



相模原市
マスコット
キャラクター
「さがみん」

さがみはらスイーツ
フェスティバル

さがみはら推し土産スイーツ

sweets



食べたい、贈りたい、みんなが選んだイチオシのスイーツ。



きよらかな水と
かがやく自然。
さがみはらの魅力が詰まった
推し土産スイーツで
あなたの気持ちを贈ろう。



さがみはらスイーツフェスティバル実行委員会

スペシャルコラボ企画 真壁 刀義 × さがみはら推し土産スイーツ
(新日本プロレス)

相模原市の絶品スイーツ18品 全部食べ比べ！ YouTube!!

地元のスイーツなら
飽きはこない?!
「ウマイ!!」を
ちょっとずつ

～相模原市出身のプロレスラーが甘い誘惑に挑む!!～

相模原市出身で
大のスイーツ好きでもある
真壁刀義さんに
推し土産スイーツを
食べ比べていただきました。



Togi Makabe

スイーツ真壁チャンネル

「さがみはら推し土産スイーツは、どれも美味しい!?」

スタッフ：今日は真壁さんに相模原市の「推し土産スイーツ」を召し上がっていただきます。

真壁さん：「推し土産スイーツ」？

スタッフ：相模原といえばこれ!というスイーツを3回の総選挙で選びました。

真壁さん：みんなが「これがいい」って推した物が全部選挙で決まったわけ?すごいじゃん!

スタッフ：相模原市内で販売されている菓子、パン全ての中から選ばれたのがお手元のスイーツです。

真壁さん：まじか!プロレス入門までいた相模原がどの程度成長したかを感じてみてえな!

スタッフ：よろしくお願いします。

真壁さん：それでは、この俺様スイーツ真壁がですな、全部食べまーす!

まかべとうぎ

【真壁刀義 プロフィール】

新日本プロレス所属プロレスラー。首にかけたゴツイ鉄の鎖がトレードマーク。ニックネームは「暴走キングコング」「スイーツ真壁」。リングでは激しい突進ファイトを見せるが、プライベートはスイーツが目がない大の甘党。BLOG / スイーツ真壁の甘ったれんじゃねえ!

Twitter / @GBH_makabe Instagram / gbh_makabe

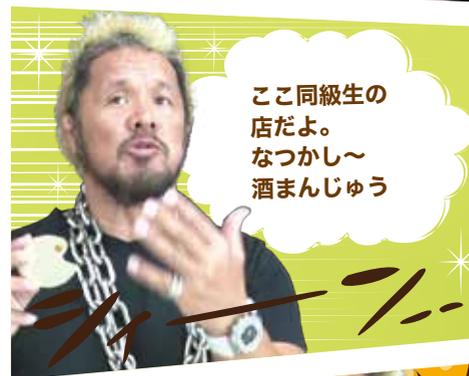


動画の内容を
ちょっとだけ
お見せします。



美食!!

このクリームパン
まじやばすぎるぜー
俺様もビックリ



ここ同級生の
店だよ。
なつかし〜
酒まんじゅう



この「パリッ」と食感と
あとから
じょわっとくる
甘辛…

パリッ



どれも
美味しいぜ

全18品
スイーツ真壁が
食べつくす??
つぎはYouTube
「スイーツ真壁チャンネル」で!



さがみはら推し土産スイーツ
sweets
食べない、聞かない、あんなに甘ったれなイチタンクスイーツ。

もくじ



さがみはらスイーツ
フェスティバル

スペシャルコラボ企画

真壁 刀義 × さがみはら推し土産スイーツ... 2

オススメスイーツ診断... 4

受賞商品紹介「洋菓子」

★津久井きなこのダックワーズ... 6

★パールギフト... 7

★チュリング... 8

★津久井のたまご... 9

★横山シュー... 10

★焼きドーナツ... 11

★イラスト丸クッキー... 12

★リムーザン... 13

★マシュマロクッキー... 14

受賞商品紹介「和菓子」

★酒まんじゅう... 15

★津久井せんべい 甘辛... 16

★豆大福... 17

★ゆず満月... 18

★SC 相模原せんべい... 19

受賞商品紹介「パン」

★丹沢あんぱん... 20

★カステラサンド... 21

★天然酵母 そのまんまかぼちゃパン... 22

★パティシエの絶品クリームパン... 23

推し土産受賞店 MAP... 24

地元食材のルーツを辿ろう!... 26

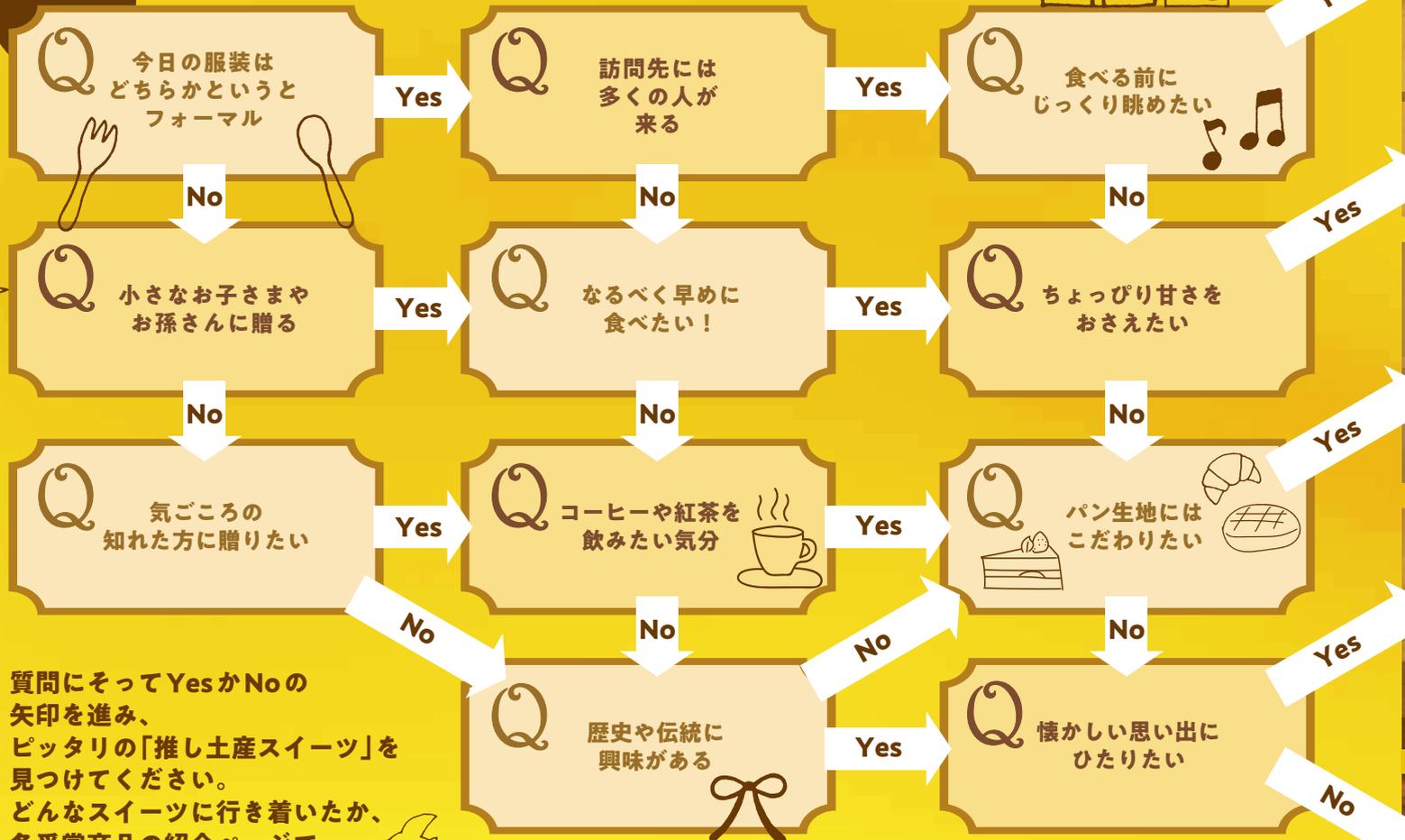
クイズ... 27

こんなスイーツがオススメ！

自分へのごほうびに、あの人へのお土産に…
まずは診断をやってみよう！

スイーツを贈りたくても、どうやって選べばいいのか分からない！
そんなあなたに、ピッタリな「推し土産スイーツ」をご案内します。
美味しい出会いがありますように！

START



飾っても楽しめる

- ◆パールギフト
- ◆チュリング
- ◆イラスト丸クッキー

P 7へ
P 8へ
P12へ

甘いものが苦手でもおすすめ！

- ◆リムーザン
- ◆マシュマロクッキー
- ◆津久井せんべい 甘辛
- ◆SC相模原せんべい

P13へ
P14へ
P16へ
P19へ

バラエティ豊かな厳選パンはいかが？

- ◆丹沢あんぱん
- ◆カステラサンド
- ◆そのまんまかぼちゃパン
- ◆パティシエの絶品クリームパン

P20へ
P21へ
P22へ
P23へ

スイーツでふるさとを感じよう

- ◆酒まんじゅう
- ◆豆大福
- ◆ゆず満月

P15へ
P17へ
P18へ

洋菓子好きにはたまらない

- ◆津久井きなこのダックワーズ
- ◆津久井のたまご
- ◆横山シュー
- ◆焼きドーナツ

P 6へ
P 9へ
P10へ
P11へ

A 「津久井きなこのダックワーズ」 セ・ラ・セゾン!

第1回
グランプリ

表面はカリッと、中はしっとり。
きな粉の香りにほっこり和む。

自慢のダックワーズ生地と濃厚なふわふわクリームをサンドした人気の焼き菓子。地元相模原の「津久井在来大豆」のきな粉を、生地にもクリームにもたっぷり使っています。アーモンドパウダーと砂糖、卵白にきな粉を加えて焼き上げた生地は、表面はカリッと、中はしっとり。サンドされた濃厚なクリームと相まって、ほっこり和むおいしさです。



オーナーシェフ
清水 康生さん

伝統的なフランス菓子ダックワーズの材料として「津久井在来大豆」のきな粉を使って見たのが開発のきっかけでした。きわめてシンプルな素材で、きな粉の香り豊かに焼き上げています。発売してすぐに、当店の一番人気になりました。ぜひお土産に利用して欲しいです。

～こだわりポイント～
★きな粉の香りと大豆本来の味が引き立つように焼き上げる。
★小麦粉を使わない(グルテンフリー)。
～おすすめのお供～
★紅茶が合う! 日本茶でもgood!



セ・ラ・セゾン!
JR横浜線「矢部駅」より徒歩8分
「相模原駅」より徒歩15分
中央区矢部1-14-8
①10:00～18:15
②平日の月・火曜日
③042-769-7355
駐車場/有 イートイン/有

注文可(電話)

その他販売店 / sagamiya (さがみっくす) ※地図はP25参照

販売価格 / 1個 ¥240(税別)

賞味期限 / 製造日から約2週間

B 「パールギフト」 ケーポッシュ



「おいしい!」と評判の焼き菓子を
スタッフのセンスで詰め合わせ!

地元密着で30年!「おいしい」と評判のケーポッシュの焼き菓子「パールギフト」は、マドレーヌ、サブレ、チョコバナナなど、数十種類の中からスタッフおすすめの焼き菓子を詰め合わせた、手土産にぴったりのアソートです。サイズは大、中、小の3種類から選べます。贈られた人がお店の名刺を片手に来てくれることも多いとか。



ケーポッシュ 南台店
小田急小田原線「小田急相模原駅」から徒歩2分
南区南台5-10-17 鈴木ビル1F
①10:00～19:00
②無
③042-746-2102
駐車場/無 イートイン/無

注文可(公式HP)

～こだわりポイント～
★他店と違う個性を持たせた味づくり。
★スタッフが仲良く詰めこみました!
～おすすめのお供～
★紅茶やコーヒーと一緒に!



オーナーチーフ
山田 克己さん

1988年の創業以来、地元の皆様に愛され続け、2013年には外観・店内をリニューアルしました。我々の基本は自分たちのおいしいと思うものを作り続けること。確かな技術と個性を持たせた味づくり、適正な価格、良質な素材選びを心がけ、おいしいお菓子を提供していきます。

ケーポッシュ 松が枝店
小田急小田原線「小田急相模原駅」から徒歩2分
南区南台5-10-17 鈴木ビル1F
①10:00～19:00
②無
③042-746-2102
駐車場/無 イートイン/無

注文可(公式HP)

その他販売店 / ケーポッシュ 松が枝店 ※地図はP25参照

販売価格 / 大: ¥2,484 中: ¥1,728 小: ¥1,296(すべて税込)

賞味期限 / 製造日より1ヵ月程度

★C 「チュリング」 パティスリー フレジェ



くるくるっとかわいいクッキー。 ティータイムにパリッ、サクッ!

頬張ればパリッ、サクッとした歯ごたえ。くるくるの巻かれた独特な形は、焼きたて熱々の生地を素早く手で巻くことで出来上がります。味は、プレーンの生地に刻んだくるみをのせた「ノア」のほか、ショコラ生地に刻んだアーモンドをのせた「ショコラ」、抹茶生地に黒ごまをのせた「抹茶」の3種類。手土産にもぴったりです。

チュリングは、フランス菓子の「チュイール」をアレンジしたもので、アーモンドのローストペーストを加えた生地をベースに、良質なバターを贅沢に使用して焼き上げています。手土産で持って行き、皆でわいわい楽しみながら食べていただければうれしいです。



～こだわりポイント～

- ★生地の厚さを一定にして、食感と風味を保つ。
- ★小麦粉も砂糖・バターも、良質なものを。

～おすすめの食べ方～

- ★端から割ってパリッと楽しい! 紅茶によく合う!

パティスリーフレジェ
JR横浜線「淵野辺駅」より徒歩15分
中央区相生3-14-14
☎11:00 ~ 19:00
☾月曜日 (祝日の場合は翌日)
☎042-759-4087
駐車場/有 イートイン/有
注文相談 (電話)



販売価格/1個 ¥180(税別)

賞味期限/製造日より約2週間

★D 「津久井のたまご」 パティスリー プリエ



卵の形をした一口サイズの しっとりマドレーヌ

「津久井のたまご」は、素材にこだわってしっとり焼き上げた卵の形のマドレーヌ。一口食べれば、地元のブランド卵『さがみっこ』と国産バターの濃厚な風味が広がります。黒ごまを練り込んだ「くるたまご」、津久井在来大豆のきな粉を使った「きなこたまご」という種類もあり、「津久井のたまご3兄弟」はお土産にぴったり!



相模原に因んだ食材を、とって開発したのが「津久井のたまご」です。「お菓子は甘くなければおいしくない」というのが私の考え。味が濃いと思う方もいるかも知れませんが、主張がはっきりしたものを作るよう心掛けています。

～こだわりポイント～

- ★卵は地元のものを使用、バターも小麦粉も国産のものを使用。
- ★できるだけ地元の食材を使用する。

～おすすめの食べ方～

- ★コーヒー・紅茶のほか、日本茶でも!

パティスリープリエ
JR横浜線「橋本駅」南口より
徒歩13分
緑区西橋本1-20-19
☎10:00 ~ 19:00
☾月曜日・第3日曜日
☎042-774-6535
駐車場/有 イートイン/無
注文 (電話)

その他販売店/アリオ橋本 ※地図はP25参照

販売価格/1袋(2個入) ¥249(税込)

賞味期限/製造日より約20日



「横山シュー」 相模原菓子工房 ら・ふらんす



特製カスタードがたっぷり入った カリッ・ふわっの2つの食感!

アーモンドとグラニュー糖をまぶして香ばしく焼いたシュー生地、天然バニラビーンズと生クリームの特製カスタードをたっぷり詰めた絶品「横山シュー」。香ばしくカリッとした食感と、ふわっとろっとした食感が楽しめます。材料に徹底してこだわった、ら・ふらんすの人気No.1商品です。

～こだわりポイント～

- ★常に焼きたてを提供するため、焼きすぎないように数を調整している。
- ★卵も生クリームも、素材は最高のものを!

～おすすめの食べ方～

- ★出来たてが一番! ぜひ、ご家族みんなでどうぞ!



相模原菓子工房 ら・ふらんす 横山台店

JR相模線「上溝駅」より
徒歩10分
中央区横山台2-9-25
①9:30 ~ 19:00
②不定休
③042-759-3800
駐車場/有 イートイン/有

注文可 (電話)



その他販売店/相模原菓子工房 ら・ふらんす 城山店 ※地図はP25参照



代表取締役
村中 昭文さん

横山シューはフランス菓子の「パリジェンヌ」を基本に、いろいろ配合を変えて、3~4年間の試行錯誤の末に今の味と形に辿りつきました。素材には徹底的にこだわって、高くてもいいものを使っています。長く愛されているのは、個性が強すぎず、飽きずにまた食べたくなる味だからだと思います。

販売価格/1個 ¥150 (税別)

賞味期限/製造日当日



「焼きドーナツ」 アンファン ネージュ



やさしい甘さとしっとり食感。 揚げないヘルシードーナツ。

通常は油で揚げて作るドーナツをオーブンで焼いて作ったアンファン ネージュの「焼きドーナツ」。まるでケーキのようなしっとりとした食感がおいしさの秘密です。定番のメープル、オレンジ、レモン、ゆず、きなこ味のほか、季節限定のりんごやチョコ栗味も。日持ちするので、お土産やちょっとした贈り物にぴったりです。オシャレなラッピングも魅力のひとつです!



～こだわりポイント～

- ★ふんわり、しっとり焼き上げること。
- ★季節に合わせて地元の食材を使用。

～おすすめの食べ方～

- ★そのまま常温で食べるのがベスト!



オーナーシェフ
笹野 和夫さん

小さなお子様からお年を召した方まで、食べやすく気楽に味わってもらえるものを目指して開発したのが「焼きドーナツ」です。相模原の豊富な食材を季節ごとに取り入れ、秋にはサツマイモ味を作るなど地元の食材を活かすお菓子作りを心掛けています。



アンファン ネージュ

JR横浜線「橋本駅」南口より作の口六地藏経由
上溝行きバス「大沢団地前」下車徒歩1分
線区下九沢1744-20
①11:00 ~ 19:00
②火曜日・第3月曜日
③042-763-7345
駐車場/有 イートイン/無

注文可 (電話)



その他販売店/sagamix (さがみっくす) ※地図はP25参照

販売価格/1個 ¥248 ~ ¥259 (税込)

賞味期限/製造日より1ヵ月

洋菓子

洋菓子

G 「イラスト丸クッキー」 パティスリー MIYAKO



店主の宮島さんがひとつひとつ手描きで仕上げてくれる「イラスト丸クッキー」。メッセージや名前を入れることもできるので、お祝いや記念品、ウエディングギフトなど、記憶に残るプレゼントにおすすめて。サイズは8.9、10、18cmから選べます。特別な日に、お菓子で想いを伝えませんか。サプライズな贈り物はいかが？



世界にただひとつだけ。 オーダーメイドのアイシングクッキー。

打合せから製作まで、ひとりで作るこのクッキー。デザイン画を描き起こして試作する必要があるため、受取希望日の1ヵ月以上前の相談が必要。「プレゼントに贈りたいので、お菓子に友人の名前を入れてほしい!」と、依頼されたのが商品化のきっかけのこと。贈られた方からお問い合わせをいただき、次のお客様になることも多いのだとか。



～こだわりポイント～

- ★たっぷり時間をかけてデザイン画を描き、特別感を演出。
- ★贈られる方を想い、丁寧に仕上げる。
- ★美味しく召し上がれるように生地にこだわる。

～おすすめの食べ方～

- ★食べる時はひとりで、お早め!



販売価格 / 8 cm ¥500 (税込) ~ デザイン・大きさによって変動します。 賞味期限 / 製造日より約1ヵ月

H 「リムーザン」 パティスリー MIYAKO



ヘーゼルナッツ香る新しい食感! コクのあるフランス伝統菓子。

ヘーゼルナッツパウダーとメレンゲ、バターを使って焼き上げた「リムーザン」は、中世からフランス中南部の地方で作られてきたお菓子。コクがありながら軽い初めての食感にやみつきにもなるかも!? 珍しいもの好きな方への手土産に最適です。



店主 宮島 京さん

「リムーザン」というのはフランスの地域名で、元々は「ル・クルーゾワ」というフィナンシェのようなお菓子。現地を訪ねると、右下の写真のように瓦に入れて焼かれたものも...! 当店で、私の師である大森由紀子氏が現地のマダムから伝授されたレシピをもとに、よりふんわりとした食感に仕上げています。ヘーゼルナッツ香る「ふわっとり」な食感をぜひお試しください。

～こだわりポイント～

- ★メレンゲのふんわり感とバターのしっとり感を大切にしている。
- ★フランスの工房で本場の味を確かめた上で作っている。

～おすすめの食べ方～

- ★フランスの美しい風景を想像しながら召し上がれ!



パティスリー MIYAKO

JR 横浜線「古淵駅」より徒歩8分
南区古淵4-20-7 ARCA 1F
🕒 10:00 ~ 16:00
🗓 日～金曜日 (土曜日のみ営業)
☎ 090-6020-1695
📍 駐車場 / 有 イートイン / 無
📞 注文応相談 (電話)

販売価格 / 1個 ¥250 (税込)

賞味期限 / 製造日より約2週間

★I 「マシュマロクッキー」

パン小屋 カシエツト



丸ごとナッツの歯ごたえとサクッと軽いマシュマロの新食感!

住宅街にあるかわいいパン屋さん。元洋食系の料理人のオーナーが開発した「マシュマロクッキー」は、色々なナッツを丸ごと1個ずつマシュマロにのせて焼き上げています。ナッツの歯ごたえと、サクとしたマシュマロの軽い食感が絶妙で、ついつい後を引く美味しさです。



店主
亀 麻子さん

ナッツを砕かず、そのままの形を活かせないかと思っただけが開発のきっかけです。オーブンで約2時間かけてじっくり焼いて作っています。嬉しいことにファンも増え、今ではお客様の半数がリピーターとなりました。

～こだわりポイント～

- ★オーガニックな素材選び。
- ★できるだけ地場産のものを使っている。

～おすすめの食べ方～

- ★コーヒー、紅茶と一緒に。みんなで楽しく食べて!

パン小屋 カシエツト

JR 横浜線「橋本駅」北口三ヶ梅行きバス「相模中野」下車徒歩5分
緑区中野452-7
①11:00 ~ 17:00
②日～木・土曜日(金曜のみ営業)
③090-9394-6922
駐車場/有 イートイン/無
注文相談(電話)

その他販売店/あぐりんず つくい ※地図はP24参照

販売価格/1袋 ¥300(税込)

賞味期限/製造日より約1ヵ月

★J 「酒まんじゅう」

志美津屋



もちもち食感とお酒の香りで、昔ながらのふるさとの味。

1954年創業の老舗和菓子屋さん。「酒まんじゅう」は、かつては夏場の儀礼食として各家庭で作っていた相模原を代表する食べ物のひとつ。糀を入れて練り込んだ生地は、発酵させるとふっくら、もちもちの食感で、ほんのりとお酒の香りも。伝統の技を重んじた懐かしい故郷の味です。



和菓子



～こだわりポイント～

- ★季節や温度で発酵具合が変わるので、タネの温度に気をつけている。

～おすすめの食べ方～

- ★ふっくらしているうちに、固くなったら油で両面を焼いても美味しい!

●神明大神宮
★橋本仲町
●相模原協同病院
●橋本二丁目
●橋本駅

志美津屋

JR 横浜線「橋本駅」北口より徒歩8分
緑区橋本6-39-8
①8:30 ~ 19:00
②水曜日
③042-773-3606
駐車場/有 イートイン/無
注文相談(電話)



女将
清水 則子さん

酒まんじゅうは、相模原ならではの「故郷の味」として創業以来ご好評をいただいております。素材を吟味し、タネ作りから発酵、蒸らしまで、丹精込めて作り、懐かしい故郷の味を守っています。つぶし餡と味噌あんこの2種類をご用意しました。ぜひご賞味ください。

販売価格/1個 ¥120(税込)

賞味期限/製造日当日



「津久井せんべい 甘辛」

津久井せんべい本舗



和菓子



専務取締役
藤本 武徳さん

当店は、仕込みから焼き上げて店頭で並ぶまで、約1週間かけています。両面を挟む焼き方は、業界でも当店ぐらいでは…。山形産のお米のほか、醤油は地元相模原のものを使うなど、生地は全商品100%国産にこだわっています。手土産に、ぜひご利用ください。

やさしい甘じょっぱさに はまってしまう人が続出！

1976年創業の津久井せんべい本舗は、100%国産の材料を使った高級手焼き煎餅の専門店。なかでも人気の「甘辛」は、砂糖醤油で味付けた懐かしい味が幅広い世代に好まれています。数種類のお味を詰め合わせたセットもあり、贈り物や帰省土産に用途に応じて使い分けられます。神奈川県指定銘菓であり、全国菓子大博覧会で「内閣総理大臣賞」を受賞した名店の味をご賞味あれ。

～こだわりポイント～

- ★乾燥させる工程で、水分の調節に気配っている。
- ★材料は100%国産のものを使用。

～おすすめの食べ方～

- ★家族団らんのお供にどうぞ！

津久井せんべい本舗 本店
JR横浜線「橋本駅」北口よりバスで20分
「大井」停留所そば。
緑区大井121
①10:00～17:00
②月曜日
③042-784-4556
駐車場/有 イートイン/無
注文可(電話・公式HP)

その他販売店/津久井せんべい本舗 ミウィ橋本店 ※地図はP25参照



「豆大福」

盛光堂



昔ながらの手作り製法。 ごろっとお豆に大満足！

手作りでしか出せないやさしい甘みとお餅の食感。盛光堂の「豆大福」は、シンプルながら“和”の魅力がたっぷり詰まった懐かしい和菓子の逸品です。新潟の農家直送のもち米に、北海道産の小豆など、材料はすべて安心できる国産品を使用。ごろっとお豆に利かせた塩加減が、つぶし餡の甘さと混じって絶妙な味わいです。

「豆大福」は、1981年の創業以来皆様にご愛顧いただいている当店の人気商品で、多いときには1日に100個以上出ることもあります。大切にしているのは、お餅を均一のやわらかさにすること。最近では若いお客様も増えて、色々な世代の方に味わっていただいています。



店主
青木 文男さん



和菓子

～こだわりポイント～

- ★もちもち食感に仕上げる。
- ★ごろっとお豆の塩加減にこだわる。

～おすすめの食べ方～

- ★温かいお茶と、ゆっくりのんびり楽しんで。

盛光堂
小田急線「相模大野駅」より
バス「みゆき台団地」下車徒歩1分
南区御園3-37-19
①9:00～18:30
②月曜日
③042-747-1610
駐車場/無 イートイン/無

販売価格/1袋 ￥400(税込)

賞味期限/製造日より約3ヵ月

販売価格/1個 ￥129(税込) ※毎月16日は¥108(税込)

賞味期限/製造日当日

M 「ゆず満月」
桃月堂製菓舗



ふんわり生地に包まれて。
地元の柚子を感じる逸品。

大正時代に創業し、三代にわたって地域の歴史や文化にちなんで創作和菓子を作り続けてきた桃月堂製菓舗。藤野産柚子が豊富に練り込まれた白餡を、卵風味のやわらかい蒸しカステラ生地でサンドしています。丸い生地とクレーター状の気泡の跡は、まるで夜空に輝く満月のようです。

～こだわりポイント～

- ★柚子の香りが飛ばないように注意している。
- ★地元の新鮮な卵を使ったメレンゲを入れて、ふわふわ食感に。

～おすすめのお食べ方～

- ★冷蔵庫で冷やして、冷茶か牛乳と一緒に！



桃月堂製菓舗
圏央道相模原ICより車で5分
緑区青山287
9:00～18:30
月曜日
(祝祭日の場合は翌日)
042-784-0434
駐車場/有 イートイン/無
注文可(電話)



店主
若狭 健一さん

「ゆず満月」は、「夏場に美味しく食べていただけるもの」と考え、蒸しカステラ生地+柚子餡にたどりついた商品です。香りが良く、糖度が高めの藤野産の柚子を、地元の業者さんに糖度まで指定してペースト状にしてもらい、それを豊富に練り込んで餡を作ります。爽やかな柚子の香りとうま味をお楽しみください。

販売価格/1個 ¥167(税別)

賞味期限/製造日より約1週間

N 「SC 相模原せんべい」
ローソン・スリーエフ相模原富士見町店



第3回
グランプリ

～こだわりポイント～

- ★砂糖がけ味に、チームのマスコット「ガミティ」とエンブレムを印刷。
- ★味の“いろいろ”が揃ったラインナップ。

～おすすめのお食べ方～

- ★みんなで観戦しながらいらいと！
- ★お酒のお供にしてもよし。



老舗煎餅店とのコラボで生まれた
バラエティ豊かな“応援せんべい”。

地元サッカーチーム「SC相模原」の知名度を高めるために、店主の渡邊さんが地元の老舗煎餅店「風林堂」と協力して開発したオリジナル手焼き煎餅商品。味はピリッと辛い黒胡椒や、押し焼きの桜エビが入ったえびサラダなど全部で6種類あり、化粧箱に入ったセットは「相模原土産」として喜ばれること請け合いです。



店主
渡邊 康弘さん

店内で販売している「SC相模原ビール」に合うもの、と思ったのが開発のきっかけです。サッカーを知らない人にも食べてもらって、チームを応援していただけたら、お酒のお供に、そして何より観戦のお供に、ぜひ味わってみてください。
※現在、「SC相模原ビール」は販売しておりません。



ローソン・スリーエフ 相模原富士見町店
JR横浜線「相模原駅」南口より相模大野駅北口行きバス「相生」下車徒歩5分
中央区富士見4-8-1
24時間
無
042-733-6601
駐車場/有 イートイン/無
注文可(電話)

販売価格/1袋 ¥100(税込)

賞味期限/製造日より約3～4ヵ月

★「丹沢あんぱん」 オギノパン



～こだわりポイント～
 ★ひとつひとつ職人が手で包んで作る。
 ★あんこは上質な「和菓子あん」を使用。
 ★あん2：生地1の比率。
 ～おすすめの食べ方～
 ★コーヒー、紅茶のほか日本茶にも合います。

老舗パン屋の看板商品！ 種類も豊富でみんなで楽しめます

山をかたどってこんもりと盛り上がった形が特徴のあんぱん。あんの旨味とココのあるしっとり皮の旨味が調和して、上品な甘さを生み出します。あんのお味は、つぶ、こしのほか、くりや紫いもなど季節によって10～12種類あり、お手軽なギフトに最適！

丹沢山系にちなんで開発した「丹沢あんぱん」は、膨らみは少ないながらもココがあってしっとりとした食感が得られる国産の小麦をあえて使い、ひとつひとつ手作りしています。和菓子あんと薄皮の調和が生み出すこだわりの食感をお楽しみください。



代表取締役
荻野 時夫さん



販売価格 / 1個 ￥150 (税込)

賞味期限 / 製造日より4日間

★「カステラサンド」 オギノパン



カステラのサンドイッチ!? 四角くてなぜか懐かしいおいしさ。

もっちりとしたパン生地の中にふんわりとしたカステラを挟んだ「カステラサンド」は、型を使わずに四角くパンを焼くオギノパン独自の製法で作られます。1960年の創業以来親しまれてきた懐かしい味わい。パンとカステラの中に甘いクリームも見え隠れ。生地の違いを楽しむのも一興です。販売店舗は7店舗（市内には3店舗）ございます。詳しくはオギノパン公式HPをご確認ください。



●長竹カントリークラブ ●コンビニ
 ●駅前牧場 ●412
 ●県立あいかわ公園

オギノパン 本社工場直売店
 「長竹カントリークラブ」より
 国道412号を厚木方面へ車で2分
 緑区長竹2841
 ☎9:30～18:30
 ※11月～翌2月は17:30閉店
 ①元日
 ☎042-780-8121
 駐車場 / 有 イートイン / 無



その他販売店 / オギノパン ミウイ橋本店
 オギノパン カフェ橋本店 ※地図はP24参照

販売価格 / 1個 ￥141 (税込)

～こだわりポイント～
 ★職人が2人がかりで成形する。
 ★パンとカステラのつなぎにはバタークリームを使用。
 ～おすすめの食べ方～
 ★昔ながらの牛乳がおすすめ。

「カステラサンド」は、60年近く親しまれてきた歴史の古い商品で、リピーターさんも多く、在庫を切らすと叱られます。(笑)型に入らずに四角く焼き、18個にカット。工夫した商品を「開発」し、さらに新しいことに「挑戦」する——それが当社の永遠のテーマです。



取締役販売部長
荻野 隆介さん



賞味期限 / 製造日より2日間

Q

「天然酵母 そのまんまかぼちゃパン」 ベーカリー HIMUKA



つぶしたかぼちゃをそのまま in。 シンプルでおいしい天然酵母パン。

かぼちゃを丸ごと蒸してつぶし、風味豊かなバターと合わせてパン生地で包んだ「天然酵母 そのまんまかぼちゃパン」。かぼちゃ本来の甘さが味わえる栄養満点の逸品です。しっとりとした酵母パンの風味と、かぼちゃのやさしい甘みがマッチして、シンプルながら奥深い味わいに。



～こだわりポイント～

- ★バターの量に気を付けて風味をよくする。
- ★こまめに焼いて焼きたてを提供する。

～おすすめのお食べ方～

- ★牛乳や、コーヒーと一緒にどうぞ！

「秋に美味しい製品を」と試行錯誤するなかで、かぼちゃが一番酵母パンに合ったので商品化に取り組みました。天然酵母パンは、じっくり時間をかけて小麦の味わいを引き出すので、生地を12時間ほどねかせた後、発酵に2～3時間かけます。とにかく、シンプルで美味しく、飽きのこない自然な味をめざして毎日焼いています。



代表
甲斐 聖一さん



ベーカリー HIMUKA

小田急線「相模大野駅」北口より徒歩10分
南区相模大野5-25-2
①7:30～18:00
②日曜日・祝日・第2、4月曜日
③042-766-2053
駐車場/有 イートイン/無

注文可(電話)

販売価格 / 1個 ￥151(税込)

賞味期限 / 製造日当日

R

「パティシエの絶品クリームパン」 カフェトガシ



あふれんばかりのカスタード。 甘さ控えめ、絶品クリームパン。

パティシエでもあるシェフが店内で焼き上げている手作りの絶品クリームパン。地元のブランド卵『おがわのたまご』を使ったカスタードクリームがたっぷり入って、フランスのドライイーストを使用したパンは、ふっくらしっとり。クリームは甘さ控えめで、ペロリと食べられます。こだわり抜かれた逸品を、手土産にぜひ！



～こだわりポイント～

- ★パンは、ふっくらしっとり、やさしい味わいに焼き上げている。
- ★できるだけ地産産の食材を使用している。

～おすすめのお食べ方～

- ★そのままペロリと！冷凍してアイスクリームパンにしても美味しいです。



オーナーシェフ
富樫 幸至さん

ドイツに渡って修行を積み、2012年に「ジャパンケーキショー・トップオブパティシエ」で入賞しました。地域の方々に愛されるように、できるだけ地産産の食材を使っています。季節によって変わっていくパンやお菓子やデザートをお楽しみください！



カフェトガシ

JR 横浜線「相模原駅」より徒歩15分
中央区中央1-10-15
①火～金 9:00～18:00
土・祝日 9:00～17:00
②日・月曜日
③042-707-1800
駐車場/無 イートイン/有



販売価格 / 1個 ￥200(税別)

賞味期限 / 製造日当日



A
セ・ラ・セゾン!
中央区矢部 1-14-8 注文可(電話)



B
ケーボッシュ 南台店
南区南台 5-10-17 注文可(公式HP)



C
パティスリー フレジェ
中央区相生 3-14-14 注文可(電話)



D
パティスリー プリエ
緑区西橋本 1-20-19 注文可(電話)



E
相模原菓子工房 ら・ふらんす 横山台店
中央区横山台 2-9-25 注文可(電話)



F
アンファン ネージュ
緑区下九沢 1744-20 注文可(電話)



目指せコンプリート!

さがみはら
推し土産スイーツ



詳しい地図は
公式HPから
チェック!!

凡例 ★ 掲載されている店舗
★ その他販売店

気になるお店、 のぞいてみませんか?

「スイーツ選びにはこだわりがある」というあなた。
推し土産スイーツ総選挙受賞店を
のぞいてみませんか。個性豊かな店舗の
こだわりの逸品があなたをお迎えします。
今度のお休みは、さがみはらをゆるっと散策し
て、お土産に美味しい「推し土産スイーツ」を
お持ち帰り、なんていかがでしょうか。
新しい出会いや発見が待っているはずです。



I
パン小屋 カシェット
緑区中野 452-7 注文可(電話)



J
志美津屋
緑区橋本 6-39-8 注文可(電話)



K
津久井せんべい本舗 本店
緑区大井 121 注文可(電話・公式HP)



L
盛光堂
南区御園 3-37-19



M
桃月堂製菓舗
緑区青山 287 注文可(電話)



N
ローソン・スリーエフ 相模原富士見町店
中央区富士見 4-8-1 注文可(電話)



OP
オギノパン 本社工場直売店
緑区長竹 2841



Q
ベーカリー HIMUKA
南区相模大野 5-25-2 注文可(電話)



R
カフェトガシ
中央区中央 1-10-15

「押し土産スイーツ」に使われている 地元食材のルーツを辿ろう！

意外と知らない相模原産の食材をお教えします。



『津久井在来大豆』を 使用した津久井きなこ

相模原市で古くから受け継がれてきた
(在来種の)大豆からできています。
きなこ以外にも様々な大豆商品があります
のでぜひお試しください！



『藤野の柚子』してる？

藤野地区で多く採れる柚子は、甘くて
爽やかな香りが印象的。
その特徴を活かし様々な加工品が
作られ、特産品となっています。

さがみはらはおいしい 『たまご』がいっぱい

市内の養鶏場にはオリジナルブランド卵
『おがわのたまご』や『さがみっこ』など沢
山の種類の卵があります。
こだわり抜いたその卵は、一度食べたらや
みつきになること間違いなし。また、市内
にはたまご街道や直売所もあるので気になる
方は調べてみてくださいね！



もっと
知りたい

あの名前は何からきてる!?

商品名に入っている地名などについて、
少しだけご紹介します。

みなさんもぜひ
遊びに来てください！
お土産には
さがみはらスイーツを。



『横山シュー』

『横山』

横山地区にある横山公園
には、野球場、テニス場、
プール、人工芝グラウンド
などが整備されています。
近くには『照手姫伝説』ゆか
りの横山丘陵緑地もあり、
散歩やジョギングに最適
です！



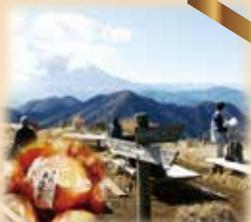
『津久井のたまご』 『津久井きなこのダックワーズ』

『津久井』

津久井地区には道志川や
串川の清流、首都圏の水
がめでもある津久井湖、
宮ヶ瀬湖、奥相模湖があ
ります。温泉やキャンプ、
レジャー施設も豊富な
ので友人や家族で楽しむ
こと間違いなし！

『丹沢』

丹沢は神奈川県北西部に
あり、富士山の東側に位
置しています。都心から
交通の便が良い丹沢には、
多くの登山者が訪れます。
初心者でも比較的登りや
すいので、登山を始め
てみたい方はぜひ！



『丹沢あんぱん』

『SC相模原』

相模原に2008年に設立
された地元のサッカーチ
ーム。2014年にはJ3リ
ーグへの参入を果たし、
選手、観客、ガミティと
共にJ3リーグ優勝を目
指しています。ぜひ、
相模原ギオンスタジア
ムに応援に来てね！



『SC相模原せんべい』

マスコット
キャラクター
『ガミティ』



クイズ?

さがみはら押し土産クイズ!
全問正解であなたもスイーツ通

セ・ラ・セゾン!



P6

A 津久井きなこのダックワーズ
商品開発のきっかけとなった
相模原産の食材は?

ケーポッシュ



P7

B パールギフト
選べるアソートギフト。
大きさは何種類から選べる?

パティスリー フレジュ



P8

C チュリング
もとは何というフランス菓子を
アレンジしたスイーツ?

パティスリー フリエ



P9

D 津久井のたまご
使われている相模原の
ブランド卵の名称は?

相模原菓子工房 ら・ふらんす



P10

E 横山シュー
イチパン美味しく
食べられるタイミングはいつ?

アンファン ネージュ



P11

F 焼きドーナツ
油で揚げず、何で焼いてる?

パティスリー MIYAKO



P12

G イラスト丸クッキー
打合せから製作まで何人で
作ってる?

パティスリー MIYAKO



P13

H リムーザン
この味は本場のマダム仕込み
さて、本場はどこ国?

パン小屋 カシエット



P14

I マシュマロクッキー
歯ごたえパッチリ何が
丸ごと乗ってる?

志美津屋



P15

J 酒まんじゅう
中身の餡のお味は2種類!
つぶし餡ともうひとつは?

津久井せんべい本舗



P16

K 津久井せんべい 甘辛
仕込みから店頭と並ぶまでの
期間はどれくらい?

盛光堂



P17

L 豆大福
お餅のこだわりは何を
一定にすること?

桃月堂製菓舗



P18

M ゆず満月
気泡のある黄色い生地は
まるで何のよう?

ローソン・スリーエフ相模原富士見町店



P19

N SC相模原せんべい
何をしながら食べるのが
おすすめ?

オギノパン



P20

O 丹沢あんぱん
こんもりとした盛り上がりは
何をかたどってる?

オギノパン



P21

P カステラサンド
パンとカステラのつなぎには
何を使ってる?

ベーカリー HIMUKA



P22

Q 天然酵母 そのまんまかばちゃパン
風味豊かな何をパン生地に
詰め込んで?

カフェトガシ



P23

R パティシエの絶品クリームパン
使われている相模原の
ブランド卵の名称は?

答えは各受賞商品の紹介ページの中から見つけよう!

つくるひと。贈るひと。そして、贈られるひと。
みんなが笑顔になれる美味しいスイーツを、さがみはらで見つけよう。



※本誌掲載のデータは2020年10月1日時点のものです。発行後にデータが変更になる場合がありますので、最新情報は各店舗にご確認ください。
※原則として、2020年10月1日時点（消費税8%）の本店での販売価格を表記していますが、経済変動などに伴い変更になる場合があります。
※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合があります。



さがみはらスイーツ
フェスティバル
公式 HP はこちら

発行 さがみはらスイーツフェスティバル実行委員会
事務局 相模原市 観光・シティプロモーション課 ☎042-769-8236