

愛知県

# 南知多

名産認定品ガイド

2025.4-2028.3

豊かな自然の恵みが育んだ、逸品の数々。



WEBのご案内はこちらからどうぞ。

<http://www.minamichita-kk.com/specialty>



## 南知多名産認定品

# 味覚の極み

愛知県知多半島の最南端・南知多町には、伊勢湾と三河湾に囲まれた温暖な気候、海と山に育まれる様々な恵み、そして古くから人々の技術と積み重ねてきた歴史がつくり出す数々の逸品があります。

南知多町が誇る「優しい味わい」を、ぜひご堪能ください。



### 名産認定品

ここに掲載されている「南知多名産品」は、観光客の方や地域の皆様にご利用いただける身近な手土産・贈答品の育成による南知多町の産業振興を目的に、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 認定品看板



#### 南知多名産 認定品シール



※ここに掲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価格で、2025年3月現在のものとなっております。

認定期間／  
2025年4月1日～2028年3月31日

※南知多名産認定品看板及び南知多名産認定品シールのデザインは、2025年3月現在のものです。

## 水産加工品

- P.3
- 1 地場鮮魚 小柁園
  - 2 マル伊商店 師崎本店
  - 3 ヤマキ海産(株)
- P.4
- 4 岡忠水産
  - 5 秋吉丸
  - 6 笹野水産(有)
- P.5
- 7 岬水産(株) 岬だより
  - 8 (株)カネ成
  - 9 (株)篠島お魚の学校
- P.6
- 10 かねだい
  - 11 (株)海神丸
  - 12 (有)まると水産
- P.7
- 13 まるは食堂旅館 南知多豊浜本店
  - 14 竹米商店
  - 15 魚新(株)
- P.8
- 16 イリヤマト商店
  - 17 (有)吉原水産

## ビール

- 18 知多麦酒(株) ピアシティ南知多

## 銘菓

- P.9
- 19 紅月軒
  - 20 (有)櫻米軒
  - 21 市太樓(有)アルザス
- P.10
- 22 まるごと知多 チータープリン
  - 23 永和堂製菓舗
  - 24 ぼん菓子専門店 ぼんかふえ(家田製菓)

## せんべい

- P.11
- 25 鯛祭り広場(株)
  - 26 (株)ハマクニ
  - 27 (株)豊半






## 調味料

- P.12
- 28 徳吉醸造(株)
  - 29 豊浜水産物加工業協同組合

## 工芸品

- 30 ミナミチタモク

各種販売・サービスに対応しております。

-  直売店による受付
  電話による受付
  FAXによる受付
  Mailによる受付
  WEBによる受付※

※店舗によっては、店舗ホームページ内ではなく他社ネットショップにて販売を行っている場合があります。



- ①元祖名物土鍋鯛めし弁当 864円(税込)  
 ②イワシの土佐煮 864円(税込)  
 ③たこのやわらか煮 2,700円(税込)  
 ④とらふぐちり鍋セット 1尾入 17,280円(税込)  
 ⑤てっさ・ちり鍋大満足セット 1尾入 25,920円(税込)

- ①お店の名物土鍋鯛めしをお弁当にして販売しております。  
 ②新鮮な真イワシを焼き上げ、時間をかけて炊いてからかつおをまぶした逸品です。  
 ③良質なタコのみを使用して旨みを凝縮しながら柔らかく炊き上げました。  
 ④・⑤南知冬の冬の味覚とらふぐ料理をご自宅でお召し上がりください。鍋のみのセット、てっさと鍋の大満足なセットがあります。冬の寒さで引き締まった身の食感と、ふくのもつ繊細な風味を存分にお楽しみください。

選定  
委員評

名物料理・土鍋鯛めしは香ばしく、具材たっぷりてっさ食べ応えも抜群でした。出汁茶漬けアレンジも絶品です。イワシの土佐煮は、まぶされた鰹節の風味が効いていて、つつい箸が止まらなくなります。

## 1 地場鮮魚 小枿園

南知多町大字内海字小枿95-1  
 TEL 0569-62-3400  
 FAX 0569-62-3051  
 Mail info@zibasengyo-komasu.com  
 H P zibasengyo-komasu.com

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB  
 ふるさと納税 返礼品登録事業者



※④・⑤鍋セットのイメージです。



- ①特選しらす 100gあたり 500円(税込)  
 ②生炊しらす(佃煮) 贈答用 1,400円(税込)  
 ③生炊しらす(佃煮) 480円(税込)

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。そして風味豊かなしらす。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。電話注文、承ります。「生炊しらす」は、農林水産大臣賞を受賞した、当店の看板商品です。

選定  
委員評

ほんのり甘口の生炊しらすは、驚くほど柔らかく、噛むたびに旨味が感じられます。「生炊き」だからその美味しさですね。

## 2 マル伊商店 師崎本店

南知多町大字師崎字林崎65-1  
 TEL 0569-63-2578  
 FAX 0569-63-2736  
 H P maruiretail.com

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB  
 ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①三河湾のえびせんべい 箱入20枚入 1,188円(税込)  
 ②愛知のり(のり佃煮) 140g 594円(税込)  
 ③岩涛のり三味(のり佃煮) 3本入 1,512円(税込)  
 ④岩涛のり(味付のり) 702円(税込)

- ①心を込めて焼き上げた海鮮煎餅です。風味豊かな味をお楽しみください。  
 ②三河湾産の青さのりを使用し、甘口に仕上げました。  
 ③種類のり佃煮の詰合せです。  
 ④当社自慢の逸品です。食卓のお供として磯の香りをご賞味ください。

「岩涛のり 佃煮」は、第83回ジャパン・フード・セレクションにてグランプリを受賞いたしました。当社で一番人気の佃煮です。

選定  
委員評

岩涛のりの佃煮にすっかり夢中です。程よい甘さで、海苔の風味と昆布の旨味が食欲をそそります。ご飯のおかわり間違いなしです。

## 3 ヤマキ海産(株)

南知多町大字片名字於更15  
 TEL 0569-63-1281  
 FAX 0569-63-2089  
 H P yamakikaisan.com

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB  
 ふるさと納税 返礼品登録事業者



その日に水揚げされたシラスを即時加工販売。

ちりめん佃煮は、小さめのちりめんを生姜と山椒でじっくり煮込んだ自然な食品です。おにぎりや巻き寿司の具、ご飯のおともに最適な商品です。



- ①ちりめん佃煮(生姜炊) 250g 1,500円(税込)  
②ちりめん佃煮(山椒炊) 250g 1,500円(税込)

選定  
委員評

山椒・生姜の爽やかな香りが、白米にぴったりです。たっぷり250gも入ってこのお値段はお買い得!

#### 4 岡忠水産

南知多町大字日間賀島字浜側地先  
TEL 0569-68-2680  
FAX 0569-68-2797

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①天然真鯛干物 1枚入 500円(税込)~  
②カマス干物 6~8枚入 800円(税込)  
③豆鯛干物 7~9枚入 800円(税込)

脂ののった鮮魚を特製の醤油タレで味付けし、天日干しをした、漁師夫婦手作りの干物です。自分たちで獲った魚や、漁師の目利きで仕入れた魚を使っているため、素材の鮮度は折り紙付き。ご飯と一緒に炊いて鯛めしなどにしても美味しいです。「師崎漁港朝市」内にも直売店を構えています。

選定  
委員評

豆鯛干物は身がふっくらしていて、小骨が気にならず食べやすいです。甘口の味付けで、とてもジューシーでした。

#### 5 秋吉丸

南知多町大字師崎字乙坂1-23  
TEL 0569-63-1459  
FAX 0569-63-1816

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB



なまこは厳冬の1月から3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。1匹のなまこから少量しか取ることでできない卵巣を集め塩をまぶした「このこ」は大変希少な珍味です。お酒の肴やつまみ、ご飯のおかずにもぴったりの一品です。

干口子は、卵巣を乾燥させた珍味になります。ぜひご賞味ください。

選定  
委員評

流石は希少な高級珍味、クセになる食感と味わいです。ほんの一口で、豊かな磯の風味が口いっぱい広がりました。

#### 6 笹野水産(有)

南知多町大字片名新師崎1-13  
TEL 0569-63-1641  
FAX 0569-63-2275

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①このこ 1瓶 1,350円(税込)  
②干口子(くちこ) 1枚 2,500円(税込)



- ①天然とり貝 9枚入 1,600円(税込)~  
 ②貝の干物セット【4種4品】 7,530円(税込)  
 ③天然大あさり 1kg 5,400円(税込)  
 ④岬だより干物セット(南知多) 6,410円(税込)

貝剥き職人が昔ながらの製法で作る、貝専門店ならではの活き貝の天日干しをはじめ、数々の天日干し干物や、寿司ネタでお馴染みのとり貝のお刺身、知多半島名物大あさり等です。すべての商品は保存料・着色料不使用です。肉厚な天然とり貝は甘みが強く、下処理済なので、開封するだけでお召し上がりいただけます。三河湾・伊勢湾の海の恵みをご堪能ください。

選定  
委員評

貝の干物セット内の串あさりは、一粒にあさり独特の香りと濃厚なエキスが凝縮されていました。噛み応えのある贅沢な干物です。

## 7 岬水産(株) 岬だより

南知多町大字片名字黒地16-2  
 TEL 0569-63-2122  
 FAX 0569-63-2348  
 Mail info@misakisuisan.com  
 H P misaki-dayori.co.jp

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB  
 ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①上しらす干し 500g 1,800円(税込)  
 ②上かちり 500g 2,600円(税込)

①「一度食べたら、他は食べられない」とお声を頂く、カネ成の看板製品です。贈り物にも大変好評です。  
 ②しらす干しよりも水分量が少なく、少し固めて歯ごたえを楽しめます。

新鮮さと食の安全にこだわった当店の名産品を是非ご賞味ください。  
 「師崎漁港朝市」内にも直売店を構えています。

選定  
委員評

しらす干しの美しさに目を惹かれました。鮮度抜群の証拠ですね。ふっくらと口当たりよく、程よい塩気で、健康食として毎朝食べたい品です。

## 8 (株)カネ成

南知多町大字片名字新師崎11-1  
 TEL 0569-63-0735  
 FAX 0569-63-1839  
 H P kanesei-kaisan.jp

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB  
 ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①刺身用冷凍生しらす 100g 680円(税込)  
 ②食べるしらすラー油 880円(税込)  
 ③島のタコBox Sサイズ 600g 5,000円(税込)  
 ④まつ黒のり(全形・初刎品) 30枚入 3,000円(税込)  
 ⑤篠島の生ひじき 500g×2袋 2,000円(税込)

「島の旨いを届けたい!!」ただひたすらにこの想いを基本理念として、簡単手軽でありながら他のメーカーとは一線を画した商品作りを手がけています。鮮度抜群の冷凍生しらす、黒々と輝く香り豊かなまつ黒のり、極太の天然生ひじきなど、篠島の海の恵みをご家庭にお届けします。津島市にて、お魚好きを育てる「お魚さばき教室」等の体験教室や、飲食店「しらす食堂つしま神社店」の運営も行っています。

選定  
委員評

国内で流通するひじきの内、国産は僅か1割ほど。南知多の海で育まれた貴重な天然生ひじきは、たく歯ごたえ抜群で、ヘルシー志向の方にもお勧めです。

## 9 (株)篠島お魚の学校

南知多町大字篠島字浦磯1-201  
 TEL 090-7953-9111  
 Mail vejita668@icloud.com  
 H P r.goope.jp/osakana-school

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB





①



②



③



- ①大将こだわりのエビフライ 3,900円(税込)  
6本入×2パック
- ②フグ干物(トラフグorヒガンフグ) 1,620円(税込)  
150g前後
- ③干物セット(フグ+オススメ2種) 3,240円(税込)

大将こだわりのエビフライは、15cm～17cmの大きなエビと、厳選した生パン粉を使用。最低限の包丁入れで、衣サクサク・身は太くてプリプリの食感に仕上げた、当店の人気メニューです。  
トラフグ・ヒガンフグを用いた高級フグの干物は全国でも珍しい逸品。肉厚で弾力のある白身からは、噛むほどに上品な旨味が溢れます。  
老舗料理屋であり魚屋でもある当店の自慢の味を是非ご賞味ください。

選定  
委員評

フグ干物はしっかりした食感の肉厚の身で、骨も臭みもなく、子どもから大人まで美味しく食べられそうです。日本酒の肴にもぴったりです。

## 10 かねだい

南知多町大字片名新師崎7-8  
TEL 0569-63-0670  
H P ikeuo-kanedai.co.jp  
ネット通販 kanedai0670.com

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者



①



②



④



③



⑤

- ①平貝貝柱チャンジャ 100g 864円(税込)
- ②剣先いかぶつ切りチャンジャ 120g 864円(税込)
- ③平貝(むき身)冷凍 648円(税込)
- ④自家製真イワシオイルサーディン 130g 500円(税込)
- ⑤南知多産たこ 100gあたり 540円(税込)～

※すべて直売店価格となっており、ネット通販価格とは異なります。

愛知でとれた海産物や、自社の漁師がとった平貝を丁寧に加工し、一つ一つ手作業で仕上げています。  
自家製チャンジャをはじめ、地元産の四季折々の旬の食材や海神丸オリジナル商品を取り扱っています。ここでしか味わえない味を是非ご賞味ください。

選定  
委員評

貝材に味が染み込んだチャンジャは、辛さ控えめで食感も良く、ご飯とお酒、どちらも進みます。やみつぎになる美味しさです。

## 11 (株)海神丸

南知多町大字片名新師崎19番地の16  
TEL 0569-77-6323  
H P kaijinmaru.net

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者



④



③

①

- ①しらす干し 1kg 2,700円(税込)～
- ②地たこの干物 1,080円(税込)
- ③真いわし丸干 270円(税込)
- ④フグ汐干 648円(税込)
- ⑤カマス汐干 648円(税込)

豊浜漁港で水揚げされた上質で鮮度抜群のしらすを丁寧に釜茹でし、干し上げた旨味がギュッと凝縮された逸品です。  
各種干物も地物にこだわり、旬と鮮度を見極め、無添加で仕上げておりますので、安心してご賞味いただける逸品ばかりです。

選定  
委員評

真いわし丸干しは魚脂の乗りが絶妙で、塩味のバランスも最高です。酒の肴、白米のお供にもぴったりです。

## 12 (有)まると水産

南知多町大字豊浜字鳥居89  
TEL 0569-65-0537  
FAX 0569-65-0847  
Mail marutosuisan118@gmail.com  
H P marutosuisan.co.jp

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者





①

①まるは食堂のエビフライ 7,560円(税込)

創業70年、代々受け継がれてきた伝統の逸品。まるは食堂のエビフライは店頭でお出ししている「そのままの味」「そのままのサイズ」でお送りします。

選定  
委員評

エビフライといえば「まるは」さんですね。凝縮された旨味と歯ごたえのある食感。是非、ご堪能ください。

13 まるは食堂旅館  
南知多豊浜本店

南知多町大字豊浜字峠8  
TEL 0569-65-1315  
FAX 0569-65-1777  
Mail info@maruha-net.co.jp  
H P maruha-net.co.jp

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者



①

②

③

①カマスのひもの 540円(税込)  
②ふぐのひもの 1,080円(税込)  
③アナゴのひもの 1,080円(税込)  
④あじのひもの 540円(税込)

「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、素材の持つ本当の味を引き出します。

選定  
委員評

新鮮な魚ばかりなので、ふっくらとしています。しっかりとした塩味の中に程よい甘みもあり、くせになる美味しさです。

## 14 竹米商店

南知多町大字豊浜字東之浦159-3  
TEL・FAX 0569-65-1454

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB



②

①

①太刀魚味酛干 550円(税込)  
②ふぐ味酛干 550円(税込)  
③かます汐干 550円(税込)

南知多の太陽と浜風をいっぱいあびて、旨味のつまった天日干しです。すべて手作業で、真心こめて製造しています。

選定  
委員評

魚の鮮度が抜群で、とても美味しくいただけます。塩味の濃度が絶妙で、白米のお供にも最適です。

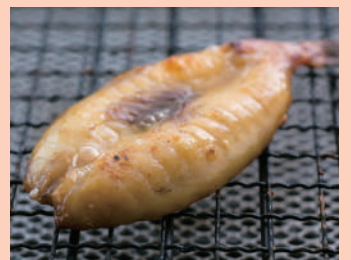
## 15 魚新(株)

南知多町大字豊浜字新居138  
TEL 0569-65-2567  
H P uosin.com

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者





輝く太陽で海の幸を天日干した干物です。他にも鯛の醤油干し、あなご醤油干し、いわし開醤油干し、カマス汐干し、しず(マメダイ)汐干し、かわはぎもあります。ご購入用セットもできますのでお気軽にご利用ください。

選定  
委員評

ふぐは肉厚で塩味とうま味のバランスが最高です。太刀魚は脂が乗っていて酒のつまみにも最適。

## 16 イリヤマト商店

南知多町大字豊浜字豊浦3-53  
TEL・FAX 0569-65-1972

<購入方法>

工場 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ① ふぐの醤油干し 756円(税込)
- ② 太刀魚の醤油干し 756円(税込)
- ③ あじの醤油干し 756円(税込)
- ④ しず(マメダイ)醤油干し 756円(税込)
- ⑤ かます醤油干し 756円(税込)

伊勢湾の豊富な栄養で育った海苔です。良質なたんぱく質、ミネラルやビタミン、食物繊維など体の健康に欠かせない成分を多く含んでいます。不足しがちな現代の方々にぜひ食べていただきたいです。

選定  
委員評

のり独特のバリバリ感が最高です。そのままご飯で食べてもよし、またおにぎりにも欠かせません。

## 17 (有) 吉原水産

南知多町大字豊浜字中村28-1  
TEL 0569-65-2325

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ① 味付 6本セット 3,900円(税込)
- ② 焼のり 50枚入 3,500円(税込)

麦芽とホップ、酵母のみで造られるビール本来の味と香り、三層濾過製法による雑味の無いクリアなのごじはどんな料理にも合う美味しさ。五感を研ぎ澄まし、そのすべてを堪能してみてください。非日常を感じさせる、至福のひと時をじっくりと。

選定  
委員評

ピルスナーは雑味の無いクリアなのごじで、どんな料理にも合うと思います。ラベルも知多マリンビールのイメージにぴったりです。

## 18 知多麦酒(株)

ピアシテイ南知多

南知多町大字内海字口揚4番地1  
TEL 0569-64-0247  
FAX 0569-64-0808  
HP chitabeer.com

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ① 知多マリンビール「ピルスナー」 670円(税込)
- ② 知多マリンビール「デュンケル」 670円(税込)
- ③ 知多マリンビール「ゴールデンエール」 670円(税込)
- ④ 知多マリンビール「セッションIPA」 670円(税込)

※②③④については季節数量限定となります。



- ①知多のなぎさ餅 15個入 1,080円(税込)  
9個入 650円(税込)
- ②温泉まんじゅう 紅月 10個(箱入り) 1,350円(税込)  
1個 130円(税込)
- ③知多ごろも 15個入 1,380円(税込)

- ①きなこ風味の羽二重餅と、厳選された北海道小豆のハーモニーをご賞味ください。
- ②黒糖風味の蒸しまんじゅうで、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ください。  
※賞味期限は製造日より3日です。(常温)
- ③一つ一つ手作りでつぶあんの松露のお菓子です。  
※賞味期限は製造日より10日です。(常温)

選定  
委員評

知多のなぎさ餅はとても柔らかく、ふわふわした食感です。きな粉と粒あんがマッチして高級感のある味わいです。

## 19 紅月軒

南知多町大字内海字五反田30-5  
TEL 0569-62-0407  
H P kougetsuken.jp  
Instagram @kougetuken

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB  
ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①波まくら 15個入 972円(税込)
- ②ふところ餅 486円(税込)

南知多内海で創業から100年以上、看板商品の「波まくら」は昭和33年に考案され、以来手づつみにこだわり、変わらぬ味を守り続けています。  
うすくのばした生せんべいの皮で自家製粒あんを包んだやわらかな餅菓子です。本店のみ、梅味、抹茶味、季節の味を販売しています。

選定  
委員評

波まくらは、やわらかい餅と粒あんが程よい量でいくつも食べてしまいそうです。

## 20 (有) 櫻米軒

南知多町大字内海字中浜田26-1  
TEL 0569-62-0243  
FAX 0569-62-3313  
H P namimakura.co.jp  
Instagram @namimakura1958

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB  
ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①千鳥チーズ 6個入 1,296円(税込)  
12個入 2,527円(税込)
- ②柚子もなか 10個入 1,998円(税込)

- ①コクのあるフランス産のクリームチーズをたっぷり使用した、しっとりふわふわ中がクリーミーな味わいで、地元の銘菓としておすすめ。  
※通常(冷蔵品)賞味期限は要冷蔵で3日間、発送(冷凍品)賞味期限は要冷凍で1ヶ月。
- ②江戸時代から続く和菓子職人が守り続けてきた柚子の香り、この柚子あんを一つずつ最高級の最中皮に包んだ逸品です。  
※通常 賞味期限は5日、夏季4日、発送(エージレス包装)賞味期限7日。

選定  
委員評

千鳥チーズは評判通りの美味しさです。誰にでも好まれるチーズ味が、癖になります。柚子もなかは柚子の香りが口一杯に広がり、コーヒーにも日本茶にも合います。

## 21 市太樓(有) アルザス

南知多町大字内海字北向9の4  
TEL 0569-62-0048  
FAX 0569-62-3701  
Mail info@alsace55.com  
H P alsace55.com

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB  
ふるさと納税 返礼品登録事業者





- ①定番プリン6個セット 2,750円(税込)
- ②フィナンシェセット 1,650円(税込)

自然豊かな知多半島の素材をたくさん使用しています。たっぷりの生クリームとマダガスカル産の最高級天然バニラビーンズを使用し独自製法でとろ〜りとろける驚きのなめらかなプリンは店内で毎日「てまひま」をかけて手作りしています。卵黄はプリンに、卵白は米粉のフィナンシェ(焼き菓子)になりどちらも人気の商品です。

選定  
委員評

定番のプリンは、たまごの濃厚な味が口いっぱいに広がります。一人で、一度に3つくらい食べられそうです。

まるごと知多  
**22 チータープリン**

南知多町大字内海字一色36  
TEL 0569-64-1555  
FAX 0569-64-1444  
Mail purin@mothers-planet.com  
H P chita-pudding.com

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB  
ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①豊浜銘菓 たいぱい 5個入 1,530円(税込)
- ②豊浜銘菓 たいぱい 8個入 2,490円(税込)
- ③豊浜銘菓 たいぱい 10個入 3,150円(税込)

南知多町豊浜で代々受け継がれる奇祭「鯛まつり」。このお祭りにちなみ、一つ一つ手作りで焼き上げたお菓子「たいぱい」。通年商品となる粒餡・アップル・チョコ。季節限定となるさくら(春)、レモン(夏)、栗(秋冬)をご用意しております。お祝いの品として多くの方にご利用いただいております。

選定  
委員評

程よい甘さで、とてもおいしい逸品です。ボリュームもあり、お茶・コーヒーに合いますね。

**23 永和堂製菓舗**

南知多町大字豊浜字半月18-1  
FAX 0569-65-0118  
H P eiwado.net  
ネット通販 taipai.theshop.jp

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB  
ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①たまりおこし 380円(税込)
- ②のりおむすび 480円(税込)
- ③ほんほんカップ 350円(税込)~380円(税込)

ボン菓子専門メーカー家田製菓のおいしさ自慢のボン菓子です。国内産米100%使用。南知多町大井のたまり醤油を使った「たまりおこし」、武豊町の醤油と愛知県産焼きのりを使ったころんと可愛い「のりおむすび」。カラフルなほんほんカップはお土産に人気です。直売店ほんかふえでは30種程のボン菓子があります。

選定  
委員評

のりおむすびは醤油の甘い香りとサクサク感が絶品です。まるでオニギリを食べているような感覚で、温かいお茶との相性も抜群です。

ほん菓子専門店  
**24 ほんかふえ**(家田製菓)

南知多町大字豊丘かに川103  
店舗TEL 0569-89-7524  
本社・通販TEL 0569-65-0964  
FAX 0569-65-2281  
H P pongashi.com

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB  
ふるさと納税 返礼品登録事業者





①



①伊勢湾物語

2,160円(税込)

南知多町の恵まれた自然と豊かな海からの贈り物。それが当社自慢のえびせんべいです。(新鮮な)えびやいかなどを(ふんだんに)使い、安全で清潔な工場ですべて製造することで、香ばしい風味とサクサクとした食感を実現しました。一口食べれば、海の香りとともに旨味が口いっぱいに広がります。お茶請けやご贈答用にどうぞ。

選定  
委員評

海老の風味が最高です。地元「とよはま」の味がイメージできるパッケージもお気に入りです。

## 25 鯛祭り広場(株)

南知多町大字豊丘字駒帰34番地24  
TEL 0569-65-0323  
FAX 0569-65-0324  
H P taimaturihiroba.jp

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB



①



①海老ステッキ S-30 100袋入

3,240円(税込)

②



②ステッキ詰合 S-20 450g入

2,160円(税込)

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の海老せんべいです。ご贈答品からお子様のおやつまで、様々なシーンで幅広い世代に愛されています。

選定  
委員評

ステッキタイプなので食べやすく、食べた時に磯の香りが口に広がります。

## 26 (株)ハマクニ

南知多町大字豊浜字下大田面24-2  
TEL 0569-65-0289  
FAX 0569-65-2213  
H P hamakuni.net

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB

その他 (Yahoo! ショッピング)

ふるさと納税 返礼品登録事業者



①



①渚のひびき 8種

3,500円(税込)

②渚のひびき 4種

2,500円(税込)

③荒磯 6種

1,296円(税込)

④いかの姿焼き

700円(税込)

⑤いかの姿焼き(冷凍)

700円(税込)

えびせんべいを主体に魚介類を取り入れ、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」、「荒磯」の詰め合わせは、お中元、お歳暮に喜ばれる逸品です。贈られる方の真心を込めて丁寧に仕上げられています。

選定  
委員評

いかの姿焼きは絶品で最高です。クセになりそうです。風味豊かで、つつい食べ過ぎてしまいそうです。

## 27 (株)豊半

南知多町大字豊浜字坂井9-1  
TEL 0569-65-0034  
FAX 0569-65-2929  
Mail info@toyohan.com  
H P toyohan.com

&lt;購入方法&gt;

直売店 電話 FAX メール WEB

ふるさと納税 返礼品登録事業者





- ①生引たまり 1L(500ml、1.8Lあります) 1,050円(税込)
- ②千賀みそ 800g(230gあります) 700円(税込)
- ③豆みそ粒 800g(450gあります) 650円(税込)

創業大正10年(1921年)で2021年には百年目を迎えました。創業当時の伝統的な製法を今も守り、南知多の魚介や野菜を地元の人々と共に美味しく食べる工夫をこらしてきた豆みそとたまり醤油です。直売店のほか、JAあいちグリーンセンター美浜、JAあぐりタウンげんきの郷、半田クラシティ1Fなどでもお買い求めいただけます。

選定  
委員評

千賀みそ、深い味わいとコクがあって大変美味しいです。野菜につけても素材の美味しさを引き出しますね。

### 28 徳吉醸造(株)

南知多町大字大井字塩屋10番地  
TEL 0569-63-0310  
FAX 0569-63-2223  
Mail tokuyosi@tac-net.ne.jp  
H P tokuyoshi.jp

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB  
ふるさと納税 返礼品登録事業者



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、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。



- ①豊浜魚醤「しこの露」 594円(税込)

選定  
委員評

カタクチイワシを塩漬けにし、発酵させた調味料です。醤油とは違い、甘さを伴った豊かなコクがあり、どんな食材にかけても合いそうです。

### 29 豊浜水産物加工業 協同組合

南知多町大字豊浜字月之浦1-88  
TEL 0569-65-0511  
FAX 0569-65-0512

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB  
ふるさと納税 返礼品登録事業者



- ①ヒノキの節 一輪挿し 1,480円(税込)~
- ②ボギー オン ツー バット 2,480円(税込)

①樹齢300年のヒノキで作りました。同じ形状の節はありません。貴方だけのヒノキの節をお楽しみください。  
②天然樺の木目が美しいゴルフ用バットトレーナー。四方に設けられた異なるサイズの通路で難易度を調整でき、自宅ですぐにバット練習を楽しめます。

選定  
委員評

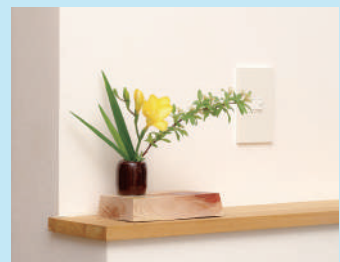
一輪挿しは、花瓶の部分に漁具(網の重り)が使われており、海の町である南知多らしい作品となっています。

### 30 ミナミチタモク

南知多町大字大井字簗ヶ崎35-11  
マリンリゾート大井503  
TEL 090-1729-7890  
FAX 0569-63-2816  
Mail mcm@tac-net.ne.jp

<購入方法>

直売店 電話 FAX メール WEB



# 南知多町ふるさと納税

## 南知多町について

愛知県知多半島の最南端に位置する半島部と篠島、日間賀島の離島を有する歴史、文化、自然が豊かなまちで、海や山などの自然を利用したレクリエーションが楽しめる観光地です。

また、本町は伊勢湾、三河湾に面し、漁業が盛んで、しらすやタコ、鯛やふぐ等の新鮮な魚介類を求めて多くの観光客が来訪します。さらに、春は潮干狩り、夏は海水浴、秋はミカン狩り、冬はイチゴ狩り、さらに年間を通して活魚料理、魚釣り、温泉が楽しめ、名古屋から1時間、中部国際空港から30分と中心都市からのアクセスも最高です。

## 南知多町ふるさと納税について

特産品の海産グルメはふるさと納税でも充実しており、日本有数のしらすの漁獲量を誇る「南知多しらす」は全国的にも知られるブランドです。他にも、海苔やふぐ、タコや干物など南知多の魚介を多数取り揃えております。

海産物だけでなく知多牛や知多フレッシュポーク等の肉類やスイーツ等の菓子類、町内の飲食店が発行する食事券や宿泊券も人気の返礼品です。

さらに、南知多町では、寄附者のみなさんの応援によるクラウドファンディングを活用し返礼品をご提供いただく企業や個人事業主が南知多町内で行うふるさと産品の開発や磨き上げに向けた取り組みを支援することで、魅力的なふるさと産品を充実させ、寄附者の皆さんに返礼品としてお届けするという、新しいふるさと納税のカたち「ふるさと納税3.0」をおこなっております。特設サイトをご覧ください、ぜひ事業者様へのご支援よろしくお願いたします。

## 寄附金の使途

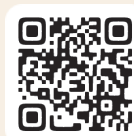
- ①ふるさとの活力あふれる産業振興のまちづくり
- ②ふるさとの潤いと快適な居住環境のまちづくり
- ③ふるさとの健康でやさしい安心福祉のまちづくり
- ④ふるさとの子どもを守り育てる教育文化のまちづくり
- ⑤ふるさとの住民と共につくるまちづくり



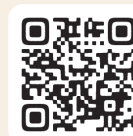
南知多町ふるさと納税3.0  
特設サイト



楽天ふるさと納税  
南知多町



ふるさとチョイス  
南知多町



さとふる

# 南知多の観光名所

おすすめ

## ① フルーツ狩り



年間を通して温暖な南知多では、冬から春にかけて各地でいちご狩りが楽しめます。さらに、みかん狩りやブルーベリー狩りを楽しめるスポットも。

## ② 海水浴



内海・山海・篠島・日間賀島に、計5箇所の海水浴場があります。遠浅できめ細やかな白い砂浜は、夏になると多くの海水浴客でにぎわいます。

## ③ 釣り



海に囲まれた南知多は、まさに釣りの楽園！気軽な堤防釣りから、大物狙いの海釣りまで、一年中満喫できます。釣った魚を捌いてくれるお店も多く、初心者でも安心。

## ④ グランピング



豊浜～内海の海岸沿いを中心に、海を望むグランピング施設が続々とオープン。自然を感じながら、キャンプの開放感とホテルの快適さを両方満喫できます。

## ⑤ 師崎漁港朝市



師崎漁港で開催されている朝市。地元で水揚げされた魚介や干物・佃煮等の水産加工品を中心に、様々な商品がお値打ち価格で販売されています。

## ⑥ 潮干狩り



春の人気レジャーのひとつ、潮干狩り。広々とした遠浅の砂浜で、家族や友人と一緒に夢中になってアサリ探しを楽しめます。良質なアサリは、風味豊かに食べ応えも抜群です。

## ⑦ 豊浜魚ひろば



県下トップクラスの水揚げ量を誇る豊浜漁港に隣接した市場で、新鮮な魚介類が多く並びます。海鮮丼や海鮮焼きを楽しめる食堂も併設されています。

## ⑧ 離島(篠島・日間賀島)



鯛・しらす・牡蠣が美味しい篠島と、たこ・ふぐが有名な日間賀島。どちらも師崎港から船でアクセスでき、ゆったりと流れる島時間を満喫できます。

## ⑨ 南知多温泉郷

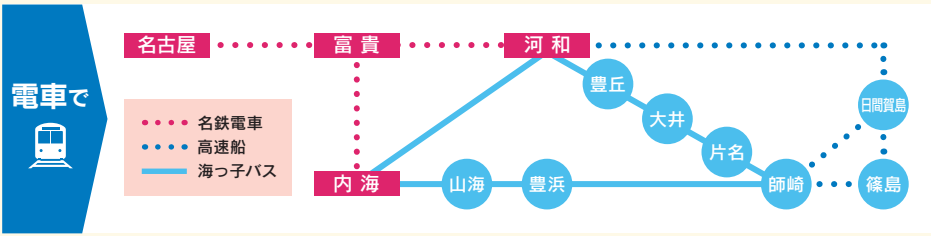


内海、山海、豊浜の3つの温泉を「南知多温泉郷」と呼びます。海岸沿いに温泉宿が点在し、伊勢志摩を赤く染める夕日を眺めながらの入浴は、心が癒されます。

## ⑩ 花ひろば



四季折々の花が広大な丘陵を彩る観光農園。特に菜の花・ひまわり・コスモスが有名で、映画やTV番組、MVの撮影地にもなっています。花摘みができるのも魅力的。



# 愛知県南知多町 アクセスガイド Access Guide



## 南知多名産品販売店

- |               |                       |                            |                 |
|---------------|-----------------------|----------------------------|-----------------|
| 1 地場鮮魚 小柘園    | 10 かねだい               | 18 知多麦酒(株)<br>ピアシテイ南知多     | 25 鯛祭り広場(株)     |
| 2 マル伊商店 師崎本店  | 11 (株)海神丸             | 19 紅月軒                     | 26 (株)ハマクニ      |
| 3 ヤマキ海産(株)    | 12 (有)まと水産            | 20 (有)櫻米軒                  | 27 (株)豊半        |
| 4 岡忠水産        | 13 まるは食堂旅館<br>南知多豊浜本店 | 21 市太樓(有)アルザス              | 28 徳吉醸造(株)      |
| 5 秋吉丸         | 14 竹米商店               | 22 まるごと知多 チータープリン          | 29 豊浜水産物加工業協同組合 |
| 6 笹野水産(有)     | 15 魚新(株)              | 23 永和堂製菓舗                  | 30 ミナミチタモク      |
| 7 岬水産(株) 岬だより | 16 イリヤマト商店            | 24 ほん菓子専門店 ほんかふえ<br>(家田製菓) |                 |
| 8 (株)カネ成      | 17 (有)吉原水産            |                            |                 |
| 9 (株)篠島お魚の学校  |                       |                            |                 |

### 凡例

|       |      |
|-------|------|
| 水産加工品 | せんべい |
| ビール   | 調味料  |
| 銘菓    | 工芸品  |

※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@jeans.ocn.ne.jp  
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下坪 27-2  
TEL.0569-65-0004 FAX.0569-65-0125  
Mail.info-toyohama@tac-net.ne.jp  
http://r.goope.jp/toyohama/

### 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.shoko@morozaki.jp  
https://www.morozaki.jp/