

# 取扱店舗紹介

「お店大賞受賞店」をはじめとする、相模原市を代表する名店が出店します。

今回は、各店舗が『宇宙』をイメージした商品を、皆様にお届けします。

**小川フェニックス** (相模原市南区麻溝台 5-14-39  
Tel.042-742-6621)



○さがみの宝石  
ラフレブルーベリープリン  
(H24 さがみはらスイーツフェスティバル出品)

こだわりの自家製「鳳凰卵」をたっぷりと使用した、新鮮濃厚な生プリンです。

かながわの名産 100 選  
かながわブランド

**高座豚手造りハム** (相模原市中央区弥栄 1-2-18  
Tel.042-750-8641)



地元農家のおいしい高座豚を使った味わい深い逸品。脂身が甘くまるやかで、旨みがあるのが特徴です。

**からあげ専門店すごいっ手羽**

(相模原市南区相模大野 5-27-3-1F Tel.042-705-2788)



秘伝の漬けダレで作った、軟らかくジューシーな唐揚げをご提供します。他では味わえない絶妙なハーモニーをお楽しみください。

第 5 回相模原お店大賞受賞

**セ・ラ・セゾン!** (相模原市中央区矢部 1-14-8  
Tel.042-769-7355)



○銀河の惑星  
(H24 さがみはらスイーツフェスティバル出品)

地元津久井在来大豆のきなこをたっぷりと使用したダックワーズとカリッとマカロン。心を込めて焼き上げました。

## オギノパン

(相模原市緑区長竹 2841  
TEL042-780-8121)

### ○丹沢あんぱん



「丹沢あんぱん」は、つぶ・こし・紫芋・しろ・ゆず・くりの定番のほか季節の味も加え、バリエーション豊か。贅沢素材のパン生地と餡は、和菓子で使用される上質なものを採用しています。

### 第4回相模原お店大賞特別賞

**カフェレストラン shu** (相模原市緑区日連 981  
TEL042-687-2333)

### ○夜空のチキンカレー弁当



自慢の畑で大切に育てた自家製有機野菜をたっぷり使ったカレーは絶品。

### 県指定銘菓

## 上州屋

(相模原市南区南台 4-15-4  
TEL042-742-8509)

### ○相模の大風サブレ



「相模の大風」をモチーフに、新鮮なバターと地場の卵をたっぷり使ったサブレはお土産に人気。

### 津久井観光協会推奨品

## 泰平堂製菓舗

(相模原市緑区青山 292-1  
TEL042-784-0419)



しっとりとした焼き上げた皮と甘さを抑えた餡に、津久井特産の大きな栗をふんだんに入れました。素材と鮮度にこだわった丁寧な味わいとぬくもりが魅力です。

### かながわの名産 100 選

### 津久井観光協会推奨品

## せき製麺

(相模原市緑区青山 828  
TEL042-784-8100)



### ○神奈川県産麦 100%うどん

神奈川県産の小麦を自社製粉した原料のみを使い、伝統の製法で生みだされた味は独特の風味と強いコシがあります。

### フード・アクション・ニッポンアワード 2012

### 販売促進・消費促進部門入賞

## 豊国屋

(相模原市南区新戸 3024 TEL046-251-0048)



スペースシャトルで宇宙へ飛んだ津久井大豆。甘くてコクのあるこの地大豆を豆腐・納豆・味噌・油揚げ・きな粉・干し納豆・炒り豆・味噌クッキー・てんぺ・蒸かし豆缶・納豆麹漬にしてお届けします。

**津久井観光協会推奨品  
県指定銘菓**

**津久井せんべい本舗** (相模原市緑区太井 121  
TEL042-784-4556)



**○ブランデー煎餅 内閣総理大臣賞受賞**

30 もの種類を全部試してみたいくなる斬新な美味しさ。厳選したコシヒカリを使用。着色料・保存料を一切使用してないので安心です。

**市川農場** (相模原市緑区长竹 3705 TEL042-784-1241)



自家製の有機無農薬栽培で育てた素材をふんだんに使った手作りジャム。甘さ控えめに、鍋でコトコトと煮込んで一つ一つ丁寧に仕上げています。

**神奈川県推奨観光土産品  
相模原市観光土産品開発支援事業認定品**

**旭屋** (相模原市中央区水郷田名 2-14-1 TEL042-762-6262)



開いて風干しした鮎をもち米、やまいも、きな粉の生地と共に、鉄板で挟み、「ぎゅっと」美味しさそのままに焼き上げた「風干し鮎せんべい」がお勧め。

**第4回相模原お店大賞受賞  
童人夢農場ドリームファーム**

(相模原市緑区青山 3126 TEL042-784-0961)



**○マルゲリータ**

イタリアで修行したオーナーが世界中から最良の素材を厳選。その持ち味を存分に生かし、石窯薪焼オープンで焼き上げたピッツァは絶品。

**風林堂製菓**

(相模原市南区下溝 536-24  
TEL042-777-4501)



**○はやぶさ煎餅**

素材を選び、手間を惜しまず作り上げた、昔と変わらないこだわりの手焼き製法のせんべい。

**相模原市チャレンジショップ入選店**

※市で開催しているチャレンジショップ支援事業で、店の事業計画が高く評価された店舗のこと

**石井珈琲店** (相模原市緑区久保沢 3-3-39 TEL042-815-3141)



一粒一粒欠点豆をハンドピックで取り除き、適正な焙煎でふっくら仕上げたコーヒー豆。焙煎したての新鮮なものをご提供します。

## イトカフェ Tetu

(相模原市中央区千代田 1-1-1 千代田ビル 1F TEL042-856-1241)



○薄皮たい焼

薄い生地の中には、頭から尻尾まで餡がぎっしり。油を一切使わずに焼き上げます。

## 第8回相模原お店大賞受賞

### カフェこたつ

(相模原市緑区橋本 6-19-5 ルート橋本ビル 3F TEL042-810-8538)



○黒のスパイスカレー

長時間じっくり炒めた野菜にごまをたっぷり使ったカレーを玄米に。宇宙をイメージして「黒色」に仕上げました。

## おかべや

(相模原市中央区清新 8-14-18 TEL042-705-8916)



厳選国産小麦を使用した天然酵母 100% のこだわりパン。「マーガリン」「ショートニング」等を一切使用せず、お客様の健康を第一に考えました。

## にこにこ星ふちのべ協同組合

OGI・N・GA～銀河～  
(H24 さがみはらスイーツフェスティバル出品)



○かりんとうドーナッツ

### ◀ ベーカリー・ノア

(相模原市中央区淵野辺 3-10-18 TEL042-757-4004)

カリカリの表面に甘いコーティングがされたかりんとうドーナッツとしっとり、フルーティーな味わいのパウンドケーキ。

### ランチ&ダイニング梵蔵 ▶

(相模原市中央区淵野辺 3-4-15 TEL042-756-5431)

3段ロケットに見立てて、鶉の卵、ソーセージ、チーズをいれたつくね。外はカリカリ、中はジュューシーにできています。



○ロケットつくね