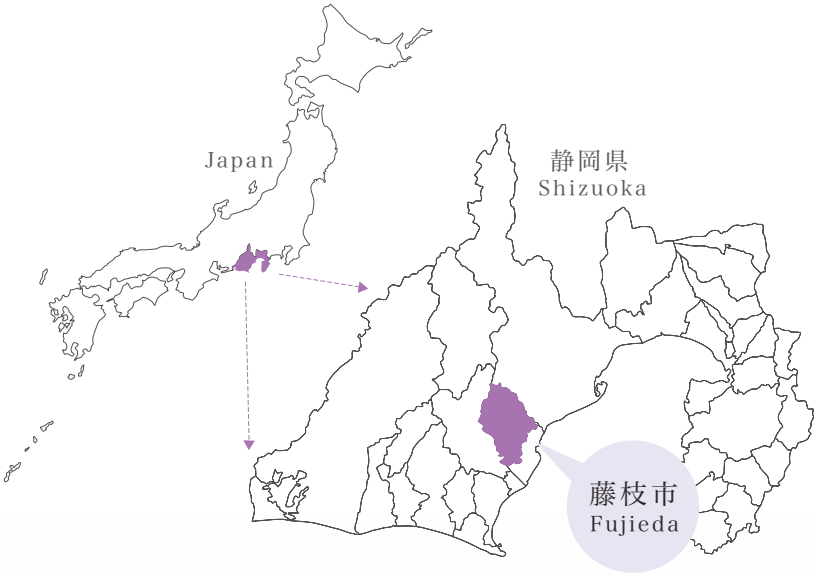
FUJIEDA
SELECTION

2020
藤枝セレクション

藤枝ブランド推進協議会



藤枝市は、静岡県のほぼ中央に位置し、面積194.06k㎡を有しています。南北に細長く、北部は赤石山系の森林地帯、南部は大井川下流の左岸まで広がっており、豊かな自然に恵まれています。

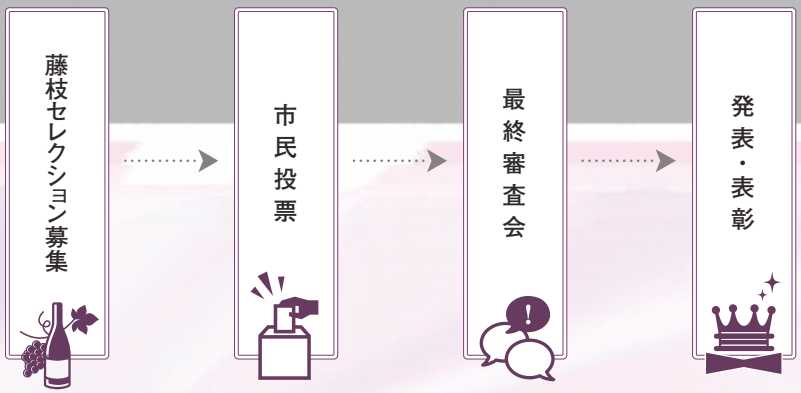
茶やみかんをはじめとした特長ある農産物とともに、医薬品等の化学製品分野や食料品分野の製造業、そして、地酒やスイーツ、居酒屋、乾しいたけの流通など、元気で魅力ある産業が数多くあります。

藤枝らしい
元気と笑顔を届けることができる
「藤枝の誇り」「安心の証」「コトづくり」
優れた商品に付与される称号、
それが藤枝セレクション！

藤枝セレクションに認定された商品の中でも、最も優れた商品にはプレミアムの称号を付与します。

藤枝の逸品ベスト 11 を選出、認定し藤枝セレクションの称号を付与します。

藤枝セレクション認定までの流れ



FUJIEDA
SELECTION
PREMIUM
ななや
創業一九〇七年
本品
七
位質
丸七製茶

藤枝抹茶の歴史は1988年に藤枝の地（旧岡部町）で、丸七製茶が静岡県で初めて抹茶づくりをスタートしたところから始まりました。
「TEA CHOCOLATE MATCHA 7」は、高級藤枝抹茶のみを使用した、濃さが違う7段階の抹茶が楽しめるチョコレートです。最も濃い7番は抹茶の比率がなんと「29.1%」と、世界中どこにもない、ありえないほど濃い抹茶チョコレートに仕上げています。
抹茶本来の豊かな香味をダイレクトに味わえるように、香料や添加物、レシチンなどの乳化剤も一切使用せず、ホワイトチョコレートから自社製造しています。
ご家族と、お友達と、職場のご同僚と、ぜひ皆さまでお楽しみください！

FUJIEDA SELECTION PREMIUM

TEA CHOCOLATE MATCHA 7

1,000円（税抜）

丸七製茶㈱・ななや

藤枝市内瀬戸141-1　TEL 054-646-7783
https://nanaya-matcha.com/
[販売場所]ななや各店・グリンピア牧之原・
ふじのくに茶の都ミュージアム　ほか

ジャパン・ベリーの完熟きらぴ香をまるごと凍らせ、そのまま削ったきらぴ香100%の贅沢な冷たいいちごスイーツです。
きらぴ香特有のトロピカルな風味と甘さを存分に楽しんでいただける一品です。
いちご農園だからこそできる製法で完熟きらぴ香を一年中味わっていただけます。
藤枝産いちごの魅力がつまった一品です。是非ご賞味下さい。

きらぴ香のいちごおり

550円(税抜)

㈱ジャパン・ベリー

藤枝市青南町2-5-1　TEL 054-636-5405
http://www.japanberry.net
[販売場所]同上 店頭

「『良い持ち方の習慣は一生の宝』
・・・でも自分もちゃんと持てないし、どうやって教えたらいいかわからない!」・・・・・・
すぷうんおばちゃんの三角スプーンは、こんな藤枝のママたちの「困った!」から生まれました。
5才っ子が　楽しく簡単に　鉛筆の正しい持ち方の習慣を身に着けるためのスプーンです。
藤枝市岡部の職人が一本一本心を込めて作った木製と、プラスチック製の持ち手があります。
子供が印に指先を当てるだけで鉛筆の正しい持ち方と同じ持ち方に!子供は楽しく食べるだけ!
大人はほめるだけ!5才っ子にあなたの笑顔と共に良い持ち方の習慣を伝えませんか?

すぷうんおばちゃんの三角スプーン

木製:2,727円(税抜)　プラスチック製:636円(税抜)

すぷうんおばちゃん

藤枝市立花1-14-12　TEL 054-908-8169
http://spoonobatyan.shop-pro.jp
[販売場所]ネットショップ(カラミーショップ)

フル里（中玉）は、20年以上前に大手企業が開発したトマトですが、諸般の理由により市場流通に至らず、幻のトマトとして眠っていたものを当園が再生したものです。原種名はトマップルといい、トマトとリンゴを掛け合わせたシャリシャリ感があり、癖のない品格あるトマトです。火を通すとさらに旨味が増します。
現在国内では、当農園のみの栽培であり、人様（ひとさま）の五感①視覚②味覚③臭覚④触覚⑤聴覚に少しでも近づけたら良いという思いで作っています。

フル里

900円（税込）/1kg

トマト共和国 河原﨑農園

藤枝市善左衛門3-23-3　TEL 054-636-3888
http://tomato-kyouwakoku.com
[販売場所] 当農園、田子重、しずてつストア、カネハチ 他

藤枝の緑豊かな山をイメージした「いのししの炭火焼」です。
オリジナルのたれにじっくり漬け込み、仕上げに備長炭でじわじわ焼き上げました。
「しっとりとした食感」「濃厚な旨み」「芳醇な香り」の味わい深い「炭火焼いのしし」はこうして出来上がります。
解凍後、スライスしてお召し上がりください。
お酒やワインなどと一緒に「野生の旨味」をお楽しみいただけます。
わさびやお茶も良く合うので、お茶うけや「山の薫り」のただようお茶漬けとしても好評です。

炭火焼いのしし

1,250〜1,490円(税抜)

尾州真味屋総本舗

藤枝市緑町2-2-21　TEL 054-631-7624
http://www.mt-fujiyama.jp/　https://www.facebook.com/sizuokaGIBIER/
[販売場所]藤枝市観光案内所、物産館「かしばや」、
MaxValu(ウェルディ長泉店、磐田豊田店)

朝早くから「温」と「冷」2杯のラーメンを食す「藤枝朝ラーメン」は古くから伝わる藤枝が生んだ伝統ある食文化です。
その藤枝朝ラーメンの関連商品として開発されたのがこの乾麺です。
2食入りで値段も手頃なのでお土産用としてもピッタリです。

藤枝朝ラーメン乾麺

463円（税抜）

藤枝朝ラー文化軒究会

藤枝市藤枝1-4-12　TEL 054-641-0537
http://ezaki.ne.jp/asara/
[販売場所] 藤枝市観光案内所

藤枝は古くからの茶産地であり、その茶は細よれの形状と馥郁(ふくいく)たる香りの良さが自慢です。
「藤枝一香(いちか)」は熱心な生産家とJA職員のサポートにより製造された荒茶を茶商が仕上げ、藤枝市の協力のもとに商品化された上級煎茶です。「世界お茶まつり2019」や市民対象の試飲会でも好評をいただいており、静岡県の「ふじのくに山のお茶100選」にも選ばれました。
究極のクオリティーをぜひ味わってください。

藤枝一香　桐箱入　3,000円(税抜)
藤枝一香　一煎パック　500円(税抜)

藤枝市茶商工業協同組合

藤枝市堀之内1丁目10-6　TEL 054-641-4173
[販売場所]藤枝市茶商工業協同組合加盟店　及び
藤枝市茶商工業協同組合事務局

やさしい渋みと奥深い香りが特徴の藤枝産オーガニック和紅茶を生地に使用。
ふわふわの食感、自然の甘さと香り、素材と配合にこだわった濃厚なクリームのマリアージュをお楽しみください。
見た目のかわいらしさは、ご贈答品やお土産にもおすすめです。
季節ごとのフレーバー（1～6月ストロベリー／7～12月ブルーベリー）をお楽しみください。

藤枝ロール

1,666円（税抜）

ホテルオーレ

静岡県藤枝市前島1-3-1　TEL 054-634-0001
https://www.hotel-ole.com
[販売場所]インターネット販売、808FACTORY CAFE

藤枝にて創業二百余年の老舗製茶問屋が自ら製造するどら焼き。利き茶日本一の茶匠が厳選する茶を使用したどら焼きは、ギフト、お土産として地元でもご愛顧いただいています。
一番人気の「抹茶どらやき」は濃厚抹茶バタークリームと餡子をふんわり抹茶生地で挟んだどら焼きです。「お茶屋の濃い抹茶どらやき」は、自社製だからこそ出来るたっぷりお茶を使用した贅沢な生地で餡子を挟んだシンプルなどら焼きに仕上げました。

お茶屋の濃い抹茶どらやき（写真上）　150円（税抜）
抹茶どらやき（写真下）　200円（税抜）

株式会社松田商店（真茶園）

静岡県藤枝市茶町1-10-29　TEL 054-641-6228
http://www.shinchaen.com/
[販売場所]真茶園店舗

藤枝市と友好都市の北海道恵庭市「北海道産乾燥野菜　浅吉」と共同開発した商品です。北海道で育った香り豊かな焙煎ごぼうと、藤枝産の無農薬栽培された、和紅茶とほうじ茶をそれぞれブレンドしました。藤枝産のお茶をブレンドすることで焙煎の香味豊で、ごぼうの土臭さが無くなり、甘味の余韻が楽しめます。飲み終わった茶殻はそのまま料理にも使用できます。ティーバッグの素材は植物を原料としたバイオマス素材を使用していますので、体にも安心・安全です。

焙煎ごぼうとほうじ茶
焙煎ごぼうと和紅茶　各500円(税抜)

マツバ製茶株式会社

藤枝市堀之内1-14-1　TEL 054-641-3055
http://ocha-matsuba.com/
[販売場所]自社・藤枝観光案内所

自社製の発酵型土壌･肥料と長年培った栽培法により、甘み･酸味のバランスに優れた濃厚な味わいのマンゴーです。
収穫期間は6月～9月中旬で、主力品種の「アーウィン」、黄色い果皮で口当たりのよい「マハチャノック」、果皮が紫色でなめらかな舌ざわりの「玉文」、緑色果皮で大玉でジューシーな「キーツ」など、十数種を栽培、完熟品と追熟品（食べ頃指定日品）を併せて提供させていただきます。
農園では直販、ギフト包装や配送も承っております。
藤枝の穏やかな気候で育てたマンゴーをぜひご賞味ください。

マンゴー

2,000円～（税抜）

スイートネス・ファーム藤枝（株式会社緑産）

藤枝市青南町4丁目10-3
TEL 054-631-5607／080-1613-2278
http://ryokusan-shizuoka.com/

【 お問合わせ先 】
藤枝ブランド推進協議会　事務局　藤枝市産業政策課
［TEL］054-643-3165　［FAX］054-631-9082
［E-mail］sangyoseisaku@city.fujieda.shizuoka.jp