



食べてみたい! 御前崎市が誇る海と大地、太陽のめぐみ

御前崎ブランドをご紹介します

御前崎市では豊かな自然、独自の資源、伝統的な加工技術などを活かした魅力ある産品を「御前崎ブランド」として発信しています。御前崎クエなど、この季節でしか味わえない逸品も。御前崎市が自信をもってオススメする、特産品の数々を味わってみませんか?



冬季限定!
御前崎名物
クエ料理で舌鼓

御前崎クエ 11月~3月

御前崎市は「幻の高級魚」といわれていたクエの完全養殖に日本で初めて成功しました。今では冬季の特産品として安定的に食べることができます。透明感のある上品な味わいの白身で、クエ鍋や薄造りなどが人気です。

御前崎クエ料理組合
☎ 0548-63-2001
(御前崎市観光協会)
※3~4日前に要予約



御前崎ブランド
詳細はこちら!
▶うまいみさき御前崎



鮮度に自信あり!
皮付きの刺身で
食べられます

御前崎生かつお

通年、初がつお3月~6月

御前崎市は県内一の生かつお漁獲量を誇ります。一本釣りで獲った生かつおは新鮮でさっぱりしており、独自のもちもち感が楽しめます。

南駿河湾漁業協同組合
☎ 0548-63-3111



御前崎港産寒鰯

11月~2月

県内一の取扱量を誇る鰯は、脱血処理により特有の臭みが抑えられ、新鮮な刺身で食べることができます。蒸し物やしゃぶしゃぶもおすすすめ。

南駿河湾漁業協同組合
☎ 0548-63-3111

今が旬!
御前崎港産
寒鰯を使った
レシピはP7へ!



しらすチップス 通年

御前崎港で水揚げされた新鮮なしらすで作られた「たたみいわし」に炙る工程を加え、一口サイズに加工しました。水産庁長官賞を受賞。

有限会社山精水産
☎ 0548-63-2167



混ぜりちりめん 通年

(御前崎茶つゆひかり・手火山製法鰯節・天日干ししらすとか昆布)

御前崎港で水揚げされたしらすを、御前崎市の豊かな日照時間と風を活かし製造しています。

株式会社ヤマサン藤田水産
☎ 0548-63-6661



御前崎手火山式鰯節 通年

御前崎港の新鮮な生かつおを使用し、伝統製法の手火山式で製造される鰯節は、燻製の香りが強く雑味のない味わい。

マルミツ鰯節店
☎ 0548-63-2154

御前崎なぶら塩 通年

御前崎の海水から手間と日数をかけて加工される天然塩は、60種類以上のミネラルが含まれまろやかな味わいが評判。

御前崎わんぱく体験振興会
FAX 0548-63-5593





えんしゅうじどりいっく **遠州地鶏一黒しゃも** 通年

地元産飼料米を主原料とした特産飼料で育てられた一黒しゃもは、プリッとした弾力ある歯ごたえに豊かなコクと旨味が特長。市内外の飲食店がわざわざ買い付けに訪れるほど人気の高級地鶏です。

鳥工房かわもり
☎ 0537-86-2538



えんしゅうゆめさきぎゅう **遠州夢咲牛** 通年

徹底した飼育管理により育てられた黒毛和牛で、甘みのある脂と肉質の柔らかさが自慢の逸品。「第7回全国和牛能力共進会」(平成9年)で内閣総理大臣賞と農林水産大臣賞をダブル受賞し、以降も県内外の共進会で常に上位入賞を果たす国内最高峰の牛肉です。

JA遠州夢咲肉牛委員会御前崎支部
☎ 0538-30-7746 (JA静岡県畜産センター)

御前崎
つゆひかり
を使ったレシピは
P7に掲載!

料亭風仕込伊達巻 通年

熟練の職人が一つひとつ手巻きした伊達巻は、たらとたいのすり身が使われ、しっとりとした味わい。農林水産大臣賞も受賞しています。

有限会社山精水産
☎ 0548-63-2167



遠州名産ほしいも 12月~3月

ほしいも発祥の地・御前崎。地域特有の「からっ風」と強い天日で干すことで、いも本来の自然な甘さを味わえます。

齋藤農産
☎ 0548-63-3705



御前崎つゆひかり 通年、新茶4月

全国でも屈指の日照時間を誇る御前崎市で育てられた品種で、爽やかな香りと渋みを抑えたまろやかな味わいが特長です。

御前崎市茶業振興協議会 (農林水産課)
☎ 0537-85-1125



しらすジェラート 通年 **煎茶ジェラート** 通年 **つゆひかり新茶ジェラート** 4月

しらすジェラートはほんのり塩気のあるつぶつぶした食感が人気です。煎茶・新茶ジェラートは、御前崎つゆひかりのパウダーを使用。

イタリアンジェラート・マール
☎ 0548-63-5963 (御前崎海鮮なぶら市場内)



御前崎産アローマメロン 通年

温暖な御前崎市ではメロン専門農家が多く、1年を通じてメロンが栽培されています。「日本1果」の栽培技術で育てられた最高級メロンで、香り高く、甘くとろけるような食感です。

御前崎市農業振興会温室メロン部会
☎ 0537-85-1125 (農林水産課)



御前崎の海と大地で育った完熟フルーツマト

10月下旬~7月上旬

糖度1~8の一般的なミニトマトと比べ、8~13という高糖度を誇るフルーツマト。水を限界まで与えないことで、味と甘みが濃縮されており、贈り物にも最適です。

株式会社後藤農園 ☎ 0537-86-4981



御前崎産クロガネモチはちみつ 通年

御前崎産クロガネモチの木から採蜜した完熟はちみつは、フローラルで爽やかな香りと濃厚な甘みが特長。スイーツやティータイムのお供にもおすすめです。

有限会社
みつばち牧場
☎ 0537-86-3217



御前崎ブランド認定品販売店

御前崎ブランドは、右記の販売店のほか、各事業者でも取り扱っています。



御前崎海鮮なぶら市場

☎ 御前崎市港6099-7
☎ 0548-63-6789

御前崎港に水揚げされる海産物を販売。レストランやジェラートもあります。



道の駅 風のマルシェ御前崎

☎ 御前崎市合戸4384-1
☎ 0537-85-1177

御前崎市の農産物がずらり! レストランの朝ラーメンは行列ができるほど大人気です。



令和6年5月1日

御前埼灯台は 150周年を迎えます

150周年記念式典も
予定されています。
ぜひお越しください!

静岡県最南端の岬のまち、御前埼市のシンボル・御前埼灯台。
白亜の塔形をしたレンガ造りの大型灯台で、「日本の灯台の父」と称えられた
英国技師リチャード・H・ブラントンの指導で建設されました。
明治7年(1874年)の初点灯以来、現在も現役で御前埼の海の安全を見守り続け、
令和6年5月1日には、初点灯から150周年を迎えます。
記念式典を5月3日に行う予定ですので、ぜひお越しください。

- 📍 御前崎市御前崎1581
- 🕒 11月～2月 9:00～16:00、
3月～10月 平日9:00～16:00、土日祝日は16:30まで
※夜間ライトアップも毎日開催(日没～21:00)
- 🚫 悪天候時は参観不可(年末年始も参観可能)
- 👤 中学生以上300円、小学生以下は無料
- 🆓 無料 ☎ 0548-63-2550



夜間ライトアップ

令和3年8月、灯台と
同時期に建設された
旧官舎と附:旧回転機械
分銅自動巻揚装置と
あわせて、御前崎市
初の国指定重要文化財
に指定されました!



旧官舎



附:旧回転機械分銅自動巻揚装置

令和3年、御前埼灯台と旧官舎等は
御前崎市初の国指定重要文化財に指定されました

🗺️ 周辺のおすすめスポット

御前埼ケープパーク



潮騒の像

地球が丸く見えるん台

カブツハキ

御前埼灯台から海岸沿いに展望台「夕日と風が見えるん台」までの約1.5kmの遊歩道周辺は、公園として整備されています。夕陽の名所としても知られ、「恋人の聖地」にも認定。御前埼市の四季折々の自然を体感できる、ロマンチックな散策スポットとして人気です。

- 📍 御前崎市御前崎1564-1
- 🕒 常時開放 🆓 無料
- ☎ 0537-85-1135 (御前崎市商工観光課)



浜岡砂丘さくら祭り(浜岡砂丘白砂公園)



浜岡砂丘の入り口にある太平洋岸自転車道沿い600mで、約230本のカワツザクラが咲き誇ります。早咲きのカワツザクラは例年2月中旬から3月中旬に開花し、見頃は3月上旬頃。開花時期に合わせて「浜岡砂丘さくら祭り」も開催され、地場製品の販売や出店が行われます。

浜岡砂丘さくら祭り

- 📅 令和6年2月中旬～3月上旬
- 📍 御前崎市池新田9124 🆓 無料
- ☎ 0548-63-2001 (御前崎市観光協会)



御前崎ご当地レシピ

をご紹介します

かんさわら

寒鱈の香草パン粉焼き



香草パン粉は
寒鱈と野菜に
たっぷり
かけましょう!

動画で
作り方を
チェック!



材料(4人分)

寒鱈	4切れ
塩	適量
こしょう	少々
玉ねぎ	1/2個
ミニトマト	4個
しめじ	1パック
レモン	1個
パン粉	1/2カップ (20g)
粉チーズ	大さじ1
A にんにく	1片
パセリ	5g
オリーブ油	大さじ1

作り方

- 1 にんにく、パセリはみじん切り、玉ねぎはスライス、ミニトマトとレモンは半分に切る。しめじはほぐす。
- 2 ①を混ぜ合わせる。
- 3 寒鱈は塩をふって10分ほどおき、出てきた水けを除く。こしょうをふり下味をつける。
- 4 耐熱皿に玉ねぎを敷き、その上に寒鱈をのせる。ミニトマト、しめじを並べる。①をふりかけ、全体にオリーブ油(分量外)を回しかけてオープン*で焼く。
*電気200~210℃で15分~、ガス200℃で15分~。
- 5 焼き上がったらレモンを添える。

材料(4本分)

さつまいも	1本 (250g)
マグロフレーク	30g
ごま	小さじ1
御前崎つゆひかり(粉末)	少々
チーズ(棒)	4本
春巻き皮	4枚
小麦粉	少々
油	少々
塩	少々

作り方

- 1 さつまいもは皮をむき、1cmの厚さに切って水にさらす。水けをきり、湿らせたキッチンペーパーとラップで包み、電子レンジ*で柔らかくなるまで加熱する。
*500Wで4~5分程度。
- 2 熱いうちに潰し、マグロフレーク、ごまを混ぜ合わせる。しっとり感が足りない場合は、牛乳(分量外)を足して調整する。
- 3 春巻き皮に御前崎つゆひかりを薄くふり、2を細長くのせ、チーズを中心にのせて巻く。のり(小麦粉と水を同量で溶いたもの)で止める。
- 4 170~180℃に熱した油で揚げる。
- 5 揚げたてにお好みで塩少々をふる。

うまいっ薯



甘さを引き出した
ときはさつまいもを蒸す、
または茹でて
作りましょう!

まめ知識

御前崎市はほしいも発祥の地。江戸時代、御前崎の地にさつまいも栽培を広めたとされる「いもじいさん」(大澤権右衛門)の碑も残されています。

動画で
作り方を
チェック!

