## 白井クッキー
### 淡雪のような可愛いクッキー

淡雪をイメージして焼きあげたサブレ状のクッキーは、口にいれるとサクサク、ほろほろと崩れ、粗めに刻んだクルミがアクセントになっています。

## 白井マカロン
### 新感覚のマカロン

バニラ風味のバタークリームを挟んだマカロンをフランス産ホワイトチョコレートで白くコーティング。細かいアーモンドパウダーが上品な甘みを引き立てます。

## 白井ロール
### 厳選素材の一品

こだわりの真っ白な生地は、乳白色の卵黄を使用しています。保湿性・弾力性を持たせるためにくず粉と米粉を使用しています。
オーブンの特徴まで加味しながら焼いており、バニラ風味の芳醇なクリームを巻き込んで仕上げています。

## 白井チーズ
### ふわっふわのレアチーズ

真っ白なレアチーズケーキは、クリームチーズと少し硬めの生クリームに、イタリアンメレンゲとレモン果汁を混ぜ、口に含むとすっと溶ける口どけの良い仕上がりになっています。中にはラズベリージャムが入っており、甘酸っぱさも楽しめます。

●パティスリーアミュレット　白井市富士85-12　TEL 047-444-1571

## 梨粕（なしかす）万能たれ
### やみつきになる味

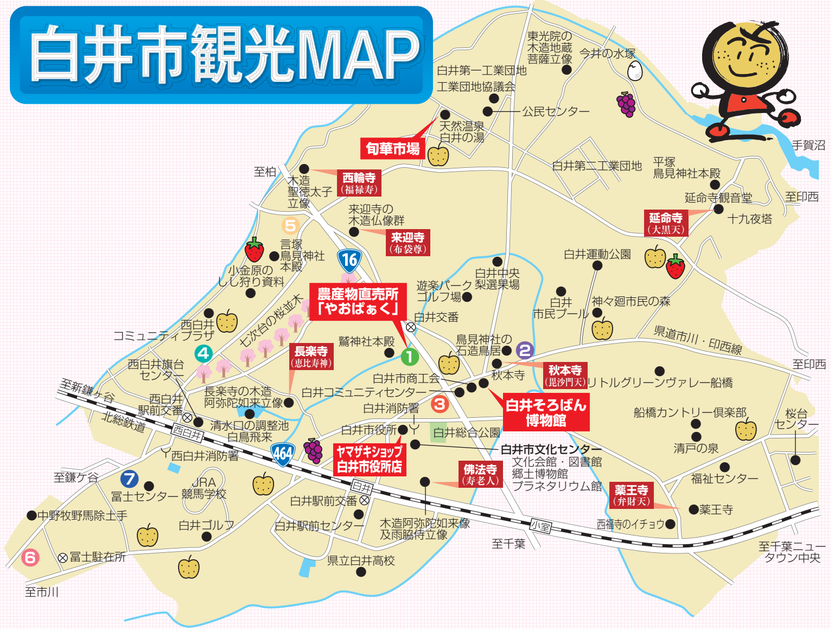
白井の梨を使用している漬け込み用のたれです。梨を使用することでお肉が柔らかくなり旨味が増すだけでなく、ドレッシング等の隠し味にも使えます。

## 梨粕みそ漬け
### ご飯にもお酒にも合う

「梨粕　万能たれ」と白みそを調合し、魚を漬け込んだものです。梨と酒粕の成分が魚を柔らかくし、味に深みとコクを出します。普通の西京漬けよりも甘さ控えめで、ご飯のおかずはもちろん、酒の肴としても相性抜群です。
富士地区にある水産物加工卸の（株）ナガサワに製造委託しています。

●美食茶屋
白井市富士246-1
TEL 047-442-4053

# 白井市観光MAP




❶JA西印旛農産物直売所「やおばぁく」（白井市木278-1）
❷さつまや（白井市白井423）
❸勝柴製菓（白井市根97）
❼美食茶屋（白井市富士246-1）
❹（有）遠山珈琲（白井市根1889-6）
❺（株）ハタヤ（白井市富塚793）
❻パティスリーアミュレット（白井市富士85-12）

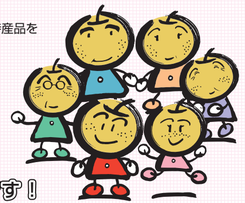
### 白井市ふるさと産品とは？

平成15年から白井市では、市の特産物や独自の手法で製造・加工された製品など郷土を象徴する特産品を「ふるさと産品」に認定し、市内の産業の振興と市民のふるさと意識の高揚を図っています。

### 七つの幸福を授ける七福神

室町時代から庶民に親しまれている七福神。七か所をめぐると七つの福を授かるといわれ、正月１日から７日までと毎月７日には多くの人で賑わいます。車では約２時間で行けますが、ちょっとしたハイキング気分でゆっくりと１日かけめぐるのもいいかもしれません。

●「弁財天…薬王寺（清戸）」☎047-497-0928
●「寿老人…佛法寺（復）」☎047-491-5758
●「毘沙門天…秋本寺（白井）」☎047-497-1099
●「大黒天…延命寺（平塚）」☎047-497-0807
●「布袋尊…来迎寺（折立）」☎047-492-0877
●「恵比寿神…長楽寺（根）」☎047-491-0434
●「福禄寿…西輪寺（富塚）」☎047-492-0666



ボクたちは
なし坊ファミリーです！

ボクは白井のマスコットキャラクター、なし坊です。ボクたちの仕事は、白井の梨をはじめとする特産品の宣伝や、まちのイメージアップなどをお手伝いすることなんです。


お問い合わせ
白井市産業振興課（ふるさと産品認定審査会）
TEL.047-492-1111（代）
〒270-1492 千葉県白井市復1123
URL：http://www.city.shiroi.chiba.jp/
E-Mail：syoukou-shinkou@city.shiroi.chiba.jp

# 白井市 ふるさと産品

## おいしい梨だけじゃない

## 日本梨
### しろいの梨ならまちがいなし！

シャリシャリとした食感と、甘くてみずみずしい味が自慢の白井の梨です。白井の梨は千葉県内一の生産量で、夏にはたくさんの直売所が立ち並びます。

収穫時期　幸水　8月上旬～8月中旬　　豊水　8月中旬～9月中旬
　　新高　9月中旬～10月上旬　　祓詰　9月中旬～10月中旬

●白井市梨業組合　印西市西の原４-３　TEL 0476-48-2207

## しろいの自然薯
### ネバネバでバテを解消

自然薯は、消化酵素「アミラーゼ」を多く含み、消化呼吸の手助けとしても役立ち、昔から漢方としても珍重されています。また、血糖値上昇抑制やコレステロール値の低下にも効果があります。天然ものに近い粘り気と旨みがあります。

●白井市自然薯研究会
印西市西の原４-３（西印旛農協経済部内）TEL 0476-48-2207

## 梨カステラ
### 梨の風味、とじこめました。

梨のピューレをカステラの生地に練り合わせたもので、箱を開けると梨の良い香りが広がります。カステラの甘みと梨のスッキリとした味わいをお楽しみください。

●西印旛農業協同組合　印西市西の原４-３　TEL 0476-48-2207
販売店　やおばぁく　白井市木278-1　TEL 047-498-2007

## さつまやの大どら
### 直径20cmのでっけぇどらやき

人の顔程ある大どらは、通常のどらやき７個分。しっとりした生地の中にはマーガリンが塗られ、ほど良い甘さのあずきと栗の甘露煮がサンドされた逸品です。

●さつまや　白井市白井423　TEL 047-497-0621

## 落花生最中
### すべて手作り！お店の看板娘にも注目！

可愛い落花生の形をした最中は、落花生粒入りこしあんとピーナッツクリーム入り白あんの２種類。こしあんの中には砕いた落花生が入っており、特徴的な風味を味わえます。

●勝柴製菓　白井市根97　TEL 047-491-0629

## 白井梨ブランデーケーキ
### 梨ブランデーがたっぷり！

ふんわりとした生地に梨ブランデーの芳醇な香りが加わったケーキです。口の中で梨の香りが溶けているような味わいです。

## コーヒーブランデーケーキ
### 珈琲とブランデーの大人の味わい

微粉にしたコーヒー豆を小麦粉に混ぜ合わせて焼き上げたケーキ生地に、梨ブランデーをたっぷりと染み込ませたケーキです。

## 産地・農園指定の100%天日干し乾燥の手焼きのレギュラーコーヒー
### 珈琲一筋40年以上の店主が現地へ！

店主が世界各地の農園まで足を運び、生産方法まで指定したコーヒー。直火赤外線焙煎機で焙煎したてのこだわりのコーヒーをご自宅で味わうことができます。

## 珈琲おこし
### 食べだしたらとまらない？

昔なつかしのおこしの甘みにコーヒーの苦みが加わりました。自社の本格コーヒー豆を粉砕し混ぜ込んだ味をお楽しみください。

## 白井の梨のジュース
### 珍しい梨のストレート

豊水梨100%のジュースで、ソフトな甘みと香りが特徴です。季節ものの梨の味わいを一年を通して楽しむことできます。子供にも大人気の商品です。

## 白井の梨（濃縮飲料）
### 楽しみ方は十人十色

豊水梨を使った５倍希釈の濃縮飲料です。水、炭酸水で混ぜてお好みの飲み方で楽しむことができます。
大人の方にはお酒もおすすめです。

## 白井の梨のゼリー
### ぷるんぷるん♪

豊水梨を使用したゼリーで、細かく砕いた梨の果肉の入ったゼリーはとてもやわらかく、みずみずしく仕上がっています。お土産にもおすすめです。

## 白井の梨のコンポート
### そのままでもお菓子作りにも！

豊水梨を贅沢に８個使ったコンポートです。大きなビンの中にはみずみずしく爽やかな酸味とシャキシャキとした梨が詰まっており、季節ものの梨をいつでも味わうことが出来ます。

## 白井の梨のジャム
### パンやヨーグルトと一緒に！

豊水梨を使ったジャムです。梨の風味の中にほんのりと洋酒を感じる甘すぎないスッキリとした味わいのジャムに仕上がっています。

●㈲遠山珈琲　白井市根1889-６　TEL 047-491-8440

## 梨ジャム
### 梨の果肉がたっぷり！

豊水梨を使ったジャムです。口に入れると梨のシャキシャキとした食感を楽しめます。甘くて美味しい仕上がりのジャムは子供にも大人気。

●㈱ハタヤ　白井市富塚793　TEL 047-491-0647

## 極JAPAN鉄フライパンシリーズ
### 親子３代まで使えるフライパン

特殊な熱処理（窒化）を行った鉄のフライパンで、鉄の良い特性をそのままに極めてサビにくく面倒な手入れのいらない夢のフライパンです。

●㈱リバーライト　白井市河原子261