

OMAEZAKI
BRAND



静岡県御前崎市認定

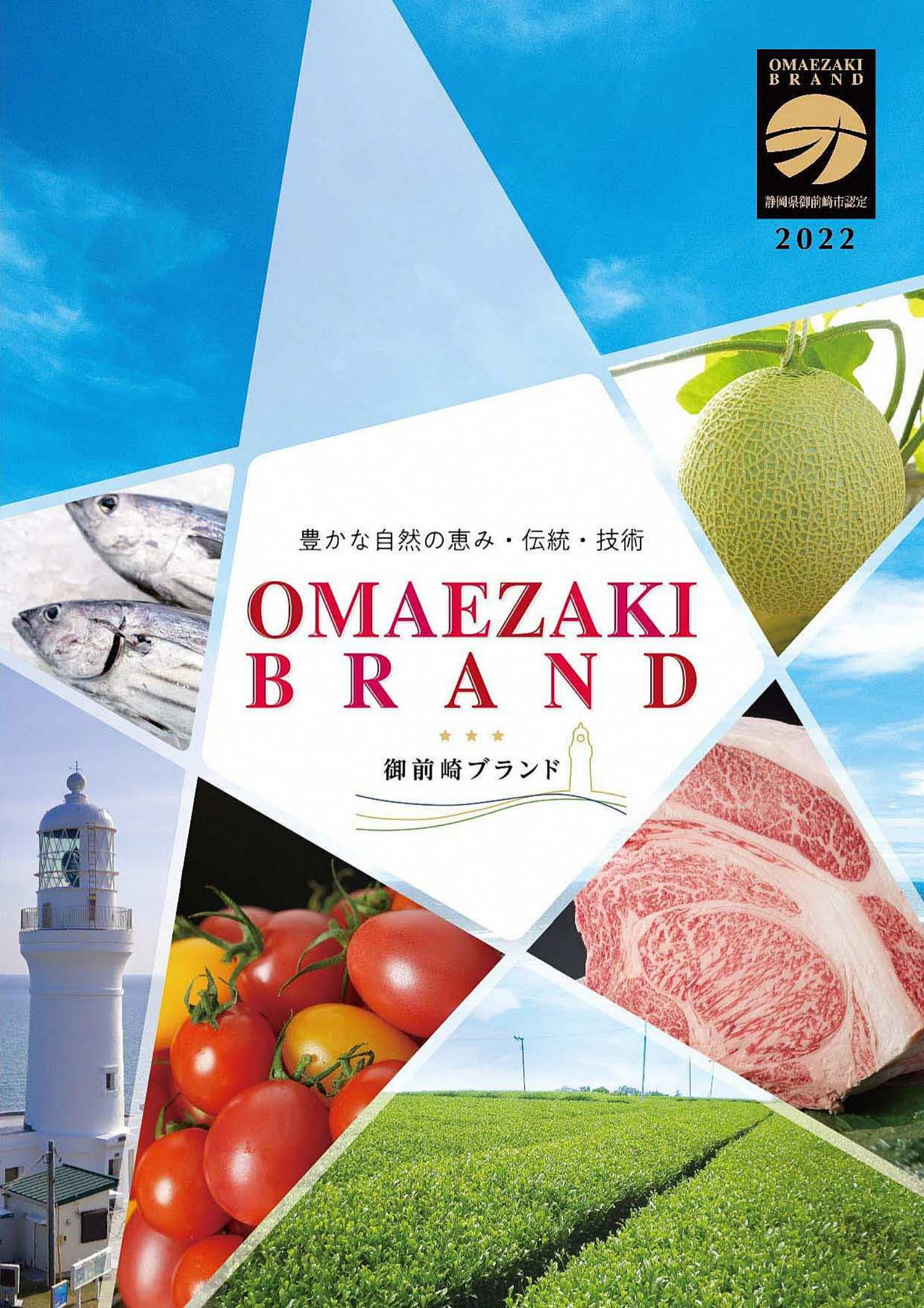
2022

豊かな自然の恵み・伝統・技術

OMAEZAKI BRAND



御前崎ブランド



静岡県最南端の岬のまち 御前崎市

駿河湾の西側に突き出た岬は
太平洋の豊かな漁場に近く
新鮮な海産物が水揚げされます。
温暖な気候と太陽の恵み、
山や大地の豊かな自然に育まれた
産品が味わえます。



御前崎灯台(国指定重要文化財)

御前崎ブランド認定品の
認定基準やインタビューなどの
詳細がHPでご覧いただけます。

▶ 御前崎ブランド
認定品



御前崎ブランド

検索

選州夢咲牛

静岡県産のブランド牛肉。肉質が柔らかく、旨みとコクが豊かです。肉質が柔らかく、旨みとコクが豊かです。

選州佳肉・黒しほ

選州産の黒毛和牛。肉質が柔らかく、旨みとコクが豊かです。肉質が柔らかく、旨みとコクが豊かです。

選州名産地しいち

選州産の牛肉。肉質が柔らかく、旨みとコクが豊かです。肉質が柔らかく、旨みとコクが豊かです。

選州夢咲牛

選州産の牛肉。肉質が柔らかく、旨みとコクが豊かです。肉質が柔らかく、旨みとコクが豊かです。

生産者インタビュー

認定品販売店

販売店の他、各事業者でも取り扱っています

道の駅 風のマルシェ御前崎

御前崎海鮮なぶら市場



☎0537-85-1177
御前崎市合戸4384-1

- ◆農産物直売所
営業時間 8:00~18:00
定休日 年末年始
- ◆情報コーナー・トイレ
営業時間 24時間



☎0548-63-6789
御前崎市港6099-7

- ◆営業時間
海遊館 9:00~17:00
※土日祝 8:30オープン
食遊館 9:00~18:00
※店舗によって異なります
- ◆定休日 火曜(祝日の場合は翌日)、元旦



おいしい食材のホームページ

“おいしい”がいっぱい

うまいみさき御前崎

— Umaimisaki Omaezaki —



御前崎の肉、野菜、果物、海産物など、
高品質で豊富な食材を紹介しています。
また、それらの食材を味わえるお店や
ご当地レシピも紹介していますので、ぜひチェックして、
御前崎のおいしい食材を堪能してください。

御前崎の
おいしい食材



うまいみさき

検索

御前崎市
ふるさと納税
ご案内

御前崎ブランド認定品は
「御前崎市ふるさと納税」の返礼品として取り扱っています。

※一部商品を除く

◆ふるさと納税とは

生まれ故郷や応援したい自治体に寄付ができる制度です。寄付額のうち、2,000円を超える部分について、確定申告を行うことで一定の上限まで所得税・住民税から控除が受けられます。

ふるさと納税の
申し込み方法
について



ふるさと納税への
お礼の品について



くわしくはHPをご覧ください

御前崎市 ふるさと納税

検索

御前崎市 総務部 企画政策課
TEL 0537-85-1161

 **御前崎市**
OMAEZAKI-CITY

御前崎市 建設経済部 農林水産課
〒437-1692静岡県御前崎市池新田5585
◆TEL 0537-85-1125



御前崎 ブランド ★★★ 認定品

独自性・主体性

コンセプト

認定基準

将来性

市場性

信頼性

御前崎ブランドとは

御前崎市の豊かな自然、独自の資源および伝統的な加工技術などを活かした魅力ある製品などを認定し、「御前崎ブランド」として発信しています。御前崎市全体のイメージを高めるとともに製品の普及向上を図り、地域経済の活性化と、御前崎市のさらなる発展を目的としています。

販売時期

※個別の商品に関するお問い合わせは、各事業者に直接お尋ねください

海のおくりもの

御前崎生かつお



📅 1月～12月
初経3月～6月



漁場である黒潮に近い御前崎では、生かつおの水揚げ量が県内一を誇ります。一本釣りで獲った生かつおは、独自のもちもち感があり、4～6月の「のぼりかつお」、10～11月の「戻りかつお」と、季節ごとのおいしさを味わえます。

認定者 南駿河湾漁業協同組合
問合せ 0548-63-3111

御前崎港産寒鱈



📅 11月～2月



県内で一番の取扱量を誇る鱈は、脱血処理と獲れた直後の冷蔵を徹底することで、サワラ特有の臭いを抑えるなど、味と鮮度を保つ工夫がされています。刺身はもちろん、蒸し物、しゃぶしゃぶなど様々な料理で食べられます。

認定者 南駿河湾漁業協同組合
問合せ 0548-63-3111

御前崎なぶら塩



📅 通年



遠州灘の黒潮を活用する天然の塩づくりは、海水を窯で煮詰めるなど、1週間から10日程度の手間と時間をかけて加工しています。味はまろやかで柔らかく、おむすびや焼き魚などの料理に最適です。

認定者 御前崎わんぱく体験振興会
問合せ 0548-63-5593(FAXのみ)

しらすチップス



📅 通年



御前崎港で水揚げされた新鮮なしらすを、平らに乾燥させた「たたみいわし」にして炙り、一口サイズに加工しました。カルシウムたっぷり、風味を活かした上品な味わいがいつでも気軽に楽しめます。

認定者 有限会社 山精水産
問合せ 0548-63-2167

御前崎クエ



📅 11月~3月

漁獲量が年々減少し、「幻の高級魚」と言われていたクエ。卵から育てる「完全養殖」に日本で初めて成功し、御前崎の特産品として安定的に食べられるようになりました。上質な味わいは、高級魚と呼ばれる理由です。

認定者 御前崎クエ料理組合
問合せ 0548-63-2001(観光協会)

遠州夢咲牛



📅 通年

管内JAの黒毛和牛ブランドで、内閣総理大臣賞や農林水産大臣賞など数々の受賞歴を誇る最高級銘柄です。上質な脂の甘みがあり、柔らかくコクと深みのある味が楽しめます。県内外から高く評価されています。

認定者 JA遠州夢咲肉牛委員会御前崎支部
問合せ 0538-30-7746(JA静岡県畜産センター)

御前崎手火山式鯉節

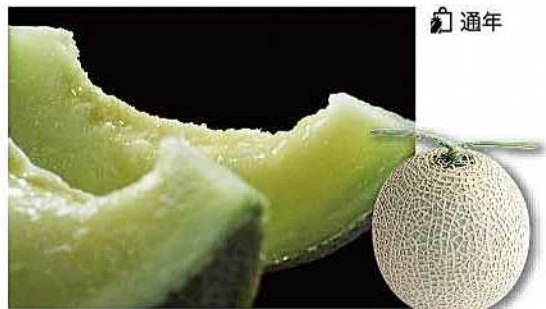


📅 通年

御前崎港に水揚げされる近海一本釣りの「生かつお」を原料に、伝統製法の「手火山式」により、熟練した職人が一本一本すべて手作業で製造しています。手火山式は、旨味の中に閉じ込める効果があり、香りが強いのが特長です。

認定者 マルミツ鯉節店
問合せ 0548-63-2154

御前崎産アローマメロン



📅 通年

温暖な気候で、全国屈指の日照時間を誇る御前崎の風土を活かし、栄養分を1個の実に集中させる「一木一果」と呼ばれる方法により栽培されています。甘くとろけるような食感と、贅沢で高級な香り漂う最高級の逸品です。

認定者 御前崎市農業振興会温室メロン部会
問合せ 0537-85-1125(農林水産課)

混ざりちりめん御前崎茶つゆひかり 混ざりちりめん手火山製法鯉節



📅 通年

御前崎港で水揚げされたしらすを、新鮮なまま自社工場に運び、御前崎特有の風と豊かな日照時間を活かし、しらすを干しにしています。御前崎ブランド認定品とのコラボレーションは、香りも良く相性は抜群です。

認定者 株式会社 ヤマサン藤田水産
問合せ 0548-63-6661

遠州名産ほしいも



📅 12月~3月

「干し芋発祥の地」として知られる御前崎。干し芋作りは、遠州地域特有の「からっ風」と御前崎の強い日差しにより手早く乾燥させることで柔らかくなり、サツマイモ本来の自然の甘さが引き出されます。

認定者 齋藤農産
問合せ 0548-63-3705

遠州地鶏一黒しゃも



📅 通年

地元素材を使用したこだわりの飼料と、ゆとりのある育成施設で育てられています。プリッとした弾力のある歯ごたえと、口いっぱいに広がるコクと旨味が特長です。モモ、ささみ、ムネ、モツとそれぞれ異なる食感と味を楽しめます。

認定者 鳥工房 かわもり
問合せ 0537-86-2538

料亭風仕込伊達巻



📅 通年

気温と湿度によって、塩や水を入れるタイミングを計りながら石臼で練り上げ、手で巻くというこだわりの製法により作られています。口に入れると、しっとりとした食感とまろやかさが味わえ、その味は各方面から高い評価を得ています。

認定者 有限会社 山精水産
問合せ 0548-63-2167

御前崎つゆひかり



📅 通年(新茶:4月)

「つゆひかり」は、御前崎の温暖な気候に適した早生品種で、新茶の摘取りが早いので、もっとも早く新茶を楽しめます。爽快な香りとソフトな飲みで、そのまろやかな味わいから「天然玉露」と呼ばれています。

認定者 御前崎市茶業振興協議会
問合せ 0537-85-1125(農林水産課)

しらす・煎茶・つゆひかり新茶ジェラート

(期間限定)



📅 しらす・煎茶:通年
つゆひかり新茶:4月

しらすジェラートは2種類のしらすを使い、つぶつぶした食感で、甘いミルク味とほんのり塩味が絶妙にマッチします。煎茶・つゆひかり新茶ジェラートは、御前崎つゆひかりのパウダーを使用し、本格的なお茶の香りと味が楽しめます。

認定者 イタリアンジェラート・マーレ
問合せ 0548-63-5963

御前崎の海と大地で育った 完熟フルーツトマト



📅 10月下旬~7月上旬

割れやすく生産が難しいフルーツトマトを、試行錯誤を重ね磨きあげました。糖度1~8の一般的なミニトマトに比べ8~13という高糖度を誇り、甘みが凝縮されています。見た目もカラフルで、贈り物にも最適です。

認定者 株式会社 後藤農園
問合せ 0537-86-4981

御前崎産クロガネモチはちみつ



📅 通年

御前崎市周辺はクロガネモチの木が多く生育しており、その良質なクロガネモチの木から採蜜した完熟のはちみつは、濃厚な甘みと爽やかな香りが特長的な「フレーバーはちみつ」として人気の風味豊かな一品です。

認定者 有限会社 みつばち牧場
問合せ 0537-86-3217