



桜に日本の伝統色を配したディップアートの華かんざし。装いを華やかに彩る手づくりの一点物は、インテリアとしても空間を彩ります。パリのJapan Expoでは多くの日本ファンの注目を集めました。

協賛：華かんざしあゆ吉



カニの王様たらばガニを職人が丁寧にむき身にしました。濃厚な旨味と引き締まった太い身肉を、解凍するだけで手軽に楽しめます。人気部位の棒肉だけを集めた贅沢な一品です。

協賛：金高水産株式会社



米・食味コンクールで最優秀賞を受賞した川名さんの長狭米コシヒカリ。農薬と化学肥料を抑えて作られた特別栽培米は、一粒一粒がしっかりと立ち、米本来の甘みを感じられます。

協賛：川名一将さんの長狭米



5つ星ホテルが指名買いする高梨牧場のかずさ和牛。こだわり抜いた飼料と徹底した管理のもとで育てられた黒毛和牛は、とろけるような口当たりと、上質な脂の旨味が際立ちます。

協賛：株式会社高梨牧場



僅かな生産量から幻のお米とも呼ばれる夢ごこち。もちもちとした粘りと強い甘みが特徴です。嶺岡山系の豊かな自然のもとで育まれた夢心地になるほど美味しいお米をご賞味下さい。

協賛：嶺南ファーム



鴨川で永く愛され続ける、無添加・手焼きおかき。石臼で丹念についた長狭米ひめのもち。天日でじっくり干し上げた生地は、サクッと香ばしくお餅の甘みが口いっぱいに広がります。

協賛：高級手焼きおかき高梨



鴨川市で捕獲した鹿・猪・キョンの肉を使ったズビエジャーキー。自然の中で育った野生肉を丁寧に乾燥させたヘルシーなおやつです。噛み応えがありデンタルケアにも役立ちます。

協賛：猟師ん家



老舗洋ラン専門園が丁寧に育てた季節の洋ラン寄せ植え。胡蝶蘭を中心に色彩豊かな品種を組み合わせました。お手入れの説明書付きなので、初心者でも安心して洋ランを楽しめます。

協賛：株式会社大場蘭園



お米のソムリエが丹精込めて育てた、鴨川のブランド米・長狭米コシヒカリ。土づくりから精米まで、こだわりと工夫が詰まった一粒は、旨味が際立ち、リピーターの絶えない逸品。

協賛：田代農園



希少な房州産の天然ところぶしを、丸ごとやわらかく煮上げました。醤油ベースの甘辛い味付けが絶妙な逸品。酒の肴にはもちろん、ご飯のお供にもぴったりな、海の恵みを味わう一品。

協賛：極味のひもの魚水



返礼品出荷数No.1を誇る千葉アクアメロン。なめらかな口当たりとムスクを思わせる上品な香りが特徴。甘みたっぷりの果汁とみずみずしい果肉で、贅沢なひとときをお楽しみください。

協賛：高橋メロン農園



陶芸家・小滝正治氏が、鴨川の花と表情豊かな波に着想を得て焼き上げた、躍動感あふれるマグカップ。温もりある意匠は、使うほどに手になじみ、自分だけの器へと育っていきます。

協賛：花房窯小滝陶房



旬の地魚と鴨川産長狭米で握る「めおと寿司」の名店。高鮮度の地魚を確かな技術で丁寧に仕上げた鮓や、創意工夫にあふれた料理が揃い、遠方からのファンも絶えない人気店です。

協賛：鮓元鴨川店



鴨川市民に永年愛されるソウルフード。50年以上継ぎ足し火入れされてきた秘伝のタレでじっくり煮込む鶏モツ煮。甘辛の味わいと多彩な部位の食感が楽しめる老舗鶏肉店人気の一品。

協賛：石渡チキンストア



地の食材を厳選し、鴨川の工房で一層一層丁寧に焼き上げるカモガワバウム。しっとりふんわり。やさしい甘さが広がるバウムクーヘンは、存在感たっぷり。憧れのLサイズをお届け。

協賛：株式会社正和物産



老舗米屋が手がける、鴨川のブランド米「長狭米」で作ったおかきとおせんべい。噛むほどに米の旨みが広がる、素朴で昔ながらの味わい。思わずもう一枚と手が伸びるおいしさです。

協賛：市平