



大切な人に喜ばれる 粋なギフト

さまざまな出来事があった2024年も残りわずか…。今年の年末は、一年間お世話になった大切な方へ感謝の気持ちを込めて、いつもよりちょっと気の利いた贈り物はいかが？ そこで、もらって嬉しい&センスあふれる静岡産の商品を厳選してセレクト。ご紹介したギフトを贈れば、株が上がること間違いナシ!?

年末年始のおもたせに

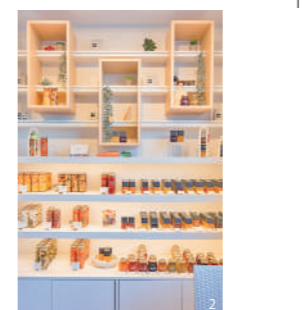
地元野菜のピクルスでテーブルを華やかに

野菜果実工房 Poco a Poco 清水町店

やさしいかつこうぼう ポコア ポコ しみずちようてん

県内産の素材にこだわり、手作りのピクルスやジャム、焼き菓子などが揃う。自家製ピクルスは、生産者が手塩にかけて育てた野菜と果物のおいしさを伝えたいと、シンプルで優しい味に。見た目がマニキュアのようなジャムのセットもおすすめ。

☎055-955-6277 / 駿東郡清水町湯川144-28 / 10:00~18:00 / 火・第3日休(12/30~2025/1/7休) / P7台



1.地元の野菜や果物のフレッシュなおいしさを閉じ込めたジャム。果実の美しさが目を引くマニキュアのようなパッケージが印象的。2.季節の限定品ほか、ピクルス約9種類とジャム約20種類を販売



かわいらしい店の工房でプリンや焼き菓子も作っている



ネットショップでも購入可能



「野菜と果実のピクルス irodori+」ギフトセット3個入り 3580円
シリーズのなかでも人気の3種をセットに。写真左より、パプリカ&三島トマトのピクルス、人気No.1のグリーン野菜のマリネピクルス、フルーツピクルス。グリーン野菜のマリネピクルスは、オーブンでグリルして焼き色を加え、野菜のうまみを引き出している



マグロ本来の旨みあふれる高級ツナ

TUNALABO

ツナラボ

国産ツナ缶の発祥地・焼津に店を構える自家製ツナ専門店。都内の有名小料理店で料理の腕を振るってきたオーナーが作る「おつな」は、ツナ缶の概念を変える味わい深さ。店舗では全種類テイスティングが可能。お気に入りの味を探してみてください。

☎054-625-8408 / 焼津市本町1-10-4 / 11:00~18:00 / 月休(12/29~2025/1/6休) / P2台



*「研究所」をテーマにしたモダンな外観が目印



1.和・洋13種の「おつな」。ネットでは買えない店舗限定品も 2.静岡県で水揚げされたピンチョウマグロを使用。精製塩を使わず、味がまるやかになるといって海洋深層水と国産野菜のスープで仕上げている



ネットショップでも購入可能



「おつな」左よりドライトマト&バジル 1512円 燻製粒マスタード 1534円 桜エビ&しらす(店舗限定) 1620円
トマト&バジルはオムレツと好相性。燻製オイルを使用したマスタードはお酒のつまみはもちろん、ポテトサラダやゆで卵にも。桜エビ&しらすは身がゴロっとそのまま入っていて、風味・食感を楽しめる。オーナーおすすめアレンジはたらこパスタだそう。単品のほか、お得なセット販売もあり

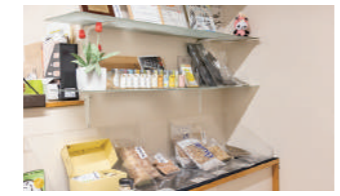
天然無添加のおだしを自分好みにアレンジ

株式会社 ヤマハイー ミカコーポレーション

かぶしがいいしや やまへい みかこーぽれーしょん

創業76年、沼津で鯖節や鰹節を製造している水産会社が、現代のライフスタイルに合わせた無添加天然素材のおだし商品ブランド「mizunoto」を開発。「おだしカクテル」など、日本の食文化で育まれてきた「ホッ」とする味を舌で体感できる。

☎055-932-6905 / 沼津市志下117 / 10:00~17:00 / 土・日・祝休(12/28~2025/1/5休) / P3台



会社内の直売所でも「mizunoto」の商品を購入できる



1.削りたてのうまみ・風味をアルミパックに閉じ込めた「天然だしパック」のセットも人気 2「おだしカクテル」は抹茶用の臼を使い、冷却しながら丁寧に時間をかけて挽くことでサラサラに



ネットショップでも購入可能



「mizunoto 無添加おだしカクテル」
野菜・魚介 6本セット 4536円(椎茸・玉葱・人参・鰹・昆布・飛魚各1本)
天然の削り粉だけで作るため、だし本来の味を手軽に楽しめる「おだしカクテル」。味噌汁なら1本で70杯分に使える大容量で、数種類のだし粉を自由にブレンドして好みの味に仕上げられる。和食のほか、パスタやチャーハン、サラダなど、アイデア次第で和・洋・中・どんな料理にも使える

1950年から続く炭火仕上げへのこだわり

和田長治商店

わだちょうじしやうてん

静岡茶市場の新茶初取引において、45年連続で最高値のお茶を仕入れ続ける製茶問屋。創業以来、木炭による伝統的な火入れを続けている。この製法で作られた「炭火茶」は、まるで出汁のようなうまみとほのかな甘味、ほどよい渋みを合わせ持つ静岡茶。

☎0120-895-078 / 静岡市葵区安西4-51 / 9:00~17:00 / 土・日・祝休(12/29~2025/1/5休) / P2台



1.カジュアルな袋タイプは若い世代やお茶に馴染みがない方にも贈りやすい 2.「2024年全国茶審査技術競技大会」で日本一に輝いた三代目・和田夏樹さん。店頭では淹れたての静岡茶を試飲できる



お茶の香りが広がるスタイリッシュな内観

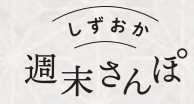


ネットショップでも購入可能



「炭火茶・深むし茶の詰め合わせ 白×黒」 4320円
伝統製法による炭火茶は静岡市の茶葉を使用。クリアエローの色が特徴で、名前のようなスモーキーさは一切なく、やさしい香りとお汁のようなインパクトでコクが強い。牧之原市の茶葉を使った深むし茶は渋みが軽く、食事とも合わせやすい。2種を飲み比べ、それぞれの個性を楽しんで

*表示価格はすべて税込となります。 *掲載情報は2024年11月15日時点のものです。その後、料金や内容が変更になる場合があります。



こちらで紹介した内容は、12月のトコチャンワイド金曜コーナーで放送中! リポーターの荒木麻里子がお伝えします!



過去放送回はYouTubeにて配信しています!
トコチャン YouTubeチャンネル

