



よこすか海軍カレー

明治41年に発行された「海軍割烹術参考書」に掲載されている当時のレシピをもとに現代に再現したカレーです。必ず牛乳、サラダとセットで提供されます。レトルトのカレーは日本全国でお土産やギフト品として喜ばれています。



かながわのお酒

県内には13の蔵元があり、それぞれ工夫を凝らして、伝統の製法で日本酒を製造しています。日本の三名水といわれる丹沢山系を源とする相模川や酒匂川からの豊かな伏流水を仕込み水として利用しています。

横浜中華街の中華菓子・中華まんじゅう

世界最大級の中華街である横浜中華街の土産品として有名です。中国の代表的な菓子を現代風にアレンジした新しい菓子、具に様々な材料を取り入れた中華まんじゅうなど、種類も豊富です。



三崎のまぐろ

三浦半島の三崎は、「まぐろといえば三崎、三崎といえばまぐろ」といわれるほどの全国有数のまぐろ遠洋漁業の基地です。刺身、寿司だねに用いられています。



海老名の吟味豚

国内産の豚ロース肉を特製の味噌(名古屋の八丁味噌をブレンドして特別な味付けをした味噌)に漬け込んだ豚の味噌漬けです。お肉に味噌の味と香りがしっかりとしみ込み、おかず、ビールによく合います。



ほかにもあります!



湘南の生しらす

主な水揚げ地は横須賀、葉山、逗子、鎌倉、藤沢、茅ヶ崎、平塚、大磯。足が早く、捕れた日にしか味わうことができない貴重品です。3月に解禁になるしらす漁。湘南では、春を知らせる味として親しまれています。
※詳細は各観光協会へお問い合わせください(p30)

伊勢原・大山のとうふ

大山のおいしい水、厳選した素材の大豆、にがりを使った豆腐は、そのまま食べても美味しく、名物「大山のとうふ料理」に欠かせない食材です。
※詳細は伊勢原市観光協会へお問い合わせください(p30)

地域で買える おすすめ土産

これもおすすめ!

匠の技が光る 伝統工芸

箱根寄木細工・木象嵌

箱根寄木細工は、江戸時代後期に箱根の畑宿で始まり、自然木の色合いを生かして、幾何学模様をつくりあげたもので、小田原、箱根地方が唯一の産地です。木象嵌は、明治25年に開発された糸鋸シンを用いた引き抜き象嵌技法により製作するものです。



旅の思い出に
もらって嬉しい! 美味しい!

かながわのおみやげ

Kanagawa Souvenir

個性あふれる都市や特色ある文化、変化に富んだ自然など、多彩な魅力あふれる神奈川には、その土地の特徴を活かしたお土産がいっぱい! 海と土地の豊かな恵みを受けた「海の幸」「山の幸」をはじめ、匠の技が詰まった伝統工芸品など、訪れたなら絶対欲しい! 神奈川のお土産をご紹介します。

神奈川の名産品ならココ!!

豊富な品揃えのアンテナショップ
物産・観光プラザ
かながわ屋

「かながわ屋」は、「かながわの名産100選」をはじめ、神奈川県の推奨品を約1,100アイテム販売している全国唯一のお店です。県内の自慢の一品が勢ぞろい! 各地域の観光パンフレットも置いてあります。



横浜市中区山下町1シルクセンター1階
☎045 (662) 4113
URL <http://www.kanagawaya.com/>

かながわ屋 検索

足柄茶

大正12年の関東大震災の産業復興策として栽培が始まりました。旨み、渋みのバランスのとれたお茶です。山間地で栽培されることにより、形状がしっかりとています。



湘南名物 江の島タコせんべい

タコやイカが入ったバリバリとした歯ごたえのおせんべい。袋を開けると湘南海岸の薫りがいっぱいに広がります。

川崎・大師巻

コシと粘りのある国産米を使用し、伝統の甘辛醤油たれで味付けされた揚げせんべいを、上質の海苔で巻いた一品。一つ一つ職人の手によって丁寧に仕上げられています。さっぱりした塩味も人気です。

