

麺類・食品類

地粉うどん せき麵



『かながわ名産100選』の一つにも選定されています。主に自主精製の津久井の地粉や県産の小麦を使い、伝統の製法で生み出された味は、独特の風味と強いコシが自慢の逸品です。

250g入 378円(税込)

株式会社せき製麵
〒252-0156
相模原市緑区青山828
TEL:042-784-8100

地図番号⑥



鳳凰卵 山吹

当市のブランドたまごです。究極のたまごかけご飯を目指し、改良に改良を加えてとり着いた逸品。濃厚な黄身の旨み、臭みもなく、お客様からも高く評価されていて、ご贈答用にもご利用頂けます。

1kg 853円(税込)



鳳凰卵

第48回相模原市農業祭・農畜産共進会鶏卵の部で名だたるブランド卵を抑え、見事最高位の優等を受賞しました。当社が自信を持っておすすめする相模原のたまごの味を、是非ご賞味ください。

1kg 659円(税込)



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⑤



柴胡キムチ



100g 当たり
180円(税込)

当市産の独自製法野菜、果物、津久井大豆粉などを利用し、材料と製法に妥協を許さない思いが強く込められています。本場韓国の伝統と、当社ならではの独自製法が奥深い味わいを作りだしています。

株式会社燦餐
〒252-0325
相模原市南区新磯野2-25-13-104
TEL:042-704-9320
販売所：株式会社せき製麵
相模原市緑区青山828
TEL:042-784-8100

地図番号⑥



さがみはら 香福豚カレー



399円(税込)

厳選したエサに4種類のハーブをブレンドして相模原の大地で大切に育てられた豚肉が、たっぷり入った中辛のカレーです。

株式会社サトミ
〒252-0211 相模原市中央区宮下本町2-5-11
TEL:042-707-4129

地図番号⑦



津久井きなこ

濃厚な旨みと香りの良さを持つ、相模原の特産品「津久井在来大豆」のきな粉は、健康効果はもちろん、和洋を問わず、さまざまな料理・菓子に存在感を発揮します。

100g入 367円(税込)

津久井在来大豆の納豆糍漬

「津久井在来大豆」の納豆に花糍と醤油を加え、おいしいおかず納豆を作りました。ご飯の他にトーストやパスタ、野菜スティックにつけてもおいしく召し上がれます。

200g入
648円(税込)



津久井在来大豆の蒸かし豆

糖度が高く香りのよい相模原産の特産品「津久井在来大豆」をほっくりとした蒸し豆にし、長期保存の可能な缶詰に閉じ込めました。赤ちゃんの離乳食やお年寄りにも喜ばれる、柔らかくて優しい味に仕上げました。



135g入
453円(税込)

豊国屋
〒252-0326 相模原市南区新戸3024
TEL:046-251-0048

地図番号⑤



鮎の甘露煮



1個
660円(税込)
5個入
3,300円(税込)

市内を流れる相模川が名産である鮎を、砂糖と醤油で甘辛く煮込みました。頭から丸ごと一匹食べられるように柔らかく煮込んでありますので、しっかりと栄養がとれて食育にも最適です。

川魚料理 やまもと
〒252-0135 相模原市緑区大島3829
TEL:042-761-9292

地図番号⑧



ラインバイザー

相模原産の高級豚を使用した粗挽きウィンナー。加工製造も店舗工房で行っています。ドイツ農業協会主催の品質協議会(DLG)で金賞受賞の、本場に認められた逸品です。



5本入 432円(税込)

株式会社高座豚手造りハム
〒252-0229
相模原市中央区弥栄1-2-18
TEL:042-750-8641

地図番号⑧



さいこたくみ
柴胡の匠

相模原が柴胡といわれた時代から、代々伝わる醤油造りの製法を基本に新しい技法や感覚を取り入れ、醤油造り職人が手間ひまをかけ、丹精込めて造り上げた伝統とこだわりの味です。色・味・香と三拍子揃った最高級手造り醤油です。



1000ml 648 円 (税込)

井上醤油株式会社
〒252-0135 相模原市緑区大島 1048
TEL:042-761-9101

地図番号 15



相模原無添加手作り白菜キムチ

本場韓国から全てのスパイスを輸入し、地元の野菜を使用した本格キムチを製造販売しています。神奈川やまなみグッズに選定され、永く多くの方に愛好されている商品です。



330g 入 594 円 (税込)

キムチハウス
〒252-0175 相模原市緑区若柳 642-6
TEL:042-685-0488

地図番号 4



相模の手造り切り餅

杉山の切り餅は、相模の大地と相模川の水に育まれたブランドもち米「喜寿」を100%使用しています。「喜寿」の持味は甘さとキレのある食感です。当社独自の杵臼製法でその特徴をしっかりと掴み、美味しい餅に仕上げました。まずは杵臼造の「切り餅」をお試ください。



12 枚入 750 円 (税込)
販売期間：10 月～翌 3 月末

有限会社杉山商店
〒252-0243 相模原市中央区上溝 2480-5
TEL:042-762-1024

地図番号 13



ブルーベリージャム

市内の山間地にあり、昼夜の寒暖差がブルーベリーに甘味と酸味の絶妙のバランスを与えています。畑で収穫した果実を直ちに自家加工所で無添加、甘さ控えめに瓶詰にしています。



1 瓶 572 円 (税込)

市川農場
〒252-0154 相模原市緑区長竹 3705
TEL:042-784-1241

地図番号 12

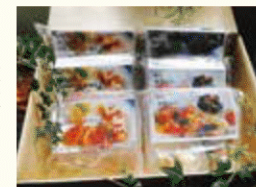


**あさのやの
冷凍お食事シリーズ
(香福豚の黒酢の酢豚)**

**あさのやの
冷凍お食事シリーズ
(柚子香る鮭の南蛮漬け)**

**あさのやの
冷凍お食事シリーズ
(10 品目の香福豚の生姜焼き)**

相模原産の野菜や香福豚を使い、栄養バランスのとれたおかず数種を組み合わせ急速冷凍しました。自分に必要な栄養素と塩分がわかるお食事セットです。



それぞれ
810 円 (税込) 3 食入 2,268 円 (税込)

あさのや
〒252-0311 相模原市南区東林間 4-38-9
TEL:042-701-7969

地図番号 13



ワコーの菊芋チップ (40g 入)

当社の菊芋は、有機堆肥として、H23 年度に相模原市認定制度において優秀な堆肥として認定された「森の富植土」という堆肥を使用して作られており、味、大きさ、形共に日本一を自負しております。チップもこの菊芋を使用しています。

ワコー赤菊芋粉末 (80g 入)

赤菊芋を粉末にしたものです。

株式会社ワコーファーム
〒252-0327 相模原市南区磯部 44-1
TEL:046-257-3277

販売所：sagamix (さがみックス)
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 37



1 袋 777 円 (税込)

1 袋 1,598 円 (税込)

飲料・酒類

藤野ゆずの尊

本醸造醤油とワインビネガーをおいしくブレンドし、さらに藤野産のゆず果汁をあわせて、特上のゆずぽん酢です。香り高くすっきりした酸味で、魚介類や焼き肉、餃子のタレ、鍋物に、生野菜のドレッシングとしてもおいしくいただけます。



600ml 780 円 (税込)



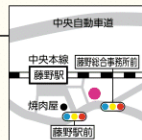
藤野ゆず坊サイダー

藤野産ゆずの爽やかな風味と香りを活かした炭酸飲料です。よく冷やしてそのままは勿論、いろいろなお酒を割ってもおいしく召しあがれます。

330ml 250 円 (税込)

有限会社ふじの
〒252-0184 相模原市緑区小淵 1695-1
TEL:042-686-6755

地図番号①



さがみの地酒 丹沢ほまれ 佳撰

さがみの地酒 丹沢ほまれ 上撰

丹沢の伏流水を使用し、滑らかな口当たりです。キレのあるのどごしと、端麗でやや辛口の、美味しい地酒。さがみの地酒として、販売元は相模原酒販協同組合。相模原市内のみでの販売です。

佳撰 720ml 781 円 (税込) 1.8 l 1,781 円 (税込)
上撰 720ml 920 円 (税込) 1.8 l 2,079 円 (税込)

相模原酒販協同組合
〒252-0243
相模原市中央区上溝 5-1-25
TEL:042-762-3079

地図番号②



本醸造 720ml 1,073 円 (税込)
吟醸純米酒 720ml 1,624 円 (税込)

清酒 蔵乃泉

宝暦元年 (1751 年) 創業の県下で最も古い老舗酒蔵です。良水を求めて現在の地へ蔵を移しました。水にこだわり、ていねいに造り、ていねいに売るといふ姿勢は、創業当時から変わりません。

清水酒造株式会社
〒252-0157 相模原市緑区中野 1322
TEL:042-784-0010

地図番号③



ロゼ 2,200 円 (税込) ロック 5,500 円 (税込)
レギュラー 5,500 円 (税込) 樽熟成 11,000 円 (税込)

さがみの夢ワイン (ロゼ・レギュラー・ロック・樽熟成)

相模原の大地に恵まれ育まれた、香り良く濃厚で「ポリフェノール」たっぷりの日本ワインです。市内の「さがみ夢農園」で、丹精込めて栽培した日本古来の山ぶどう系「富士の夢」のぶどうを原料として製造しています。

ハンド株式会社 神奈川支社
〒252-0244
相模原市中央区田名 1718-1
TEL:042-715-9422

地図番号④



雑貨・工芸品

ダブルレイヤードマスク (二重構造) ジャガード



バレエ衣装の生地を使って製造しているエチケットマスク「アート・オブ・マスク・コレクション」を開発。衣装制作のノウハウを生かし、見た目が美しい芸術性と呼吸しやすい機能性を両立させています。日常使いでもバツと華やぐ製品です。

2,530 円 (税込)

ダブルレイヤードマスク (二重構造) 表地: T/C



主として鼻呼吸のしやすさを追求しながら、口元はしっかり飛沫防止。口呼吸から鼻呼吸への自然な移行・改善のサポートグッズとしても役立ちます。

1,980 円 (税込)

すうすうマスク



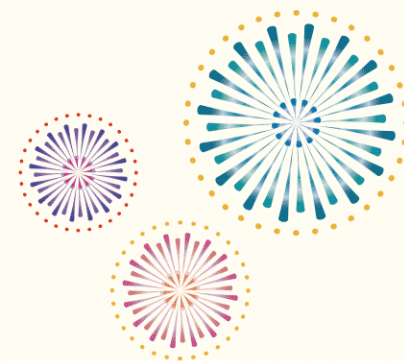
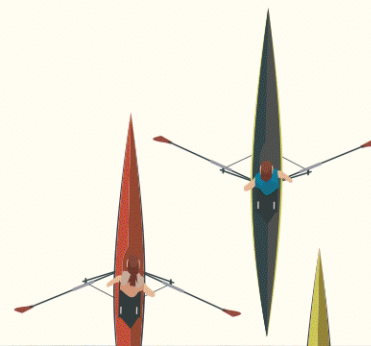
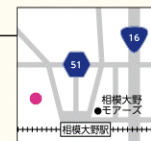
息を「吸う吸う」、空気「すうすう」の「すうすうマスク」。パワーメッシュ 2 枚仕立てで、通常の布マスクやスポーツマスクより軽くソフトな着用感です。サイズ展開も SS の小学校低学年から L の男性サイズまで製作しています。

990 円 (税込)

株式会社アトリエヨシノ
〒252-0171 相模原市緑区与瀬 377-3
TEL:042-682-7110

販売所: sagamix (さがみくす) 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⑤



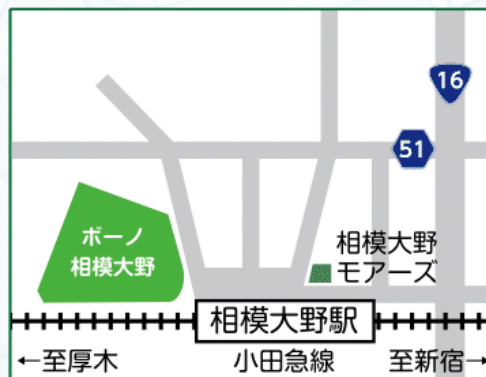
相模原市観光協会推奨品は各お店、
又は、さがみはらアンテナショップ **sagamix**（さがみっくす）
にてお買い求めいただけます

※sagamix では一部取り扱っていない商品もあります



さがみはらアンテナショップ
sagamix（さがみっくす）

〒252-0303 相模原市南区相模大野 3-2-1
ボーノ相模大野ショッピングセンター 2 階
TEL：042-705-8455 URL：<http://sagamix.jp>
営業時間：午前 10 時～午後 9 時
営業日：1 月 1 日を除く毎日



さがみはらにゆかりのあるこだわり商品を取り揃え、
皆様のご来店をお待ちしております

お問い合わせ 公益社団法人 相模原市観光協会
〒252-0143 相模原市緑区橋本 6-4-15 Flos 橋本 3F
TEL：042-771-3767
URL：<http://www.e-sagamihara.com>
mail：info@e-sagamihara.com

発行日 2021 年 4 月