



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



「チヨイス茅ヶ崎で知る「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。

チヨイス茅ヶ崎を通して、

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。





「おいごー」の一言のために

レストランなどき牧場 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割位はお肉屋さんで買い戻してもらってたんです。もったいないし、何かできないかなあつて思つてメンチカツを一回作つてみて、イベントで試しに出してみたらお客様のウケがよくて、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、とつてもジューシーなメンチカツになっています。

海もあつて里山もあつて、都内に比べて茅ヶ崎は人もまらもゆつたり感があるよね。「いい所に住んでるねえつてよく言われます。茅ヶ崎自体がブランド化されていますよね。

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

神奈川のグルメストルで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!!

おいしい農園 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な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。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。

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かしているのかなあと思います。

うちのミニトマトの味は、毎週対面販売でお客様と対話して作り上げてきたんですよ。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。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ですけど、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。



おいしい農園のミニトマト

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。燻製する木によつて香りが変わる為、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。クオリティを落とさず、食へにきてよかつたと思っただき、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

パンズ(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あと思って手彫りを始めたんですよ。

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あと思いますね。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っていきます。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いました。

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。

茅ヶ崎ではサーフィショップやボランテニ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、廃材になつてしまう魚を使つて作った「茅ヶ崎ナンプラーえびしの雫」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。魚醬はパンを作るのに使いやすいなと思つたんです。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で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「海のと」食パンは特に大変なんです。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もほしいと思います。

茅ヶ崎の人って、温かい人が多いなあって思いますね。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かりで、そんな大きいことは言えないけれど、まずはここにしかない味である茅ヶ崎「海のと」食パンを市民の方知ってもらつて食べてもらいたいなと思つています。



茅ヶ崎「海のと」食パン

えび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つて欲しいと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、舌が肥えていらつしや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。そこでふと思つたんです。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つた時には、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「おっつ、茅ヶ崎ね」という具合で、かなり知名度あるなつて実感しています。これからも私なりに茅ヶ崎を、そしてチヨ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。

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、いまでは地元だけで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ば嬉しいですね。



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あと。それで「サザンロール」や「生チョコの海岸物語」を作ってみました。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、烏帽子岩なんて、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。塩をそのまま塗っただけだと、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」と言われることが多いです。地元としては嬉しいですね。

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、えぼし岩の形のサクリとした上品なサブレです。



ライフスタイルの二つに

Hosoi 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たいかわからない、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楽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。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のじゃないかな。

僕のおススメの季節、時間帯は夏の朝ー！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ブ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けど、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ことが魅力かな。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。

難しいなあと思うところは、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、朝市の場合に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うんです。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。

Good is Good!!

株式会社グッドイズグッド 庄司 文平

前に勤めていた会社をやめて生まれ育った茅ヶ崎で何か事業をしたいな、と思っていた時に沖縄へ行ったんですね。そしたらMADE IN JAPANのビーチサンダルが安く売っていて、そういえば茅ヶ崎にビーチサンダル屋ってないな、と思ったのがきっかけで開業を決めました。その際出会ったのが漁業関係者御用達の「ギョサン」。滑りにくく、ソールも分厚くて履き心地が良く、昔から愛用されていたんですね。ただ、当時はあまりかっこいい色がなかった(笑)。それでかっこいい色で作ろうと湘南らしいブルー系の色をメーカーに問い合わせてみたんですけどなかなかいい色がない。ならばオリジナルカラーを作ってしまったおうと思って、工場と何度も色のサンプルのやり取りをして「湘南ネイビー」カラーを作りあげました。

茅ヶ崎らしい色で、Tシャツジーパンに合うビーチサンダルに仕上がりました。発売して3年ほど経った最近では街中でも履いている人を結構見かけるようになってきてとても嬉しいですね。

茅ヶ崎ってところはおしゃれすぎなくて、いい意味で田舎臭いというか昭和っぽいというか、ちよつとださいけどそこがいい。昔から住んでいらっしやる方々のビーチサンダルの履き方がかっこいいんです。新しく茅ヶ崎に住む人も増えてきて、おしゃれなモノが増えてますけど、やっぱり昔からあるモノも良いし、それを進化させて良いモノを作っていきたいですね。



ギョサン湘南ネイビー

ビーチ・漁港もある茅ヶ崎人のマストアイテムをオリジナルカラー湘南ネイビーで。



パンに親しむ、パンを楽しむ

茅ヶ崎パン祭り実行委員会 宮川 哲雄

私はパン、特にクリームパンが好きですけれど、パン屋ではないので、実行委員会に入るにあたってパンについてたくさん勉強しました。そんな私がこの度委員長を仰せつかることに。過去2回の開催では多くの方に会場いただき行列ができる大盛況っぷり。チョイス茅ヶ崎にも認定していただきました。前委員長の思いを引き継いで、実行委員メンバーやボランティアの方々と、これからもみなさんに喜んでもらえるパンのイベントにしていきたいと思っています。

茅ヶ崎ってパン屋さんがとっても多いですよ。しかもみなさんこだわりを持つてらっしゃって個性的なパンが多いんです。また新しいイベントということもあつてか、出店者さんを集めるのには非常に苦労していますが、目指すは大岡越前祭、湘南祭、浜降祭、花火大会にも匹敵する「茅ヶ崎5大イベント」となることです。

ジョギングをしていると、すれ違いざまにまちの至る所で「こんにちは」って知らない人からもよく声を掛けられます。平和なまちですよ、茅ヶ崎って。

パンの魅力をこれからも発信して、平和なこのまちをもっとたくさんの方々の笑顔で溢れるまちにしたいですね。



茅ヶ崎パン祭り

「パンに親しむ」「パンを楽しむ」ことを目的とした茅ヶ崎発のパン祭り。



とにかくやんべえよから生まれる賜物

欣ずし 小又学

開発したいなど思ったのは6年前、寿司屋の知識と経験から何かできないかと思い、とにかくやんべえよとアンチヨビの試作を始めたんですよ。その過程でできるのが魚醬で、こっちの方が面白いかもと思って急遽方向転換！パッケージ、資金計画など様々な人の助言を受け誕生したのが魚醬「茅ヶ崎ナンプラーえぼしの雫」。

商品が誕生してからは、パン屋さんとのコラボ商品など、異業種の方々によつてさらに活躍できているんだ。魚醬の材料は、傷物や規格外など売れないもの、獲れすぎた魚を使用して、今では漁業者から「こんなのあるけど魚醬に使える？」とか、「今日はこれが入ったから持っていくよ」など連絡が入るように。お互い世話になっているから、その人と人とのつながりで成り立っているんだなあって実感させられるんだよね。まさに情けは人の為ならず。

人とのつながりが自分の前向きな気を起こしてくれる。そんな「ひと」と、「まち」が茅ヶ崎なんだよな。前向きな気持ちで目指すはフードロスゼロ！製造過程で出る産物をアンチヨビペーストに利用し、さらに残った骨と身を何かに使えないか模索中……。こんな「ひと」、「まち」だからきつとできると思うてるよ。



茅ヶ崎ナンプラー
えぼしの雫

相模湾で獲れる季節の地魚で作った茅ヶ崎オリジナルの魚醬。和洋問わず相性◎。



生きる「風土愛」になりたいな

有限会社湘南ちがき屋 十大 高橋 十大

昔は茅ヶ崎土産って言うとなたみ鯛くらいしかなくて、それ以外の茅ヶ崎土産っていうのを常々考えていたんだよね。そこで考えたのがしらすせんべい。

しらすせんべいを作ることを前提にまずは「湘南名物江の島タコせんべい」を打ち出して、ある程度広まったら湘南名物から茅ヶ崎名物にシフトしていくっていう戦略だったんだ。しらすの臭みをどうやって抜くかはかなり苦労したけどね。

しらす好きのせいかわからないけど、茅ヶ崎の人はどこか「どんくささ」を愛してるよね。茅ヶ崎の悪いところって言うと、みんなバシバシ出してくるの。Tシャツ、短パン、ビーサンで自転車に乗ってふらふら走る、とか。皮肉とか照れもあつて悪く言うんだけど、実は一番誇ってることを言う習性、これこそが茅ヶ崎だと俺は思ってる。

飲み屋に行けばいろんなヒントが転がってるんだよね。茅ヶ崎の人は頭が柔らかいからさ。わざわざ茅ヶ崎まで飲みに来るコアな茅ヶ崎ファンも結構いてさ、そういう人とか、引越してきた人とも飲み交わしながら、それぞれの立場でしらすを、そして茅ヶ崎を光らせていきたいな。

何かあやふやだけど、すげえ

可能性を感じているんだよね、このまちに。



茅ヶ崎しらすせんべい

一度食べたらやめられない。
めんたいこ風味でお茶にも
お酒にもぴったり。



キッチンとうまい！

サイバーストロム株式会社 マイケル・A・フオーリン

日本に来てから、着物の友禅染職人やITの仕事も経験して、6年前に茅ヶ崎に移住しました。この茅ヶ崎では友人の協力もあつて無農薬で野菜を作ったりしていたんだよね。オレの胡椒ができたきっかけは、ホント偶然だね。当時流行りで我が家では塩レモンを漬けていたんだけど、近所のカフェに行ったら、塩レモンの他に塩オレンジを飲み物に入れていて。僕は料理がもともと好きで、ソースとかの調味料をよく作っていたから、塩レモンと塩オレンジを一緒に食べたらおいしくも、ひらめいたんだ。ミキサーで混ぜたり、畑で作った鷹の爪を、パウダーにして混ぜたらどうかとか、いろいろ試行錯誤したよ。これにどんな名前前をつけようかなって考えていた時に、「胡椒にしたら？」と言われたんだよね。もともとは胡椒入ってなかったんだけど、胡椒も好きだから黒胡椒を入れてみたら、「おっこれはおいしい！ー」と思つてね。最後に黒胡椒がピリツとして口の中でいろんな遊びをするんですよ。こうやって完成したのが今の「オレの胡椒」なんです。

茅ヶ崎の人つて、もうファミリィだよな。僕は人がすごく大好きで、近所の人もすごく親切にしてくれる事も多くて仲良し。生まれ育つたリパブルと、海も緑もある所が似てるかなあ。

「オレの胡椒」は、湘南で生まれた味だから、湘南でまず広めていきたいな。たくさんの人に食べてもらいたいな。



キッチンうまいける
「オレの胡椒」

無農薬で育てた湘南産オレンジとレモンの実と皮をすべて使って、塩漬けにしたオリジナル無添加調味料です。



さて、その次は…

茅ヶ崎ナベヤ苗園 鍋谷 隆之

農業はやった分だけ結果が出る仕事。そんな仕事に憧れて、いちご農家を始めたんです。

茅ヶ崎は温暖で海風が吹くから、冬は寒くなりすぎず、夏は暑くなりすぎないため、いちごが育つ環境に適しているんじゃないかなと思います。そして茅ヶ崎の人つて地元意識が高いですよ。仲間になるととことんよくしてくれる。

いちごは育てるのに13か月。5月に育苗すると、翌年6月に収穫するんです。ということは、収穫前には翌年分の育苗がスタートするから休める期間って実はなくて…。でもやった分だけ結果がでるからやる気になれるんです。

当園はいちご狩り、摘み取りに重きをおいて、その心は「体験することに意義がある」こと。料理でも自分で作ったものつて他のものよりおいしく感じますよね？それと一緒に、自分で選んで摘んだものを食べるのが一番おいしい食べ方だと思っんです。しかもここなら完熟！完熟はそこでしか味わうことができないから、これ以上の贅沢はないかなあって。

現状に満足せず、これからもいちごという軸はぶらさずに新しいものに挑戦して、いずれは店舗、加工場

だったり総合プロデュースをやりたいと思います。去年はナイトいちご狩りなんて取り組みをやつてみたり、キッチンカーも準備してみました！

さて、その次は…！



完熟いちごの摘み取り体験

茅ヶ崎の太陽を浴びて育ったいちご。5種類以上のいちごが選べます。



人生のストーリーに寄り添うアイスを

株式会社プレントリーズ 長谷川 裕

ブランド力もある格好いいイメージだった茅ヶ崎を、お店を出す場所として選んだけど、みんな人懐っこい感じで、自分からいけば受け入れてくれるね。茅ヶ崎の祭りはどれも市民が集まるし、民度が高いんだね。

認定品目の生チョコスペシャルアイスは、生チョコの生みの親の市内事業者に協力してもらって、生チョコのしっとり感とほろほろ感を味わえたらいいなと思って作ったんだ。

アイスクリーム屋をやってきて大変だったことは…ないな(笑)。いかにおいしいものをどれだけ多くの人に食べてもらえるか。それだけでいいんです！アイスは1歳からおじいちゃんおばあちゃんまで食べることができ。小さい頃に食べたおいしいお菓子って大人になっても忘れないでしょう。アイスって人生すべての時間に関われる、そんな素敵な食べ物なんです。だから、あそこのアイス懐かしいなあ、食べに帰ろう、そう思えるお店にしていきたいな。

今は長年の夢だった「茅ヶ崎の牛乳だけを使ったアイス」を計画中。できたらたまに牛を店頭に関連させてきたり、ふれあいなんかもできたらもつといいよね。これぞ茅ヶ崎！という商品を作りたいな。



生チョコスペシャルアイス

全て店舗で製造しているメイドイン茅ヶ崎。1度に3種のチョコが味わえる逸品。



妥協しない。パティシエの技

パティスリーマカロナーージュ 羽野 貴明

当店はマカロンを一番のおすすめ商品であるスィヤリテとしたパティスリーです。パティシエとして帝国ホテルで7年、その中で4年程マカロンの担当をして技術を培ってまいりました。生地を焼き上げて、クリームや生チョコをサンドし完成させてすぐの状態では、実はあまり美味しくないんです。当店のマカロンは一度冷凍して、生地とクリームを一体化させて、その後お客様自身で冷蔵庫にて解凍して頂くと一番美味しい状態になり、“完熟”したマカロンに仕上がります。夏場などは解凍時間を短くして、マカロンアイスとしてもお召し上がりいただけますし、お好みに応じてお客様に仕上げていただくマカロンです。

季節によって変わる温度や湿度、素材に応じて生地の配合を変え、また生地を練る時間も培ってきた経験と感覚で調整しています。このマカロンを作る中で一番重要な工程が、マカロナーージュというマカロン生地を練る作業で当店の名前の由来にもなっています。マカロナーージュはお店によって全然違うため、作り手が違うと同じ仕上がりにはならないんです。当店のマカロンは味はもちろん、見た目の完成度にも自信があります。

五感で美味しさを感じていただきたく心を込めて丁寧に作っております。完熟茅ヶ崎マカロンを通じて、たくさんのお客様を笑顔にしていきたいです。



完熟茅ヶ崎マカロン

帝国ホテルで学び独自の製法で考案した絶品のマカロンです。



アロハス・ピリッツ

一般社団法人茅ヶ崎市観光協会 新谷 雅之

ノーネクタイの動きが始まった時に、ただそれだけじゃ面白くないなあって。茅ヶ崎って年配の方がおしゃれにアロハシャツを着てたんで、どうせならアロハシャツにしちゃおうと。取材に来た記者の人にどうかなって聞いたら、「茅ヶ崎だからアロハシャツでびったりじゃないですか」って。いけると確信しました。それで、商工会議所のアロハ実行委員会でアロハシャツの推進運動を始めたら、「茅ヶ崎アロハってどこで買えるの？」って何度か聞かれて。じゃあ作っちゃおうと。私自身アロハシャツを着たことがなかったし、ガラ悪い、とか派手なイメージしか持ってなくて。たくさん勉強しました。何度かハワイに行つて。半分遊びですけど(笑)。アロハシャツの歴史、現地の人に着回し、日本の気候に合う素材まで。完成品が出来るまでは失敗もたくさんあります。茅ヶ崎アロハの第1号は、ハワイのお店で見て、茅ヶ崎ならこういうビジネスアロハだなんて決めました。茅ヶ崎の鳥、花、木そして烏帽子岩の4つをセット。それからは地元のお店に協力してもらつて和柄の赤とんぼアロハだったり、野口聡一さんにちなんでスペースシャトルアロハだったり。

私はやっぱり茅ヶ崎は人だと思っんですよ、明るいいし。人懐っこい。

茅ヶ崎プライドを持った、アロハス・ピリッツに溢れるまち、そんなまちになったらいいですね。



アロハシャツCHIGASAKI

ホノルル&茅ヶ崎に共通するフラ、ウクレレなどを取り入れたデザイン。

店舗情報

| | | | | |
|---|--------------------------------|---------------------|---------------------|---|
| ① | 湘南名物茅ヶ崎メンチ | レストランなんどき牧場 | 今宿1024 | 0467-83-2775 |
| ② | おいしい農園のミニトマト | おいしい農園 | 萩園1660 | 090-3692-7530 |
| ③ | スモークベーコン チーズバーガー | SUBURBAN GRILL | 香川4-49-18 | 0467-67-9697 |
| ④ | 自分だけの オリジナルサンダル手彫り体験 | BEBETアートサンダル工房 | 甘沼890-2 マックスエスE | 080-7531-7303 |
| ⑤ | 茅ヶ崎サーフサンド | レプラコーン。 | 甘沼626-2 | 0467-26-6662 |
| ⑥ | 茅ヶ崎「海の和」食パン | Breadstudio mog | 高田2-3-6 | 0467-38-8844 |
| ⑦ | 茅ヶ崎プリン | (有) クライミング | 幸町22-26 横尾ビル | 050-5243-1077 |
| ⑧ | 茅ヶ崎産湘南 活しらすの浜漬け ここは、茅ヶ崎! | (株) 魚卓 | 東海岸北2-1-56 | 0467-81-4066 |
| ⑨ | サザンサブレ | エトアール洋菓子店 | 共恵1-7-17 | 0467-87-1871 |
| ⑩ | SUPフィッシング 体験スクール | Hosoi Surf & Sports | 東海岸南1-10-3 | 090-7359-2855 |
| ⑪ | 茅ヶ崎海辺の朝市 | 茅ヶ崎海辺の朝市会 | 茅ヶ崎公園野球場 東側駐車場付近 | 090-3692-7530 |
| ⑫ | ギョサン湘南ネイビー | (株) グッドイズグッド | 中海岸2-1-44 | 0467-81-5239 |
| ⑬ | 茅ヶ崎パン祭り | 茅ヶ崎パン祭り実行委員会 | 茅ヶ崎中央公園 | http://chigapan.com/ |
| ⑭ | 茅ヶ崎ナンブラー えぼしの雫 | 欣ずし | 南湖2-3-12 | 0467-82-7884 |
| ⑮ | 茅ヶ崎しらすせんべい | (有) 湘南ちがさき屋十大 | 浜見平17-11 | 0467-26-0565 |
| ⑯ | キッチンうまいける 「オレの胡椒」 | サイバーストロム (株) | 柳島海岸1280-57 | 090-2727-1866 |
| ⑰ | 完熟いちごの摘み取り体験 | 茅ヶ崎ナベヤ苺園 | 柳島2214 | 080-3729-0616 |
| ⑱ | 生チョコスペシャルアイス | (株) プレンティーズ | 東海岸北1-7-28 | 0467-88-0013 |
| ⑲ | 完熟茅ヶ崎マカロン | パティスリーマカロナージュ | 共恵1-10-16 | 0467-91-4371 |
| ⑳ | アロハシャツCHIGASAKI | (一社) 茅ヶ崎市観光協会 | 茅ヶ崎1-2-53 | 0467-84-0377 |

丸わかりMAP

再発見、茅ヶ崎



● 飲食

● 雑貨・体験
イベント



CHIGASAKI LOCAL TOURISM

時期をずらして、
密を避けて、
少人数で楽しむ。
そんな新たなまちなか観光を
ご紹介します。

茅ヶ崎でローカルな旅を。



第1弾 市内南部

ちがさき観光親善大使DJハギーさんが、レンタサイクルを利用してまちなか観光の楽しみ方をご紹介します！



第2弾 市内北部

DJ・ハギーさんと8代目スマイルちがさきが、「歴史」、「自然」、「体験」、「食事」の魅力テーマに、おすすめするスポットをご紹介します！



茅ヶ崎市経済部
産業振興課

公式HPからダウンロード→





茅ヶ崎ライフスタイルWebマガジン

#ちがすき

CHIGASUKI

LIFE 「ちがすき」は「ちがさが好き」、「ちがさきをもっと好きに」という想いを込めた造語です。

茅ヶ崎をより楽しみ、もっと好きになるWebマガジンとして、住人インタビューをはじめ、イベント・子育て・観光情報など、さまざまな茅ヶ崎の魅力を発信しています。



#ちがすき
Webページ



シティプロモーション
Instagram

発行／編集 茅ヶ崎市産業振興課 2021年9月



公式HP



産業振興課
インスタグラム