



# 「函南ブランド」認定品

## 第1弾が決定

問合せ先／産業振興課 (979-8114)

### 「函南ブランド」とは

函南町の優れた地域資源を地域ブランドとして認定し、全国に向けて広くPRすることで、地域経済の活性化を図り観光振興に結び付け、まちの魅力を向上させることを目的としています。

### 17品をブランド認定

個人（1品）、事業所（2品）を上限に品目を募集し、16事業所・個人から22品の応募があり、10月14日に審査会が行われました。審査は、審査員が食味や審査基準の物語性、独自性、信頼性、市場性、将来性の5つの項目を基に行い、12事業所・個人の17品を「第

1回函南ブランド」に認定しました。認定期間は12月1日から3年間で、認定品には右上の函南ブランドロゴマークのシールを貼るなどして「函南ブランド」の普及を図っていきます。

1回函南ブランド」に認定しました。認定期間は12月1日から3年間で、認定品には右上の函南ブランドロゴマークのシールを貼るなどして「函南ブランド」の普及を図っていきます。



**01 生乳鮮度にこだわった丹那牛乳**  
工場から30分以内に位置する丹那地区酪農家の生乳に限定した、鮮度にこだわった牛乳です。  
問 JA 函南東部 (974-0014)



**02 飲んでやさしいヨーグルト**  
体にやさしい原料のみを厳選し、腸まで届くプロバイオティクスN-1乳酸菌で作った贅沢素材の飲むヨーグルトです。  
問 JA 函南東部 (974-0014)



**03 函南西瓜**  
糖度が高く新鮮な証跡であるツル付で、鮮度にこだわっています。シャリシャリとした食感と甘み、(平)シールが特徴です。  
問 JA三島函南 函南西瓜組合 (978-2581)



**04 丹那高原トマト**  
丹那の澄んだ空気ときれいな水で大切に育てました。一般的なトマトより糖度が高く濃厚で濃密な味わいです。  
問 協和アルテック (978-3383)



**05 丹那高原トマトジュース**  
丹那高原トマトのみを使用したトマトジュースです。濃厚で濃密な味わいですが後味はスッキリしています。  
問 協和アルテック (978-3383)



**06 丹那の朝のプリン**  
丹那牛乳を工場から約10分の工房で毎日ひとつひとつ手作りにしています。口どけのよい滑らかな食感にこだわっています。  
問 佛石丹庵 函南店 (978-9800)



**07 丹那断層コロック**  
丹那牛乳の全脂粉乳と地元の野菜エキス、馬鈴薯を使用して手作りにした、丹那断層をイメージした三層のコロックです。  
問 旬サンラピス (978-0637)



**08 燻製しょうゆ**  
函南の自然木や竹、野菜、花などで燻製材を作り、濃厚醤油に燻製をゆっくり混合しました。  
問 旬サンラピス (978-0637)



**09 わさびオイルソース**  
オリーブオイルと醤油にサクサクのわさび茎と白ごま。辛味と香ばしさが特徴の食べるオイルです。  
問 佛山本食品 (982-0892)



**10 伊豆エールビール**  
丹那の二条大麦を加工したモルトと敷地内の井戸からくみ上げた富士箱根山系の天然水で作った芳醇なビールです。  
問 酪農王国佛 (974-4192)



**11 オラッチェソフトクリーム**  
丹那の搾られたばかりの生乳で24時間以内にソフトクリームミックスに加工しています。安心・安全・新鮮にこだわった濃厚ソフトクリームです。  
問 酪農王国佛 (974-4192)



**12 自家焙煎ほうじ茶強火煎り**  
昔ながらの焙じ機で手間と時間をかけています。強火にこだわりふっくらと膨らませた煎り方で香り高いコクのある味が特徴です。  
問 富田製茶 (978-6204)



**13 白井農園のトマトジュース**  
減農薬で還元型活性水と主に有機肥料を使用し、栽培にこだわって育てた生食用大玉トマトが原料の100%無添加ジュースです。  
問 白井和雄 (978-2931)



**14 塩バターサブレ**  
丹那牛乳の全脂粉乳をたっぷり加えたバターサブレです。やさしい甘みと香ばしさが加わり幅広い年齢層に人気です。  
問 トラノコ洋菓子店 (948-9351)



**15 函南クラシックぷりん**  
丹那牛乳を使った蒸し焼きプリンに、丹那牛乳で作ったミルクジャムをかけます。丹那牛乳のおいしさが味わえるプリンです。  
問 旬キヤ (978-0801)



**16 丹那のカニクリームコロック**  
丹那牛乳、オラッチェの南箱根厳選バター、土肥の天日塩を使用し、こだわりの製法で作っています。  
問 旬キヤ (978-0801)



**17 農家のつくったいちごジャム**  
有機肥料にこだわった土で土耕栽培したイチゴを収穫して、農家自身の手で丁寧に作った無添加の紅ほっぺのジャムです。  
問 伊豆ノさんファーム 荒井規仁 (080-5657-4380)