

# 名産品が おいしい 楽しい

グルメも納得の数々の名産品。  
その土地ならではの味をご堪能ください。

伝統の味や新しい味  
工夫をこらした銘品



## 6 大木式ハム・ソーセージ

「日本ソーセージの父」と呼ばれる大木市蔵氏が横芝光町出身であることから、氏の残したレシピを参考に、地元豚肉を使った「大木式ハム・ソーセージ」を復活させました。古くから養豚業が盛んで100年以上の歴史を誇る町営食肉センターもあり、新鮮な肉が手に入りやすいため、安心・安全で、豚肉本来の味を楽しめます。

DATA お問い合わせ / 横芝光町商工会・0479-62-0434



## 5 松前漬け

芝山町特産の人参に、細切りのスルメと昆布を和え、醤油、みりん等で味付けをした料理です。スルメと昆布の旨みが程良く引き出され酒の肴にもご飯の友としても良く合います。

DATA お問い合わせ / 芝山町道の駅「風和里しばやま」  
・0479-70-8877

## 1 東金黒豆みそ鍋

東金市の新しいご当地グルメです。「東金黒豆みそ鍋」は、スープのベースに東金市で収穫された黒豆(黒大豆)のみそを使用。メニューの特徴は、一般的なみそ鍋とは違い、黒豆の旨みがたっぷり詰まった出汁と、スープに姿を現す黒豆の「皮」のインパクト。「東金でしか味わうことができない」黒豆みその特色を生かした鍋は、東金地域の6店舗で提供しています。

※店舗によって提供期間が異なりますのでお問い合わせください。

DATA お問い合わせ / 東金市商工観光課・0475-50-1155

## 2 太巻き寿司

太巻き寿司は、古くから冠婚葬祭など人々が集うときのごちそうとして巻かれてきました。山武市では、生活研究グループで講習会を開催したり、直売活動で販売されたり、広く親しまれるようになりました。最近では、小中学校の出前授業も行い、単なる「食べ物」だけでなく、「食文化」として異世代間交流の役割も担っています。

DATA お問い合わせ / 食と農の体験工房よもぎかん・0479-86-3794  
アグリさんむ(生活研究グループ)事務局  
:山武市農林水産課・0475-80-1211

## 3 手作り豆腐

地産地消の拠点「緑の風」では地元の農家が、愛情込めて作った農産物を毎朝搬入します。新鮮さと「A」ならではの安心安全な商品を消費者にお届けします。大網店では、県内産大豆にこだわった、手作り豆腐も販売しています。旬の新鮮野菜はいきいきと、手作り豆腐はみずみずしく。店内の工房では、県内産の大豆を使い、豆腐造りを行っています。豆の味が生きている優しいおいしさを是非毎日の食卓に。この豆腐でつくる油揚げや厚揚げも人気です。

DATA お問い合わせ / 緑の風大網店・0475-70-0701

## 4 焼きはまぐり

九十九里海岸一帯で採れるはまぐり。採れたてのはまぐりを炭火で焼きながら、生醤油をたらして頂きます。シンプルな料理ですが、潮の香りで絶品の味に仕上がります。グルメならずとも舌鼓をうつ名産品です。

DATA 地域 / 九十九里海岸