

■冷蔵庫上部看板



 伝統の技を守り伝える
富塚豆腐店

水が命 豆腐は

大山銘水



慶応元年 -1865- 創業

The sign features a logo with the character '丑' (Ushi) inside a diamond shape, representing the Inu brand. It promotes traditional tofu-making techniques and a specific water brand. A photo of the shop's entrance is included, along with its founding year.



魚地

地魚や
YOICHI

小田原早川港で 毎朝仕入れる 新鮮な魚

The sign has a blue and white wave pattern background. It features a large stylized character '魚' (fish) and '地魚' (local fish). It advertises fresh fish sourced daily from the Sagami Bay port.



柔らかくて ほのかに甘い!

清川村のブランド肉

清川恵水ポーク

めぐみ



A pink pig illustration with various meat cuts labeled: 肩 (shoulder), ロース (loin), 外もも (outer ham), ヒレ (fillet), もも (ham), and バラ (belly).

The sign is set against a background of a green field and trees. It highlights the soft and slightly sweet quality of the pork from Kiyokawa Village and shows a diagram of the pig's body with different meat cuts labeled.

厚木のとん漬

「とん漬」は選りすぐりの国産豚に秘伝の「炊いた味噌」を一枚一枚丁寧に塗り重ねじっくり漬け込んだもの。味噌や味付にルールがないためお肉屋さんそれぞれの味が楽しめます。ご家庭でもギフトでも大好評！各店自慢のとん漬をご賞味ください！

とん漬 味比べ 富塚商店

富塚商店のとん漬はオリジナルブランド豚「高橋山産豚」を使用。二軒の提携農場と生産している「高橋山産豚」は肉の繊維が細かく、甘くてとてもジューシー。富塚商店のたれは少し甘めの味噌で食べやすい仕上がりです。



とん漬 味比べ 肉の田口

地元で愛され続けて創業 60 年。肉の田口のとん漬は厚木の名物です。刺度抜群のお肉と田口の味付けのコンビネーションは、小さいお子様から大人まで大好評。「おいしい」の笑顔のために、肉の田口自慢のとん漬です。



とん漬 味比べ 牛肉の高橋

食肉業界 36 年以上の経験とドイツでハムづくりの資格を取得した高橋さんのお店は、名だたるお店や有名ホテルに納めている精肉店。厳選した特上の豚肉を赤味噌に漬け込んだ厚木名物のとん漬は、高級の人気商品。思いのしきと肉の軟らかさを堪能できます。



梅干し専門店

梅祭

あなた好みの
梅がきつと
みつかるとは

商品 POP

「嗜む文化」に
こだわりたいから
厳選したもち米のみで
作るからこそ生まれる
極上の食感です

新潟米あられおかし
加藤製菓



自慢の新潟米で
まじめにこつこつ
噛むほどに際立つ
もち米の風味

人気 No. 1
マヨネーズおかし

やっぱり本場に売れている 100 選
おつまみお菓子部門 1 位に選ばれ
ました。(2011 年伊勢丹新宿店)



人気 No. 2
豆と昆布の肴あられ

ヘルシーな油未使用のあられと、
北海道産の大豆と昆布のつけ合わ
せです。



人気 No. 3
サラダじまん

無着色の海苔を生地に練り込み、
仕上げに縮実サラダ油と天塩を使
用。加藤製菓社長自慢の一品。





三河屋 若點のあられ

創業した国内産うるち米を使用。厚木の名産「鮎」を小さく形どって、一口サイズに焼きました



三河屋 鮎の塩焼せんべい

創業以来、心を込めて焼き上げる厚木名物煎餅「鮎」を形どって独自の行燈器で焼いています



■商品 POP

旬のフルーツで作る
ナチュレのこだわりゼリー

国産・神奈川県産
フルーツを使用



贈り物にギフト箱あります
6個詰め用ギフト箱 275円(税込)

神奈川オリジナル柑橘ブランド
湘南ゴールド のケーキ



湘南ゴールド ケーキ
爽やかな香りが広がる
しっとりしたケーキ



手土産に
お集りに
どうぞ。

湘南ゴールド タルトケーキ
湘南ゴールドマーマレード入りの生地と
カスタードクリーム W のおいしさ



■商品 POP



ほやほやの感動

とろ

いつでも! どこでも!

わらびもち

を作れるキット!

親子で キャンプの
クッキング! スイーツタイムに!



甘美屋こだわりの和紅茶。西洋の紅茶に比べ、深みのある香りで味わい深いのが特徴。1リットルにつき1~2パックで、水出しがオススメです。わらびもちと一緒にぜひお試しください!

和紅茶 ティーバッグ

6パック入
1.2パック/水1L



希少! 地元で穫ったイノシシ&シカ肉

猪と鹿の肉を食べたくて 40 年以上ハンターをしています。ぜひこの美味しい肉を味わってみてください!



アルアル猪鹿肉販売所
代表 石井 豊



いかりみそ
下依知本店

手づくり味噌屋が作る『米麴の甘酒』



厚木下依知「いかりみそ」で作られる甘酒は、発酵止めをしていない酵素と微生物の生きているとてもめずらしい甘酒。甘酒は「健康や美容の飲む点滴」と言われますが、自然発酵で作る甘酒は効果も◎。スッキリ優しい口当たりです。



冷凍食品で楽しむ世界のアウトドア飯

本場の味と雰囲気たっぷりのアウトドア飯。調理済の冷凍食品で、そのまま温めて食べられます。食材や調味料を足してアレンジしても OK。国内製造にこだわっています。



【業界初! 無カビ熟成肉】手間隙かけたグッドエイジングストアの加工肉

【遠赤外線 × マイナスイオン】【酵素 × 時間】2つの方法を用いて開発した「無カビ熟成肉」は食肉部分のロスを減らすだけでなく、肉の旨味や風味が増す業界初の手法です。全ては幸せな食卓をお手伝いするために。ぜひご賞味ください。



清川村ブランド豚
清川恵水（めぐみ）ポーク 100%使用
手づくりソーセージ&ベーコン

清川ミートファクトリーは清川村ブランド豚「清川恵水ポーク」を100%使用した手作りソーセージやベーコンを製造販売している小さな工房です。清川村の豊かな自然の中で育てあげられた「清川恵水ポーク」は柔らかさとほのかな甘みが自慢。歯ごたえとジューシーさが際立つソーセージ、スモークチップで薫製にしたベーコンをぜひご賞味ください。



清川恵水（めぐみ）ポーク 3大特長

1. きめ細かく、やわらかい肉質
2. さらりとして、甘みがある脂質
3. 肉特有の臭みがない

農林水産大臣賞を3回受賞している清川村のブランド豚
美味しいと言っていただけの自信があります！



清川恵水ポーク あらびき生ウィンナー

山口養豚場 × 肉の田口
共同プロデュースの粗挽き生ウィンナー

清川恵水ポークを使った「あらびき生ウィンナー」は「山口養豚場」と「肉の田口」が共同プロデュースで作ったもの。生だからお肉の風味とプリプリ歯ごたえが抜群です！

【お召し上がり方】

- ① 1〜2cm 水をフライパンに入れ蓋をして蒸し焼きにする
- ② 白っぽくなったら水を捨て、転がしながら焼く
- ③ 表面に焦げ目がつき中まで火が通ったら出来上がり！



手塩にかけて育んだ 清川村のブランド肉

日光に照らされた豚舎で、自由に動き回って育つストレスのない豚は臭みのない肉に仕上がります。



「子育て上手な豚を見極めてます！」
山口養豚場
代表 山口昌興