

藤沢産利用推進店とは？

藤沢市では、地産地消を推進するための事業「藤沢産利用推進店」制度を実施しています。

この制度は「藤沢産」農水産物、食品を取り扱う飲食店等を「藤沢産利用推進店」として認定し、積極的にPRすることで、地産地消の推進と地場農水産物の消費拡大を目的として実施する事業です。

認定されますと、藤沢市ホームページ等を利用し、利用推進店のPRを行っていきます。また、認定証やのぼり旗等を貸与します。「地元食材を使用するお店です!」という目印として各店舗で活用していただいています。

さらに詳しく知りたい方は
こちらのQRコードをチェック!! ➡



利用推進店はこのマークが目印！／



認定証



プレート



のぼり旗



【藤沢産認定ランク】

♥♥ ふたキュン

♥ ひとキュン

食 主なシラスメニュー



認定ランクとは…2017年からランク別認定制度が始まり、ふたキュンの店舗はひとキュンの店舗より多くの藤沢産食材を使用しています。

湘南しらす とは？

「しらす」とは？

しらすはいわし類の仔魚・稚魚の総称です。春のしらすの多くは黒潮に乗って沖からきたものであり、夏しらすや秋しらすは沿岸域で生まれ育ったものです。

湘南しらすの特徴

① 品質優先の漁法

しらす漁は、2隻の漁船で網を曳く2そう曳きと、1隻で曳く1そう曳きがあります。神奈川県の上り漁業は1そう曳きで、網を曳く時間が短く、一度に獲れる量が少ないため、網の中でしらすが傷みません。



② 漁場が近く高鮮度

湘南しらすの漁場は、黒潮が流れる沖合に向かって開けている相模湾。相模湾の中でも、各浜からそれぞれ目の前の漁場で操業し、漁獲から水揚げまで時間をかけません。近さを活かして、1回の操業を短時間で切り上げ、1日のうちに複数回漁場を往復する操業パターンもあり、鮮度を追い求めています。

③ とれ立て鮮度で加工も直売

漁業者が自ら加工・直売します。

かながわブランドでは、生しらすは漁獲した日に販売、釜揚げ・しらす干しは釜茹での際に塩以外の保存料や添加物を加えない等の出荷基準を定めています。

出典：神奈川県しらす船曳網漁業連絡協議会ホームページ



藤沢産利用推進店 食べ歩きマップ

湘南しらす版

生でも釜揚げでも!!

「湘南しらす」を食べるなら藤沢産利用推進店で!



【お問合せ】 藤沢市農業水産課 ☎0466-50-3532

- イタリアン**
♡♡
① RRAAP BREWERY
☎ 0466-53-9377 📍 湘南台2-8-7 1F
食 大根とシラスのパペロンチーノ
- 居酒屋**
♡
② 海湘丸 湘南台店
☎ 0466-89-0213 📍 石川11-9-5
食 釜揚げしらす丼、生しらす丼
- 和食・蕎麦**
♡♡
③ そば 仁や
☎ 0466-90-5820 📍 朝日町14-1 犬塚ビル1F
食 しらすのかき揚げ
- イタリアン**
♡♡
④ ピッツェリア チェッポ
☎ 0466-22-3393 📍 藤沢1009 田口ビル1F
食 地元藤沢産の食材を多用したまきがま焼きのPIZZA、しらすとカラスミのサラダ仕立て
- 居酒屋**
♡
⑤ たこ焼き 風天
☎ 0466-27-7034 📍 藤沢5-1-1
食 湘南釜揚げしらす、湘南釜揚げしらすおろし、しらすのアーヒージョたこ焼き
- ダイニングバー**
♡♡
⑥ 八百屋さんのDining Bar LINK
☎ 0466-86-5612 📍 南藤沢4-2 キフヤビル2F
食 ネギトロと湘南しらすの和風パスタ
- 和 食**
♡
⑦ 創作季節料理 八雲
☎ 0466-25-0733 📍 南藤沢10-1
食 しらすかき揚げ、しらすお造り
- イタリアン**
♡♡
⑧ タントタント
☎ 0466-24-4785 📍 南藤沢15-15 ウェルビー一番館1F
食 シラスと藤沢野菜のパスタ、しらすと生海苔のピッツァ
- 居酒屋**
♡
⑨ 藤沢 喜びの里
☎ 0466-24-7499 📍 南藤沢22-2 春日ビルB1F
食 湘南サラダ
- 和 食**
♡♡
⑩ 牡蠣うにいくらと肉汁こぼれる 和酒 たまる
☎ 0466-54-7511 📍 南藤沢22-14 熱田ビルB1
食 生しらす、釜揚げしらす
- 加工品販売店**
♡♡
⑪ 漁師の店 堀川網
☎ 0466-36-9636 📍 本鵺沼3-11-37
食 湘南シラス
- 和食・イタリアン・ハワイアン**
♡♡
⑫ makapuu
☎ 0466-34-0932 📍 本鵺沼4-6-1 ハーバービュー1F
食 春キャベツと湘南しらすのパペロンチーノ、春菊と湘南しらすのおひたし
- 和食・喫茶・カフェ**
♡
⑬ レストラン アプローチ
☎ 0466-26-5070 📍 鵺沼東8-1 藤沢市民会館ホール棟2F
食 シラスと大葉のピラフ
- 和 食**
♡♡
⑭ 味処 新勝丸
☎ 0466-50-0393 📍 鵺沼橋1-17-15 関野ビル3F
食 シラス丼、湘南石焼リゾット
- 洋 食**
♡
⑮ 鵺沼パスタダイナー スプーン
☎ 0466-27-1313 📍 鵺沼石上2-1-15 塩野ビル2F
食 湘南しらすのパペロンチーノスパゲッティ、湘南しらすとわかめと岩のりのスパゲッティ、湘南しらすとキャベツのスパゲッティ



引地川親水公園

大庭スポーツ広場球技場やしらすをモチーフとした複合遊具、ドッグパークなどがあります。湿性植物園やフジ棚があり、四季折々の植物や昆虫、野鳥等を観察することができます。

- フレンチ**
♡♡
⑯ オーガニックグリル鵺沼海岸
☎ 0466-54-7980 📍 鵺沼松が岡2-19-12
食 湘南しらすのリゾット
- 和食・蕎麦**
♡
⑰ やぶ茂
☎ 0466-22-5371 📍 鵺沼松が岡3-27-16
食 片瀬漁港のシラスどんぶりとりりセット、しらすおろしセイロ、冷シラスおろしタヌキそば
- 無国籍料理**
♡
⑱ JAMMiN'
☎ 0466-27-0605 📍 鵺沼橋1-1-9 S119ビル1F
食 釜揚げしらすのピザ
- 和食・蕎麦**
♡
⑲ そば処 くま乃
☎ 0466-27-8668 📍 片瀬2-11-20
食 湘南しらす丼
- 和 食**
♡
⑳ 寿司政
☎ 0466-22-3889 📍 片瀬3-14-39
食 片瀬産生しらすの握り、片瀬産釜揚げしらすの酢の物
- 和食・居酒屋**
♡
㉑ kamokoto kitchen
☎ 0466-60-0734 📍 片瀬3-15-11
食 しらすのランチ(1色丼、2色丼、3色丼)、釜揚げしらす、生しらす、沖漬け
- 加工品販売店**
♡♡
㉒ 浜野水産
☎ 0466-22-5931 📍 片瀬海岸1-1-5
食 生しらす、釜揚げしらす、しらす沖漬け、ピリ辛しらす、しらす佃煮
- 和 食**
♡♡
㉓ 喜食家
☎ 0466-23-8838 📍 片瀬海岸1-3-9 アパルト湘南1F
食 湘南産(藤沢)しらす丼、生しらす丼、2色丼
- 和 食**
♡
㉔ WATATSUMI
☎ 0466-53-7400 📍 片瀬海岸1-11-5
食 しらす丼、生しらす丼
- 無国籍料理**
♡
㉕ 道楽や ねこん家
☎ 0466-22-4401 📍 片瀬海岸2-8-17
食 釜揚げしらす丼定食、生しらす丼定食、おつまみ釜揚げしらす
- 和 食**
♡
㉖ 丸だい 仙水
☎ 0466-26-4701 📍 江の島1-3-19
食 生しらす(江の島産)
- キッチンカー**
♡♡
㉗ 新窯焼きPizza UNCLE KEN
☎ 0466-44-8990
食 片瀬漁港しらすと生海苔pizza
- キッチンカー**
♡
㉘ クレープ くれよん
☎ 0466-82-9930
食 しらすクレープ
- キッチンカー**
♡
㉙ CIP CIP
☎ 090-1772-0551
食 しらすのピンサ

※藤沢産利用推進店は、全ての食材について藤沢産の農水産物を利用しているわけではありません。また、旬の食材や新鮮な食材、数量に限りがあるものを使った料理など、時期や時間によっては藤沢産の食材を提供できない場合があります。

※時期や時間によっては、しらすを提供できない場合があります。入荷状況は各店へお問合せください。

[藤沢産認定ランク] ♡♡ふたキュン ♡ひとキュン 🍽️ 主なしらすメニュー

※店舗情報は2025年3月1日時点のものです