

はたのブランド



PEANUT



WATER



はたの ブランド



TEA

WOOD



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 白笹鼓 いなり	4
秦野名水野菜	4
komeama (甘酒・プレーン)	4
白笹鼓 大吟醸	5
ヤマザケ 塔ノ岳・ヤビツ峠	5
白笹鼓 ウメザケ	5

BUCKWHEAT NOODLES…そば

十割生丹沢そば	6
---------	---

PEANUT…落花生

冷凍ゆで落花生「うでピー」	7
秦野名物 火おこし	8
秦野ピーナッツバター(無糖・渋皮入無糖)	8

TEA…茶

秦野特産 丹沢銘茶 さくら日和	9
秦野特産 丹沢銘茶 霧がかり	10
秦野特産 丹沢銘茶 こもかけ	10
丹沢ゴッド・オブ・マウンテン(和紅茶)	10

LOCAL PRODUCTS…地場産品

黒若秦野うどん	12
秦野トマトピュレ～丹沢蕃茄～	12
秦野産小麦100%の名水パスタ	12
秦野かりんとう	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
はだのだっくわーず	14
桜みちドーナツ	14
秦野名水 極味 麻婆豆腐	15
はだの焼売	15
はだの餃子	15
秦野産小麦香る油そば	16
秦野産小麦の塩麴ブレッド	17
秦野チュイール(ピーナッツ入り・ゴマ入り)	17
秦野産和紅茶のチーズケーキ	17
HANOCHA ～秦野が香るお茶ビール～	18
実朝漬	18

青パイアの醤油漬	18
----------	----

WOOD…はだの木

秦野市産100年検 無垢フローリング	19
はだの木和美	20
桧の香	20

CRAFTSMANSHIP…ものづくり

HEAVY SOURCE タングステンアール	21
HEAVY SOURCE W74シート	21
AMGHバーナー(遠赤外線炭火バーナー)	22
CAPバギーチェア	22
丹沢ジビエレザー	22

ARTISAN…匠の技

秦野焼 一品箸置き	23
秦野産檜 組子細工 小さな四角い行灯	24
SENREN イオンプレーティング食器	24
まくら正座椅子・まくらチョイ掛け椅子	24

NOTICE お知らせ

- 二次元コードで、それぞれのお店情報がみられます
- パンフレットの商品価格は全て税込みおよび2024年4月時点の価格です
- 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
名水百選連続受賞



市内外のご友人・ご親戚
への贈り物としても、
ぜひご利用ください

杉本 真奈さん

【販売者】秦野市上下水道局 秦野市上大機
190 ☎ 0463-83-2111 ※詳細は右記二次元
コードからご確認ください。



もえぎけ 秦野萌酒 白笹鼓 いなり

株日動計画 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、秦野の白笹稻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 戸弦さん

〒秦野市落合340-1 日動計画ビル1階
☎0463-83-1212 【販売店】金井酒造店
〒秦野市堀山下182-1 ☎0463-88-7521



秦野名水野菜

株秦和

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く、葉が柔らかいのが特徴です。ベビーリーフミックスやレタスのほか、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、毎日か旬のおいしい野菜を提供しています



伊藤 広生さん

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



こめあま komeama (甘酒・プレーン)

komeama

オープン価格

オーナーが日本一の秦野の水に惚れ込んで移住。秦野の名水と生の麹、全国の選り抜いたお米でつくりあげた甘酒がkomeamaです。「お米を食べるだけでなく、飲んで楽しむ」komeamaは、生の麹を使用し、加熱処理をしない事で酵素がそのままカラダに届きます。自然で上品な甘みが際立つkomeamaは、アスリートはもちろん、女性に大人気です。



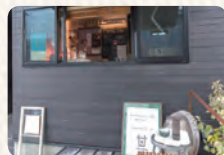
はかり売りも
やっています!



日本一の秦野の水でつくった生の甘酒です。ぜひ様々なお米の味をお楽しみください。

オーナー 山崎 綾乃さん

〒秦野市菩提192-8 ☎0463-79-9753
☎木曜日、金曜日 10:00~15:00 臨時営業する場合もあるのでインスタでご確認ください



🍷 白笹鼓 大吟醸

金井酒造店

720ml ¥4,180 / 1,800ml ¥6,963

秦野唯一の蔵元である「金井酒造店」の代名詞であり、関東三大稲荷と言われる白笹稲荷神社に奉納している白笹鼓。全国屈指の名水の里秦野の丹沢伏流水を使った日本酒は、様々な品評会で多くの受賞歴を持っています。山田錦を使用した大吟醸は、ひときわ華やかにしてフルーティーな味わい。まろやかなコクとほのかな甘みを感じる杜氏渾身の逸品です。



🍷 ヤマザケ 塔ノ岳・ヤビツ峠

金井酒造店

2本セット (300ml×2) ¥2,420

表丹沢屈指の人気を誇る「塔ノ岳」の名を冠し、山田錦を贅沢に使った純米吟醸酒。ラベルには愛鳥家の中でも人気が高い「オオルリ」を配しました。もう一方は、自転車のヒルクライムの聖地として知られる「ヤビツ峠」の名を冠し、中身はさらりとした口当たりが人気の本醸造。ラベルには山レジャーでお馴染みの「ヤマビル」がひっそりと描かれています。どちらもアウトドアやレジャーのお供だけでなく、親しい方への贈り物・お土産にぴったりです。



🍷 白笹鼓 ウメザケ

金井酒造店

720ml ¥2,750

全国梅酒品評会2022 日本梅酒の部で銀賞を受賞した梅酒。秦野で育った梅の実を蔵の従業員が一つずつ手摘みし、丁寧に選別・洗浄してから蔵自慢の日本酒にじっくり漬け込みます。手間暇かけるため生産量に限りがありますが、定番のロック・水割り・炭酸割りだけでなく、カクテルやちょっと大人なかき氷シロップなどでも楽しめる人気のお酒です。



広報担当 岩浅 琴奈さん

贈答品用もご用意できます。
お酒選びのお手伝いもできますので、
お気軽にご相談ください。



市内各所で販売しているほか、蔵元直販も行っています



住 秦野市堀山下182-1 ☎0463-88-7521
営 9:00~17:00 休 日曜日



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し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ふりふ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。



坂上 剛史さん・新山 翔子さん・坂上 絵里子さん

〒 秦野市堀川1541-3 ☎ 0463-87-7677
🕒 (平日) 昼11:30~14:30(L.O.) / 夜17:00~18:30(L.O.) 19:00閉店
(土日祝) 昼10:30~14:30(L.O.) / 夜16:00~18:30(L.O.) 19:00閉店
(夜は予約制) 📅 月曜日 (祝日の場合は翌日休み)





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 ¥600

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℃)蒸気圧力釜で煮ごとゆでて、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。



隣接の「Sun's Gelato」では秦野産農産物を使った季節のジェラートが食べられます!

逸品のなつりと並みますよ!



はだのじばさんず 北原店長

〒 秦野市平沢477 ☎ 0463-81-7711 【直売所】
はだのじばさんず ☎ 0463-81-7707 営業 9:00~
18:00 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

(有)芳甘菓豆芳

1枚 ¥184

「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。



代表取締役 横溝 裕さん

落花生の落花生殻使用したお菓子を多数取り揃えています。ぜひお越しください

〒 秦野市平沢726-1 ☎ 0463-84-5110
営業 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 (無糖・渋皮入無糖)

(有)かまか商店

1個 100g 各¥864

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と渋皮付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。



初代嘉兵衛からのモットーは『おいしい豆で楽しい生活を』『楽花生』と名づけ、香ばしく練起の良い豆を提供しています

とさくら豆 人気素煎り



8代目社長 杉山 和史さん

〒 秦野市曾屋1-5-15 ☎ 0463-81-0006
☎ 0463-81-5033 営業 9:00~18:00 休 月曜日



かまか商店+かまか工房「楽蔵(らくら)」



初夏を彩る 落花生の黄色い花

秦野の特産物として有名な「落花生」。葉たばこ栽培の裏作として、「相州落花生」の名で明治から昭和にかけて盛んに栽培されるようになりました。火山灰で覆われた土壌が栽培に適していたことも、その理由のひとつです。時代の変遷とともに徐々に生産量は減っているものの、今もなお秦野産の高品質な落花生が生産され続けています。

落花生の開花は6~7月頃。可憐な黄色い花が畑を彩ります。収穫の秋を迎えると市内の小売店に鮮度の良い落花生や新豆の加工品が並ぶのも、秦野ならではの光景です。





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 さくら日和

わさびや茶園

1袋 100g ¥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。



🍵 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、霧により柔らかく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。



🍵 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 2.5g×10ヶ入 ¥540

わさびや茶園で初めて種を施し育んだ^{ざいらいみしろうえん}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。



園主 山向 勇さん

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

工場の横を流れる
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



♡
パッケージにこだわった
ティーバッグ商品
も人気です ♡



☎ 秦野市菩提908 ☎ 0463-75-1571 🕒 8:00～18:00 📅 不定休
【販売所】名産センター ☎ 秦野市大秦町1-1 (秦野駅北口1階)
☎ 0463-83-6477 🕒 9:00～19:00 📅 無休





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。

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。



オーナーシェフ 若尾暉一さん

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



市民による写真や絵画作品なども鑑賞できます

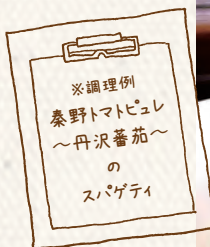
〒 秦野市緑町17-42 ☎ 0463-81-2013
営業 11:30~18:00 休 不定休



秦野トマトピューレ〜丹沢蕃茄〜

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ーレです。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。(季節限定商品)



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 ¥1,800~

「イタリア料理の基本は、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。

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!



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

〒 秦野市平沢2549-14 ☎ 0463-83-2887
営業 11:30~14:15 (L.O.) 18:00~20:30 (L.O.)
休 月曜日終日 (祝日の場合は翌日休み) 水曜日ディナー



秦野かりんとう

秦野かりんとう工房

1袋/プレーン¥395・ごま¥440・ミックス¥415
箱入り/ミックス¥1,250

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。



はたのじばさんずや
観光協会で
販売しています



八木 茂さん・年子さん

☎ 秦野市尾尻450-108 ☎ 0463-81-1642 【販売所】はたのじばさんず ☎ 0463-81-7707 ☎ 9:00~18:00 ☎ 7・8月をのぞく第2火曜日・1月1日~1月3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。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月頃から5月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

¥420~

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。



オーナー
ジェラティエール
肥田野 雄紀さん

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



2種盛り、3種盛りも
承ります

最新情報
発信中。
インスタをチェック!

☎ 秦野市西大竹3-8 ☎ ☎ 0463-45-4592
☎ 11:00~18:00 ☎ 不定休 ☎ 9台



ご配送ギフトも
あります



はだのだっくわーず

～神奈川県指定銘菓～

スイーツガーデン サクララ

1個 ¥230

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「秦野ビーナッツバター」や、秦野産の落花生パウダーなど地域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

スイーツガーデン サクララ

1個 ¥250

「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、シナモンの全5種類。かわいらしいパッケージでギフトにもお勧めです。



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!



オーナーパティシエ 吉野 大輔さん

〒 秦野市尾尻545-1 ☎ 0463-67-0324
🕒 9:30～19:30 🗨 火曜日



COLUMN

一生に一度は訪れるべし! 県内最長、桜のトンネル

西大竹交差点から新橋交差点まで続く桜のトンネル——。全長は実に6km以上で、神奈川県内で最長の桜並木です。

この並木道に「はだの桜みち」と愛称が付けられたのは、市制施行60周年を迎えた2015年。市の観光名所としてPRしようと市民から愛称が募られ、応募149件から決定しました。言わずもがな、シーズンを迎えると多くの見物客が訪れる人気スポット。延々と続く薄ピンクのトンネルを歩けば、何ともいえない幸福感が得られます。

秦野は食用八重桜の産地としても有名。「桜漬け」は全国シェア7～8割を占めるほどで、祝いの席の桜湯や菓子材料として各地へ出荷されています。



秦野名水 極味 麻婆豆腐

中国料理 北京館

¥1,350

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ひ、ピリッと痺れる刺激がやみつきに。麻婆豆腐丼(1,250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(1,800円)も大人気です。



0～5まで辛さが選べます!

クセになる美味しさ、ぜひお試しください。宅配、テイクアウトもあります



代表取締役 三浦 義政さん

住 秦野市鈴張町2-35 ☎ 0463-82-4801

営 11:00～21:00 (20:00L.O.)

休 火曜日



はだの焼売

苜蒲庵

1箱 8個入り ¥1,134

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お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

苜蒲庵

1箱 20個入り ¥1,134

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。



取締役会長 榎山 孝彦さん

『はだのブランド認証品』
2点の他にも、エビアリ焼売、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!!



年中無休の
無人販売機
があります



【販売所】苜蒲庵 (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 水曜日



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
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
お待ちしております

看板メニューの
「魚介とんこつラーメン」



ご主人 小野瀬 幸弘さん

〒 秦野市菩提147-5 ☎ 0463-75-2522

営業 11:00～14:00 / 17:00～21:00 ※L.O.は閉店30分前

休 月曜日



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きましたが、かつては農家ごとに異なる品種を作っていました。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、農家同士と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。



秦野産小麦の塩麴ブレッド

パンのくま小屋

1個 ¥432

店主が自ら挽いた秦野産小麦を使い、塩麴と甜菜糖(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。



店主 秋保真紀さん

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 他不定休あり



秦野チュイール (ピーナッツ入り・ゴマ入り)

ベーカリー サンパシー

ピーナッツ/1袋5枚入り
 ゴマ/1袋6枚入り
 各¥540

地元で愛されているパン屋が作ったピーナッツとゴマの焼き菓子です。食品添加物を一切使わずに、秦野産の小麦粉や落花生を使って作ったこだわりの一品。サクッと軽い食感で素材本来の香ばしさが味わえます。シンプルでおしゃれなパッケージはギフトにもぴったりです。



ベーシックなゴマ入りと、香ばしさが広がるピーナッツ入り。どちらも1枚ずつ手作りで製造しています!



店内には豊富なパンが並びます!!

住 秦野市尾尻939-13 ☎0463-84-6035
 営 7:30~18:00 休 日曜日・祝日



秦野産和紅茶のチーズケーキ

MEAT & SPICE PONO

1カット ¥400
 ホール ¥2,000

秦野産の和紅茶「丹沢ゴッド・オブ・マウンテン」(わさびや茶園)を使用した、紅茶香る濃厚なチーズケーキです。国産のきび砂糖を使用し、まろやかな味わいに仕上げられています。店内でもお召し上がりいただけますが、前日までの予約制でギフトにもお勧めなホールでのご用意も可能です。



箱入りのホールケーキはギフトにもピッタリ



お店ではこだわりのスイーツ料理もご提供します。食後のデザートにチーズケーキをぜひ!



代表 望月 輝さん

住 秦野市戸川913-7 ☎070-9042-0537
 営 11:00~15:00 / 18:00~21:00 (金・土ディナーは18:00~22:00) ※L.O.は閉店30分前
 休 月曜日・隔週水曜日・日曜日ディナー



はのちや HANOCHA ~秦野が香るお茶ビール~

旬片倉商店

HANOCHA-煎茶 1本 ¥825
HANOCHA-ほうじ茶 1本 ¥825

はだのブランド認証品の高梨茶園の茶葉を100%使用したクラフトビール。HANOCHA実行委員会が手がけ、堀川の酒屋さん片倉商店が販売。さわやかな煎茶の香りが楽しめるフルーティなHANOCHA-煎茶-(ゴールデンエール)、ほうじ茶の香ばしさがほのかな甘みとコクを生み出したHANOCHA-ほうじ茶-(アンパーエール)の2つの味が楽しめます。



ビールで秦野を元気にします。



高梨茶園の茶葉を100%使用



代表取締役 片倉邦雄さん

〒秦野市堀川10-35 ☎0463-88-4132
営業 8:00~19:30 休 木曜日



実朝漬

田原ふるさと公園漬けまっせ

1袋 ¥400

漬物加工所のすぐ近くに鎌倉幕府三代將軍・源実朝公の首が葬られたと伝えられている「源実朝公御首塚」があることにちなみ、秦野で収穫した野菜(きゅうり、ナス、大根)を使った醤油漬を「実朝漬」と名付けました。



青パイアの醤油漬

田原ふるさと公園漬けまっせ

1袋 ¥400

鳥獣被害対策として、はだの都市農業支援センターを中心に市内生産者が生産を推進してきた青パイアを、秘伝の醤油ダレに漬け込んだ漬物です。青パイアは抗酸化作用があり、栄養価も高いスーパーフードとして知られています。



秦野市で収穫した季節の野菜と秦野名水(金剛の泉)を使って安心・安全、完全手作り製造・販売しています

絶景スポットに漬物加工所があります



和田 悦子さん・吉田 敦子代表・石垣 きょう子さん



販売店

- 田原ふるさと公園直売所
- じばさんず
- 弘法の里湯 やまなみ
- ほっとつるまき延命くん



田原ふるさと公園 農産物直売所
〒秦野市東田原999 ☎0463-84-1281 営業 11月~3月 8:45~16:00 / 4月~10月 8:45~16:30 休 毎週月曜日・年末年始





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年松 無垢フローリング

株諸戸ホールディングス 丹沢事業所

1枚あたり 幅120mm×厚さ15mm×長さ3,640mm
(その他寸法可)

秦野市内で明治30年から植林されている松。樹齢百年を超えた今、その希少な松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松と、温かみのある薄い朱色の木肌が特徴です。



冬の期間は伐採から見学できます

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



菅原 美香さん

〒 秦野市丹沢寺山75 ☎ 0463-74-2950
販売担当：菅原 080-1177-0046
🕒 9:00～17:00 🗓 土曜日、日曜日



はだの木和美

株コラム建設

参考本体価格 ¥2,000万～¥2,500万

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。



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



松の香

新進建設株

参考坪単価 ¥880,000～¥990,000程度

秦野産松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。



※モデルハウス「松の香」見学可能



代表取締役 井上 澄人さん

住まい・市場は、サクララウンジ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 営業 9:00～18:00 休 無休 【販売所】住まい・市場 住 秦野市西大竹12-1 ☎0463-82-6700 営業 10:00～18:00 休 水曜日



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。





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。

🌟 HEAVY SOURCE タングステンルアー

(株)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、より速く飛ばすことができます。



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。



ルアーとタウニリガーを手にする
代表取締役社長 鐵石 康昭さん

🌟 HEAVY SOURCE W74シート

(株)岳石デライト

1枚 ¥814

環境を考えて、釣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。



〒 秦野市戸川32-1 ☎ 0463-75-1682 🕒 9:00~17:00 🗓 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。



炎 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、炭火焼き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ます、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実樹さん(左)。三ツ星レストラ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。

〒 秦野市横野89-5 ☎ 090-3515-6429
営業 8:00~17:00 休 休



遠赤外線効果で手軽な炭火焼きを実現

炎 CAPバギーチェア

㈱寿産業

¥17,600

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

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



炎 丹沢ジビエレザー

TANZAWA GIBIER

バスケース ¥3,800
名刺入れ ¥11,000

皮から革へ。秦野丹沢で駆除された鹿や猪など、害獣のこれまで捨てられていた皮を活用して作っています。一度自分でなめした皮を、専門業者のレーザー加工で革へ。染色には環境に優しい植物染料を使用します。天然の皮は厚さや色味など一つとして同じものがなく、捕獲時にできた傷すらデザインの中に生かすので、世界で一つの一品に。オーダーメイドも承っています。また、革のみの販売も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。



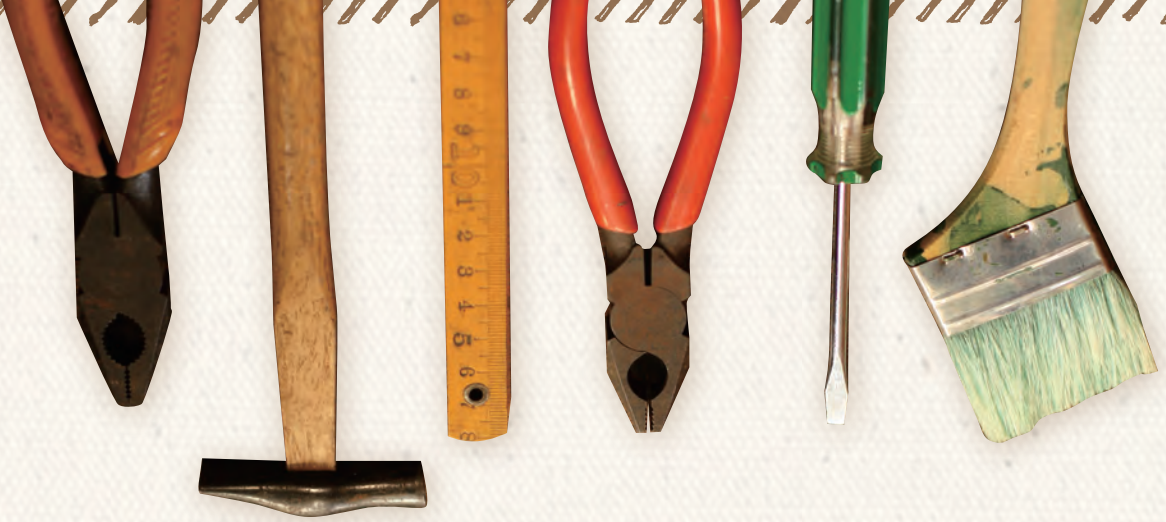
手縫いにこだわり、一つひとつ真心をこめて作っています



伊藤 彩夜加さん

〒 秦野市堀川130 (銀八船本店内) ☎ 090-5334-3120
営業 11:00~14:30 (土日※土日祝15:00) / 17:00~21:30
休 毎週水曜日 (祝日を除く)





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

参考価格
 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。



落花生の殻を使った釉薬が独自の焼き色を生む「秦野焼」



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

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



ひのき 秦野産檜 組子細工 小せな四角の行灯 あんどん

佐藤建具工房

参考価格
1灯 ¥19,800~¥34,100

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。



「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人的な作品を出品。農林水産大臣賞をはじめ、数々の賞を受賞しています



一級建具技能士 佐藤 慎司さん

☎ 0463-82-9634 図 9:00~18:00 休 不定休
※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、ご要望を伺いながら、細かく対応させていただきます。



SENREN イオンプレーティング食器

日立Astemo精工(株)

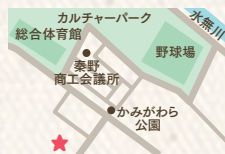
¥5,489~¥13,640

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
日 8:00~17:00 休 土曜日、日曜日
※インターネット販売/直販:法人、飲食店様



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

- レストラン びる
- ワインビストロ カルバ ヨ

まくら正座椅子・まくらチョイ掛け椅子

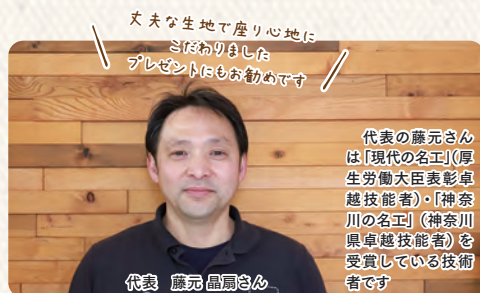
晶扇コーポレーション

¥15,510

椅子・ソファの製造、張り替えて確かな技術を持つ企業が作り上げた椅子です。材料には地元の間伐材を使用し、「一級家具製作技能士」(厚生労働大臣認定)の資格を持つ職人がソファと同じ工程で作製しました。脚を折りたむと枕になる2WAY仕様で、持ち運びもできます。



お気に入りの椅子として、大切な方への特別な贈り物に喜んでいただいています。



丈夫な生地で座り心地に
こだわりました
プレゼントにもお勧めです

代表の藤元さん(厚生労働大臣表彰卓越技能者)・「神奈川の名工」(神奈川県卓越技能者)を受賞している技術者です

代表 藤元 晶扇さん

住 秦野市春日町1-33 ☎ 0463-89-5280
日 8:30~18:00 休 日曜日、祝日



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純子さんは、培ってきた「縁」を大切に音楽活動に励んでいます。現在はグルメリポーターやナレーターにも活動の場を広げているほか、山歩きや釣りなどアウトドア分野での活動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。人情味のあるふるさと秦野が大好きです」。あふれる秦野愛を語る立石さんは2019年12月、はだのブランド協議会より「はだのブランドアンバサダー」として委嘱を受けました。以来、SNSを通じて情報を発信しているほか、関連事業への参加などを通じて「はだのブランド」のPR活動に尽力されています。「ずっと育った秦野のまちの魅力を改めて感じています。たくさんの方に秦野市に来ていただけるよう、私らしく発信していきたいです」と、意気込みを話していました。



委嘱状を受け取る立石さん

エックス
(旧ツイッター)
でも「秦野愛」
配信中!



秦野市までのアクセス



鉄道

新宿駅、
横浜駅から 約 **60分**



車

東名高速道路
東京ICから 約 **40分**



高速バス

羽田空港から 約 **80分**

横浜駅から 約 **60分**

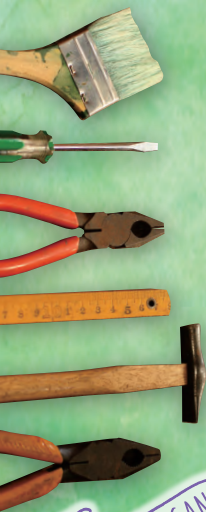




CRAFTSMANSHIP



BUCKWHEAT NOODLES



ARTISAN



LOCAL PRODUCTS



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 (はだの魅力づくり推進課内)

TEL.0463-82-9615 FAX.0463-86-6563

令和6年4月発行



秦野にぎわいWEBサイト
「はだのにぎわい商店街」もチェック!