

寒川町特産品

1 こぶち最中

自家製のつぶし餡をバリバリの最中種に詰め込んだ人気和菓子。

■大黒屋
Tel.75-0111 岡田1-8-11

2 寒川の年輪

小倉ようかんを蒸したそぼろ状の餡で包んだ和菓子。神奈川県銘菓展最優秀受賞。

■豊月堂
Tel.75-0068 一之宮1-23-13

3 八福餅

寒川神社の御神徳である「八方除」に因んだ一口大の餅。八方から回し練り上げた餡が特徴。

■青葉
Tel.73-1888 宮山3835

4 宮山ロール

寒川町内の鶏卵を使った生地でクリームを巻いたふわふわの一品。生クリーム、チョコ、あずきの3種。

■ラメール洋菓子店
Tel.74-6141 宮山923-7

5 スティックキリ

フランス産キリクリームチーズを使用。キリクリームチーズコンテストで全国優勝。

■ラメール洋菓子店
Tel.74-6141 宮山923-7

6 寒川慕情 焼きちよこ

チョコレートをたっぷり使った濃厚でしっとり食感の焼き菓子。

■ラメール洋菓子店
Tel.74-6141 宮山923-7

7 さむかわ棒コロ スイーツ

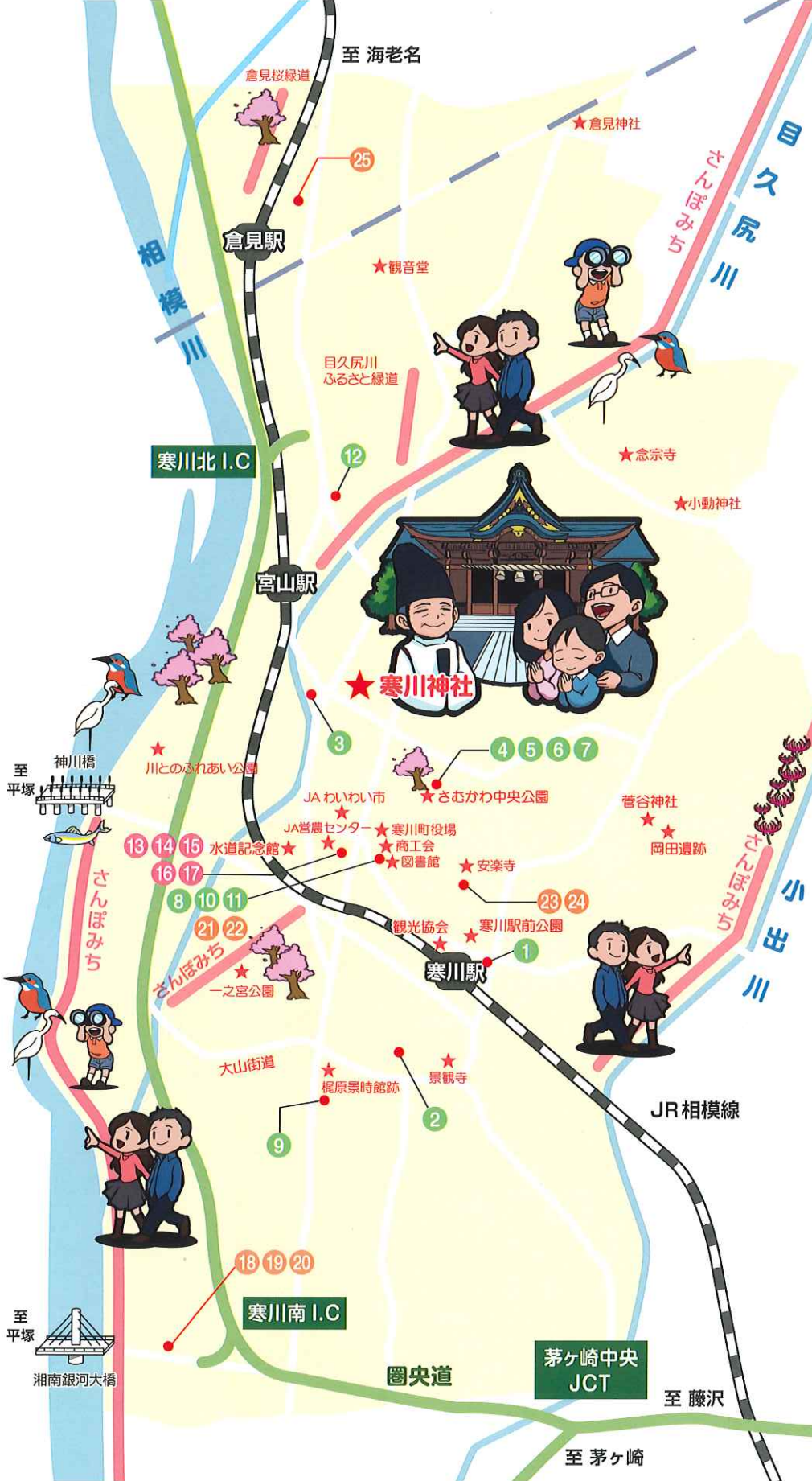
寒川町のB級グルメ「棒コロ」をイメージしてスイーツにアレンジ。アーモンドクッキーにチョコレートをサンド。

■ラメール洋菓子店(寒川町観光協会)
Tel.74-6141 宮山923-7

8 寒川産 梨のジャム

寒川産の梨をふんだんに使用した珍しいジャム。学校給食でも使用中。

■寒川商業協同組合
Tel.75-0185 宮山141-1



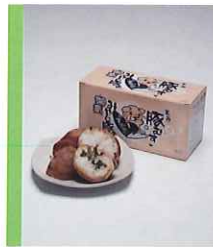
さむかわ棒コロ応援団長「コロ坊」です!



寒川町

特産品・推奨品MAP

▼ 寒川町特産品



9 湘南みやじ豚の豚むす

湘南ブランドのみやじ豚を100%使用。味はタレと塩。神奈川県産100選に選出。

■俵屋
Tel.75-0932 一之宮 8-6-13



10 さむかわ棒コロ

町おこしイベントで誕生した、じゃがいも、豚肉他の具材を春巻き皮で巻いた棒状のコロッケ。

■さむかわ棒コロ喰わせ隊
Tel.75-0185 宮山 141-1



11 寒川の梨わいん

寒川産の梨を使い山梨県勝沼のワイナリーで製造した口当たりの良いデザートワイン。

■藤沢小売酒販組合 寒川支部
Tel.75-0185 宮山 141-1



12 寒川産 いちごのリゾット

寒川産いちごとイタリア産米を使用し、やさしいチーズといちごの色味・風味がしっかり出た味付けのリゾット。(11月～3月位迄の季節限定メニュー)

■ピッツェリア ヴェルデ
Tel.73-4101 宮山 3460-3

▼ 寒川町特産品



13 寒川のカーネーション

昭和12年に寒川町内で栽培が始まった歴史ある切り花。町内では約60種栽培中。

■寒川町温室組合 カーネーション部
Tel.75-6005 宮山 115-1



14 寒川の温室メロン

芳醇な香りと柔らかな肉質が特徴。有機質肥料を使用し、減化学農薬に努める。

■寒川町温室組合 メロン部
Tel.75-6005 宮山 115-1



15 寒川の梨

昭和30年頃から寒川町内では栽培が始まり、「幸水」「豊水」「秀玉」他を生産。

■寒川町梨組合
Tel.75-6005 宮山 115-1



16 寒川の鉢花

シクラメンを中心に洋らん他多品種。生産者達がこだわって栽培した鉢花。

■寒川町温室組合 鉢物部
Tel.75-6005 宮山 115-1



17 寒川のスイートピー

昭和4年頃より栽培が始まり、湘南地区のスイートピーは「かながわ名産100選」に選出。

■寒川町温室組合 スイートピー部
Tel.75-6005 宮山 115-1

▼ 寒川町推奨品



18 麦茶

大麦本来の香りを活かす伝統の焙煎技術を用いて、じっくり炒った奥深い味わいが楽しめる一品。

■日本精麦
Tel.72-3620 田端 1590-5



19 健康一番 十穀 発芽玄米入り

プチプチした食感が楽しめる十種類の穀物をバランスよく配合した雑穀ブレンド。

■日本精麦
Tel.72-3620 田端 1590-5



20 大麦めん

厳選した小麦と大麦を50%ずつ混ぜ合わせ、つるつるしこしことした食感が特徴。

■日本精麦
Tel.72-3620 田端 1590-5



21 寒川のめん

山形県寒河江市(姉妹都市)の製麺所で製造された4種類の乾麺。

■寒川商業協同組合
Tel.75-0185 宮山 141-1



22 清酒 湘南寒川

山形県寒河江市(姉妹都市)の月山自然水(名水百選)を使った味わいのある日本酒。

■藤沢小売酒販組合 寒川支部
Tel.75-0185 宮山 141-1



23 緑のいぶき

寒川をイメージしたオリジナルブレンド。茶葉の焙煎からこだわり、宇治抹茶をブレンド。力強さと甘みのある緑鮮やかな深蒸し茶。

■お茶のまるしげ
Tel.74-0088 岡田1-23-9



24 悠花(ゆうか)

花の香りあふれる寒川をイメージ。静岡産ウーロン茶をブレンドし、ジャスミンの香りと爽やかな味わいが魅力。

■お茶のまるしげ
Tel.74-0088 岡田1-23-9



25 冷凍もちミニたいやき

食べやすいミニサイズで、小倉あん、カスタードなど7～8種類の味が楽しめる。食感はモチモチ。

■フクダ食品
Tel.75-7560 倉見 493-1



このマークは、さむかわブランドとして認証された商品に与えられるものです。ブランドの名称は「ES Samukawa」(イースさむかわ)です。これは、環境を大切にしたい「湘南の花のまち・さむかわ」を、エコロジー、アースのEと寒川、湘南のSの組み合わせで表現したものです。デザインは、「湘南の花のまち」をモチーフにした花びらのマークです。

We LOVE SAMUKAWA

相模国一之宮である寒川神社と富士山、箱根、丹沢を見渡せる豊かな自然が、そしてゆっくりした時間があなたを癒してくれるはずです。

横浜市内から約30km
車でも電車でも約45分。

寒川町アクセス情報

電車でのアクセス

JR東海道線 茅ヶ崎経由 > JR相模線
小田急線 海老名経由 > 寒川・宮山・倉見

車でアクセス

国道1号線 → 新湘南バイパス > 圏央道 寒川北IC
東名 海老名JCT



寒川町特産品認定制度運営委員会

事務局 〒253-0106 神奈川県高座郡寒川町宮山141-1 寒川町商工会内

お問合せ

Tel. 0467-75-0185(寒川町商工会)
Tel. 0467-74-1111(寒川町役場産業振興課)
Tel. 0467-75-9051(寒川町観光協会)
Tel. 0467-75-6005(さがみ農協寒川営農経済センター)