はだのブランド

はだのブランド

みっけもん
秦野
HADANO

はだのブランドとは

秦野市では、平成22年に市内の農商工関係者が集まり、
「はだのブランド推進協議会」を組織し、
自慢の商品やサービスを「はだのブランド」として認証するとともに、
その認証した逸品をはだのブランド認証品「みっけもん秦野」として
全国に発信する事業をスタートしました。

秦野生まれ　秦野育ち　秦野発

はだのブランド認証品「みっけもん秦野」とは
「秦野生まれ」「秦野育ち」「秦野発」のいずれかにあたり、
独自に設けた厳しい審査基準をクリアしたもの。
はだのブランド推進協議会が自信を持ってお勧めするとっておきの逸品です。

CONTENTS

はだのブランドとは…… 1
CONTENTS …… 2

WATER…名水
おいしい秦野の水 〜丹沢の雫〜 …… 3
秦野萌酒(もえざけ) 白笹鼓 いなり …… 4
秦野名水野菜 …… 4
黒若秦野うどん …… 4

PEANUT…落花生
冷凍ゆで落花生「うでピー」 …… 5
秦野名物 火おこし …… 6
秦野ピーナッツバター …… 6

TEA…茶
秦野特産 丹沢銘茶 霧がかり …… 7
秦野特産 丹沢銘茶 こもかけ …… 7
秦野特産 丹沢銘茶 さくら日和 …… 8
丹沢ゴッド・オブ・マウンテン（和紅茶） … 8
丹沢遠山茶 高級煎茶 …… 8

LOCAL PRODUCTS…地場産品
秦野ゼリーフルーティープリンス …… 9
村上トマト園のストレートトマトジュース … 10
秦野トマトピュレ〜丹沢蕃茄(ばんか)〜 …… 10
秦野産小麦100%の名水パスタ …… 10
はだの焼売 …… 11
はだの餃子 …… 11
秦野名水育ち わさび餃子 …… 11
はだのだっくわーず …… 12
桜みちドーナツ …… 12
秦野かりんとう …… 12
ハダノ地層ケーキ …… 13
アリエッタ デル ジェラート（フィオル ディ サクラ） … 13
アリエッタ デル ジェラート（焙煎落花生） …… 13
秦野名水 極味 麻婆豆腐 …… 14
丹沢旨(うま)ラー油 …… 14
秦野産小麦香る油そば …… 14
秦野産小麦の塩麹ブレッド …… 15
浪漫のおでんうどん …… 15

BUCKWHEAT NOODLES…そば
十割生丹沢そば …… 16

WOOD…はだのの木
秦野市産100年桧 無垢フローリング …… 17
はだの木和美(きわみ) …… 18
桧(ひ)の香(か) …… 18

ARTISAN…匠の技
秦野焼 一品箸置き …… 19
秦野産檜(ひのき) 組子細工 小さな四角い行灯(あんどん) …… 20
秦野産檜(ひのき) 組子細工 吊り灯篭(どうろう) …… 20
SENREN イオンプレーティング食器 …… 20

CRAFTSMANSHIP…ものづくり
AMGHバーナー（遠赤外線炭火バーナー） …… 21
HEAVY SOURCE タングステンルアー …… 22
HEAVY SOURCE W74シート …… 22
CAPバギーチェア …… 22

NOTICE お知らせ

- 二次元コードで、それぞれのお店の情報がみられます
- パンフレットの商品価格は全て税込み価格です
- 直営店価格になります

名水

名水百選にも選ばれる清らかな水の恵みが、
美味しくてこだわり豊かな商品に
生かされています。

おいしい秦野の水 ～丹沢の雫～

秦野市上下水道局

オープン価格

丹沢の山々から長い年月をかけてじっくりと染み込み蓄えられた豊富な地下水を原料とする「おいしい秦野の水　～丹沢の雫～」。ミネラル分が多く、お茶やコーヒー、水割りはもちろん、味、香りを大切にするお料理にも最適。国内外でも認められた名水は数々の賞を受賞しています。

おいしさが素晴らしい名水部門
第1位
環境省による名水百選選抜総選挙

取水場など見学もできます。
ぜひおいしい水のふるさとを
ご見学ください

杉本 真奈さん

〖販売者〗秦野市上下水道局　住 秦野市上大槻190　☎0463-83-2111　〖販売所〗秦野市観光協会 等　住 秦野市桜町1-4-1　☎0463-82-8833

秦野萌酒（もえざけ） 白笹鼓 いなり

㈱日動計画 デボンポート

1本 720ml ¥2,090

創業明治元年の秦野市唯一の酒蔵・金井酒造店の銘酒「白笹鼓」のラベルに、秦野の白笹稲荷神社のおキツネさんをモチーフにしたキャラクター「白笹すずな」を施した特別な萌酒。「伝統の日本酒を若い世代にも」を掲げ誕生した萌酒は、ネット販売などで人気を博し、SNSなどでも多くの人の注目を集めています。

皆さんに親しんでもらえるよう、キャラ設定から考えました！

鈴木 弓弦さん

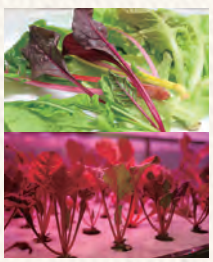
住 秦野市落合340-1 日動計画ビル1階
☎0463-83-7001 『販売店』金井酒造店
住 秦野市堀山下182-1 ☎0463-88-7521

秦野名水野菜

㈱Shune365

50g ¥162～

秦野名水とLEDの光を使い水耕栽培で育てた野菜。えぐみもなく野菜本来の味が濃い上、葉が柔らかいのが特徴です。ベビーリーフミックスや水菜のほか、エディブルフラワー（食べられるお花）として秦野市の花「なでしこ」なども育てています。



秦野名水とLEDを使用して作られる野菜は約30種。365日、毎日が旬のおいしい野菜を提供しています

代表取締役社長　伊藤 広生さん

住 秦野市平沢183-10 ☎0463-82-1831
営 8:15～17:10 休 土曜日、日曜日

黒若秦野うどん

花園

1袋 250g ¥400

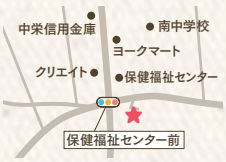
秦野の名水と野菜などの自然素材で作ったミネラルが豊富な黒色の調理水で練り上げた黒色のうどんです。食べ物に黒はタブーといわれる中、あえて黒にこだわったチャレンジ精神豊かな店主が10年の歳月をかけて開発したこだわりの逸品。秦野市のふるさと納税返礼品にも選ばれています。

ピーナッツベースのスープに、黒若の調理水を使用した黒すいとん入りの秦野汁など、郷土料理も数多くご用意しています

オーナーシェフ　若尾 軍一さん

市民による写真や絵画作品なども鑑賞できます

住 秦野市緑町17-42 ☎0463-81-2013
営 11:30～18:00 休 不定休



PEANUT

落花生

県内の生産シェア1位を誇る秦野の落花生。
加工品のバリエーションも豊富で、
贈答用にも最適です。

冷凍ゆで落花生「うでピー」

秦野市農業協同組合

1袋 250g ¥500

秦野の豊かな畑で育った掘りたての落花生を、巨大な高温（124℃）蒸気圧力釜で莢ごとゆでて、急速冷凍しました。掘りたてそのままの味をいつでも楽しめると、幅広い世代から支持を受ける逸品です。秦野の方言で「ゆでる」を「うでる」ということから、「うでピー」と名付けられ、30年以上販売が続くロングセラー商品。学校給食にも登場する、秦野ならではの逸品です。

住 秦野市平沢477　☎0463-81-7711　〖販売所〗はだのじばさんず　☎0463-81-7707　営9:00～18:00　休7・8月をのぞく第2火曜日・1月1日～1月3日

秦野名物 火おこし

㈲芳甘菓豆芳

1枚 ¥162

「秦野たばこ祭」のイベント「ジャンボ火起こし綱引きコンテスト」をイメージ。黒ゴマで夕闇、唐辛子で炎を表現しています。国産のうるち米と落花生にこだわり、すべて手作り。おこしの甘さの中に唐辛子がピリッと利いたクセになる味で、落花生と黒ゴマの香りもグッドです。

住 秦野市平沢726-1　☎0463-84-5110
営 10:00～18:00　休 繁忙期と祝日を除く木曜日

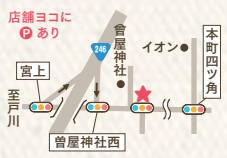
秦野ピーナッツバター

㈲かまか商店

1個 100g ¥756

秦野産の落花生を100％使用。素材の旨味を味わえるよう、渋皮をむいた落花生を圧縮機でペースト状にし、瓶詰にしています。無糖なのでそのまま味わうもよし、好みに合わせて甘みを調整しても◎。瓶詰のため常温保存が可能で、ギフト用にも人気の商品です。

住 秦野市曽屋1-5-15　☎0463-81-0006
FAX 0463-81-5033　営 9:00～19:00　休 日曜日



シンガーソングライターの立石 純子さん(秦野市出身)が「はだのブランドアンバサダー」として活動中!

あふれる「秦野愛」で魅力を発信。

「縁の力で、秦野の魅力をたくさん伝えていきたい」――。秦野市出身でシンガーソングライターの立石さんは、培ってきた「縁」を大切に音楽活動に励んでいます。現在はグルメレポーターやナレーターにも活動の場を広げ、登山や釣りなどアウトドア分野での活躍も脚光を浴びています。「丹沢の山々や美味しい水がある秦野は、アウトドアのフィールドとしても魅力があふれています。人情味溢れるふるさと秦野が大好きです」と、あふれる秦野愛を語ってくれました。

ツイッターでも「秦野愛」配信中!

TEA

茶

温暖で湿潤な気候が欠かせないお茶づくり。
丹沢山麓に広がる秦野の茶畑は、
全ての条件を満たす最高の環境です。

秦野特産 丹沢銘茶 霧がかり

わさびや茶園

1袋 100g ¥1,080

丹沢山麓標高300mの山あいの茶畑では、霧により柔らかで芳醇な茶の芽が育ちます。霧がかりは、その畑から獲れる5月上旬の茶葉がまだ柔らかい若い新芽を使用。裏山の「わさび沢」から湧き出る名水で蒸して揉み上げた、旨み、渋み、甘みの調和した緑茶です。

秦野特産 丹沢銘茶 こもかけ

わさびや茶園

1袋 100g ¥1,620

5月上旬、新芽が一、二葉の頃から10〜15日間「こも」で茶樹を覆い日ざしを遮ると、玉露のような緑が濃く旨みのある生葉となります。さらに「蒸し工程」を通常より長くすることで、濃い緑色で深みのある滋味が生まれます。そんな手間とこだわりが凝縮された逸品です。

秦野特産 丹沢銘茶 さくら日和

わさびや茶園

1袋 80g ¥1,080

桜の葉の香り成分（クマリン）を保有した「静7132」という品種を用い、ほのかに桜の香りがするお茶です。新茶の時期に摘み取り、低温熟成していますので、ぬるめのお湯でゆっくり入れていただくとより一層香りが際立ちます。心膨らむ春の香りをお楽しみください。

丹沢ゴッド・オブ・マウンテン（和紅茶）

わさびや茶園

リーフ：1袋 50g ¥432
ティーバッグ：1袋 2g×10ヶ入 ¥540

わさびや茶園で初めて種を施し育んだ在来実生園を継承し、全国的にも希少となった在来種を原料にしています。明るい紅色の水色で、そのままでもほのかな甘みがあり、砂糖やミルクを足さずストレートでいただくのがお勧めです。

丹沢山地の麓で育まれた柔らかく香り豊かなお茶を、ぜひご賞味ください

園主の山口 勇さん

工房の横を流れる湧水で、今でも店名の由来となったわさびを栽培しています

現行商品終了後、このパッケージに切替となります

パッケージにこだわったティーバッグ商品も人気です

住 秦野市菩提908　☎0463-75-1571　営 8:00～18:00　休 不定休
〔販売所〕名産センター　住 秦野市大秦町1-1（秦野駅北口1階）
☎0463-83-6477　営 9:00～20:00　休 無休

丹沢遠山茶 高級煎茶

高梨茶園

1袋 100g ¥1,296

秦野で最初の茶園から収穫された一番茶を主原料に、香りがよく、味が濃厚な一番茶のみをブレンドし、味と香りを引き出した商品です。丹沢に自生するカヤを茶園に敷き、有機質肥料を中心に生産。平成27・28年の2年連続で神奈川県知事賞や農林水産大臣賞の受賞など、栽培・製茶技術も高く評価されています。

お茶の魅力を多くの方に味わってもらえるよう、洋菓子店とのコラボレーションなどにも取り組んでいます

四代目　高梨 晃さん

住 秦野市菩提1387　☎0463-75-1104
営 9:00～17:00　休 不定休

LOCAL PRODUCTS

地場産品

自然豊かな環境が育んだ、秦野ならではの地場産品。
様々な形に姿を変え、
各店自慢の逸品が生まれました。

秦野ゼリーフルーティープリンス

㈲アンドリアン

1個 150g ¥410

秦野産トマトを丸ごと1個使用し、そのまわりにオレンジ果汁を混ぜたトマトゼリーが、上にはクラッシュゼリーと生クリームが載っています。使用するトマトの糖度は通常の2倍。トマトが苦手な人でも食べやすいように、甘みと酸味のバランスを工夫しています。
（季節限定販売品）

お子様からご年配の方まで、だれでも召し上がっていただける優しい甘さと新鮮素材にこだわったスイーツをご提供しています

豊富なケーキや焼き菓子も

店長　山下 歩さん

住 秦野市鶴巻北2-2-1　☎0463-78-7466
営 9:00～19:00　休 不定休
※新型コロナウイルスの影響により、営業時間変更の可能性あり

村上トマト園のストレートトマトジュース

村上トマト園

1本 ¥350

トマト生産30年以上のトマト農家が作った100%無添加ストレートトマトジュースです。平均糖度8以上のフルーティープリンセスを使用し、スッキリとした甘みとコクが自慢です。期間限定のため、詳しくは販売元へお問合せ下さい。

住 秦野市堀山下722(直売所)　☎0463-88-1805
営 平日13:00～16:00　土・日9:30～16:00
休 火曜日・水曜日

秦野トマトピュレ～丹沢蕃茄(ばんか)～

TRATTORIA il Fuco　トラットリア フーコ

秦野産のフルーツトマト、丹沢蕃茄に少しの塩を加えじっくり煮込みトマトの甘味を引き出したトマトピュレです。添加物は一切使用していません。前菜やパスタ、魚、肉料理のソースはもちろん、そのままパンや生ハム、チーズなどに付けて食べてもおいしく、色々なバリエーションでお店にて提供しています。

※調理例
秦野トマトピュレ
～丹沢蕃茄～
の
スパゲティ

秦野産小麦100%の名水パスタ

TRATTORIA il Fuco　トラットリア フーコ

1人前 ￥1,500～

「イタリアン料理の基本は、地元の食材でまかなうこと」。そんな食文化を忠実に守り、秦野産の小麦と名水にこだわって仕上げた手打ちパスタ。歯ごたえがあって肉との相性が良いタリアテッレ、細長くてペペロンチーノなどに合うタヤリンなど麺の種類もさまざまです。

秦野産小麦100%の名水パスタ
この日のアレンジは「手打ちトレネッテ沼津産タコのラグー」

旬の素材を生かした
ソースにあわせて
ご提供します

シェフ　宅見 知明さん

「卵入り」「卵なし」や様々な
形の手打ちパスタがあります!

住 秦野市平沢2549-14　☎0463-83-2887
営 11:30～14:30(L.O.)　17:30～20:30(L.O.)
休 月曜日(祝日の場合は翌日休み)水曜日ディナー

はだの焼売

菖蒲庵

1箱 8個入り ￥1,080

秦野育ちの門倉ポークと国産野菜を使用し、作り手の技と思いが一つひとつに凝縮した贅沢な一品です。1個40gのジャンボサイズの焼売は、蒸し器などで加熱していただくと出来立てのようにふっくらし、ジューシーな旨みをおいしくお召し上がりいただけます。

※秦野を存分に味わえるよう、八重桜の塩漬けを添えています。

はだの餃子

菖蒲庵

1箱 20個入り ￥1,080

秦野育ちの門倉ポークと国産野菜を使用。こだわりの素材を生かし、タレをつけずに召しあがっても十分に味わいをご満喫いただけます。焼き餃子だけでなく、水餃子や餃子鍋としてお楽しみいただくのもお勧めです。

※秦野を存分に味わえるよう、八重桜の塩漬けを添えています。

秦野名水育ち わさび餃子

菖蒲庵

1箱 20個入り ￥1,080

秦野育ちの門倉ポークと国産野菜、秦野の名水で育った天然茎わさびをふんだんに使用。わさびの風味を味わっていただくため、にんにくはあえて加えていません。わさび好きの方にぜひ味わっていただきたい、ピリッとした辛みが鼻をつく餃子です。

※秦野を存分に味わえるよう、八重桜の塩漬けを添えています。

取締役会長　穐山 孝彦さん

『はだのブランド認証品』
3点の他にも、エビプリ焼売、黒豚焼売、
4種の焼売ギフトセットなど
人気の商品を取り揃えています!!

完全無添加！
自然流ぎょうざ＆
自然流しゅうまい

〔販売所〕菖蒲庵（株式会社つかさ）
住 秦野市鈴張町2-40　☎0463-80-2051
営 10:00～18:00　休 第3水曜日

はだのだっくわーず

～神奈川県指定銘菓～

スィーツガーデン サクララ

1個 ¥216

メレンゲやパウダーから作られるおなじみの洋菓子ダックワーズ。秦野ならではのスイーツを作ろうというシェフのアイデアで、はだのブランド認証品の「秦野ピーナッツバター」や、秦野産の落花生パウダーなど地場の素材をふんだんに使用しました。風味豊かな落花生づくしのスイーツです。お茶と桜の2種類もはだのブランドに認定されました。

桜みちドーナツ

スィーツガーデン サクララ

1個 ¥237

「はだの桜みち」をコンセプトに作られた焼ドーナツです。秦野産小麦を配合し、しっかりとした食感の中にもしっとりとした口当たりが残るよう焼き上げました。たっぷりと使ったフレッシュバターの風味を堪能できる一番人気のプレーンをはじめ、秦野産の落花生パウダーを使った落花生、イチゴ、ミルクチョコ、チョコレート、シナモンの全６種類。かわいらしいパッケージでギフトにもお勧めです。

オーナーパティシエ　吉野 大輔さん

秦野らしさにこだわったケーキと焼き菓子を真心こめて作っています

入口はこの看板が目印！

住 秦野市尾尻545-1　☎0463-67-0324
営 9:30～19:30　休 火曜日

秦野かりんとう

秦野かりんとう工房

１袋／プレーン¥315・ごま¥340・ミックス¥325
箱入り／ミックス¥1,000

秦野のたばこ耕作農家に古くから伝わる「かりんとう」の歴史を研究し、秦野伝統の形と味を再現しました。一般的なかりんとうとは全く異なり、板状の真ん中をひねった手綱型で硬さが特徴です。原料には秦野産小麦粉や国産の黒ゴマ(時期により秦野産)を使用しています。生地は約10層に重ねたもので、手作業で成型し、手揚げの温度を調節して、硬すぎない食感にしています。保存料や添加物は使用していません。素朴な甘さが後を引く、秦野の歴史を感じられるお菓子です。

はだのじばさんずや観光協会で販売しています

八木 茂さん・年子さん

住 秦野市尾尻450-108　☎0463-81-1642　『販売所』はだのじばさんず　☎0463-81-7707　営 9:00～18:00　休 7・8月をのぞく第2火曜日・1月1日～1月3日

ハダノ地層ケーキ

パティスリークラベリーナ

1個 ¥410

秦野生まれ秦野育ちの店主が考案した、秦野の地層を面白く表現する「フォトジェニック」なケーキ。重なる層は、下層から順に秦野産小麦を使用したシュトロイゼルの礫層、キャラメルバニラカスタードクリームの箱根火山層、ヘーゼルナッツと秦野産落花生を盛り込んだシャンティショコラの関東ローム層、最上層がピスタチオクリームの現世大地となっています。丹沢山のシュークリームと、溢れる秦野愛を表現したハートチョコで、見た目と食感を楽しめます。

店名のクラベリーナは、秦野市の花「ナデシコ」が由来です！

オーナー パティシエ
吉田 伊織さん

住 秦野市曲松2-7-4
☎0463-59-9888
営 10:00～19:00 休 水曜日

アリエッタ デル ジェラート（フィオル ディ サクラ）

ARIETTA del gelato

¥550～

生産量日本一を誇る秦野の八重桜。塩漬けにはせず、桜本来の風味を引き出す独自製法で抽出した香りや色素を練り込んだジェラートです。淡いピンク色がかわいらしく、その味わいは吹き抜ける春のそよ風のように爽やか。4月下旬頃から5月下旬頃までの期間限定の逸品です！

アリエッタ デル ジェラート（焙煎落花生）

ARIETTA del gelato

¥400～

秦野の農家から仕入れる落花生を使った本格ジェラート。クセになる香ばしい風味は、自家焙煎後すぐにペースト状にして練りこむからこそ。化学的な香料や着色料も使用しないため、素材本来の味が楽しめるのです。

フレッシュな地元産の素材にこだわり、秦野のイチゴや小田原のキウイなどを使ったジェラートも作っています

オーナー
ジェラティエーレ
肥田野 雄紀さん

最新情報発信中。インスタをチェック！

住 秦野市西大竹3-8 ☎・FAX 0463-45-4592
営 11:00～18:00 休 不定休

ご配送ギフトもあります

秦野名水 極味 麻婆豆腐

中国料理 北京館

¥1,100

秦野名水手作り豆腐と秦野産門倉ポークを使った秦野づくしの絶品麻婆豆腐。辛いだけの麻婆豆腐とは一線を画す、旨みにこだわった一皿です。０～５段階まで選べる辛さには、弘法山や塔ノ岳といった秦野の山々の名前が付けられており、隅々まで店主の秦野愛が感じられます。辛さ３～５には特別な豆板醤を使用するといい、ピリッと痺れる刺激がやみつきに。麻婆豆腐丼（1,100円）も新登場！ライス・秦野名水水耕栽培のサラダ・ザーサイ・杏仁豆腐が付いた定食（1,650円）も大人気です。

丹沢旨（うま）ラー油

中国料理 北京館

秦野産落花生を使い、辛みの中に絶妙な旨みを引き出した手作りのラー油。通常、ラー油にはカシューナッツやアーモンドが使われることが多いですが、地産地消にこだわる店主が何度も試作を重ね、秦野産の落花生を使用する絶妙なバランスを生み出しました。玉ねぎなども地場産を使い、香ばしさと旨みの中にピリッとしたアクセントが魅力です。お店にてご賞味あれ。

代表取締役　三浦 義政さん

辛さの挑戦!!

住 秦野市鈴張町2-35　☎0463-82-4801　営 11:00～21:00
（20:30L.O.）　休 年中無休（1月1日、2日は休業）

秦野産小麦香る油そば

味乃大久保

並盛1人前 ¥720～

秦野産小麦を石うすでひき、長さや舌触りにまでこだわって製麺した太麺が自慢の混ぜそばです。スープがないので、つるりとしたのど越しの中に小麦の風味をしっかりと感じられ、カロリーもラーメンと比べて3分の1に抑えています。家族連れも多く訪れるため、女性や子ども、お年寄り、誰もがおいしくヘルシーに食べられるよう味付けにもこだわりました。

地域密着、地産地消をモットーに、ラーメンをはじめおつまみや定食など充実したメニューを用意してお待ちしています

看板メニューの
「魚介とんこつラーメン」

ご主人の小野瀬幸弘さん

住 秦野市菩提147-5　☎0463-75-2522　営 火～金11:00～14:30／17:00～22:00　土11:00～22:00（日～21:00）※L.O.は閉店30分前　休 月曜日

秦野産小麦の塩麹ブレッド

パンのくま小屋

1個 ¥432

ふわっと香る秦野産小麦を使い、塩麹と甜菜糖(てんさいとう)を練り込んだ人気のパンです。堅そうに見えて、中はしっとりやわらかく仕上がっていて、子どもからお年寄りまで楽しめます。地産地消にこだわったパンは、毎日の食卓に、そしてお土産にも最適です。

午前中のご来店がオススメ♪

住 秦野市今泉323-11-102 ☎0463-83-3469
営 10:00～18:30（土・日・祝～18:00）
休 水曜日・他月1回休み

浪漫のおでんうどん

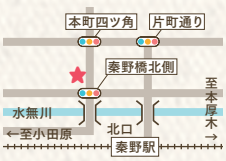
ハダノ浪漫食堂

¥1,078

秦野産小麦をブレンドした風味豊かなうどんと、大根やたまご、さつま揚げなど定番のおでんを組み合わせた独創的な一皿です。味は讃岐の白みそがまろやかな甘みを生む「白」と、一味や自家製ラー油でピリッと仕上げた「赤」の2種類。だしソムリエの資格を持つご主人自慢の香り立つだしが食欲をそそります。大正ロマンを感じさせる店内装飾も素敵です。

詰め合わせセットも人気！
オンラインでご購入できます

住 秦野市栄町1-13 花輪第2ビル
☎0463-68-8466 営 11:30～15:00(14:00L.O.)
17:00～23:00(22:30L.O.) 休 月曜日・火曜日



COLUMN

広がれ、秦野産小麦の輪

年間20トンの生産量を誇り、県内一の「麦どころ」としても知られる秦野市。昔から盛んに栽培されていましたが、かつては農家ごとに異なる品種を作っていて、販売先もばらばらでした。そこで、秦野市農業協同組合の協力のもと、平成28年に「秦野小麦出荷組合」を設立。品種も「ゆめかおり」に統一し、農家同士が一緒に勉強しながら生産性の向上に努めています。

また、地元産の小麦を使ったメニューを積極的に取り扱い、その魅力を広げようという農商連携の取り組みも広がっています。

BUCKWHEAT NOODLES

そば

たばこ耕作の裏作として栽培されていた秦野のそば。
火山灰を含んだ土地からは上質なそばが取れ、
今や秦野を代表する名産として親しまれています。

十割生丹沢そば

石庄丹沢そば茶屋本舗

1人前 120g ¥540

生産から製粉、製造までを自社で一貫して行うこだわりの生粉挽き十割丹沢そば。自社の農園で丹念に育てた蕎麦を、つなぎを一切使わずに、「皮剥き立て、挽きたて、打ち立て、茹でたて」の４立てで仕上げたこだわりの逸品は、喉を通るたびに爽やかな蕎麦の香りが鼻から抜けるのが感じられます。新鮮な蕎麦粉でしかなしえないほんのりとした緑色「エメラルドバージン」をたたえる蕎麦は、温かい蕎麦にしてもぷりぷりとしたコシが特徴。産地だけでしか食べられないまさに"本物"の丹沢そばを、独自の急速冷凍技術により無添加で長期保存可能にしました。

※製造元直売所手打ち十割そば処丹沢そば本店でも食べることができます。

石井 剛史さん・新山 翔子さん・石井 絵里子さん

住 秦野市堀川541-3　☎ 0463-87-7677　営 平日11:00～15:00(L.O.)／17:00～20:00(L.O.)　土・日・祝11:00～20:00(L.O.)　休 月曜日(祝日の場合は翌日休み)

WOOD

はだのの木

面積の約53％を森林が占める秦野。
木材生産量も県内トップクラスで、
住宅建材や工芸品などに活用されています。

秦野市産100年桧 無垢フローリング

諸戸林業㈱ 神奈川支店

1枚あたり 幅120㎜×厚さ15㎜×長さ3,640㎜
（その他寸法可）

秦野市内で明治30年から植林されている桧。樹齢百年を超えた今、その希少な桧から天然無垢材の肌触りを活かしたフローリングを作りました。人工的な塗料や素材を使用しない自然そのままの素材を活かしたフローリングで、高密度植林による目の詰まった高品質な桧と、温かみのある薄い朱色の木肌が特徴です。

無垢のフローリングは耐久性があって、幅や厚みはご要望に応じてお作りできます。伐採も事前にご相談いただければ見学可能です

住 秦野市丹沢寺山75　☎0463-74-2950
販売担当：笹原 080-1177-0046
営 9:00～17:00　休 土曜日、日曜日

はだの木和美

㈱コラム建設

参考プラン：参考坪単価¥660,000程度

秦野産木材を使用し、四季を通じて自然エネルギーを積極的に取り入れる木造住宅です。太陽高度を踏まえ庇を設け、夏は日差しを遮り、冬は屋内に快適な採光を作り出します。また、建設地の風向きを把握し窓を設けることで光や風をコントロールします。調湿効果の高い木質内装を採用、長期優良住宅の性能も備えたパッシブ住宅です。

参考プラン：木造2階建て（37.71坪）

地域密着のハウスメーカーとして、伐採体験や事務所のフリースペースを使ったサークル活動「3ピース」を行っています。

秦野産の木材を使い、地域にあった地産地消の住まいづくりをご提案します

『販売所』コラムホーム　住 秦野市鈴張町1-34
☎0463-84-7370　営 9:00～18:00　休 無休

桧の香

新進建設㈱

参考坪単価¥630,000～¥750,000程度

秦野産桧の大黒柱の力強い存在感が目を引き、天井や壁から漂う木の香りが心を安らげてくれる住まいです。リビングダイニング、キッチンの壁は珪藻土塗仕上げ、床は無垢のフローリング貼り。長期優良住宅の認定基準を上回る性能を有し、モダン和風な外観デザインで2016年にはグッドデザイン賞を受賞しています。

GOOD DESIGN

※モデルハウス『桧の香』見学可能

代表取締役　井上 澄人 さん

住まいる市場は、サクラカフェやワークショップも随時開催しております。お気軽にお立ち寄り下さい

住 秦野市西大竹116-1　☎0463-82-6014　営 9:00～18:00　休 無休　『販売所』住まいる・市場　住 秦野市西大竹12-1　☎0463-82-6700　営 10:00～18:00　休 水曜日

COLUMN

名演支える 秦野の「百年檜」

平成25年に建て替え工事を終えた東京・銀座の「歌舞伎座」の舞台には、樹齢100年を超える秦野産の檜が使われています。

舞台のために切り出した檜は約1,200本。実に2,000枚以上の板材が使用されました。照明の光や乾燥にさらされる環境にも耐えられるよう、伐採後はじっくりと天然乾燥で含水率を下げ、納品まで2年以上を要したそうです。

当代きっての人気役者が、数々の名演を繰り広げてきた歌舞伎座を支える秦野の檜。観劇の際には、演技はもちろん舞台にも注目してみてください。

ARTISAN

匠の技

随所までこだわり抜いた、
きらりと光る匠の技。
「一生モノ」の商品が、暮らしを豊かに彩ります。

秦野焼 一品箸置き

土夢土夢窯

1個 ¥550

落花生の殻の灰と八重桜の原木の灰を釉薬（ゆうやく）に使用した秦野ならではの焼き物です。ひとつずつ色合いが異なるのも、手作りならではの味わい。小鉢の中央部分に漬物などを一品盛付けて、くぼみに箸を置ける斬新なアイデア商品です。

土練りからろくろ、絵付け、
釉薬がけまで、本格的な
作陶工程を学んでみませんか？

住 秦野市横野728-1　☎ 0463-75-1511（事前にお電話ください）　営 10:00～17:00　休 不定休

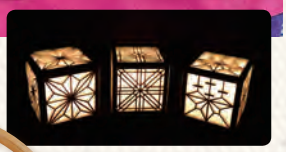
秦野産檜（ひのき） 組子細工 小さな四角い行灯（あんどん）

佐藤建具工房

参考価格　1灯 ¥17,600～¥31,900

秦野産檜を使用し、日本古来の角麻の葉（かくあさのは）、真矩胡麻柄（まがねごまがら）、桐の葉など伝統の組子細工文様をデザインした9cm角のコンパクトな手のひらサイズの行灯です。秦野市のふるさと納税返礼品にもなっています。

秦野産檜（ひのき） 組子細工 吊り灯篭（どうろう）



佐藤建具工房

参考価格　1灯 ¥330,000

灯篭という日本古来の伝統的フォルムを秦野産の檜を用いて、現代の居住空間に映える和モダンなインテリア照明にアレンジ。屋根部分、灯篭の側面、台部分と３種類の伝統的な組子細工の模様が施されています。

一級建具技能士　佐藤 慎司さん

2018入賞作「灯り手毬」

「日常生活の中に安らぎと癒しを」と伝統技法の組子細工で行灯などを制作し、建具職人の作品が一堂に会する全国建具フェアに個性的な作品を出品。農林水産大臣賞をはじめ、数々の賞を受賞しています

☎ 0463-82-9634　営 9:00～18:00　休 無休
※受注制作になりますので、材料、組子細工の模様などにつきましても、ご要望を伺いながら、細かく対応させていただくことができます。

SENREN イオンプレーティング食器

日立Astemo精工㈱

¥1,947～¥99,396

自動車精密部品メーカーの技術を生かして、「イオンプレーティング」という特殊な表面処理技術で「窒化チタンコーティング」を施したテーブルウェアです。表面は非常に硬くて傷や酸に強く、金属特有の味も抑えられるため、食材の持つ本来の味が楽しめます。

営業購買課課長　星 慎一さん

住 秦野市平沢182-2　☎ 0463-80-0441
営 8:00～17:00　休 土曜日、日曜日
※その他、インターネット販売も行っております。

秦野市でSENRENのカトラリー、テーブルウェアを利用しているお店

- ハダノ浪漫食堂
- レストランぴーぶる
- ワインビストロ カルバ

CRAFTSMANSHIP

ものづくり

卓越したアイデアと技術力で生み出された
商品の数々。アウトドアやグルメなど、
趣味の世界を一層広げる逸品ばかりです。

AMGHバーナー（遠赤外線炭火バーナー）

㈱菜の花商事

オープン価格

遠赤外線の効果でガス臭さを無くし、炭火焼以上の食材の香りや旨み、食感を引き出すことができるバーナーです。刺身、肉、野菜、チョコレートの他、コーヒー、しょうゆ、ラーメン、スープ、タレなどの液体を炙り味変することも可能。国際特許も取得し、国外やミシュラン三ツ星レストランのシェフたちにもご愛用いただいており、料理業界で大きな反響を呼んでいます。

手軽にさっと炙るだけで、お料理の味と香りがワンランクアップしますよ

代表取締役社長の平賀英樹さん（左）。三ツ星レストラン「ジョエル・ロブション」で長年エグゼクティブシェフを務めた渡辺雄一郎さん（右）も使用しています。

住 秦野市横野89-5　☎090-3515-6429
営 8:00～17:00　休 無休

遠赤外線効果で手軽な炭火焼きを実現

HEAVY SOURCE タングステンルアー

㈱岳石デライト

1個 ¥880〜¥2,640

真鍮製の金属ルアーが多い中、高比重のタングステンを使うことで、同じ重さでもサイズが小さく、投げた時に抵抗感が少ないのも特徴です。風の影響も受けにくく、より遠くへ飛ばすことができます。

HEAVY SOURCE W74シート

㈱岳石デライト

1枚 ¥814

環境を考えて、釣り具の鉛が世界的に禁止されようとしています。HEAVY SOURCE W74シートはレアメタルのタングステンを使い鉛不使用の「エコ製品」。日本バスプロ協会の検査基準をクリアしています。シートの片面に両面テープが貼られており、はさみで自由にカットして貼り付けられます。

ルアーとダウンリガーを手にする代表取締役社長　嶽石 康昭さん

製造からパッケージデザイン、ホームページづくりまですべて自社で行い、顧客の要望に応える製品を提供しています。工場見学もできるので、お問い合わせください

住 秦野市戸川32-1　☎0463-75-1682　営 9:00〜17:00　休 土曜日、日曜日、祝日　※会社での販売はしていませんが、インターネット販売を行っております。

CAPバギーチェア

㈱寿産業

¥14,080

その名のとおり、バギーとして荷物を運び、チェアとしてくつろげる一石二鳥のすぐれもの。アルミ製なので見た目に反して驚くほど軽く、足場の悪い砂浜や河原でも大きなタイヤで楽々移動できます。

カラーはレッド、ブラック、グリーンの３色です

簡単にコンパクトに折りたためるので、車のトランクにも余裕で入ります。ホームページでお気に入りのデザインを探してみてください！

代表取締役　布田 昭人さん

住 秦野市平沢462-1　☎0463-82-2152
FAX 0463-83-1535

はだのブランド推進協議会

www.hadano-brand.jp

神奈川県秦野市桜町1-3-2（産業振興課内）
TEL.0463-82-9646 FAX.0463-82-6256

令和3年3月作成

秦野にぎわいWEBサイト
「ハダ恋にぎわい商店街」もチェック！