

贈って、贈られて
うれしい逸品

相模原市観光協会 推奨品

この推奨品は、相模原市ゆかりの特産品の
品質向上と販売促進を図り、もって本市の
観光振興並びに郷土愛の醸成を目的に、
公益社団法人相模原市観光協会が一定の
基準を設け、その基準に合格した特産品等
を推奨品として認定しているものです。

公益社団法人相模原市観光協会
www.e-sagamihara.com



目次

① (有)ふじの	P14	⑨ (株)せき製麺	P10	⑲ 相和会 (相模原和菓子研究会)	P04	⑲ (有)風林堂製菓	P05
② 藤野良品店	P08	⑩ ニローネの里	P09	⑳ おかしの家	P07	⑳ (株)燦餐	P10
③ (株)アトリエヨシノ	P15	⑪ (株)オギノパン	P09	㉑ CAFE Lied (カフェ リート)	...P09	㉑ ニューオリオン洋菓子店	P05
④ キムチハウス	P12	⑫ 市川農場	P12	㉒ 西洋菓子 海援隊	P06	㉒ (有)丸十ムラタパン	P06
⑤ 清水酒造(株)	P14	⑬ エリーゼ洋菓子店	P06	㉓ (株)高座豚手作りハム	P11	㉓ (株)コトブキ園	P06
⑥ (有)津久井せんべい本舗	P05	⑭ 川魚料理 やまもと	P11	㉔ LOV(株) 米粉パン米来	P07	㉔ (有)小川フェニックス	P08・10
⑦ 野楽	P04	⑮ 井上醤油(株)	P12	㉕ 相模原酒販協同組合	P14	㉕ あさのや	P13
⑧ (株)泰平堂製菓舗	P04	⑯ (有)プリエ	P07	㉖ (有)杉山商店	P12	㉖ (有)上州屋	P06
		⑰ (株)サトミ	P10	㉗ ハンド(株)神奈川支社	P14	㉗ (株)ワコーファーム	P13
		⑱ 相模原中央商店街協同組合	P04	㉘ (株)旭屋	P05	㉘ 豊国屋	P11

和菓子

ミウル焼き



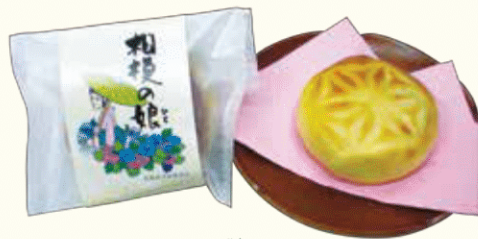
1個 150円 (税込)

緑区のイメージキャラクター“ミウル”の形をした焼き菓子です。生地には津久井在来大豆のきな粉を使用し、餡とクリームの2種類を包みました。子供達のおやつや、お茶のお供に帰省のお土産に喜ばれます。

野菜

〒252-0154 相模原市緑区長竹 379-1
TEL:042-780-8589

地図番号 7



銘菓 相模の娘

1個 150円 (税込)

チーズの香りのするしっとりした皮で、隠し味にマヨネーズを使用した独特の白餡を包んだ、ちょっと珍しい洋風味の和菓子です。「相模原市推奨銘菓」です。

相和会 (相模原和菓子研究会)

高尾屋本店 相模原市緑区元橋本町 3-28
TEL:042-772-2041

地図番号 10-1

和菓子処やまもと 相模原市緑区橋本 6-41-12
TEL:042-772-2246

地図番号 10-2

宝来堂伊藤製菓舗 相模原市中央区淵野辺 3-7-4
TEL:042-752-2179

地図番号 10-3

御菓子司 紅照 相模原市南区上鶴間本町 5-29-1
TEL:042-743-7151

地図番号 10-4



1個 120円 (税込)

こけ丸焼

相模原中央商店街マスコットキャラクター“こけ丸”を型どったこけ丸焼。皮はモチモチツとしてほんのり甘く、ゆずあんやずんだあんなどいろいろな種類の餡とも相性は抜群です。

相模原中央商店街協同組合

〒252-0239 相模原市中央区中央 1-13-1
TEL:042-753-8330

地図番号 10



1個 158円 (税込)
6個入 864円 (税込)

百合最中

神奈川県の花である百合をモチーフにした特色ある最中で、小豆・こしの2種類があります。神奈川県「やまなみグッズ」にも指定されています。明治10年創業の津久井を代表するお店です。

株式会社泰平堂製菓舗

〒252-0156 相模原市緑区青山 292-1
TEL:042-784-0419

地図番号 8



6枚入 930円 (税込)

5個入
1,490円
(税込)

風干し鮎せんべい

全国でも珍しい、鮎がそのまま入っているおせんべい。相模原産の山芋やきな粉などを原材料として使用し、ご進物用や帰省土産など、相模原を感じていただける逸品です。

幸せを呼ぶ卵

餡子に栗を丸ごと一個使用し、ダチョウの卵でコーティングしたクッキー生地で包みました。ダチョウの卵大の容器に入りネーミングもユニークで、進物やプレゼントにも多く利用されています。

株式会社旭屋

〒252-0246 相模原市中央区水郷田名 2-14-1
TEL:042-762-6262

地図番号 28



新・あじさいの夢



10個入 1,944円 (税込)

当市のシンボル“あじさい”をイメージし、栗と梅を洋風タイプに仕上げたお菓子です。良質のアーモンドの粉末がたっぷり入ったリッチな生地を使用して焼き上げました。

ニューオリオン洋菓子店

〒252-0334 相模原市南区若松 3-26-9
TEL:042-743-1347

地図番号 11



津久井せんべい きなこ味



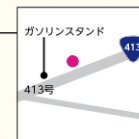
せんべい一筋に四半世紀余り。津久井在来大豆を自社できなこに加工後、一枚一枚丹精を込めて焼き上げ、当社独自の製法で味付けした、風味豊かな高級せんべいです。

1袋 400円 (税込)

有限会社津久井せんべい本舗

〒252-0152 相模原市緑区太井 121
TEL:042-784-4556

地図番号 6



さがみ八撰

一袋に8種類の味米菓を詰めたアソートタイプ。お菓子それぞれは、相模原の豊かな自然や多様性をイメージしています。

1個 118円 (税込)
7個入 928円 (税込)

有限会社風林堂製菓

〒252-0335 相模原市南区下溝 536-24
TEL:042-777-4501

地図番号 19



洋菓子・パン

カステラ

当社で生産したたまご（恵壽卵）を使用したカステラは、モチリとした食感と口溶けの良さが特徴です。原料の卵生産から、カステラ加工販売まで、濃厚な風味を壊さないよう丁寧に手作業で製造しています。



1本 567円（税込）

株式会社コトブキ園

〒223-0056
横浜市港北区新吉田町5583
TEL:045-593-5201

販売所：農場の家
相模原市南区麻溝台2-9-20 TEL 042-705-7410



地図番号①

相模原 マドレーヌ

相模原市内で製造、販売されている生産物を使い、20種ほどのマドレーヌを焼き上げました。相模原市のお土産として使って喜ばれる商品です。



1個 216円（税込）

西洋菓子 海援隊

〒252-0234 相模原市中央区共和1-13-7
TEL:042-757-1187

地図番号②



1個 250円（税込）

リュウグウかれーぱん

宇宙航空研究開発機構（JAXA）の「はやぶさ2」の探検先である「リュウグウ」よりモチーフを受けカレーパンを制作しました。津久井在来大豆をカレーパンの衣にトッピングし、見た目もゴツゴツしたリュウグウの表面を表しています。

有限会社丸十ムラタパン
〒252-0307
相模原市南区文京2-19-4
TEL: 042-744-0977

地図番号③



うみたてプリン

1個 280円（税込）

一流レストランで腕をみがいたパティシエが材料から製法まで吟味して作った、こだわりのプリンです。昔ながらの製法を守り、時間をかけてじっくりと丁寧に焼き上げました。

エリーゼ洋菓子店

〒252-0105
相模原市緑区久保沢1-1-47
TEL:042-782-4893

地図番号④



相模の大風サブレ

相模原市の六大大祭の一つ「相模の大風まつり」をモチーフに、北海道産のフレッシュバターと地元で採れた新鮮な卵をたっぷりを使用した、栄養価の高いサブレです。

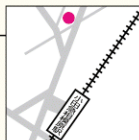
有限会社上州屋

〒252-0314 相模原市南区南台4-15-4
TEL:042-742-8509

地図番号⑤



1枚 120円（税込）
9枚入 1,296円（税込）



お米ととうふの焼きどーなつと輪さがみ

「津久井在来大豆」から作られたとうふと、市内産のお米を製粉し、きなこや抹茶、竹炭などバリエーションに富んだ和風焼きどーナツとして仕上げました。油で揚げずに焼いているのでとてもヘルシーです。

5個入 324円（税込）

LOV株式会社 米粉パン米来
〒252-0238
相模原市中央区星が丘1-3-14
TEL:090-9820-7071

地図番号⑥



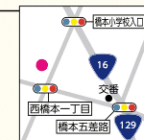
津久井のたまご MIX

地場産の新鮮な卵、フレッシュバター、国内産小麦粉、津久井在来大豆のきな粉を使い焼き上げました。とてもしっとりしていて、卵とバターの風味が際立つ卵方マドレーヌです。「第2回押し土産スイーツ」に選出。

有限会社プリエ

〒252-0131
相模原市緑区西橋本1-20-19
TEL: 042-774-6535

地図番号⑦



1個 249円（税込） 6個入 1,550円（税込）

相模原 無添加セット

Sサイズ・Mサイズ・Lサイズ

相模原産の卵「鳳凰卵」を使用し、小麦粉、バターは北海道産、砂糖は種子島のきび砂糖を使った、マドレーヌとクッキーの詰め合わせです。添加物は全く使用していません。

4個入 1,300円（Sサイズ・税込） 6個入 1,750円（Mサイズ・税込）
9個入 2,700円（Lサイズ・税込）

あじさいの詩

相模原産の卵「鳳凰卵」を使用したミニパウンドケーキです。表面には市の花「あじさい」をかたどりしました。相模原名産のゆず味やマロン味、チーズ味、ショコラ味、フルーツ味などがあります。



1個 200円（税込）

おかしの家

〒252-0206 相模原市中央区淵野辺3-13-12
TEL:042-756-6919

地図番号⑧





里山クラフトチョコレート

アフリカ・タンザニアから有機カカオ豆を直輸入し、藤野の木炭を使って焙煎し、有機砂糖のみを加えて作りました。パッケージや型は地元アーティスト作です。

1個 1,030円 (税込)

藤野良品店

〒252-0187 相模原市緑区名倉 2826-1

TEL:042-682-0125

販売所：ふじのね 相模原市緑区小淵 1702-3

TEL:042-687-5581

販売期間：10月～翌5月末

地図番号②

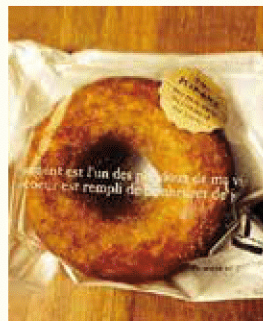


生プリン

当市のブランド卵の存在と味をひろく知って頂くために、自社生産のたまご鳳凰卵をふんだんに使用しました。たまごの甘みをギュッと閉じ込めた濃厚な味わいと、とろける様な食感が特徴です。



1個 324円 (税込)
9個入 2,790円 (税込)



1個 270円 (税込)
6個入 1,858円 (税込)

さがみ

きなっこだーナツ

さがみはらスイーツフェスティバル出品商品です。相模原産津久井在来大豆のきなこの豊かな香りと風味を味わえる、しっとりした焼きドーナツです。



1本 972円 (税込)
化粧箱 1,790円 (税込)

たまご屋の こだわりカステラ

たまごの風味をシンプルにいただくしっとりした食感の本格カステラです。たまごとセットで贈答用としても人気の商品です。

有限会社小川フェニックス
〒252-0328 相模原市南区麻溝台 5-14-39
TEL:042-742-6621

地図番号④



さがみはら いもっこブリュレ

さがみはらスイーツフェスティバルで、グランプリ受賞のスイーツです。さつまいもの自然な甘みと濃厚でとろける食感のクレームブリュレが自慢です。

1個 367円 (税込)



プレーンドーナツ シュガードーナツ

たまごの風味をシンプルにいただくしっとりした食感が自慢の焼きドーナツです。

各1個 443円 (税込)



米粉100% 津久井白いちじく クッキー

米粉を100%使用し、津久井白いちじくと、神奈川県産平飼いブランド有精卵“さがみっこ”の発酵バターを使用したせいたくなクッキーです。

1個 302円 (税別)



米粉100%さがみパウンドケーキ

米粉を100%使用し、津久井白いちじく・相模灘酒粕・農薬を使わない自家製畑で育てられた桑の実などを材料として丁寧に仕上げたパウンドケーキです。

1本 972円 (税込)

CAFE Lied (カフェ リート)

〒252-0206 相模原市中央区淵野辺 4-1-20

TEL:042-759-1887

地図番号⑤



丹沢あんぱん

丹沢山系をイメージし、職人が一つ一つ手包みで“丹沢あんぱん”を作りました。ゆずやゴマ、栗など8～10種類のたっぷりの餡で和菓子のような仕上がりです。



1個 150円 (税込)

株式会社オギノパン

〒252-0154 相模原市緑区長竹 2841

TEL:042-780-8121

地図番号⑩



ニローネの里ブルーベリーゼリー

豊かな自然と触れ合えるニローネ(緑区長竹葦尾根地区)で、草取り体験から収穫体験まで、サポーターの皆さんと汗を流し、農薬を使わず、安全・安心なブルーベリー栽培を行っています。当園で収穫した完熟で濃厚なブルーベリーフルーツをそのままゼリーにしました。甘さスツクリのこだわりゼリーです。



1個 324円 (税込) 3個入袋 1,080円 (税込)
6個入箱 2,160円 (税込)

ニローネの里

〒252-0154 相模原市緑区長竹 2877-1

TEL:090-2212-4762

販売所：sagamix (さがみックス) 他

相模原市南区相模大野 3-2-1

ポーノ相模大野 SC2階

TEL:042-705-8455

地図番号⑪

