



全部ハズレなし！編集部がオススメする

ご当地の美味しいお土産ベスト10 【神奈川県編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」ベスト10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください

<http://www.jalan.net/news/article/95648/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：神奈川県在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

国内屈指の観光都市・横浜や鎌倉を擁する神奈川県。他にも古都鎌倉や日本有数の温泉地である箱根など見所は尽きません。ランキングのベスト10は、港町横浜のお菓子がほぼ独占。横浜スイーツのレベルの高さを、改めて感じる結果となりました。



肉まん

465円（1個）／販売元：華正樓（かせいろう）

神奈川県の大観光地・横浜中華街でのあちらこちらで手に入る肉まん。華正樓本店の肉まんは持ち帰り専用。ふわふわの皮にたっぷりの肉あん、たけのこの歯触りとジューシーな肉汁が好評。



ありあけ 横濱ハーバー ダブルマロン

891円（5個）／販売元：ありあけ

カステラ生地で刻んだ栗と栗餡を包み込んだ船の形のマロンケーキ。しっとりとした食感で、口いっぱいマロンの味わいが広がる。横浜で誕生して60年あまり、横浜土産の定番として人気。



レーズンサンド

1,620円（10個）／販売元：横浜かをり

高級ブランデーに浸したカリフォルニアレーズンと、口あたりの良いクリームを上質なバターを使ったクッキーでサンド。クッキーとレーズン、クリームが一体となった絶妙な味わい。



横濱ミルフィユ

1,620円（12個）／販売元：フランス

サクサクのパイ生地で香り高い紅茶クリームをサンドしミルクチョコレートでコーティング。芳醇なクリームとココのあるミルクチョコレートの相性が抜群。11月にリニューアルしたばかり。

5



月餅

大月餅497円（1個）ほか／販売元：華正樓（かせいろう）

もともとは中国で中秋節（十五夜）に食べられていたお菓子で、中華街のお土産菓子の定番。小麦粉の皮で餡やナッツなどを包んで焼き上げる。中身はバラエティ豊かで、選ぶのも楽しい。

6



横濱煉瓦

972円（4個）／販売元：横濱元町霧笛楼

焼き立てのチョコレートケーキにクルミソースを染み込ませたフォンダンショコラ。表面はとろけるような滑らかさ、中はしっかりと濃厚でリンゴとブランデーがほのかに香る贅沢な味わい。

6



バウムクーヘン

1,300円（小サイズ厚さ約28mm）／販売元：リンデンバウム

1970年の開業から、1本1本手焼きで作られているバウムクーヘン。1本のバウムクーヘンを焼き上げるのに、生地仕込みから焼成まで約3時間半、オーナーが真心こめて作っている。

8



箱根登山電車かまぼこ

594円（2本）／販売元：鈴廣かまぼこ

蒲鉾メーカー鈴廣かまぼこが箱根登山電車とコラボレーション。電車のパッケージの中には、手のひらサイズの紅白かまぼこが入っている。かまぼこはぷりっと弾力があり、素材のおいしさが引き出されている。

9



木の葉のささやき リーフパイ

955円（プレーン・紅茶各4枚）／販売元：プチ・フルール

横浜のフランス菓子店が作るリーフパイ。バターをたっぷり練り込んで幾重にも折り重ねたパイ生地を食べやすいサイズにして焼き上げている。プレーンと紅茶の2フレーバーあり。

10



横濱ポテト

1,080円（1箱6個入り）／販売元：ヨコハマメモリーズ

しっとりなめらかなスイーツポテトで、さつまいもの豊かな風味が楽しめる。小ぶりながら、ずっしりとしていて食べ応え十分。個包装で手渡ししやすいのもお土産向きだ。



『関東・東北
じゃらん』
編集長 森田 拓朗

観光都市・横浜を擁する神奈川県だけあって、和洋中とバリエーションに富んだラインアップとなりました。8位の「箱根登山電車かまぼこ」には、姉妹品の「ロマンスカーかまぼこ」もあり、お子様だけでなく鉄道ファンにもおすすめのお土産です。製造元の鈴廣かまぼこが運営する「鈴廣かまぼこの里」（小田原市）では、かまぼこ・ちくわの手作り体験ができ、家族連れなどに人気のスポットとなっています。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>