

第11回 大和市特産品・推奨品ガイドブック

やまどの秀品

GUIDE BOOK | 大和市特産品・推奨品協議会 [認定期間] 2025年11月1日～2027年10月31日



やまとの秀品

特産品・推奨品

大和で出会えるのは、どれも自慢のおいしさ。
地元の素材を大切に、手間ひまかけて仕上げた
特産品や推奨品の数々。
楽しい時間のお供に、どうぞ味わってみてください。

大和市特産品・推奨品とは

大和市の郷土色豊かな品物を市内外の皆様に広く知って頂く為、協議会の厳正な審査により、特に優れた商品として選定されたもの。

【特産品】大和市内で生産された農畜水産物を使用し、市内で製造又は加工された食品もしくは工芸品及び農畜水産品。

【推奨品】大和市内で製造又は加工された食品もしくは工芸品及び農畜水産品。



特産品認定マーク



推奨品認定マーク

特産品・推奨品HPのご紹介

WEB SITE

大和商工会議所では地産地消に力を入れ、大和市内の秀れた商品に「大和市特産品・推奨品」の認定を行なっています。2017年よりWEB上での紹介も始まり、広く多くの方々に認知して頂けるよう広報活動をおこなっております。



HPトップ画面 (デザインは変更になる場合がございます)

特産品・推奨品紹介ページ



クリックすると店舗位置情報へ飛びます



<https://yamato-tokusan.com>

INDEX

珈琲

やまとの珈琲

ファミリーコーヒー P.2 **M1**

和菓子

羊羹 和み

和菓子みどりや P.3 **M2**

神奈川 やまと最中

大和菓子製造組合 菓子司 増田屋 P.3 **M3**

泉の森

和菓子処 喜泉 P.4 **M4**

やまと太鼓

和菓子処 喜泉 P.4 **M4**

洋菓子

レーズンクッキー

欧風菓子 クドウ P.5 **M5**

ラ・ポワール

欧風菓子 クドウ P.5 **M5**

湘南ポテト

パティスリー ミハシ P.6 **M6**

大和コメコメドーナツ

パティスリー プティ パ P.6 **M7**

ヤマトン緑茶ゴーフレット

matuba P.7 **M8**

パイナップルケーキ

Gohoubi Labo P.7 **M9**

食品

高級手造りソーセージ チローラ

肉の太田屋 P.8 **M10**

ポークジャーキー

肉の太田屋 P.8 **M10**

フライシュケーゼ

シュマンケル ステューベ P.9 **M11**

農家のレバールブルスト

シュマンケル ステューベ P.9 **M11**

野菜

野菜直売所の紹介 P.10 ~

巻末地図付き!!

INDEXにあるマップナンバー (M1~11) と巻末の地図の番号でお店の位置が分かります!

珈 琲
Coffee



大和に数ある森の中で3つの森をイメージして(コク・柔らか・スツクリ)味わい豊かに作りあげました。

ファミリーコーヒー

やまとの珈琲

M 1

ふれあいの森ブレンド・泉の森ブレンド・ゆとりの森ブレンド

価格：1箱 3,980円(200g×3袋入)

1袋 1,260円(200g入)(各税込)

📍 大和市大和東3-9-11-101 TEL 046-262-6363

🕒 10:00~18:00

📅 日曜日、祭日、土曜日(不定休)

開業して30年、大和から全国・地元などのお土産にと、お客様に喜ばれている品です。

オーナー 橋田 武さん



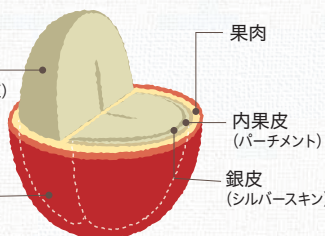
／ 知ってる? ／

コーヒー豆は
豆じゃない?



種子
(コーヒー生豆)

外皮



果肉

内果皮
(パルパメント)

銀皮
(シルバースキン)

コーヒー豆と呼ばれるものは、実は豆科の植物ではなく「コーヒーチェリー」と呼ばれる果実の種子です。赤く熟したチェリーの中にはふつう2つの種が向かい合っており、これが焙煎されて私たちが飲むコーヒーになります。

では、なぜ「豆」と呼ばれるようになったのでしょうか。それは形が小豆やそら豆に似ていたため、豆として扱われるように

なったといわれています。

かつては種を包む果肉部分は廃棄されることが多かったのですが、近年はドライフルーツやカスカラティーとして再利用が進み、香りや風味を楽しむ新しいスタイルが広がっています。

豆だけでなく果肉まで楽しめるなんて、コーヒーの魅力はまだまだ奥深いですね。

和菓子

Traditional Japanese Sweets



大和産の焼酎で香り付けした、大人風味の羊羹。大和産のドライいちごとも相性◎です。

和菓子みどりや

羊羹 和み

M 2

▲大和市福田3345-15 TEL 046-268-0312
 ☎http://wagashi-midoriya.com/
 🕒月曜日～土曜日 9:00～17:00
 日曜日、祝日 9:00～16:00
 🏠不定休

今までの和菓子に無い斬新な組み合わせは、焼酎「和み」と味わうイメージで作りました。



市の花菊の皮に厳選された栗餡と北海道産の小豆餡二色の味が楽しめる銘菓です。

大和菓子製造組合 菓子司 増田屋

神奈川 やまと最中

M 3

価格：1箱 1,900円(10個入) / 1個 170円(各税込)

▲大和市大和南1-14-2 TEL 046-261-0113
 🕒8:00～17:00
 🏠日曜日

創業昭和2年。伝統の技を守り季節の和菓子を販売しています。最中の香ばしさと餡との絶妙なバランスを是非お楽しみ下さい。

大和菓子製造組合販売元
 和菓子職人 小澤 豊さん

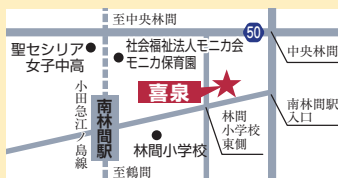


Traditional Japanese Sweets



M 4

昭和37年に南林間に創業いたしました。材料に気を配りいつもおいしい味を守っております。どうぞご来店くださいませ。



M | 4

知ってる？知らない？豆知識

※由来には諸説あります。



洋菓子

Western confectionery



香り高いレーズンは、創業当時から継ぎ足され続けてきたシロップで丁寧に炊き上げています。

欧風菓子 クドウ

レーズンクッキー **M 5**

価格：1箱 2,980円(10個入) (税込) / 1個280円(税込)

■ 大和市南林間1-6-4 TEL 046-274-5891

■ <https://www.yougashi-kudoh.com/>

🕒 9:30~18:00

🗓 1月1日~1月4日

素材を大切に、本物の味を追求し、地元のお客様に愛されるお菓子を作り続けます。



オーナー 宮東 弘文さん



焦がしバター風味のスポンジ生地に洋梨のリキュールを染み込ませミルクチョコレートでコーティングしたお菓子です。

欧風菓子 クドウ

ラ・ポワール

M 5

価格：1箱 3,730円(10個入) (税込) / 1個351円(税込)

※住所等は上記参照

知ってる? 知らない? 豆知識

カカオはお金だった!?

カカオは紀元前2000年頃、メソアメリカで栽培が始まったといわれています。マヤやアステカの時代には、20粒で荷物運びの報酬、100粒で奴隷一人分と換算されるほど貴重な存在でした。また、神への供物や儀式にも用いられ、権力や富の象徴でもありました。当時の人々にとって、カカオはまさに「茶色い宝石」だったのです。

※由来には諸説あります。



ベルギー産のミルクチョコで美味しさを閉じ込めています。



洋菓子

Western confectionery



全て手作りで、さつま芋をたっぷりぜいたくにつかった当店一番の人気商品。

パティスリー ミハシ

湘南ポテト

M 6

価格：1箱 2,780円(10個入) / 1個 250円(各税込)

大和市福田2-6-5 TEL 046-267-3744

<http://www.mihashi384.jp/>

9:00~19:30

休 毎週月曜日、火曜日(不定休)

伝統の味を守りつつ、新しい、皆様に愛されるお菓子を作り続けたいと思っています。



シェフ 三橋 順一さん



独自の製法でしっとりもちもちに仕上げた、米粉を使用したヘルシー焼きドーナツ。

パティスリー プティパ

大和コメコメドーナツ M 7

プレーン、チョコ、きなこ、オレンジ、抹茶、シナモンの6種類

価格：1箱 1,730円(6個入) / 1個230円(各税込)

大和市大和南1-16-22 TEL 046-264-1510

<https://p-petit-pas.com/>

10:00~19:00

休 火曜日、第2・第4水曜日(祝日の場合は変更あり)

お客様との出会いを大切に、笑顔になれるスイーツをお届けします。



オーナー 渡辺 誠さん



▲HPはこちら





甘さ控えめの緑茶クリームサンド。

matuba

ヤマトン緑茶ゴフレット M 8

価格：20枚入 2,490円(箱入5枚×4) / 15枚入 1,910円(箱入5枚×3)
10枚入 1,330円(箱入5枚×2) / 1袋 580円(5枚入)(各税込)

大和市大和東1-1-1 大和駅ビル1F TEL 046-206-7101

<https://ocha-matsuba.com>

10:00～19:00

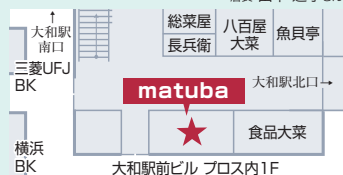
※営業時間変更になる場合がございます。

休 不定休

ヤマトンの緑茶
ゴフレットお土
産にぜひどうぞ!



店長 田中 道子さん



パイナップルを香り高く煮詰めたジャムと
サクッリ食感のバターチーズサブレが絶妙です。

Gohoubi Labo

パイナップルケーキ M 9

価格：1箱 3,600円(10個入) / 1個 340円(各税込)

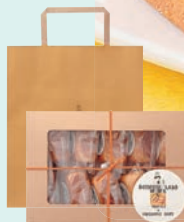
大和市渋谷5-24-7 TEL 046-282-5622

<https://www.gohoubilabo.com>

11:00～17:00

休 水曜日、木曜日

大切な方、頑張った自分
へのご褒美に。
想いを込めてつくります。



食品



A5等級の和牛とこだわりの豚を使用。ハムの様なしっとりとした味わいのソーセージ。

肉の太田屋

高級手造りソーセージ チローラ M 10

価格：1箱 3,895円(1本入)(税込)

大和市渋谷7-1-6 TEL 046-269-5133

<https://www.ootaya.com/>

10:00~19:00

休 火曜日、水曜日

こだわりの素材を活かして、
又来店して頂ける様な、商品、
店づくりをめざしています。



こだわり職人 佐藤 松治さん



豚赤身肉を長時間、熟成乾燥。噛む程にコウのある深い味わいのジャーキに仕上げました。

肉の太田屋

ポークジャーキ

M 10

価格：1箱 3,166円(5袋入) / 1袋 556円(各税込)

※住所等は上記参照

知って? 知らない? 豆知識

ジャーキ、 その名前のルーツ

「ジャーキ」という名前は、インカ帝国で干し肉を意味したケチュア語「チャルケ」「チャルキ」に由来。アメリカに伝わる過程で訛りが加わり今の呼び名に。保存食から始まったものが、今ではおつまみの定番として多くの人に親しまれる存在になりました。

※由来には諸説あります。





ソーセージの生地を型に入れて焼き上げた人気商品。シンプルな味は素材の良さが決め手。

シュマンケル ステューベ フライシュケーゼ M 11

価格：1本 約2,142円／100g 357円(各税込)

大和市つきみ野2-7-17 TEL 046-272-0600

<https://www.schmankerl-stube.com>

10:00～18:00

休 火曜日・水曜日

フライシュケーゼはドイツのコンテストで金賞を頂いたソーセージの逸品。農家のレバールストはくせがなく食べ易いのが人気の秘密。



オーナー 奥沢 一郎さん



ハーブの香りがお口に広がるレバールペースト。パンやサラダとの相性もよい人気商品。

シュマンケル ステューベ 農家のレバールスト M 11

価格：1本 約1,422円／100g 486円(各税込)

※住所等は上記参照

知ってる？ 知らない？ 豆知識

ソーセージと ウインナーの違い

ソーセージは、ひき肉に味付けをして腸や人工の皮に詰め、加熱して作られる加工食品のこと。ウインナーソーセージもその仲間、日本ではJAS(日本農林規格)によって種類が定義されています。ちなみに、名前の由来はオーストリアのウィーンで作られたので「ウインナー」になったと言われています。

※由来には諸説あります。



＼やまとで採れた／ 野菜を食べよう！

地元で採れた野菜を地元で消費。

生産者とお客様の顔が見える直売所は「安心」と人気です。

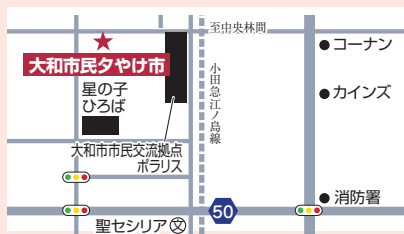
大和の新鮮野菜をぜひどうぞ。



1

大和市民朝霧市推進委員会 大和市民タヤけ市 中央林間

- ▲大和市民中央林間1-7内 中央林間スポーツ広場
- 🕒 毎週 木曜 16:55～(4月～9月)
15:55～(10月～3月)



2

JA さがみ つるま農産物直売所(第2)

- ▲大和市鶴間2-12-36
- 🕒 毎週 火曜・土曜 13:00～



3

JA さがみ つるま農産物直売所(第3)

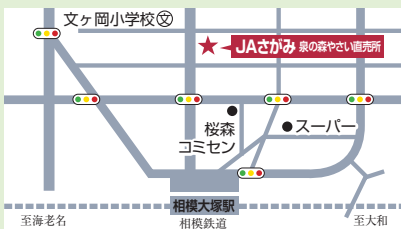
- ▲大和市つきみ野3-1-1
- 🕒 毎週 火曜 14:30～
毎週 土曜 13:00～



4

JA さがみ 泉の森やさい直売所

- ▲大和市上草柳165
- 🕒 毎週 水曜 6:00～9:00



5

大和市民朝霧市推進委員会

おさんぽマート

▲大和市大和東1-1073-1

大和駅東側プロムナード

🕒 毎週 水曜 12:00～



6

JA さがみ

つるま農産物直売所(大和支店)

▲大和市中央5-1-9

🕒 毎週 火曜 13:00～13:45



7

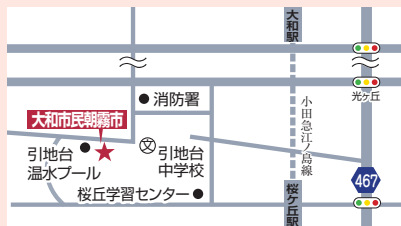
大和市民朝霧市推進委員会

大和市民朝霧市

▲大和市柳橋4-5000 引地台公園噴水前広場

🕒 毎週 日曜 7:00～

※5月の第2日曜日は休み



8

大和市民朝霧市推進委員会

大和市民タヤけ市やまと

9

JA さがみ

さくら野菜マート

▲大和市中央1-5-28 やまと公園内にて

🕒 毎週 月曜 16:00～(4月～9月)

15:00～(10月～3月)



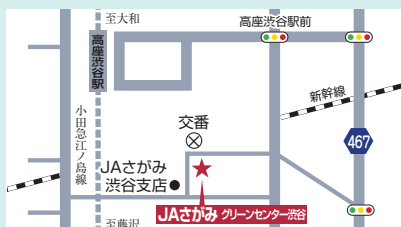
10

JA さがみ

グリーンセンター渋谷

▲大和市渋谷7-27-5 (渋谷支店のとなり)

🕒 毎日(水曜を除く) 9:00～17:00



各直売所は次の団体が運営しております

- 1 5 7 大和市民朝霧市推進委員会
大和市役所農業応援課
TEL 260-5132

- 2 3 4 JAさがみ
大和市地区野菜直売部会
JAさがみ大和営農経済センター
TEL 263-5501

- 10 JAさがみ グリーンセンター渋谷
JAさがみグリーンセンター渋谷
TEL 267-3209

大和市ガイドマップ

パティスリー プティパ……………P.6



- パティスリー プティバP.6
- 8 ヤマトン緑茶ゴーフレット**
matubaP.7
- 9 パイナップルケーキ**
Gohoubi LaboP.7

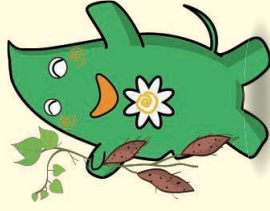
食品

- 10 高級手造りソーセージ チローラ**
ポーワジヤーク
肉の太田屋P.8
- 11 フライシュケーズ**
農家のレバブルスト
シュマンケル ステューベP.9



農産物直売所

- 1** 大和市民タやけ市中央林間P.10
- 2** JAさがみ つるま農産物直売所 (第2)P.10
- 3** JAさがみ つるま農産物直売所 (第3)P.10
- 4** JAさがみ 泉の森やさしい直売所P.10
- 5** おさんぽマーケットP.11
- 6** JAさがみ つるま農産物直売所 (大和支店)P.11
- 7** 大和市民朝霧市P.11
- 8** 大和市民タやけ市やまとP.11
- 9** JAさがみ さくら野菜マートP.11
- 10** JAさがみ グリーンセンター渋谷P.11



第11回 大和市特産品・推奨品ガイドブック

大和市特産品・推奨品協議会

〒242-0021 神奈川県大和市中央5-1-4(大和商工会議所内)

TEL.046-263-9111 FAX.046-264-0391

やまとの秀品 大和市特産品・推奨品

検索



yamato-tokusan.com

最新の情報はこちらで
ご確認ください。

