Choice!
CHIGASAKI

茅ヶ崎オリジナルブランドからひもとく茅ヶ崎らしさ

チョイス茅ヶ崎で知る「茅ヶ崎らしさ」。

「どんな想いからこの品目が生まれたんだろう」
「どんな想いを持った人が作っているんだろう」
その想いを伝えたい。

「再発見、茅ヶ崎」をコンセプトに20の品目が選ばれました。
「モノ」・「コト」それぞれバラバラだけど、実は全部つながっているんです。
そのつながりがあるからこそ、「茅ヶ崎らしさ」が生まれているんです。

「人と人」「人とモノ」そして「人とまち」
それぞれにそれぞれが、いろんな「想い」を重ねて生きています。

チョイス茅ヶ崎を通じて、
見かけだけじゃわからない「茅ヶ崎らしさ」を、
ぜひ再発見してください。

Choice! CHIGASAKI

はじめに 1
「おいしい！」の一言のために――レストランなんどき牧場 3
GO Crazy For Tomato！――おイシイ農園 4
通えるグルメバーガー屋！――SUBURBAN GRILL 5
オンリーワンをあなたへ ――BEBETアートサンダル工房 6
茅ヶ崎の自然とともに ――レプラコーン。 7
ここにしかない味――Breadstudio mog 8
手作りで一つ一つに真心込めて――(有)クライミング 9
茅ヶ崎に恩返しをしていきたい――(株)魚卓 10
感謝を込めて ――エトアール洋菓子店 11
ライフスタイルの一つに――Hosoii Surf&Sports 12
コンセプトは「茅産茅消」――茅ヶ崎海辺の朝市会 13
Good is Good！――(株)グッドイズグッド 14
パンに親しむ、パンを楽しむ――茅ヶ崎パン祭り実行委員会 15
とにかくやんべえよから生まれる賜物――欣ずし 16
生きる「風土愛」になりたいな―(有)湘南ちがさき屋十大 17
キチンとうまい！――サイバーストロム(株) 18
さて、その次は・・・――茅ヶ崎ナベヤ苺園 19
人生のストーリーに寄り添うアイスを ―(株)プレンティーズ 20
妥協しないパティシエの技――パティスリーマカロナージュ 21
アロハスピリッツ――(一社)茅ヶ崎市観光協会 22
店舗情報 23

「おいしい！」の一言のために

レストランなんどき牧場　横山　貢

もったいないの産物なんです、うちのメンチは。

開店当時使用していた高座豚は、一頭買いなんですよね。ロースとかヒレとかはお店のメニューとして使えるけど、残りの7割位はお肉屋さんに買い戻してもらってたんです。もったいないし、何かできないかなぁって思ってメンチカツを一回作ってみて、イベントで試しに出してみたらお客さんのウケがよくて、これはいけると。

作るからにはおいしくて、みんなに認めてもらえる特徴あるものにしたかったので、製法とか味付けにはこだわりました。つなぎもパン粉じゃなくて健康にいいおからに変えてみたり。おからも使わないともったいないしね。

ちなみに小判型じゃなくて丸い形をしているんだけど、丸だと肉汁を中に閉じ込めることができるから、とってもジューシーなメンチカツになっています。

海もあって里山もあって、都内に比べて茅ヶ崎は人もまちもゆったり感があるよね。「いい所に住んでるねぇ」ってよく言われます。茅ヶ崎自体がブランド化されてますよね。

これからも自信をもって、茅ヶ崎メンチをより広く知ってもらえるよう頑張ります。

湘南名物　茅ヶ崎メンチ

神奈川のグルメバトルで3冠王！豚肉、味付け、製法にまでとことんこだわった逸品。

GO Crazy For Tomato！

おイシイ農園　石井　政輝

ミニトマトって比較的新しいもので、80年代に機内食でトマトを提供するのに、切らなくて良いからってことで使われるようになったんですよね。トマトの水耕栽培は、味に差が出てしまうっていうことが当時はあったんですが、ミニトマトはちゃんと味がするということで、先代の時にミニトマトに切り替えたんですよね。

もともと私は、楽器屋の販売員をしていて、アメリカの音楽文化の世界から農家になったんです。今、行っている対面販売や、アメリカンテイストなロゴデザインは、販売員時代の経験が活きているのかなぁと思います。

うちのミニトマトの味は、毎週対面販売でお客さんと対話して作り上げてきたんですよね。茅ヶ崎の人たちって、皆とっても素直で、良いところも悪いところもきちんと伝えてくれるんです。自分も茅ヶ崎の人に育ててもらっていることをすごく感じていて。一方通行じゃないんですよね。あまりトマトのパッケージに赤い色は使わないことが多いんだけど、お客様とのやりとりを重ねて改良をしているうちのミニトマトは、色も味も濃いからパッケージが赤くても負けないんだよね。

茅ヶ崎って「海とか、まちとか」がいいよねっていうワードって色々あるけど、今後はその一つに「ミニトマトがおいしいまち」が加わったらいいな。

おイシイ農園のミニトマト

ミニトマト一筋35年以上。トマト好きはもちろん納得！トマト嫌いでも食べやすい。

通えるグルメバーガー屋！

SUBURBAN GRILL　越石　一貴

せっかくお店を営むなら地元の方が喜んでくれるお店にしたいと思い、地元茅ヶ崎でお店をやる事にしました。

ハンバーガーの上に何をトッピングするかを考えた時に真っ先に浮かんだのがベーコン。そのベーコンを自家製で燻製したら面白そうだなと思い、作り始めました。燻製する木によって香りが変わる為、サクラ、ヒッコリー、リンゴなど5種類くらい試して、リンゴの木でいこう！と。ベーコン作るのに結構手間がかかるのでたくさん売れると嬉しいですが、仕込みが大変です(笑)。

茅ヶ崎は個人店が多くて面白い町だと思っています。一人一人個性豊かなイメージがあり、時間の流れがゆったりしている気がします。お客様から、「美味しかった」「また来るね！」など頻繁に声をかけて頂き、励みになっています。そんな温かく優しい茅ヶ崎の人が大好きです。

たくさんの人にもっと食べて頂き、幸せになってもらいたい！当店ではグルメバーガー初心者の方でもチャレンジしやすい価格設定にしており、またベテランのバーガーマニアの方には味で勝負しています。クオリティーを落とさず、食べにきてよかったと思っていただき、美味しいバーガー屋があるということが、茅ヶ崎の魅力の一つになれるよう努力していきます。

スモークベーコン
チーズバーガー

バンズ(パン)、パティ(お肉)、ベーコン全て手作り。
保存料着色料無添加。

オンリーワンをあなたへ

BEBETアートサンダル工房　阿部　俊行

ビーチサンダルって似てるものがたくさんあるじゃないですか。それで子供や孫が間違えないようにって、おばあちゃんがサンダルにお線香で名前を焼いて書いてたんですよ。その経験から自分もやってみたいなぁと思って手彫りを始めたんですよね。

茅ヶ崎の人はローカル意識が強くて義理人情に厚いイメージがありますね。目に見えないところで守られている感じ。一度仲間になると、仲間意識がしっかりしていて悪い事は悪いってしっかり言ってくれる。出身の沖縄ほどゆるくはないけど、せかせかしてなくてゆったりしていて、そういうところも好きですね。

手彫り体験を通して茅ヶ崎のいい所、昔ながらの素敵な場所をたくさん知ってもらうきっかけになったらいいなぁと思いますね。現在、手彫りを行うサンダルのソール部分を、茅ヶ崎の海の表面がキラキラしている波をイメージできるようなものや、鼻緒部分にえぼし岩をデザインする等の改良を進めていて、より茅ヶ崎を感じてもらえるようになると思います。型抜きも自店でできるようになったんですよ。

まだまだ手彫り体験って知られていないから広めていきたい。茅ヶ崎ならではのものを発信していきたいな。コラボとかもやってみたいな。

自分だけのオリジナル
サンダル手彫り体験

自分で手彫りした世界に1つだけのオンリーワンビーチサンダル。

茅ヶ崎の自然とともに

レプラコーン。 村井 哲也

経済産業省の地域産業資源活用という事業を知り、茅ヶ崎で作られている湘南タゲリ米の生産者の鈴木さんと出会いました。低農薬やビオトープなど自然農法にこだわり、タゲリなどの野鳥や自然の生き物の循環を茅ヶ崎で育てていく取り組みに感銘し、ぜひこのタゲリ米を使用したお菓子を作りたいと思ったんです。

製粉方法には苦労しました。製粉するとでん粉を損傷してしまい膨らまなくなってしまうんですよね。製粉方法について多く学んだ中で、水挽きという製粉方法に出会い、でん粉損傷率が非常に少ない米粉ができ、自社製粉をできるようになりました。

出身は浜松で、よくサーフィンをしていました。波の穏やかな茅ヶ崎ではSUPで釣りや烏帽子岩までのクルーズなど、今までとは違う楽しみ方で海を満喫しています。

茅ヶ崎ではサーフショップやボランティア団体主催で海岸清掃等が行われているんですが、湘南タゲリ米の里でも海と同様、自然環境保全のために米作りをしているんですよね。このような取り組みは私も茅ヶ崎で生活していて非常に誇りに思います。

今後も、茅ヶ崎自慢のお土産として地元の素材を使用したお菓子を生み出して、茅ヶ崎の魅力を日本中に発信していければと思います。

茅ヶ崎サーフサンド

クッキー生地は湘南タゲリ米を自家製粉。はさみ焼き製法により焼き上げました。

ここにしかない味

Bread studio mog　鈴木　智哉

業種柄、朝早くから仕込みを開始する為、他業種の方と交流する機会が乏しかった事もあり、チョイス茅ヶ崎の事業者説明会に出て、いろいろな事業者さんから話を聞こうと思っていたんです。その中で、市内で意欲的に取り組む事業者の方と出会い、茅ヶ崎でとれた魚、廃材になってしまう魚を使って作った「茅ヶ崎ナンプラーえぼしの雫」の理念に感服し、私も何かしたいとの意欲がわいてきました。魚醤はパンを作るのに使いやすいなと思ったんです。どの材料をどれだけ使うか、使う材料も様々なので、その中からチョイスして組み合わせてどういう食感にしたらいいかと製法も試行錯誤を重ねましたね。最終的には湯種製法にたどり着いて、今のもっちりした食感となりました。湿度とか温度の調整が「海の和」食パンは特に大変なんですよ。トーストで食べる時は、香りと風味を楽しんでもらい、生で食べる時は、もっちりさを楽しんでほしいと思います。

茅ヶ崎の人って、温かい人が多いなぁって思いますね。茅ヶ崎には昔からの友人も多いんです。周りの商店街の人も面倒見がいい人ばっかりで。

そんな大きいことは言えないけれども、まずはここにしかない味である茅ヶ崎「海の和」食パンを市民の方に知ってもらって食べてもらいたいなと思っています。

茅ヶ崎「海の和」食パン

えぼしの雫を加え丹精込めて焼き上げた食パン。スープにはもちろん味噌汁にも相性◎。

手作りで一つ一つに真心込めて

有限会社クライミング

もともとは、都内の中華料理店で料理人をやっていたんです。そこで知り合った方から、お正月の中華のおせちと、それに合う孫に食べさせるデザートを作って欲しいっていう依頼があったのが、茅ヶ崎プリン誕生のきっかけです。

お正月なので日持ちすること、そして、舌が肥えていらっしゃる方のお孫さんということで、素材選びにもこだわりました。優しい味を出したかったんです。とても喜んでくれました。そこでふと思ったんです。本気でプリンを作れば商売になるかもしれないと。

私は人との出会いに恵まれていて、何かをやりたいと思った時には、力を貸してくれる方が現れてくれるんです。茅ヶ崎プリンもいろいろな方のお力添えのもと出来ているので、そういう意味では責任がありますし、作り方にはこだわっています。作れる従業員はごく僅かにしていますし、温度管理、誰が輪ゴムをかけたかまで細かくチェックしています。もちろん手作りです。

全国各地の催事で茅ヶ崎プリンを販売していますが、お客様も茅ヶ崎って聞くと「お～っ、茅ヶ崎ね」っていう具合で、かなり知名度あるなって実感してます。これからも私なりに茅ヶ崎を、そしてチョイス茅ヶ崎を全国で宣伝していきます。

茅ヶ崎プリン

「食べた人を笑顔にする」をコンセプトにした手づくりプリンです。

茅ヶ崎に恩返しをしていきたい

株式会社魚卓　浅見　卓也

昔から茅ヶ崎には、しらすを獲る漁師さんたちがいて、茅ヶ崎の漁業やブランドを支えてくれていたんです。ただ、漁に出ても毎日安定して魚が獲れるわけじゃないから、生業として持続させるのはすごく大変なことで。

しらすは鮮度が命だから、生で食べられるのはその日限りだし、釜揚げにできる量も限りがあるから余計に難しいんですよ。

魚屋として僕なりに出来ることを考えたとき、保存がきく商品が作れたら少しは役に立つと思いました。ただ保存がきくだけじゃなくて、ちゃんと茅ヶ崎のしらすの鮮度を活かした、おいしい商品にしたいじゃないですか。

それで、試行錯誤して出来上がったのが「茅ヶ崎産　湘南活しらすの浜漬け」です。チョイス茅ヶ崎に選ばれたおかげもあって、いまでは地元だけじゃなく全国から注文をいただけるようになりました。

僕は茅ヶ崎で生まれ育って、お店を出して、いろいろな人が応援してくれるおかげで頑張れるんです。その分しっかり茅ヶ崎に恩返しできるようやっていきたいと思っています。

このしらすの浜漬けが、少しでもその力になれたら嬉しいですね。

茅ヶ崎産
湘南活しらすの浜漬け

鮮度にトコトンこだわった一品。お酒もごはんもすすみます。

感謝を込めて

エトアール洋菓子店　古屋　宣仁

今から20年以上前、この通りが「サザン通り」になって、サザンオールスターズ好きの私としては非常に嬉しくて、何かサザンにちなんだお菓子を作れないかなぁと。それで「サザンロール」や「生チョコの海岸物語」を作ってみたんです。その後も地元の方やサザンファンの方から茅ヶ崎土産になるようなお菓子を作って欲しいというご要望を頂きました。

やはり茅ヶ崎と言えば海だったり、烏帽子岩なんで、形を烏帽子岩にして、海に関係するもの＝塩ということで、サザンサブレのソルトを作ったんです。ソルト、シナモン、バニラの3つの味をご用意したのですが、一番大変だったのが、実はソルトなんです。塩をそのまま塗るだけだと、焼いても湿気ちゃうんです。相性のいい塩にたどり着くまでに、半年以上いろいろ試しましたね。

市外や県外からお見えになったお客様からは、「茅ヶ崎の人って本当に親切な方が多いですね」って言われることが多いです。地元としては嬉しいですよね。

地元の人はもちろんですけど、当店のお菓子を食べた市外、県外の方が、それをきっかけに茅ヶ崎に興味を持ってもらえたら、なお嬉しいですね。

ここは、茅ヶ崎！
サザンサブレ

茅ヶ崎のシンボル、えぼし岩の形のサックリとした上品なサブレーです。

ライフスタイルの一つに

Hosoiｉ Surf&Sports　吉田　太

SUPフィッシング体験スクールは、始めたいけど何をしていいかわからない、1回体験したけどまだ一人で海に行くことはなかなかできない、という人にぜひ体験してもらいたいと思っています。

でも、ハマりすぎないでライフスタイルの一つとして、のんびり楽しむ程度をオススメします！マリンスポーツは危険と隣り合わせ。絶対釣って帰るぞとか、数少ない休日だから多少のコンディションの悪さでもやっちゃおうっていうのは非常に危険なんです。

だから楽しみながら、ルール&マナーをしっかり理解して、自然相手だとこんなに難しい遊びなんだよということも感じてほしいし、そうしてもらえるように徹底しています。

湘南ってサーファーのイメージがあると思うけど、常に波があるわけじゃないんですよね。だから波がある日はサーフィンして、波がない日はSUPで釣りを楽しむなんていう自然に合わせたライフスタイルは茅ヶ崎ならではじゃないかな。

僕のオススメの季節、時間帯は夏の朝一！風がない日が多く、湖みたいに静かな海の中で烏帽子岩を眺めながらするSUPフィッシングは格別な時間。

これからSUPフィッシング大会なんかができるようになれば、ルール&マナーの啓発もたくさんできるし、チョイス茅ヶ崎カップなんてできたらいいな。

SUPフィッシング体験スクール

必要な道具は全てレンタルOK！初めての方も丁寧にレッスン。

コンセプトは「茅産茅消」

茅ヶ崎海辺の朝市会　横山　貞裕

市内の農家さんが対面販売を行い、茅産茅消を広める取組としてスタートしたんです。スタート時は茅ヶ崎中央公園で開催していたんですが、市と知恵を出し合って今の茅ヶ崎公園野球場東側駐車場付近に場所を移して現在に至っています。

お客様は圧倒的にリピーターの方が多いんですけど、市外からいらっしゃる方も増えてきました。近隣の方々は「野菜は朝市で！」と言ってくれています。私は花が専門なんですが、花が好きでも花をわかっている方ばかりではないので、直接レクチャーできるって事が魅力かな。対話を大切にしているので、要望にも応えられる部分は応えています。

難しいなぁって思うところは、いろいろな花を楽しんでほしいので、お客様に飽きさせないように工夫して提供するという事ですね。

コンセプトは茅産茅消なので、朝市の場合は自分の作った物を売っていかないと、存続の意味がないと思ってるんです。地元で作ったモノを地元で売ることに意味がある。

今後も、品質のいいものをコンスタントに提供する事が一番の使命だと思うし、更に腕に磨きをかけていく事が私たちには必要だなって思っています。

茅ヶ崎海辺の朝市

市内の生産者と直接対面販売による安全・安心の茅産茅消。