

じんたいこもなか
「陣太鼓最中」

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。

64 扇子家 牧之原市福岡4 Tel./0548-52-0218



静岡ゴマ
「和静香 -なごみしずか-」

和静岡は静岡産100%にこだわり、栽培期間中農薬を使用せずに育てた安心なゴマを使用しています。昔ながらの古式圧搾で時間をかけて搾油を行い、一番搾りのごま油だけにこだわりました。

75 小笠原製茶 牧之原市須々木1249-2 Tel./0548-52-0353



「マキティーカレー」

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。

66 牧之原市商工会女性部
牧之原市波津691-2 Tel./0548-52-0640

これが
まきのほらブランド
認定品!!

まきのほらブランド
「認定品」とは?
牧之原市の魅力を感じられる商品として、牧之原市商工会で認定された商品です。2016年から事業が始まり、2016年には5点、2017年には2点選ばれました。

Good!
塩の道起点
「さがらの塩」

駿河湾の良質な海水を使い、伝統的な製法を学び、独自の手法で手作りしています。ミネラル成分を含んでいるので、塩角がなく、ほんのりとした甘みを感じることができるお塩です。

73 さがらの塩保存会
牧之原市須々木2511 Tel./090-8865-0157



糖流アロエ緑茶「アロエだから!!」

牧之原のお茶にアロエベラやキダチアロエを加えた混合茶です。普段の食事では取りにくい亜鉛が多く含まれています。抗酸化力は、黒ゴマの383倍でショウガの100倍です。

※一般財団法人日本食品分析センター調べ。

42 有限会社アロエランド
牧之原市片浜783-1 Tel./0548-52-3355



Happy!
茶柱ティーバッグ「ふく子」

古来より、茶柱が立つことは縁起が良いと言われています。ふく子は、牧之原市産のやぶきた煎茶を原料としています。いつでも、どこでも香り高い、そして縁起のいい牧之原茶を楽しめます。

11 株式会社常楽園
牧之原市細江550-1 Tel./0548-22-1147



じなんじょ
山のうなぎ「自然薯」

自然薯ファミリーは、市内16戸の農家からなる団体です。私たちが作る自然薯はきめが細かく、強い粘り気の特徴で、滋養強壮や整腸作用にも優れています。11月から収穫期となります。

66 牧之原自然薯ファミリー 牧之原市蛭ヶ谷367 Tel./0548-54-0919



認定基準

- ①商品またはアイデアから牧之原の「人・郷土・歴史」を感じることができること
- ②商品またはアイデアが市民に「愛される」ものであること
- ③牧之原を代表する商品またはアイデアとして「安全で優れている」こと
- ④商品またはアイデアは作り手の「情熱・愛情」があること



ロゴデザインのコンセプト

シンボルマークは市の花「アジサイ」をモチーフにしています。円形のアジサイは市の人々の絆やつながりを表現しています。また、アジサイの花言葉には「強い愛情」「団結」「元氣」「平和」などがあり、寄り集まって咲いている花びらを市の逸品に見立てています。カラーリングは市の歌の歌詞にある「うみ・そら・みどり」の配色です。