

御菓子

1 お菓子の松美堂
名物 鈴鹿酒まん

厳選した小豆を職人がじっくりと手で炊き上げた自家製あんを地酒仕込みのやわらかい生地で包みました。第23回全国菓子博覧会金賞。



名物 鈴鹿酒まん(1個) / 102円(税抜)

三重県鈴鹿市三畑町5075-45
TEL.059-378-5570 FAX.059-378-5570
営業時間/8:30~18:00 定休日/月曜日



2 (有)小原木本舗 大徳屋長久
鈴鹿銘菓 小原木

300年以上、変わらない味を守り続けている鈴鹿の銘菓。鈴鹿産の小麦を使用した薄皮に北海道産の大納言小豆を使用した餡をはさみました。



鈴鹿銘菓 小原木(1個) / 100円(税抜)

三重県鈴鹿市白子1丁目6-26
TEL.059-386-0048 FAX.059-386-6983
営業時間/8:00~17:00 定休日/水曜日



3 (有)小原木本舗 大徳屋長久
鈴鹿名物 かりんとう饅頭

年間、最高60万個を製造したかりんとう饅頭。香りのよい黒糖のお饅頭を、こだわりの米油でカラッと揚げました。



鈴鹿名物 かりんとう饅頭(1個) / 120円(税抜)

三重県鈴鹿市白子1丁目6-26
TEL.059-386-0048 FAX.059-386-6983
営業時間/8:00~17:00 定休日/水曜日



4 亀屋清泉庵
すずか最中

鈴鹿の図柄を最中の種皮にあしらって作り上げた味わい深い最中の逸品です。大納言小豆と鈴鹿抹茶餡の二種類を取り揃えています。



すずか最中(8個入り) / 1,500円(税抜)

三重県鈴鹿市神戸8-25-16
TEL.059-382-0343 FAX.059-383-9081
営業時間/8:30~18:30 定休日/月曜日



5 (有)北野米菓
大黒屋光太夫あられ

昔ながらの製法で作られる北野あられの大黒屋光太夫あられは、ふっくら餅の風味とサクサクした歯ごたえの懐かしい味が自慢です。



1袋 / 400円 3袋 / 1,000円(税抜)

三重県鈴鹿市南若松町416
TEL.059-386-0703 FAX.059-388-0756
営業時間/8:00~18:00 定休日/日曜日・祝日



生鮮食品

6 NPO法人ファームランド鈴鹿
鈴鹿小麦

(あやひかり・にしのかおり)
鈴鹿で収穫された小麦のみを調達。高品質と安心安全な地元の小麦です。あやひかりは粘りが強く、にしのかおりはパンに適しています。



鈴鹿小麦 あやひかり・にしのかおり(700g入り) / 320円(税抜)

三重県鈴鹿市算所2-6-17 <http://farmland-suzuka.com/>
TEL.059-375-0211 FAX.059-375-0215

7 ヤマザキファーム
幻泉山崎豚

(げんせん やまざきぶた)
三重県初!鈴鹿の天然温泉水で育てた「幻泉山崎豚」です。肉質はやわらかく臭みを抑えたさっぱりとした味となっております。



幻泉山崎豚厳選セット(2kg) / 3,800円(税抜)

三重県鈴鹿市東玉垣町500-211 <http://www.yamazakif-m.jp>
TEL.0120-69-3139 FAX.059-324-0434
営業時間/10:00~12:00 13:30~17:00 定休日/土曜日午後、日曜、祝日
※3セット以上ご注文。(鈴鹿市内のみ可)



8 ヤマザキファーム
作豚ZAKUBUTA

銘酒作の酒粕を幻泉山崎豚の中から選りすぐった豚にだけ与えた特別な豚肉です。肉質は脂身がとても甘く口どけ残りがよく長く旨味が楽しめます。



作豚~ZAKUBUTAギフトセット / 5,000円(税抜)

三重県鈴鹿市東玉垣町500-211 <http://www.yamazakif-m.jp>
TEL.0120-69-3139 FAX.059-324-0434
営業時間/10:00~12:00 13:30~17:00 定休日/土曜日午後、日曜、祝日
※3セット以上ご注文。(鈴鹿市内のみ可)



鈴鹿の逸品

鈴鹿
SUZUKA
BRAND

鈴鹿商工会議所

加工食品

9 伊勢抹茶株式会社
石臼挽き 伊勢抹茶

自社栽培農園鈴鹿産茶葉100%使用。総煉瓦の碾茶炉で製造し石臼挽きで仕上げました。併設カフェでもお召し上がりいただけます。



石臼挽き伊勢抹茶 / 1,800円(税抜)

三重県鈴鹿市長澤町915 <http://isematcha.co.jp>
TEL.059-371-0259 FAX.059-371-0262
営業時間/10:00~16:00 定休日/不定休



13 株式会社 鈴鹿山麓夢工房
夢しいたけ

電子レンジで約3分、簡単に戻ります。JGAP認証農場の生椎茸を乾燥しました。原材料は三重県、石川県の広葉樹を厳選。



夢しいたけ(1袋) / 800円(税抜)

三重県鈴鹿市大久保町1677-4 <http://www.suzuka36.com/>
TEL.059-371-3636 FAX.059-371-3637
営業時間/8:00~17:30 定休日/無休



10 (株)くすの木
鈴峰山麓 鈴鹿餃子

鈴鹿生まれで鈴鹿育ちの鈴鹿豚を使用。鈴鹿の愛情いっぱい美味しい餃子を是非、御賞味ください!



鈴峰山麓 鈴鹿餃子(20個) / 528円(税抜)

三重県鈴鹿市西条7-26-1
TEL.059-383-2914 FAX.059-383-0470
営業時間/10:00~19:30 定休日/月曜日



14 椿大神社 椿会館
椿どりめし

遠路はるばる参拝に来られた方へのおもてなしとして始まった椿どりめし。古くから変わらない素朴で懐かしい味をお楽しみください。



どりめし定食(梅) / 600円(税抜)

三重県鈴鹿市山本町1871
TEL.059-371-1039 FAX.059-371-1750
営業時間/10:00~17:00 定休日/年中無休

15 椿こんにやく
椿こんにやく

昔ながらの製法で造りあげたこんにやくで食感がやわらかく味しみの良さが特長です。



椿こんにやく(板) / 130円(税抜)

三重県鈴鹿市山本町208-48
TEL.059-371-1059 FAX.059-371-0827
営業時間/9:00~17:00 定休日/水曜日



11 (株)くすの木
鈴峰山麓 鈴鹿コロッケ

自然豊かな鈴峰山麓で生まれた鈴鹿豚・鈴鹿産じゃがいも使用。鈴鹿の愛情いっぱいのホクホクコロッケです。



鈴峰山麓 鈴鹿コロッケ(1個) / 85円(税抜)

三重県鈴鹿市西条7-26-1
TEL.059-383-2914 FAX.059-383-0470
営業時間/10:00~19:30 定休日/月曜日



12 有限会社 新星食品
鈴鹿じゃこおかか煮

伊勢湾で採れたちりめんと志摩大王町の鯉節をほどよい甘味とソフトな食感に仕上げた佃煮です。



鈴鹿じゃこおかか煮(110g入り) / 667円(税抜)

三重県鈴鹿市一ノ宮町1185 <http://www.shin-sei.net>
TEL.059-384-6767 FAX.059-384-6768
営業時間/9:00~17:00 定休日/日曜日、祝日



16 海産物問屋 俵まるかつ
元気印生炊きあおさ

伊勢湾で育んだ磯の香りたっぷりのあおさを生から炊き上げました。ご飯のお供だけでなく、玉子焼、トースト、豆腐などにも◎



元気印生炊きあおさ(1パック 180g) / 480円(税抜)

三重県鈴鹿市白子本町18-16 <http://www.niboshi.com/>
TEL.059-388-1218 FAX.059-388-0284
営業時間/9:00~18:00 定休日/水曜日



酒・飲料

17 清水清三郎商店株式会社
鈴鹿川

伊勢型紙のデザインをモチーフに華やかなラベルが味わいを表している日本酒です。毎年数々の賞を授賞しています。



1,400円~20,000円(税抜) (内容量、品物によって異なります。)

三重県鈴鹿市若松東3-9-33 www.seizaburo.jp
TEL.059-385-0011 FAX.059-385-0511
営業時間/9:00~17:00 定休日/土曜日、日曜日、祭日

18 JA鈴鹿
鈴鹿茶ペットボトル

鈴鹿のお茶をより多くの人に!! JA鈴鹿管内で生産された一番茶「かぶせ茶・煎茶」を使用したペットボトル緑茶です。



鈴鹿茶ペットボトル(500ml) / 79円(税抜)

三重県鈴鹿市地子町1268 <http://ja-suzuka.or.jp>
TEL.059-384-1123 FAX.059-384-1128
営業時間/8:30~17:00 定休日/土・日・祝・年末年始

19 JA全農みえ北勢茶センター
鈴鹿のお茶 冠茶・煎茶

県内有数の茶生産を誇る鈴鹿の恵みが100%詰まった安心・安全な「鈴鹿のお茶」で優雅なひとときを是非味わってください。



鈴鹿のお茶 冠茶 / 702円 鈴鹿のお茶 煎茶 / 648円(税抜)

三重県鈴鹿市花川町80-1
TEL.059-374-0322 FAX.059-374-1544
営業時間/9:00~16:30 定休日/土、日、祝日



SUZUKA BRAND MAP



「鈴鹿ブランド」とは

特に鈴鹿のイメージが商品に反映されており、素材の持ち味、鈴鹿に伝わる伝統・味や製法等「鈴鹿らしい」と評価された商品（鈴鹿の逸品）に与えられる称号です。学識経験者や地元の観光関係者で構成する『鈴鹿ブランド認定審査会』で審議され鈴鹿商工会議所と（一社）鈴鹿市観光協会が認定推奨する名産品です。



「鈴鹿ブランド」ロゴマーク

“鈴鹿の自然・恵み”をテーマに、鈴鹿と鈴鹿川を表す青色の「S」に沿うように「海の濃紺」「山の緑」をイメージして鈴鹿らしさを表現しています。

「鈴鹿ブランド」認定制度は、2009年に創設した制度で、毎年度1回募集及び認定を行っています。

認定対象について

■ 認定の対象商品

原則として以下の事業者が製造した鈴鹿市にゆかりのある飲食料品（加工品等）

■ 申請資格

鈴鹿市内に本社又は主要事業所を持つ事業者（個人、法人、組合、団体）で鈴鹿市商工会議所及び（一社）鈴鹿市観光協会の会員であること。

認定について

学識経験者や地元の観光関係者で構成する商業・観光対策委員会で審議され、認定基準に適合しているかどうかを審査します。

< 認定基準 >

■ 基本理念

特に鈴鹿のイメージが商品に反映されており、素材の持ち味や鈴鹿に伝わる伝統、味、製法などが「鈴鹿らしい」と評価された商品であること。

■ 認定要件

①鈴鹿らしさ ②独自性 ③信頼性 ④特産性 ⑤市場性

【認定有効期間】 認定から3年を経過した日の属する年度の末日までとなります。（再認定を含みます。）

本リーフレットに記載されている商品の認定有効期間は2019年4月1日～2022年3月30日までとなっております。

※掲載商品は、税抜価格で表示しています。
※掲載している内容は、予告なく変更する場合があります。