

【第10回 大和市特産品・推奨品ガイドブック】

やまとの秀品

GUIDE BOOK | 大和市特産品・推奨品協議会 [認定期間]2023年11月1日~2025年10月31日



やまとの秀品

特産品・推奨品

大和で買えるおいしい物がいっぱい。
地元の素材にこだわった特産品や手間ひまかけて
作られた推奨品の数々。
楽しい一時のお供にどうぞご賞味ください。

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



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

酒類・珈琲

大和の芋焼酎 和み	
神奈川県中央小売酒販組合大和支部	P.2 M11~15
大和の芋焼酎 和み原酒	
神奈川県中央小売酒販組合大和支部	P.2 M11~15
やまとの珈琲	
ファミリーコーヒー	P.4 M16

和菓子

羊羹 和み	
和菓子みどりや	P.5 M17
神奈川 やまと最中	
大和菓子製造組合 菓子司 増田屋	P.5 M18
泉の森	
和菓子処 喜泉	P.6 M19
やまと太鼓	
和菓子処 喜泉	P.6 M19
大和焼きセット	
手焼きせんべい 雷神堂 大和店	P.7 M20

洋菓子

レーズンクッキー	
欧風菓子 クドウ	P.8 M21
ラ・ポワール	
欧風菓子 クドウ	P.8 M21
湘南ポテト	
パティスリー ミハシ	P.9 M22
大和コメコメドーナツ	
パティスリー プティパ	P.9 M23
ヤマトン緑茶ゴーフレット	
matuba	P.10 M24
パイナップルケーキ	
GOHOUBI LABO	P.10 M25

食品

高級手造りソーセージ チローラ	
肉の太田屋	P.11 M26
ポークジャーキ	
肉の太田屋	P.11 M26
フライシュケーゼ	
シュマンケル ステューベ	P.12 M27
農家のレバーブルスト	
シュマンケル ステューベ	P.12 M27

野菜	野菜直売所の紹介	P.13 ~
----	----------	--------

巻末地図付き!!

INDEXにあるマップナンバー (M1~27) と巻末の地図の番号でお店の位置が分かります!

酒類・珈琲

Liquor・Coffee



大和産の紅あずまを原料に常圧蒸留法という昔ながらの製法で丹念に醸しじっくり貯蔵したほのかな甘さと香りが特徴です。

神奈川県央小売酒販組合大和支部

大和の芋焼酎 **和み** **M P3・巻末**

価格：1本 1,400円(720ml) (税込) **アルコール度数 25度**

柔らかな甘さと深いコク、まろやかな飲み口で飲みやすいと評判。老若男女問わずお勧めです。



こちらの商品は和市内の酒店で販売しております。取扱い販売店はP.3の一覧表と巻末の地図をご覧ください。

大和の芋焼酎「和み」の個性そのものが凝縮された、レギュラー酒とはひと味違う魅力ある原酒タイプ。

神奈川県央小売酒販組合大和支部

大和の芋焼酎 **和み原酒** **M P3・巻末**

価格：1本 2,410円(720ml) (税込) **アルコール度数 37度**

優しい口当たりでありながらキレのある、芋焼酎の旨味が凝縮された一本!



こちらの商品は和市内の酒店で販売しております。取扱い販売店はP.3の一覧表と巻末の地図をご覧ください。



地産地消の商品造り

大和市産紅あずまの芋焼酎

休耕農地対策や地産地消・地域ブランドづくりを推進するなどを目的に活動している「大和市推奨品栽培プロジェクト会議」から誕生した芋焼酎「和み」。

毎年5月頃に苗の植え付けが行われ、秋に大和市内で収穫されたサツマイモ紅あずまを酒造メーカーで醸造します。

大和市産サツマイモは、耕作が行われていない農地を農家から無償で借り受けて育てられています。

毎年数量限定で販売されています。



酒類取扱販売店一覧

1 つばた酒店

大和市つきみ野 4-11-38 ☎ 046-276-0770

2 長谷川越後屋酒店

大和市中中央林間 4-29-34 ☎ 046-275-1238

3 大矢酒店

大和市南林間 1-8-19 ☎ 046-274-0649

4 鈴久酒店

大和市南林間 6-11-15 ☎ 046-274-9232

5 田辺商店

大和市下鶴間 2883-3 ☎ 046-274-2067

6 秋田屋酒店

大和市西鶴間 4-12-40 ☎ 046-261-3941

7 吉村酒店

大和市西鶴間 1-2-9 ☎ 046-274-0062

8 山形屋酒店

大和市鶴間 2-12-9 ☎ 046-274-6089

9 信濃屋牛山酒店

大和市西鶴間 6-20-13 ☎ 046-274-4400

10 坂屋高橋酒店

大和市上草柳 3-2-20 ☎ 046-263-1181

11 宮村酒店

大和市中央 4-1-3 ☎ 046-261-0058

12 山下酒店

大和市福田 2-6-3 ☎ 046-267-0807

13 松屋酒店

大和市福田 2025 ☎ 046-267-2686

14 松井酒店

大和市福田 3710 ☎ 046-267-6604

15 仲森酒店

大和市福田 983 ☎ 046-267-2977



大和に数ある森の中で3つの森をイメージして(コク・柔らかさ・スッキリ)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 16

泉の森ブレンド・ゆとりの森ブレンド・ふれあいの森ブレンド

価格：1箱 3,380円(200g×3袋入)
1袋 1,060円(200g入) (各税込)

☑ 大和市大和東3-9-11-101 TEL 046-262-6363

🕒 10:00～19:00

📅 休日曜日・祭日・土曜日(不定休)

開業して25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? /

コーヒー豆の焙煎

コーヒーの生豆は淡い緑色で香ばしい香りもしません。

コーヒーの味を決定づけるのが「焙煎」。焙煎とは、コーヒーの生豆を炒る加熱作業のことです。

熱の加え方や煎る時間によって風味や香りが変わり、焙煎はその程度によって大きく「浅煎り」「中煎り」「深煎り」の3段階に分けられます。



それぞれの特徴

- **浅煎り**
焙煎時間が短く、酸味の強い味わい。苦味は控えめで、アメリカンコーヒー向き。
- **中煎り**
酸味と苦味のバランスが良く、コーヒー豆本来の味わいが出やすい。
- **深煎り**
焙煎時間が長く、苦味と香ばしさが強い。深いコクが感じられる味わい。

和菓子

Japanese confectionery



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 17

価格：1棒 1,350円(税込)

📍 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 18

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。最中の香ばささと餡との絶妙なバランスを是非お楽しみ下さい。

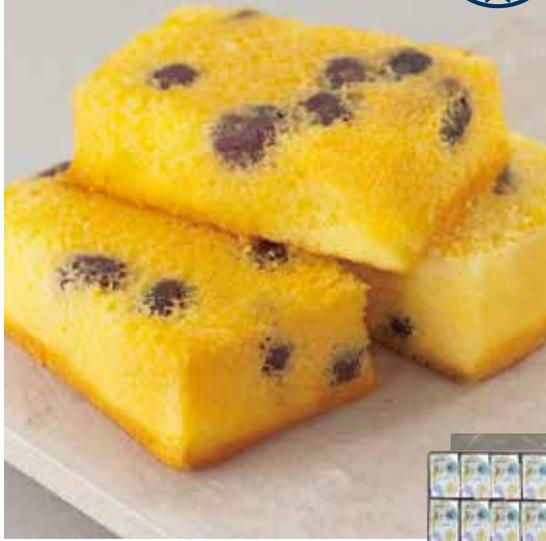


大和菓子製造組合販売元
和菓子職人 小澤 豊さん



和菓子

Japanese confectionery



大納言とバター風味を生かした洋風和菓子です。

和菓子処 喜泉

泉の森

M 19

価格：1個 200円(税込)

大和市林間2-21-4 TEL 046-276-1123

※南林間駅 徒歩5分 駐車場有(2台)

8:00~16:00

水曜日

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。



京都丹波栗の醍醐味と黄味あんのまろやかさを包みこんで焼き上げました。

和菓子処 喜泉

やまと太鼓

M 19

価格：1個 230円(税込)

※住所等は上記参照

知ってる?知らない?

知識

高級小豆「大納言」の由来

粒が大きく、煮ても皮が破れず、栄養価も高い大粒の小豆「大納言」。

煮ても皮が破れる「腹切れ」が起こりにくい特徴から、武士のような切腹の習慣のない公卿(くぎょう)の官位である「大納言」という名がつけられたとか。

※名前の由来には諸説あります。





ヤマトンを描いた可愛いお煎餅とこだわりの手焼き煎餅をセットに! お土産にもどうぞ。

手焼きせんべい 雷神堂 大和店

大和焼きセット

M 20

価格: 1袋 1,000円(税込)

▲ 大和市深見西4-6-8 TEL 046-259-6651

■ https://www.e-fujiichi.co.jp/detail/detail_20210209184539.html

🕒 10:00~17:00

🗓 日曜日

美味しいお煎餅と明るいスタッフ!ぜひ一度遊びにいらして下さい。



知ってる?!

あんこの由来

「あんこ」は漢字で「餡子」と書き、「餡(あん)」とも呼ばれ、中国から来た言葉で、「食べ物の中に詰めるもの」という意味。

日本へは飛鳥時代に伝来し、中国菓子に用いられる「肉餡」がその原形とされています。



「餡」はもともと塩で味付けした肉や野菜で作られ、甘いものではありませんでしたが、鎌倉時代に小



豆を用いた「小豆餡」が開発され、邪気を払う縁起の良い食べ物として重宝されるようになりました。

その後、室町時代に砂糖が輸入され、「あんこ」は甘いものへと変化していき、江戸時代に国内でも砂糖が生産されるようになると、甘い「あんこ」を使った和菓子が庶民にも広まり、甘い「あんこ」が一般的になっていきました。

※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 21

大和南林間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 21

※住所等は上記参照

知ってる?知らない?

豆知識

日本での洋菓子の始まり

「洋菓子」が日本にやってきたのは室町時代。ポルトガル船が種小島に漂着し、鉄砲やキリスト教の伝来とともにカステラ・ビスケット・ポーロ・金平糖などが日本に伝わり始めました。文明開化以降に関東や関西において日本人の手で洋菓子が作られ始めました。



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。



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 22

価格：1箱 2,320円(10個入) / 1個 210円(各税込)

▲大和市福田2-6-5 TEL 046-267-3744

■ <http://www.mihashi384.jp/>

🕒 9:00~19:30

🗓 毎週月曜日、第2・4火曜日

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 23

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 1,500円(6個入) / 1個200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

🗓 火曜日(祝日の場合は水曜日)・第2水曜日

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はこちらから



洋菓子

Western confectionery



北海道産小麦、静岡茶を使った甘さ控えめの
緑茶クリームサンド。

matuba

ヤマトン緑茶ゴーフレット M 24

価格：20枚入 2,330円(箱入5枚×4) / 15枚入 1,790円(箱入5枚×3)
10枚入 1,250円(箱入5枚×2) / 1袋 540円(5枚入(各税込))

- ▲ 大和市大和東1-1-1
- <http://ocha-matsuba.com>
- 🕒 10:00～19:00

※営業時間が変更になる場合がございます。

休 不定休

ヤマトンの緑茶
ゴーフレットお土
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
バターサブレのサクサクをお楽しみください。

GOHOUBI LABO

パイナップルケーキ

M 25

10個入ギフトBOX

価格：1箱 3,400円(10個入) / 1個 330円(各税込)

- ▲ 大和市渋谷5-24-7 TEL 046-282-5622
- <https://www.gohoubilabo.com>
- 🕒 11:00～19:00(土曜日は17:00まで)
- 休 日曜日・月曜日

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
Food



黒毛和牛(A5)と高座豚、天城黒豚の赤身肉だけ使用。しっかり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 チローク M 26

価格：1箱 3,895円(1本入)(税込)

大和市渋谷7-1-6 TEL 046-269-5133

http://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。噛む程にコク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 26

価格：1箱 3,112円(5袋入) / 1袋 545円(各税込)

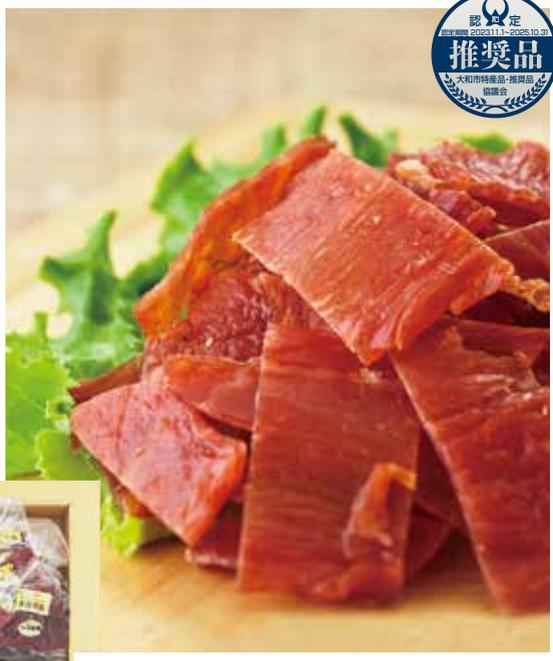
※住所等は上記参照

知ってる?知らない?

豆知識

ソーセージの誕生

ソーセージの発祥はドイツ。ラテン語で塩漬けされたものを意味するsalsusが語源であるとされています。ドイツの冬は極寒で農作物が豊富に育たない環境だったため、豚を「冬の間保存食としてたべられないか」と考えた末生みだされました。





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 27

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

🌐 <http://www.schmankerl-stube.com>

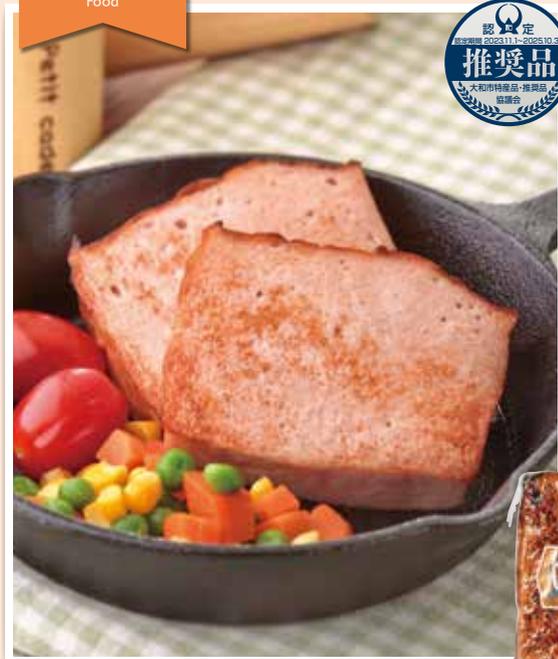
🕒 10:00~18:00

🔥 火・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。農家のレバーブ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 農家のレバーブルスト M 27

価格：1本 約1,260円/100g 422円(各税込)

※住所等は上記参照

知っている?知らない?

豆知識

ごちそう 御馳走の語源

御馳走とは、贅沢な食事や食事を肴てなす事。

御馳走の「馳走」は「走り回ること」「奔走すること」を意味し、昔は客人の食事を用意するために馬を走らせ、食材を集めたことから「馳走」が用いられるようになったとされています。

※諸説あります



「やまとで採れた」
野菜を食べよう!

地産
地消
の
ススメ

大和市内の色々なところで
野菜が買えるんだね!
たくさん野菜を食べて、健康に
過ごそう!



地元で採れた野菜を、
地元で消費する…。高
まる食の安全志向から生産者とお客
様「互いの顔が見える」市場や直売所
が人気です。そこで、大和で採れた新
鮮で美味しい野菜の直売所をご紹介します!
こどもの食育にもおすすめです。

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
【問い合わせ先】
大和市役所農政課
TEL 260-5132

2 3 4 JAさがみ
大和市地区野菜直売部会
【問い合わせ先】
JAさがみ大和営業経済センター
TEL 263-5501

9 JAさがみ
グリーンセンター渋谷
【問い合わせ先】
JAさがみグリーンセンター渋谷
TEL 267-3209

01
ASAGIRI

大和市民朝霧市推進委員会

大和市民夕やけ市

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



02
JASAGAMI

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～



03

JASAGAMI

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 15:00～
毎週 土曜 13:00～



04

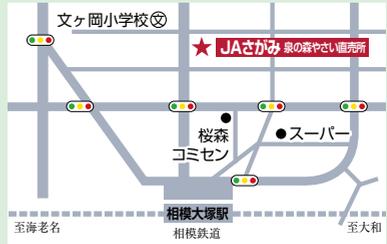
JASAGAMI

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～



05

ASAGIRI

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～



06

JASAGAMI

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
13:00～14:00



やまとで採れた野菜を食べよう!

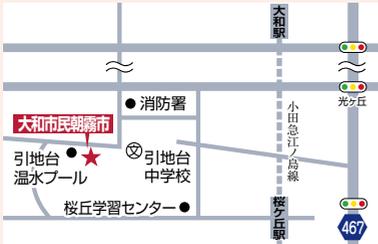
07
ASAGIRI

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



08
JASAGAMI

JA さがみ
さくら野菜マート

▲大和市福田4-7-6



🕒毎週 火曜
10:00~



09
JASAGAMI

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



10
ASAGIRI

大和市民朝霧市推進委員会
タヤけ市やまと

▲大和市中央1-5-28 やまと公園内にて



🕒毎月第1・3日曜日
16:00~17:00



特産品・推奨品

大和市ガイドマップ

お酒

.....P.2~3

- 1 つばた酒店
- 2 長谷川越後屋酒店
- 3 大矢酒店
- 4 鈴久酒店
- 5 田辺商店
- 6 秋田屋酒店
- 7 吉村酒店
- 8 山形屋酒店
- 9 信濃屋牛山酒店
- 10 坂屋高橋酒店
- 11 宮村酒店
- 12 山下酒店
- 13 松屋酒店
- 14 松井酒店
- 15 仲森酒店



珈 琲

16 やまとの珈琲

ファミリーコーヒー ……P.4

和 菓 子

17 羊羹 和み

和菓子みどりや ……P.5

18 神奈川 やまと最中

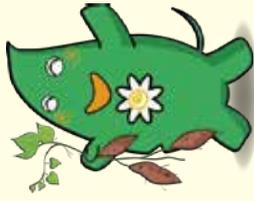
大和菓子製造組合 菓子司 増田屋 ……P.5

19 泉の森

やまと大鼓
和菓子処 喜泉 ……P.6

20 大和焼きセツト

手焼きせんべい 雷神堂 大和店 ……P.7



洋 菓 子

21 レーズンクッキー

ラ・ポワール
欧風菓子 フドウ ……P.8

22 湘南ポテト

パティスリー ミハシ ……P.9

23 大和コメコムドーナツ

パティスリー プティパ ……P.9

24 ヤマトン緑茶ゴーフレット

matuba ……P.10

25 パイナップルケーキ

GOHOUBI LABO ……P.10

食 品

26 高級手造りソーセージ チロラ

ポーグジヤーク
肉の太田屋 ……P.11

27 フライシユケーキ

農家のレバーブルスト
シユマンケル ステューブ ……P.12



農産物直売所

- 1** 大和市民タヤけ市 ……P.13
- 2** JAさがみ つるま農産物直売所(第2) ……P.13
- 3** JAさがみ つるま農産物直売所(第3) ……P.14
- 4** JAさがみ 泉の森やさしい直売所 ……P.14
- 5** おさんぽマート ……P.14
- 6** JAさがみ つるま農産物直売所(伏和支店) ……P.14
- 7** 大和市民朝霧市 ……P.15
- 8** JAさがみ さくら野菜マート ……P.15
- 9** JAさがみ グリーンセンター茨谷 ……P.15
- 10** タヤけ市やまと ……P.15



第10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.046-263-9112 FAX.046-264-0391



やまとの秀品 大和市特産品・推奨品

検索

<https://yamato-tokusan.com>

