 喜泉 P.6 M20
- 神奈川 やまと最中 大和菓子製造組合 菓子司 増田屋 P.7 M21

洋菓子

- ヤマトン緑茶ゴーフレット 横浜園 P.7 M22
- レーズンクッキー 欧風菓子 クドウ P.8 M23
- ラ・ポワール 欧風菓子 クドウ P.8 M23
- 大和コメコメドーナツ バティスリー プティパ P.9 M24
- ヤマトンクッキー バティスリー プティパ P.9 M24
- 湘南ポテト バティスリー ミハシ P.10 M25

加熱食肉

- フライシュケーゼ シュマンケル ステューベ P.11 M26
- 農家のレバーブルスト シュマンケル ステューベ P.11 M26
- 高級手造りソーセージ チローラ 肉の太田屋 P.12 M27
- ポークジャーキー 肉の太田屋 P.12 M27

野菜

- 野菜直売所の紹介 P.13 ~

巻末地図付き!!

INDEXにあるマップナンバー
(M1~27)と巻末の地図の番号
でお店の位置が分かります!



大和産の紅あずまを原料に常圧蒸留法という昔ながらの製法で丹念に醸しじっくり貯蔵したほのかな甘さと香りが特徴です。

神奈川県央小売酒販組合大和支部
大和の芋焼酎 和み M|P3・巻末

価格：1本 1,300円(720ml)(税込) アルコール度数 25度

柔らかな甘さと深いコク、
まろやかな飲み口で飲み
やすいと評判。老若男女
問わずお勧めです。



こちらの商品は大和市内の酒店で販売しております。取扱い販売店はP.3の一覧表と巻末の地図をご覧ください。

大和の芋焼酎「和み」の個性そのものが凝縮された、レギュラー酒とはひと味違う魅力ある原酒タイプ。

神奈川県央小売酒販組合大和支部
大和の芋焼酎 和み原酒 M|P3・巻末

価格：1本 2,310円(720ml)(税込) アルコール度数 37度

優しい口当たりでありながらキレのある、芋焼酎の旨味が凝縮された一本！



こちらの商品は大和市内の酒店で販売しております。取扱い販売店はP.3の一覧表と巻末の地図をご覧ください。



地産地消の商品作り

大和市産紅あずまの芋焼酎

休耕農地対策や地産池消・地域ブランドづくりを推進するなどを目的に活動している「大和市推奨品栽培プロジェクト会議」から誕生した芋焼酎「和み」。

毎年5月頃に苗の植え付けが行われ、秋に大和市内で収穫されたサツマイモ紅あずまを酒造メーカーで醸造します。

大和市産サツマイモは、耕作が行われていない農地を農家から無償で借り受け育てられています。
毎年数量限定で販売されています。



酒類取扱販売店一覧

1 つばた酒店

大和市つきみ野 4-11-38 ☎ 046-276-0770

2 長谷川越後屋酒店

大和市中央林間 4-29-34 ☎ 046-275-1238

3 大矢酒店

大和市南林間 1-8-19 ☎ 046-274-0649

4 鈴久酒店

大和市南林間 6-11-15 ☎ 046-274-9232

5 田辺商店

大和市下鶴間 2883-3 ☎ 046-274-2067

6 秋田屋酒店

大和市西鶴間 4-12-40 ☎ 046-261-3941

7 吉村酒店

大和市西鶴間 1-2-9 ☎ 046-274-0062

8 山形屋酒店

大和市鶴間 2-12-9 ☎ 046-274-6089

9 信濃屋牛山酒店

大和市西鶴間 6-20-13 ☎ 046-274-4400

10 坂屋高橋酒店

大和市上草柳 3-2-20 ☎ 046-263-1181

11 安孫子商店

大和市桜森 3-3-7 ☎ 046-261-0608

12 宮村酒店

大和市中央 4-1-3 ☎ 046-261-0058

13 山下酒店

大和市福田 2-6-3 ☎ 046-267-0807

14 松屋酒店

大和市福田 2025 ☎ 046-267-2686

15 松井酒店

大和市福田 3710 ☎ 046-267-6604

16 仲森酒店

大和市福田 983 ☎ 046-267-2977

酒類・珈琲



大和に数ある森の中で3つの森をイメージして(コク・柔らか・スッキリ)味わい豊かに作りあげました。

ファミリーコーヒー やまとの珈琲

M | 17

泉の森ブレンド・ゆとりの森ブレンド・ふれあいの森ブレンド

価格：1箱 2,900円(3袋入)／1袋 900円(200g)(各税込)

▲ 大和市大和東3-9-11-101 TEL 046-262-6363

○ 10:00～22:00(19:00～22:00) *ディナー要確認

休 日曜日・祭日・土曜日(不定休)

開業して25年、大和から全国・
地元などのお土産にと、お客様に喜ばれています。

オーナー 橋田 武さん



大和泉の森をイメージした飲みやすいブレンド珈琲です。

珈琲豆香房オハナ 大和泉の森ブレンド ドリップパック

M | 18

価格：1箱 630円(3袋入)／1袋 210円(各税込)

▲ 大和市下鶴間2886-17 TEL 046-275-7262

■ www.facebook.com/ohana2013

□ 2013ohanacoffee@gmail.com

○ 金・土・日曜日 12:00～16:00

休 曜日～木曜日

電話注文にて珈琲豆の配達をいたします。

ハンドピックを行い不良豆を選別して雑味を無くした自家焙煎珈琲の提供を心がけています。



和菓子



大和産の焼酎で香り付けした、大人風味の羊羹。大和産のドライいちごとも相性◎です。

和菓子みどりや 羊羹 和み

M | 19

価格：1枚 1,200円(税込)

▲ 大和市福田3345-15 TEL 046-268-0312

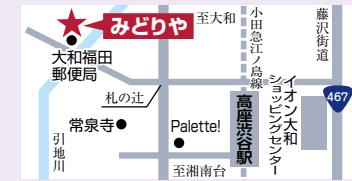
■ http://wagashi-midoriya.com/

○ 月曜日～土曜日 9:00～17:00

日曜日・祝日 9:00～16:00

休 不定期

今までの和菓子に無い斬新な組み合わせは、焼酎「和み」と味わいイメージで作りました。



美味しいお茶や 珈琲の淹れ方

煎茶の淹れ方

- ① 急須に茶葉4グラム(小さじ2杯/二人分)程度を入れる。



- ② 湯呑にお湯を注ぎ、湯呑を温める。



- ③ 適温になったお湯を急須へ注ぎ、約30秒待機。



- ④ 人数分の湯呑みに均等に注ぎ、濃さが同じくらいになるようにする。



紅茶の淹れ方

- ① 2.3グラム茶葉を1人前とし、人数分の茶葉をポットに入れ、沸騰したてのお湯を注ぐ。
※ポットとカップは温めておく。



- ② すぐに蓋をして蒸らす。温度が冷めないように、ポットカバーをかけるのがオススメ。



- ③ 3分前後蒸らしたラポットの中をスプーンで軽く混ぜ、濃さが均一になるように淹れる。



珈琲の淹れ方

- ① ドリッパーにペーパーを隙間がないようにセット。



- ② 粉の表面を平らにし、お湯をそっと少量注ぎ漏らし、約20秒蒸らす。



- ③ 粉の中心に「の」字を書くようにお湯を注ぎます。優しく少量ずつ丁寧に注ぎます。温かいうちにカップに注ぎます。



和菓子



大納言とバターの風味を生かした洋風和菓子です。

和菓子処 喜泉
泉の森

M | 20

価格：1個 180円(税込)

▲ 大和市林間2-21-4 TEL 046-276-1123

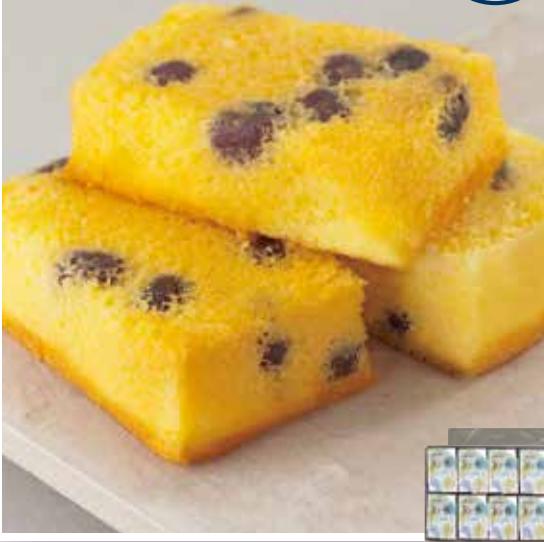
※南林間駅 徒歩5分 駐車場有(2台)

① 8:00~16:00

休 水曜日

昭和37年に南林間に創業いたしました。材料に気を配りいつもおいしい味を守っておりまます。どうぞお来店くださいませ。

販売員 今泉 康子さん



京都丹波栗の醍醐味と黄味あんのまろやかさを包みこんで焼き上げました。

和菓子処 喜泉

たいこ

やまと太鼓

M | 20

価格：1個 200円(税込)

※住所等は上記参照

豆知識

6月16日は、和菓子の日

西暦848年(嘉祥元年)の6月16日に16個の菓子、餅などを神前に供え疫病退散を祈ったという「嘉祥菓子」の古来に由来し、6月16日は和菓子の日に制定されています。

全国各地で和菓子にちなんだイベントなどが開催されます。



市の花菊の皮に厳選された栗餡と北海道産の小豆餡二色の味が楽しめる銘菓です。

菓子司 増田屋

神奈川 やまと最中

M | 21

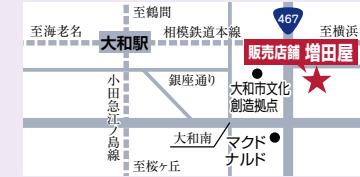
価格：1箱 1,700円(10個入)／1個 150円(各税込)

▲ 大和市大和南1-14-2 TEL 046-261-0113

① 8:00~18:00

休 日曜日

創業昭和2年。伝統の技を守り季節の和菓子を販売しています。最中の香ばしさと餡との絶妙なバランスをお楽しみ下さい。

大和菓子製造組合販売元
和菓子職人 小澤 豊さん

洋菓子

北海道産小麦、静岡茶を使った甘さ控えめの緑茶クリームサンド。

横浜園

ヤマトン緑茶ゴーフレット M | 22

価格：1袋 500円(5枚入)

10枚入 1,080円(箱入5枚×2)／20枚入 2,160円(箱入5枚×4)
(各税込)

▲ 大和市大和東1-1-1 TEL 046-263-2082

□ http://yokohamaen.com/

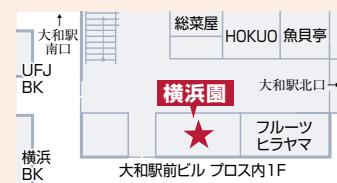
① 10:00~20:00

※営業時間が変更になる場合がございます。

休 不定期

ヤマトンの緑茶ゴーフレットは土産にぜひどうぞ！

店長 田中 道子さん



洋菓子



焦がしバター風味のスponジ生地に洋梨のリキュールを染み込ませミルクチョコレートでコーティングしたお菓子です。

欧風菓子 クドウ ラ・ポワール M|23

価格：1箱 2,796円(10個入)／1個 260円(各税込)

※住所等は上記参照

豆知識

ベルギーチョコレートの特徴

ベルギーチョコレートは他の国と比べて高いカカオ含有量を誇ります。チョコレート作りに用いられる油脂はカカオバターのみ。長いチョコレート作りの当初から、最高品質のカカオ豆が使われています。日本で人気のGODIVAもベルギーチョコレートの代表と言えます。



香り高いレーズンは、創業当時から継ぎ足され続けてきたシロップで丁寧に焼き上げています。

欧風菓子 クドウ レーズンクッキー M|23

価格：1箱 2,324円(10個入)／1個 216円(各税込)

▲ 大和市南林間1-6-4 TEL 046-274-5891

□ http://www.yougashi-kudoh.com/

⌚ 9:30～18:00

休 1月1日～1月4日

素材を大切に、本物の味を追求し、地元のお客様に愛されるお菓子を作り続けます。

オーナー 宮東 弘文さん



独自の製法でしつらもちもちに仕上げた、米粉を使用したヘルシー焼きドーナツ。

パティスリー プティパ 大和コメコメドーナツ M|24

プレーン、チョコ、きなこ、オレンジ、抹茶、シナモンの6種類
価格：1箱 1,300円(6個入)／1個 180円(各税込)

▲ 大和市大和南1-16-22 TEL 046-264-1510

□ http://p-petit-pas.com/

⌚ 10:00～19:00

休 火曜日(祝日の場合は水曜日)・第2水曜日

お客様との出会いを大切に、笑顔になれるスイーツをお届けします。

▲ HPはこちらから

オーナー 渡辺 誠さん



ベルギー産のミルクチョコで美味しいぞを閉じ込めています。

上質なバターに、香り高い抹茶をブレンドして焼き上げた、さくさくの手作りクッキー。

パティスリー プティパ ヤマトンクッキー M|24

価格：1箱 1,320円(10枚入)／1枚 110円(各税込)

※住所等は上記参照



ぼくのこと、もっと知ってほしいな!



洋菓子



全て手作りで、さつま芋をたっぷりぜいたくにつかった当店一番の人気商品。

パティスリー ミハシ 湘南ポテト M|25

価格：1箱 2,320円(10個入)／1個 210円(各税込)

▲ 大和市福田2-6-5 TEL 046-267-3744

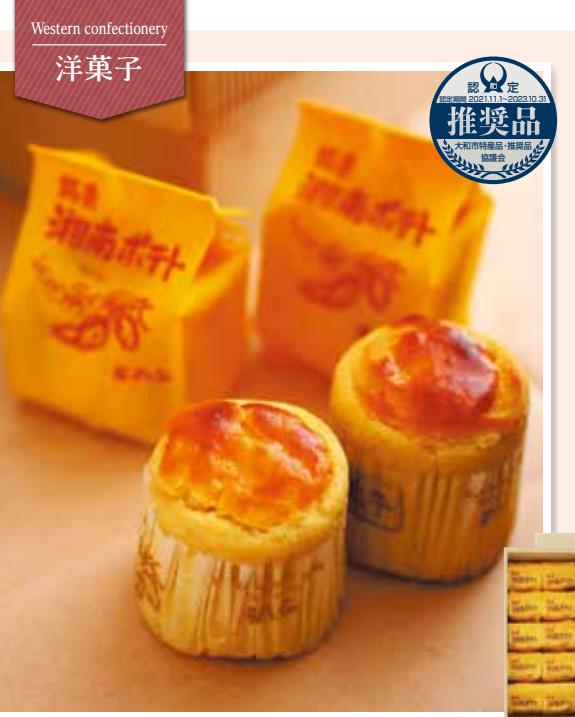
■ http://www.mihashi384.jp/

⌚ 9:00~19:00

休 毎週月曜日、第2火曜日

伝統の味を守りつつ、新しい、皆様に愛されるお菓子を作り続けたいと思っています。

シェフ 三橋 順一さん



知ってる? さつまいもの 豆知識

さつまいもの歴史

中南米が原産と言われ、ヨーロッパから、東南アジア、中国、そして日本へと地球をほぼ一周し、今では私たちの身近な食物として親しまれています。日本へは中国を通じて約400年前に伝来し、その後、薩摩藩(現在の鹿児島県)から全国に広まりました。



さつまいもの効能

食物繊維が豊富で、また切り口から出るヤラピンが腸の働きを促し、食物繊維との相乗効果で便秘の改善に効果的です。

またビタミンC、カリウムも豊富に含まれていてビタミンCはりんごの10倍。



皮の色が均一で鮮やか、ツヤがあり、表皮に凸凹や傷、斑点がないものを選びましょう。見た目がふっくらとしたものがおすすめ。また、ひげが堅いものや、表皮の一部が黒く変色しているものは、古いものが多いので避けましょう。糖度が高いものは黒いみつ毛の跡があります。

さつまいもの選び方

皮の色が均一で鮮やか、ツヤがあり、表皮に凸凹や傷、斑点がないものを選びましょう。見た目がふっくらとしたものがおすすめ。また、ひげが堅いものや、表皮の一部が黒く変色しているものは、古いものが多いので避けましょう。糖度が高いものは黒いみつ毛の跡があります。



食品



ソーセージの生地を型に入れて焼き上げた人気商品。シンプルな味は素材の良さが決め手。

シュマンケル ステューベ フライシュークェーゼ M|26

価格：1本 約1,944円／100g 324円(各税込)

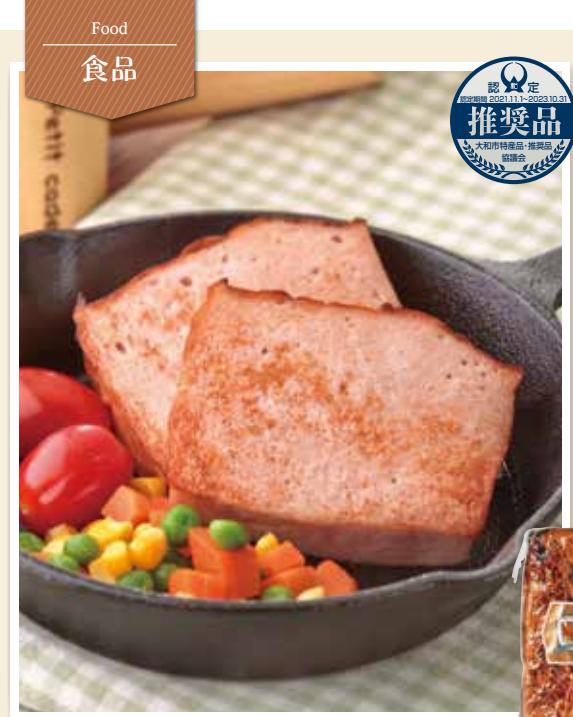
▲ 大和市つきみ野2-7-17 TEL 046-272-0600

■ http://www.schmankerl-stube.com

⌚ 10:00~18:00

休 火・水曜日

フライシュークェーゼはドイツのコンテストで金賞を頂いたソーセージの逸品。農家のレバーブルストはくせがなく食べ易いのが人気の秘密。



ハーブの香りがお口に広がるレバーペースト。パンやサラダとの相性もよい人気商品。

シュマンケル ステューベ 農家のレバーブルスト M|26

価格：1本 約1,090円／100g 389円(各税込)

*住所等は上記参照



フライシュークェーゼとは

腸詰めせずに型に入れて焼き上げたソーセージ。ドイツ南部では、「レバーケーゼ」と呼ばれることが多い。フライシューはドイツ語で「肉」を、ケーゼは「チーズ」を意味します。焼き上がりがチーズに似ていることからこう呼ばれるようになったとの説があります。

*諸説あります



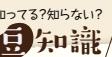


こだわりの豚赤身肉を長時間、乾燥させ、深い味わいで、コクのある仕上りです。

肉の太田屋
ポークジャーキー M | 27

価格：1箱 3,112円(5袋入)／1袋 545円(各税込)

*住所等は上記参照



豚肉は健康のもと！

豚肉はビタミンB群を豊富に含み、その中でもビタミンB1に関しては100gあたりの含有量があらゆる食品の中でトップクラス。ビタミンB群は疲労回復のビタミンと呼ばれることがあり、疲れやすい方やスポーツなど活動量が多い方は、より意識して摂取する必要があります。



やまとで採れた 野菜を食べよう！



地元で採れた野菜を、地元で消費する…。高まる食の安全志向から生産者とお客様「互いの顔が見える」市場や直売所が人気です。そこで、大和で採れた新鮮で美味しい野菜の直売所をご紹介！ 子どもの食育にもおすすめです。

NO. 01

大和市民朝霧市推進委員会

大和市民夕やけ市

□中央林間1-7内 中央林間スポーツ広場

□毎週 木曜

4月～9月は16時55分～
10月～3月は15時55分～



NO. 02

JA さがみ

つるま農産物直売所(第2)

□大和市鶴間2-12-36

□毎週 火曜・土曜

13:00～



やまとで採れた野菜を食べよう!

NO. 03

JAさがみ

つるま農産物直売所(第3)

- 大和市つきみ野3-1-1
- 毎週 火曜 15:00~
- 毎週 土曜 13:00~



NO. 05

大和市民朝霧市推進委員会

おさんぽマート

- 大和東1-1073-1
- 大和駅東側プロムナード
- 毎週 水曜 12:00~

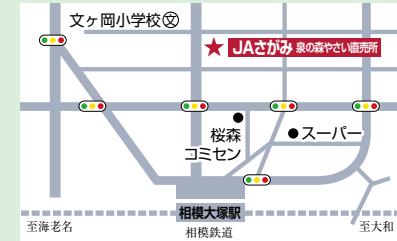


NO. 04

JAさがみ

泉の森やさい直売所

- 大和市上草柳165
- 毎週 水曜 6:00~

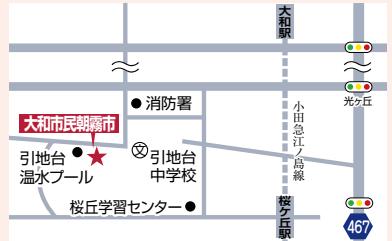


NO. 07

大和市民朝霧市推進委員会

大和市民朝霧市

- 大和市柳橋4-5000
- 引地台公園噴水前広場
- 毎週 日曜 7:00~
- ※5月の第2日曜日は休み



NO. 08

JAさがみ

さくら野菜マート

- 大和市福田4-7-6
- 毎週 火曜 10:00~



NO. 06

JAさがみ

つるま農産物直売所(大和支店)

- 大和市中央5-1-9
- 毎週 火曜 13:00~14:00



NO. 09

JAさがみ

グリーンセンター渋谷

- 大和市渋谷7-27-5(渋谷支店のとなり)
- 毎日(水曜を除く) 9:00~17:00



各直売所は
次の団体が運営しております



① ⑤ ⑦ 大和市民朝霧市推進委員会

【問い合わせ先】
大和市役所農政課
TEL 260-5132

② ③ ④ JAさがみ
⑥ ⑧ 大和市地区野菜直売部会

【問い合わせ先】
JAさがみ大和営農経済センター
TEL 263-5501

⑨ JAさがみ
グリーンセンター渋谷

【問い合わせ先】
JAさがみグリーンセンター渋谷
TEL 267-3209

獎品・推陳

大和市がアドバイス



おいしい大和が
いっぱい!!

第9回 大和市特産品・推奨品ガイドブック

大和市特産品・推奨品協議会

〒242-0021 神奈川県大和市中央5-1-4(大和商工会議所内)

TEL.046-263-9112 FAX.046-264-0391

<https://www.yamato-tokusan.com>



やまとの中の秀品 大和市特産品・推奨品

検索 

