

# まきのはらブランド 「認定品」決定!



まきのはらブランド  
優品セレクション2017

牧之原市商工会は、牧之原の魅力を感じられる商品やアイデアを認定する「まきのはらブランド」の認定品とアイデア賞を、平成29年11月26日のまきのはら産業フェア2017で発表しました。第2回となる認定品に選ばれたのは、扇子家「陣太鼓最中」と市商工会女性部「マキティーカレー」の2点です。また、アイデア賞には高柳製茶「牧之原の雫茶シリーズ」と甘蔵さかした「茶風板（焼きチョコ）」の2点が選ばれました。



ブランド  
認定品



マキティーカレー



商工会女性部

問い合わせ  
牧之原市商工会女性部（牧之原市波津691-2） ☎020640

商工会女性部では、牧之原市特産の榛南大根をごろっと入れたご当地カレーを作りました。肉は牧之原市の遠州六白黒豚を材料に、さらに牧之原茶の微粉末を材料の0.5%ブレンドしました。簡単便利に、手軽にふるさとの味や香りを楽しむことができるマキティーカレーは、1箱1人前200グラム入りのレトルトカレーです。



ブランド  
認定品



陣太鼓最中



扇子家

問い合わせ  
扇子家（牧之原市福岡4） ☎020218

陣太鼓最中は、田沼意次侯陣太鼓を模し、扇子家の先代、久八が茶処牧之原に合うお菓子として作り、以来100年に渡りお客様よりご愛顧を受けています。季節により豆の煮方や練り方を変え、質の高いお茶に合うお菓子として、自信を持ってお勧めしています。



アイデア賞



牧之原の雫茶シリーズ

高柳製茶

100年以上の長きにわたり職人のこだわりと技術の研究を積み重ね、地元、牧之原の深蒸し茶を早くから取り入れ、県内外の方にお茶の美味しさを伝えてきました。昨今、真のお茶の味が受け継がれていない風潮を憂い、あえて品質と味に高柳製茶のこだわりを込めた「急須を使わず美味しく飲める高級緑茶」を目指し商品化しました。火入れの香ばしさこ頼らない、緑茶本来の風味や旨味を引き出すお茶製造本来の技術とボトリング時にろ過工程で目詰まりを軽減するノウハウを加え、深蒸し茶を知り尽くした高柳製茶の味が凝縮されています。緑茶の新たな時代を切り拓く「牧之原の雫茶」シリーズをぜひ一度、お試しください。

問い合わせ  
高柳製茶牧之原本店（牧之原市勝田2310-4）  
☎02325 / <http://www.makinohara-cha.com>



アイデア賞



茶風板（焼きチョコ）

甘蔵さかした

牧之原市はサーフィンが盛んな地域で、東京五輪・パラリンピック大会サーフィン競技において、中国とアメリカのホストタウンに決定しました。そこで、市を訪れた皆さんに、お茶とともにサーフィンをイメージしたものを提供したいとの思いから、牧之原産の抹茶を使用したお菓子「茶風板（焼きチョコ）」を考案しました。名前の由来は、山から海へということで、牧之原市のお茶とサーフィンとを掛け合わせて名付けました。茶風板は、お茶の葉を形どった最中生地に抹茶の風味をいかした焼きチョコを組み合わせたお菓子です。日持ちが良いので、お土産などにも最適です。ぜひご賞味ください。

問い合わせ  
甘蔵さかした（牧之原市坂部4972）  
☎020507