高家（たかべ）ふるさと産品推奨品認定一覧

平成25年9月26日認定

No.	品名	製造者	商品概要
1	 モンテカフェの「珈琲豆（高家ブレンド）」 **900円（180g）**	**モンテカフェ** 千倉町大川446-1 ☎28-5572	鮮度にこだわり、注文を受けてから珈琲生豆をその場で焙煎しています。 「高家ブレンド」は、料理の神様を祀る高家神社にならって、様々な料理の食後の締めに合うように ブレンド・焙煎された珈琲豆です。
2	 さんすい漬物の「しょうがみそ」 **400円**	**（有）さんすい漬物** 千倉町南朝夷2050 ☎44-1790	香りが良く、ほどよい辛味の房州生姜を使い、生姜の風味を生かした甘辛い味噌です。 ご飯のお供に、こんにゃくや生きゅうりに付けても、また、野菜炒めに混ぜても美味しいです。
3	 さんすい漬物の「飯上生姜」 **350円**	**（有）さんすい漬物** 千倉町南朝夷2050 ☎44-1790	おかか（鰹節）と香りが良く、ほどよい辛味の房州生姜を使ったふりかけです。 ご飯のお供に、おにぎりの具に、また、冷ややっこ、チャーハン、焼うどんなどにまぶしても美味しいです。
4	 さんすい漬物の「飯上ひじき」 **350円**	**（有）さんすい漬物** 千倉町南朝夷2050 ☎44-1790	おかか（鰹節）と房州産ひじきを使ったふりかけです。 ご飯のお供に、おにぎりの具に、また、冷ややっこ、チャーハン、焼うどんなどにまぶしても美味しいです。
5	 さんすい漬物の「からしきゅうり」 **200円（2本）**	**（有）さんすい漬物** 千倉町南朝夷2050 ☎44-1790	朝どりした千倉産のきゅうりのからし漬けです。 パリッとした食感とほんのりからし風味が最高です。
6	 みつばちワークの「あわびストラップ」と 「あわびネックレス」 **680円（ストラップ）・980円（ネックレス）**	**みつばちワーク** 千倉町牧田82-3 ☎28-5782	千倉産のあわびの貝殻をひとつひとつ丁寧に磨いた手作りのストラップとネックレスです。
7	 越紋商店の「房総自家製いか塩辛」 **500円**	**（有）越紋商店** 千倉町平舘679 ☎44-1227	調味料や酸化防止剤等の食品添加物は一切含まず、南房総産のいかと塩のみで作る塩辛です。 いかは、お刺身でもいただける朝とれたての鮮度抜群のものを使用しています。
8	 越紋商店の「房総地魚天日干し干物セット」 **1,000円～4,000円**	**（有）越紋商店** 千倉町平舘679 ☎44-1227	干物は、近海の地魚鮮魚を使い、職人が1枚1枚丁寧に手作り加工しました。 干物の乾燥は、機械の冷風乾燥は一切使わず、完全天日干しの旨みたっぷりの干物です。
9	 羽山商店の「南房総千倉名産かわはぎ」 **600円**	**（有）羽山商店** 千倉町忽戸530 ☎44-0560	国内産の生のウマヅラハギを使い、天日干しにこだわって製造している千倉で唯一のかわはぎです。 「生かわはぎ」は、クセがなくてさっぱりとした味で、「焼かわはぎ」は、かわはぎを火にかけることで香ばしさをいっそう引きたたせています。
10	 羽山商店の「南房総千倉名産鰹けずり節」 **350円（3袋購入の場合は、3袋で1,000円）**	**（有）羽山商店** 千倉町忽戸530 ☎44-0560	千葉県産の鰹を使用し、全ての工程を手作業で製造している鰹節です。 けずり節は、そのまま食べても鰹の風味が口いっぱいに広がります。 江戸時代に「土佐の与市」により、鰹節の製法が千倉に伝えられ、千倉産の鰹節は一躍有名となりましたが、 現在は千倉で鰹節を製造しているのは、この羽山商店だけです。
11	 スズ市水産の「天然真鯛・金目鯛西京味噌漬」 **4,000円**	**スズ市水産** 千倉町南朝夷1193-12 ☎44-0662	国産の天然真鯛と金目鯛を使用した上品な甘みが特徴の西京味噌で丹念にしっかりと漬け込みました。 凝縮された旨味をご堪能いただけます。 味噌漬けを解凍し、魚焼きグリルなどで焼いてお召し上がりください。
12	 スズ市水産の「天然黒あわび煮貝」 **8,000円（200g）**	**スズ市水産** 千倉町南朝夷1193-12 ☎44-0662	南房総産の最も良質な天然黒あわびを厳選し、熟練の技で仕上げた煮貝です。 そのままスライスして召し上がれます。また、炊きあがったごはんに、あわびを細かくきざんでよく混ぜ合わせると「あわび炊き込みご飯」のできあがりです。
13	 スズ市水産の「天然あわび海女の味噌焼き」 **8,000円（2個）**	**スズ市水産** 千倉町南朝夷1193-12 ☎44-0662	南房総産の最も良質な天然あわびを厳選し、独自の味噌と炭焼きで仕上げた味噌焼きです。 そのままスライスして召し上がれます。また、炊きあがったごはんに、あわびを細かくきざんでよく混ぜ合わせると「あわび炊き込みご飯」のできあがりです。