



豊かな自然の恵みが
育んだ、逸品の数々。

Webは
コチラ!



南知多名産認定品

味覚の極み



恵まれた気候、山海の恵みと
人々の営みが生み出す究極の逸品。
その優しい味わいをご堪能ください。

名産認定品

ここに掲載されている「南知多名産品」は、南知多町を訪れる観光客の方や地域の皆様にご利用いただける身近な手みやげ品、贈答品を育成して南知多町の産業の振興を目的とし、南知多名産品選定委員会が選定し認定した商品です。

南知多名産品
認定看板

南知多名産品
認定シール



※ここに記載されている商品の地方発送を承ります。詳しくは各店舗までお問い合わせください。※商品写真の器等の付属品はつきません。※お申し込み方法、送料等のご質問は各店舗で承っております。※ここに掲載されている商品価格は全て税込み価格で、2013年3月現在のものとなっております。



水産加工品

せんべい

ビール

お惣菜

銘菓

調味料

各種販売・サービスに対応しております。



電話による受付



MAILによる受付



FAXによる受付



WEBによる受付

水産加工品



農林水産大臣賞受賞

- | | | |
|------------|-----------|--------------|
| ①特上ちりめんじゃこ | 1kg入 | 3,000円 |
| ②特上小女子 | 1kg入 | 3,500円 |
| ③生炊しらす(佃煮) | 80g 350円 | 240g入 1,000円 |
| ④生炊小女子(佃煮) | 100g 350円 | 300g入 1,000円 |
| ⑤あなご | 180g入 | 1,000円 |



特選の品々を直接ご家庭へ。伊勢湾、三河湾に囲まれた立地を生かし、水揚げされたバラエティー豊かな魚をひものに。そして風味豊かなちりめんじゃこ、しらす。宅配便で全国どこへでも直送致します。進物や引出物にご利用いただければ幸いです。ご注文はお電話でお申し込み下さい。

02 伊商店

知多郡南知多町大字師崎字林崎65-1 〒470-3503
TEL(0569)63-2578 FAX(0569)63-2736
ホームページ: <http://www.maruisyoten.net>



- | | | |
|-----------|------|--------|
| ①しらす干し | 1kg入 | 2,500円 |
| ②カチリ干し | 1kg入 | 3,500円 |
| ③穴子ひもの | 1袋 | 525円 |
| ④タチウオのひもの | 1袋 | 525円 |



浜で揚げた新鮮なシラスを甘塩で釜茹でし天日乾燥でほどよく水分を残しおいしいシラス干しにでき上がっています。ひものは昔の家庭の味を受け継ぎ、当店自慢のたれで味付けがしてあります。師崎漁港朝市でも販売しています。

01 ① 商店

知多郡南知多町大字師崎字の場58 〒470-3503
TEL(0569)63-0046(加工場)・0062(自宅)
FAX(0569)63-0461



- | | | |
|-----------------|-------|--------|
| ①三河湾 えびせんべい 箱入 | 24枚入 | 1,050円 |
| ②岩涛のり ビン入(のり佃煮) | 250g入 | 525円 |
| ③岩涛のり三味(のり佃煮詰合) | 3本入 | 1,050円 |
| ④岩涛のり(味付のり) | 3本入 | 1,050円 |

当社自慢の逸品です。食卓のお友として磯の香りをご賞味ください。



03 ヤマキ海産(株)

知多郡南知多町大字片名字於更15 〒470-3502
TEL(0569)63-1281 FAX(0569)63-2089
ホームページ: <http://www.yamakikaisan.com>



① しらす干し(桐箱入)

1kg入 3,300円

② しらす干し

500g入 1,300円

③ しらす干し

1kg入 2,500円



日本屈指のシラス水揚げ量を誇る篠島港で水揚げされたシラスの中から、鮮度の良いよりすぐりの生シラスを使い、さらに厳選した3種類の塩をブレンドしてゆで上げた特選シラス!!本当のおいしいシラスを是非一度ご賞味ください。

04 カネカ水産

知多郡南知多町大字篠島字浦磯1-92 〒470-3505
TEL(0569)67-2572 FAX(0569)67-2572

① ちりめん佃煮(生姜炊)

250g入 1,050円

② ちりめん佃煮(山椒炊)

250g入 1,050円



厳選したちりめんを添加物を使わずに山椒と生姜でじっくりと煮込んだ自然な食品です。

05 岡忠水産

知多郡南知多町大字日間賀島字浜側地先 〒470-3504
TEL(0569)68-2680・2166 FAX(0569)68-2797



① ふぐのひもの 800円

② たこの一夜干し 1,000円

③ 地物佃煮三点セット 1,000円

④ このわた 80g入 3,500円

⑤ いかの鉄板焼き 500円



南知多で取れた原料を吟味し手作りしている二葉屋 七右衛門の、素材の旨味を最大限に引き出した自慢の一品です。地物佃煮三点セットは季節の地物で手作りしているため、その季節ごとの南知多の名産品をぜひご賞味ください。

06 二葉屋 七右衛門

知多郡南知多町大字片名字新師崎47 〒470-3502
TEL(0569)63-0250 FAX(0569)63-0260



① カマスの干物

500円

② アナゴの干物

1,000円



伊勢湾、三河湾の旬のアナゴとカマスを漁師が手作した天日干しの干物です。

07 秋吉丸

知多郡南知多町大字師崎字乙坂1-23 〒470-3503
TEL(0569)63-1459



このこ

1瓶 1,350円



なまこは厳冬の一月から三月になると産卵期を迎えて、発達肥大した卵巣を持つようになります。一匹のなまこから少量しか取れない卵巣を集めた「このこ」は、大変貴重な珍味です。日本三大珍味の一つである「このわた」を超える美味しさと言われています。ぜひご賞味ください。

08 笹野水産(有)

知多郡南知多町大字片名字新師崎1-13 〒470-3502
TEL(0569)63-1641 FAX(0569)63-2275



①串あさり 1串 330円

②姫貝(青柳の干物) 1串 300円

昔ながらの活貝の生剥きにこだわり、丁寧に一つ一つ手作りの絶品の貝の干物です。

③特選海鼠腸(このわた) 1瓶 4,000円

古来からの伝統製法で作りました。日本三大珍味として有名です。

④岬だより干物・佃煮詰め合わせ(梅) 3,500円

季節の魚貝の手作り干物と佃煮を詰め合わせたご贈答に人気のセットです。季節の魚貝を手作りしているため詰め合わせの内容は変更がある場合があります。



09 岬水産(株) 岬だより

知多郡南知多町大字片名字黒地14-8 〒470-3502
TEL(0569)63-2122 FAX(0569)63-2348
ホームページ: <http://www.misakisuisan.com>



①ちりめんじゃこ

1kg入 2,500円

②小女子

1kg入 2,500円



伊勢湾近海で捕った原魚を釜ゆでし、干し上げた海の香りのする一品です。

10 (有)まると水産

知多郡南知多町大字豊浜字鳥居42 〒470-3412
TEL(0569)65-0537 FAX(0569)65-0847



まるは食堂の
エビフライ

10本入 4,800円



全長25cm以上のえびを、手作業で殻をむき、衣付けした「まるは食堂」のジャンボエビフライをぜひご家庭でもご賞味ください。

※要冷蔵・冷凍保存可

11 まるは食堂旅館 南知多豊浜本店

知多郡南知多町大字豊浜字峠8 〒470-3412
TEL.0569-65-1315 FAX.0569-65-1777
ホームページ: <http://www.maruha-net.co.jp/>



①カマスのひもの

1袋 525円

②ふぐのひもの

1袋 1,050円

③アナゴのひもの

1袋 1,050円



「天日に干したものに勝るものはない」と創業当時の手法で干物を作って半世紀…だから新鮮な材料の入荷がなければ作らないし、天気が悪ければその日は休みになる。いたずらに手を加えず、素材のもつ本当の味を引き出します。

12 竹米商店

知多郡南知多町大字豊浜字東之浦159-3 〒470-3412
TEL(0569)65-1454 FAX(0569)65-1454

①あなご味醂干

85g 500円

②太刀魚味醂干

180g 500円

③さばふぐ味醂干

110g 500円

④たこ味醂干

2尾 500円

⑤かます汐干

4尾 500円

※④⑤については、大きさにより入数が若干変更になります。



旬の時期に豊浜港に水揚げされた魚を仕入れ、その魚を昔ながらの製法で、無添加天日干しの干物に作りあげました。

13 魚新(株)

知多郡南知多町大字豊浜字新居138 〒470-3412
TEL(0569)65-2567 FAX(0569)65-2689
ホームページ: <http://www.uosin.com/>



①ふぐの干物

1袋 700円

②メジロの干物

1袋 600円

③太刀魚の干物

1袋 500円

④いわし醤油干し

1袋 500円

⑤小あじ醤油干し

1袋 600円

⑥マメダイ醤油干し

1袋 500円



輝く太陽、青い海、南知多の海の幸を天日で干した干物です。軽く焼いてお召し上がり下さい。太刀魚、メジロ、ふぐ、いわし、小あじ、マメダイの素材のうまさ広がります。ご進物用のセットも出来ますのでお気軽にご用命下さい。その他各種あります。

14 伊リヤマト商店

知多郡南知多町大字豊浜字豊浦3-53 〒470-3412
TEL(0569)65-1972(工場)・0959(自宅)
FAX(0569)65-1972



①味付けのり・焼のり詰め合わせ

2,600円

②のり兄弟

2,000円



海苔は栄養の宝庫とされています。特に良質のたんぱく質、カルシウム、ビタミンA郡、B郡など、体の健康に欠かせない成分を多く含んでいるので、毎日海苔を食べると美容、健康、長寿に「がん」の発生防止と抑制に効果的だと言われています。

15 (有)吉原水産

知多郡南知多町大字豊浜字中村28-1 〒470-3412
TEL(0569)65-2325 FAX(0569)65-2325

Minamichita

せんべい ビール お惣菜



①

②

③

①海の恵詰め合わせ 3,000円

②恵「揚げ」 8枚入 600円

③恵「素焼き」 8枚入 525円



日間賀島の漁師が獲った「赤しゃ海老」だけを使い、島の職人が丹念に手焼きしたこだわりの逸品。島の恵みが詰まった鈴円本舗の看板せんべいです。「揚げ」と「素焼き」の2種類があります。

16 鈴円本舗

知多郡南知多町大字日間賀島字西浜28 〒470-3504

TEL(0569)68-9110 FAX(0569)68-9110

ホームページ: <http://www.suzuen.com>



①

②

①赤海老本舗

200g 2袋入 1,200円

②伊勢湾物語

6袋入 2,100円



当社のえびせんべいは、「えび・いか」など海の幸をふんだんに使い、磯の香り豊かに焼きあげた、自然の風味豊かな逸品です。安全で清潔な工場で作られるえびせんべいは、お茶のお供に、ご贈答に自信をもっておすすめできます。

17 鯛祭り広場(株)

知多郡南知多町大字豊丘字駒埴34-24 〒470-3411

TEL(0569)65-0323 FAX(0569)65-0324

ホームページ: <http://taimaturihiroba.jp/>

E-mail: info@taimaturihiroba.jp



①

②

①海老ステッキS-35

15袋×6種 3,150円

②ステッキ詰合S-20

550g入 1,890円



新鮮な海苔と海老をふんだんに使ったステッキは、上品でまろやかな磯の香りに仕上げた二度焼で、手焼きの海老せんべいです。

18 (株)ハマクニ

知多郡南知多町大字豊浜字下大田面24-2 〒470-3412

TEL(0569)65-0289 FAX(0569)65-2213



- ① 渚のひびき 1枚×60袋入 2,100円
② いか姿焼き 400円



えびせんべいを主体に魚貝類を取り入れ、磯の香りを味わっていただきたいおせんべいの詰め合わせです。当店自慢の「渚のひびき」の詰め合わせは、お中元・お歳暮に喜ばれる一品です。贈られる方の真心を込めて丁寧に仕上げてあります。

19 (資)豊半商店

知多郡南知多町大字豊浜字坂井9-1 〒470-3412
TEL (0569) 65-0034 FAX (0569) 65-2929
ホームページ: <http://www.toyohan.com/>



- ① 山海庵 たこ天 65g入 300円
いいだこを一匹まるごと鉄板焼きにし、軽く揚げたあっさりした味です。

- ② 山海庵 お好みえびせん 180g入 300円
人気抜群のさまざまなえびせんの味が楽しめる商品です。

- ③ 山海庵 いか天 85g入 300円
国産の真いかの下足を鉄板焼きにし、軽く揚げて塩味で仕上げました。



20 (株)山三商会

知多郡南知多町大字豊浜字貝ヶ坪29-1 〒470-3412
TEL (0569) 65-0401 FAX (0569) 65-1476
ホームページ: <http://www.yamasan-sk.co.jp/>



内容量330ml アルコール度数5%

- ① 知多マリンビール ペールエール 1本 550円
甘い香りと、飲むほど伝わるホップの風味。女性におすすめです。

- ② 知多マリンビール ピルスナー 1本 550円
快い苦味とホップの香り、キレ味良い飲み易さです。

- ③ 知多マリンビール ヴァイツェン 1本 550円
苦味がなく清涼感があり、フルーティな香りです。



出来たての味をそのままに。

21 知多麦酒(株) ビアシティ南知多

知多郡南知多町大字内海字口揚4-1 〒470-3321
TEL (0569) 64-0247 FAX (0569) 64-0808
ホームページ: <http://www.bc-r247.com/>



- ① 南知多の焼さば寿司(8つ切) 1,050円
一本ずつ手作業でしっかり焼いた鯖を、南知多の少し甘めの酢飯と合わせ押し寿司に仕上げました。

- ② 玉子巻(アナゴ入り、タコ入り、のり入り) 各1本 700円
知多の赤玉の玉子を40年以上変わらぬ味付けで巻く、甘口の出汁巻きです。



※ご注文はすべて、お電話でご予約下さい。

22 海の幸 魚虎

知多郡南知多町大字内海字中之郷112-3 〒470-3321
TEL (0569) 62-0395 FAX (0569) 62-3372
ホームページ: <http://www.uotora.net/>

銘菓 調味料



① 知多のなごさ餅

15個入 735円

きなこ風味の羽二重餅と厳選された小豆のハーモニーをご賞味下さい。

② 温泉まんじゅう 紅月

1個 84円

黒糖風味の蒸し饅頭の他では味わえない、もっちりとしたフワフワの食感をご賞味下さい。

③ 知多ごろも

15個入 1,150円

昔ながらの一つ一つ手作りで
つぶあんの松露のお菓子です。



23 紅月軒

知多郡南知多町大字内海字五反田30-5 〒470-3321
TEL (0569) 62-0407 FAX (0569) 62-2350
ホームページ: <http://www.kougetsuken.jp>



波まくら

15個入 630円 50個入 2,150円 75個入 3,100円

知多半島のさきっぱで、素敵なお菓子との出逢いが…。厳選された北海道小豆を白双で炊き上げた粒餡を昔ながらの手づくりによる、竹へラで一つ一つ真心をこめて包み込んだ和菓子の絶品です。さらりとした甘さをお楽しみ下さい。



24 (有)櫻米軒

知多郡南知多町大字内海字中浜田26-1 〒470-3321
TEL (0569) 62-0243 FAX (0569) 62-3313
ホームページ: <http://www.tac-net.ne.jp/~oubeiken/>



① 柚子もなか

10個入 1,510円

江戸時代から続く和菓子職人が守り続けてきた柚子の味と香り。この柚子餡を1つ1つ手焼きされた最中皮に包み込んだ伝統の逸品です。

② 千鳥チーズ

6個入 820円

新鮮な卵と牛乳とクリームチーズが合わさって
出来上がるとっても濃厚なチーズケーキ。
全国にファンを持つ南知多の手土産!



25 市太樓(有)アルザス

知多郡南知多町大字内海字北向9-4 〒470-3321
TEL (0569) 62-0048 FAX (0569) 62-3701
ホームページ: <http://www.alsace55.com/>

多幸まんじゅう

6個入 315円

12個入 630円



章魚阿弥陀の民話を今に受け継ぐ日間賀島。「多幸まんじゅう」は豊かな海とともに生き、感謝の気持ちを忘れない島びとの心から産まれました。
※賞味期限7日間(生ものですのでお早めにお召し上がり下さい。)



26 かもめ売店

知多郡南知多町大字日間賀島字西浜5 〒470-3504
TEL (0569) 68-2870 FAX (0569) 68-2870



①たいぱい 10個入 2,300円 (5個入、8個入有り)

豊浜の鯛祭りにちなんだ鯛の形をしたパイ菓子「たいぱい」。4種類の通年商品と季節限定の味もあります。

②浜チーズ 約13cm 800円

贅沢にチーズを使い柔らか仕上げの食べ切りサイズ。

③とよはまプリン 180円

卵黄をふんだんに使いトロトロ仕上げ。栗&桜など季節限定プリンもあります。



27 永和堂製菓舗

知多郡南知多町大字豊浜字半月18-1 〒470-3412
TEL(0569)65-0118 FAX(0569)65-0118
ホームページ: <http://www.taipai.jp>



①えび煎 新発売

450円

55%もえびを練り込んだ、ぜいたくなぼん煎。

②小丸えびぼん

340円

生えびたっぷりの生地をさくさくソフトなぼん煎餅に仕上げました。

③ふるさとポン菓子

315円

知多半島の醤油を使った甘辛味のポン菓子です。

④ねこ玉 ⑤縁むすび

210円

おみくじ付の縁起物ポン菓子。



28 ポン菓子の 家田製菓

知多郡南知多町大字豊丘字山田37 〒470-3411
TEL(0569)65-0964 FAX(0569)65-2281
ホームページ: <http://www.pongashi.com> (通販)



①千賀みそ(田舎風辛口粒みそ) 900g 480円~

②二分半味噌・粒味噌 900g 420円~

千賀味噌は、うちみそとも呼ばれる国産大豆と塩だけで熟成させた辛口味噌です。少量で使用の為減塩にもなります。計り売りも致します。

③生引たまり 1L 800円

④知多むらさき 1L(500mlあります) 800円

⑤天たまり・うすあまたまり 1L(天たまり500mlあります) 440円

大豆主体で造った知多半島特産のたまり。濃いコクが料理を引き立てます。特に天たまりは煮魚料理に合います。



29 徳吉醸造(株)

知多郡南知多町大字大井字塩屋10 〒470-3501
TEL(0569)63-0310 FAX(0569)63-2223
ホームページ: <http://www.tac-net.ne.jp/tokuyosi/>



豊浜魚醤「しこの露」

250ml 1本 500円

魚醤はいろいろ使うととても便利です。隠し味として「さしみ」のつけ醤油、鍋物、魚の煮つけ、炒め物、たれ、つゆ等旨みを一層引き立てます。魚醤とはこんなに優れた調味料です。アミノ酸、ペプチド、ビタミン、ミネラルなど栄養的にも優れた体に優しい天然調味料。



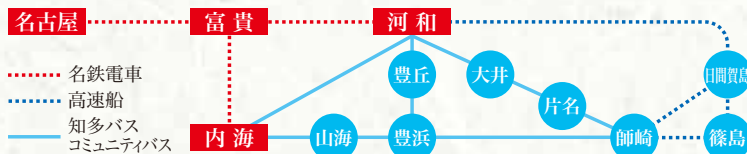
30 豊浜水産物加工業協同組合

知多郡南知多町大字豊浜字月之浦1-88 〒470-3412
TEL(0569)65-0511 FAX(0569)65-0512
ホームページ: <http://www.aiweb.or.jp/toyohama/>



電車で

名鉄名古屋駅より河和駅まで特急で約45分、河和駅より行き先のバスが出ています。また、名鉄名古屋駅から内海駅まで急行で約63分。



お車で

知多半島道路、南知多道路を経由して各I.C.で下車します。また、南知多I.C.から国道247号に入り、半島を一周するコースをとると、ほとんどの名産品をお買い求めいただけます。



名古屋から約60分、
海を眺望しながらお楽しみください。

南知多名産品販売店

- | | | | | |
|------------|-----------------------|------------|------------|-------------|
| 1 ①商店 | 8 笹野水産 | 14 イリヤマト商店 | 21 知多麦酒 | 28 家田製菓 |
| 2 ②商店 | 9 岬水産 | 15 吉原水産 | 22 海の幸 魚虎 | 29 徳吉醸造 |
| 3 ヤマキ海産 | 10 まると水産 | 16 鈴門本舗 | 23 紅月軒 | 30 豊浜水産物加工業 |
| 4 カネカ水産 | 11 まるは食堂旅館
南知多豊浜本店 | 17 鯛祭り広場 | 24 櫻米軒 | |
| 5 岡忠水産 | | 18 ハマクニ | 25 市太楼アルザス | |
| 6 二葉屋 七右衛門 | 12 竹米商店 | 19 豊半商店 | 26 かもめ売店 | |
| 7 秋吉丸 | 13 魚新 | 20 山三商会 | 27 永和堂製菓舗 | |

凡例

- 水産加工品 ● ビール ● 銘菓
- せんべい ● お惣菜 ● 調味料

※番号は商店番号です。

内海商工会

〒470-3321
愛知県知多郡南知多町大字内海字先苅31-2
TEL(0569)62-0403 FAX(0569)62-3183
mail utsumi@aichiskr.or.jp
URL http://utsumi.or.jp/

豊浜商工会

〒470-3412
愛知県知多郡南知多町大字豊浜字会下坪27-2
TEL(0569)65-0004 FAX(0569)65-0125
mail starfish@tac-net.ne.jp
URL http://www.tac-net.ne.jp/~starfish

師崎商工会

〒470-3502
愛知県知多郡南知多町大字片名字新師崎8-3
TEL(0569)63-0349 FAX(0569)63-2141
mail morozaki@aichiskr.or.jp
URL http://www.morozaki.jp/

観光のご案内は 南知多町観光協会 Tel.0569-62-3100 Fax.0569-62-3520

■開館時間/AM9:00~PM5:00

〒470-3321 愛知県知多郡南知多町大字内海字先苅31-2 mail info@minamichita-kk.com URL http://minamichita-kk.com