

駿河 BlueLine の開発商品

No.	名称	特徴	画像	主な原材料
1	静岡おでんカレー	静岡市のご当地グルメ「静岡おでん」の具材をたっぷりを使用した和風中辛レトルトカレー。		黒はんぺん こんにやく 大根、牛すじ肉 うずら卵など
2	焼津まぐろカレー	焼津市に水揚げされる4種のまぐろ（ミナミ、メバチ、キハダ、ビンナガ）を贅沢に使用した辛口カレー。		まぐろ、玉ねぎ じゃがいも にんじんなど
3	吉田うなぎカレー	吉田町の名産「吉田鰻」のやわらかな蒲焼をねりものに加工して使用中辛カレー。		うなぎ団子 玉ねぎ じゃがいも にんじんなど
4	御前崎かつおカレー	近海もの水揚げで知られる御前崎市のかつおから作ったなまり節を使用し、更に削り節をトッピングするかつおづくしの甘口カレー。		かつおなまり節 玉ねぎ じゃがいも にんじんなど

No.	名称	特徴	画像	主な原材料
5	桜えびチップス	駿河湾でしか獲れない桜えびの粉末をまぶしたポテトチップス。		じゃがいも 植物油 素干し桜えび 食塩
6	しらすチップス	日本有数のしらすの産地である駿河湾のしらすを粉末にしてまぶしたポテトチップス。		じゃがいも 植物油 しらす干し 食塩
7	駿河MIXチップス	駿河湾の二大産品 桜えびとしらすの粉末をまぶした駿河湾ならではのポテトチップス。		じゃがいも 植物油、素干し 桜えび、しらす干し、食塩
8	せんはだかの魚醤油	駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」を乳酸菌や麴を使って発酵させた和風ナンプラー。		せんはだか あら塩など
9	はだかイワシ佃煮	駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」の黒味を抜き、柔らかく煮た佃煮。		せんはだか 醤油、塩、糖 片栗粉 しょうがなど
10	センハダカの竜田揚げ	駿河湾の小さな深海魚「せんはだか」を生姜醤油に漬け、でんぷんをまぶした冷凍食品。		せんはだか でん粉 醤油発酵調味料 砂糖など

11	うなぎ蒲鉾	魚のすり身に吉田町の名産「吉田鰻」のやわらかな蒲焼を加えた蒲鉾。		魚肉すりみ うなぎ蒲焼 加工澱粉など
12	かつおのへしこ	御前崎市のかつおを、塩で1ヶ月、米糠で1年間漬けた、酒の肴の決定版。		かつお、米糠 食塩、醤油 酒粕、唐辛子味 酊など
13	骨まで食べる太刀魚フライ	低未利用魚シラガ(細い太刀魚)を飽和水蒸気処理して、やわらかく骨まで食べられるフライにした冷凍食品。		たちうお パン粉 バターミクス 食塩など
14	まぐろの串カツ	きはだまぐろを醤油だれに漬け込み、パン粉をつけた串カツの冷凍食品。		きはだまぐろ パン粉 バターミクス 醤油など
15	まぐろのテールカツ	きはだまぐろの尾肉を使用した一口サイズのカツの冷凍食品。		きはだまぐろ パン粉 バターミクス 醤油など
16	だし茶漬けの素	牧之原市の粉末茶と焼津市のかつお節を使った本格だし茶漬けの素。		食塩、麦芽糖 粉末醤油 かつお節粉末 粉末茶など