



### C 市内栽培の「湘南タゲリ米」で作る 茅ヶ崎茅消のお菓子

湘南タゲリ米を自家製粉し、焼き上げた生地に、生チョコとサクサクのカラメルをサンドし、茅ヶ崎サンゴと烏帽子岩をモチーフにサーフボードの形に仕上げました。  
<レプラコーン> 【甘沼本店】甘沼626-2 ☎0467-26-6662  
【ラスカ店】元町1-1 ラスカ茅ヶ崎3階 ☎0467-38-8500  
4個入り1,350円(税込)

POINT> RYU AMBE氏デザインのオリジナルパッケージ



### K 季節を感じるスペシャルのマカロン 究極茅ヶ崎マカロン

帝国ホテル東京で活躍していた一流のパティシエが独自の製法・熟練の技で作られ、シェフ自ら厳選した旬の食材を使用したマカロンです。  
<バティストマカロナージュ> 共産1-10-16 ☎0467-91-4371 5個入りギフトセット 1,520円(税込)

POINT> ナベヤ海産の海を使用したマカロン



### J 茅ヶ崎の季節の旬を閉じ込めた旨み調味料

茅ヶ崎でとれた魚に、塩だけを加えて発酵させた旨味調味料! 無添加食品です。肉、離乳食からエスニックまで幅広く色々な料理にお使いいただけます。  
<炊ずし> 南湖2-3-12 ☎0467-82-7884  
100ml 880円(税込) 150ml 1,080円(税込)

POINT> 塩代わりに使うと料理が1層美味しくなります!

POINT> 木目調のボタンでより上品な仕上がりに♪



### H 茅ヶ崎ならではのオリジナルデザイン アロハシャツCHIGASAKI

茅ヶ崎のクールビズはアロハシャツで! 花火、SUP、フラ、ウクレレなどホテル&茅ヶ崎市に共通する文化や資源等のイメージを図柄に取り入れたデザインです。  
<一般社団法人 茅ヶ崎市観光協会>  
茅ヶ崎1-2-53 ☎0467-84-0377  
サイズ:XS/S/M/L 7,700円(税込)

POINT> 茅ヶ崎「海産の朝市」にも出店しています!



### D トマト好きも納得の味! おいし農園のミニトマト

ミニトマト一筋35年以上のおいし農園が、味に特化した海産物をメインとした有機質肥料を使用。徹底した栽培管理技術で作る、味濃く風味の良いミニトマトです。  
<おいし農園> 萩園1660 ☎090-3692-7530 1パック 200円(税込)

## 茅ヶ崎のライフスタイルが育んだ

# モノ・コト

## 認定ブランド

「茅ヶ崎らしさ」を創出する、「オリジナリティ」「クオリティ」「サスティナビリティ」の基準に合致するモノ/コトを、皆様からの投票で「Choice! CHIGASAKI」として認定しています。

### M 食べた人を笑顔にする、人と人を繋ぐプリン 茅ヶ崎プリン

新しい味を求めて素材から入れ取れ、とどこどこだわっています。しっかりした硬さですが、舌触りほどでもなめらか、卵や素材本来の味が味をなせる食感プリンです。  
<有限会社クライミング> 幸町22-76 橋産ビル ☎0467-84-0537 1個390円(税込)



POINT> トッピングで2度楽しめる!



POINT> イギリス人マイケルの手作り秘製!

### R 無添加にこだわった、オリジナル調味料「オレの胡麻」

柚子胡椒ならぬ、「オ」レンジと「レ」モンを使用した完全オリジナルのペスト状の手作り調味料です。チキンやお魚、鍋など相性抜群でリピーター続出です。  
<サブパストロム株式会社> 榊島海岸1280-57 ☎090-2727-1866 大60g 980円(税込) 小40g 660円(税込)

POINT> 1瓶でごはん5~6杯分の容量たっぷり♪



### F 神奈川のグルメパトル 3冠に輝いた湘南名物 茅ヶ崎メンチ!

素材、味付け、製法までとどこどこ抜いた匠の作るメンチカツ。つなぎにおからを使用しており、玉ねぎはアズメ色になるまで炒めコクと甘みを引き出しました。  
<株式会社なんどき レストランなんどき牧場> 今宿1024 ☎0467-83-2775 1個270円(税込) ボックス(5個入り) 1,350円(税込)

POINT> 手づくりの味とまん丸の形が大人気!



POINT> パッケージには「茅ヶ崎」のキャラクターから見える烏帽子岩!



### A パンズ、パティ、ベーコンまで全てが手作り!? こだわりの詰まったハンバーガー スモークベーコンチーズバーガー

自家製のパンズ、ステーキ肉を使用した「肉々しい」パティ、一週間かけてつくる自家製ベーコン、こだわり抜いた無添加のスモークベーコンチーズバーガーです。  
<SUBURBAN GRILL> 幸114-49-18 ☎0467-67-9697 フレンチフライ、ソフトドリンク付き 1,540円(税込)

POINT> 無添加だからお子さまでも安心♪



### E 丹精込めて焼き上げる 味わい深い無添加食パン

茅ヶ崎産の魚油「えびしの帯」を加え、潮の香と旨味を味をなせるみそ汁にもあふ食パンです。国産の原材料を使用し無添加のため、安心してお召し上がりいただけます。  
<Breadstudio mop> 高田2-3-6 ☎0467-38-8844 1斤 385円(税込)



POINT> 和食にも洋食にも合う味わい!

### N 茅ヶ崎の海の幸と漁師の技法がふんだんに活かされた「しらすの浜漬け」

茅ヶ崎独自のしらす漁でとれたのしらすを特製のタレで浜漬けにするから鮮度抜群! ごはんやお酒のお供に、やみつきになること間違いなしです!  
<株式会社魚夢> 東海岸北2-1-56 ☎0467-81-4066 1瓶 734円(税込)

POINT> 1瓶でごはん5~6杯分の容量たっぷり♪



### Q 長年親しまれてきた自慢の看板商品 生チョコスペシャルアイス

毎朝作り立てのアイスを提供しています! 濃厚なチョコレートアイス、生チョコ、パリパリとした食感を持つチョコの3種のチョコを1層にお楽しみいただけます!  
<株式会社フレンチーズ> 東海岸北1-7-28 ☎0467-88-0013 シングル 490円(税込)

POINT> とっても新鮮! 茅ヶ崎産の生乳100%使用



### I 茅ヶ崎の海で獲れたしらすのおせんべい 茅ヶ崎しらすせんべい

しらす等をミンチ状にし、焼成してからフライし、味付けをしたせんべいです。しらすの臭みを出さずするために、めんたいご風味にすることでおいしく仕上がっています。  
<有限会社 湘南活しらす> 浜見平17-11 ☎0467-26-0565 2枚×8袋入り 702円(税込)

POINT> 茅ヶ崎の風味が詰まったやめられない美味しさ!



### P 滑りづらいサンダルとして愛され続ける「ギョサン」 ギョサン 湘南ネイビー

滑りにくく、履き心地も抜群のサンダル「ギョサン」。こだわりの詰まったオリジナルカラー「湘南ネイビー」はどんなコーディネートにも相性バッチリです。  
<株式会社グッドイズグッズ> 中海岸2-1-44 ☎0467-81-5239 1足 1,650円(税込)

POINT> ファッション業界も注目! 茅ヶ崎人のマストアイテム



### G 市内外で人気のパン屋さんが大集合! 茅ヶ崎パン祭り

「パンに頼む、パンを楽しむ」ことを目的とした茅ヶ崎発の「パン祭り」です。いろいろなパンや焼き菓子が楽しめます。みんなを笑顔にするイベントです。

<茅ヶ崎パン祭り実行委員会>  
第一カッターきいろ公園(中央公園)ほか 入場無料



### T 茅ヶ崎好きが作る茅ヶ崎産の農作物 茅ヶ崎海産の朝市

毎週土曜日のみ、午前8時から9時に茅ヶ崎公園野球場東側駐車場付近で開催されている「市内の農作物のみの販売」に特化した朝市です。生産者との直接販売も魅力です。

<茅ヶ崎海産の朝市会>  
茅ヶ崎公園野球場東側駐車場付近 入場無料 ☎090-3692-7530



### S SUPとフィッシングを組み合わせた新しい体験 SUPフィッシング体験スクール

必要な道具は全てレンタルOK! SUPも釣りも未経験の方でもお客様のレベルに合わせてインストラクターが安全に楽しめるようご案内します!

<HesalSurf&Sports>  
東海岸南1-10-3 ☎090-3759-2855 大人11,000円/1名 子供5,500円/1名(小学生以上中学生以下)



### O 茅ヶ崎の太陽を浴びて育ったイチゴ 完熟いちごの摘み取り体験

茅ヶ崎の太陽で育った「完熟」のイチゴ。高設栽培式の施設となっており、立ったまま収穫が可能です! 5種類以上のイチゴが選べます!

<茅ヶ崎ナベヤ海産>  
柳島2214 ☎080-3729-0616 時期により価格が変わります。お問い合わせください。



### B 茅ヶ崎と言えばビーチサンダル! 自分だけのオリジナルサンダル手彫り体験

自分で手彫りする、世界に一つだけのオリジナルビーチサンダルをお楽しみください。アフターフォローも可能なので一生もののビーチサンダルを作れます!

<アートサンダルBEBET>  
甘沼890-2 マックステラスE ☎070-9050-4463 5,500円(税込) ※サイズ:14~28cm

※価格は変更可能な場合があります。