

認定

開成町
ブランド

kaisei machi brand



開成町
ブランド

Kaiseimachi
brand

✦ 開成町ブランドとは ✦

開成町では、町内で生産・加工されたもので、町のPRや観光客等へのおもてなしにつながる産品を「開成町ブランド」として認定しています。応募いただいた中から、審査に合格した産品が「開成町ブランド認定産品」となります。

ロゴマーク



開成町マスコットキャラクター
あじさいちゃん



快晴茶

Kaiseicha

良質な水と肥沃な土壌から産まれた快晴茶は、その名のとおり、
クリアな水色と優しい爽やかな飲み心地が最大の特徴です。
開成町の素晴らしさを感じることができるお茶だと思いますので、
まずは飲んでみてください。

販売場所 | アトリエ hacco(瀬戸屋敷)
開成町金井島 1336
電話番号 | 0465-84-0050
営業時間 | 10:00 ~ 17:00 (平日は 16:30)
定休日 | 月曜

販売場所 | AGF デザイン
開成町牛島 80
電話番号 | 0465-46-7552
営業時間 | 9:00 ~ 17:00
定休日 | 土曜・日曜



✦ 快晴茶クッキー

開成町で育った快晴茶の玉露
粉末を練りこんだ香り豊かな
クッキーです。

ご年配の方や小さなお子様にも
食べやすいクッキーに仕立てま
した。



✦ 快晴茶とカシューナッツ

国産小麦 100%のハード系の
生地と香り豊かな快晴茶と
ホワイトチョコチップの甘味、
ローストしたカシューナッツの
マリージュをお楽しみください。



販売場所 | やきたてパンの店ラシーヌ
開成町吉田島2487-12

電話番号 | 0465-25-3386
営業時間 | 7:00 ~ 17:00 (売り切れ次第終了)
定休日 | 日曜・月曜



開成 弥一芋

Yaichi-imo

弥一芋は、開成町金井島出身の高井弥一郎氏が、小田原から譲り受けた種芋がルーツで、明治時代から地域に愛された里芋です。粘りとしつとりとした甘さが特徴で、好評をいただいています。近年では生産が少なくなりましたが、地域有志により研究会を立ち上げ、商標名「開成弥一芋」として復活しました。

販売場所 | アトリエ hacco (瀬戸屋敷)
開成町金井島 1336
電話番号 | 0465-84-0050
営業時間 | 10:00 ~ 17:00 (平日は 16:30)
定休日 | 月曜

販売場所 | 神奈川県内のイオン系列スーパー
(販売期間 10月~3月)

弥一芋に関する問合せ
| 0465-83-5165 (平日のみ)
開成営農経済センター



✦ 開成コロッケ

開成弥一芋や足柄牛、開成町産のお米など地元食材を使用し、里芋のネっとりとした食感が特徴のオリジナルコロッケです。

販売場所 | 門屋食肉商事
小田原市鬼柳184-4
電話番号 | 0465-39-1129
営業時間 | 8:00~17:00
定休日 | 水曜、日曜、祝日



✦ 開成弥一芋 もちもちパン

吉田島高校産の弥一芋の親芋を練りこんだ、もちもちほんのり甘いパンです。

販売場所 | ベーカリーアスラン
開成町延沢854
プラザ開成

電話番号 | 0465-46-8452
営業時間 | 月曜、火曜、金曜 7:30~17:00
土曜、日曜 9:00~17:00
定休日 | 水曜、木曜



✦ 弥一芋カレーパン

弥一芋をゴロッと入れたスパイスカレーパンです。



開成 弥一芋

Yaichi-imo



✦ 開成弥一芋餃子

開成町の特産品、高級里芋、秋の採れたて弥一芋を和風だしが効いたヒコの餃子餡に練り込みました。

弥一芋特有のねっとり食感もちパリの旨焼き、当店自家製の味噌ダレがさらに旨みを引き出します。

秋冬しか食べることでできない期間限定の新食感の弥一芋餃子、ぜひご賞味ください。

販売場所 | 餃子屋ヒコ 開成町延沢854 プラザ開成

電話番号 | 0465-43-6145

営業時間 | 火曜～木曜 11:00～14:00

金曜～日曜 11:00～14:00 / 17:00～20:00

定休日 | 月曜、第2・第3日曜



開成郷弁

Kaisei satoben

あしがらの
ふる郷おもいし
四季の味

郷弁は、町内で収穫された美味しいお米を中心に、季節の彩り溢れた昔ながらのおかずや副菜を加え、来町される誰にも「懐かしい」と感じていただけるような、そんなお弁当造りを心がけています。

✦ 開成郷弁

あしがら平野をイメージして作ったわっぱ弁当。足柄牛を甘辛に味付けし、俵型おにぎりに巻きつけ。地場の野菜を天ぷらやだしの旨みで炊き上げた煮物、焼いた里いもを、味噌でんがくでご賞味ください。

販売場所 | 富士美亭
開成町延沢 237-1 飯田ビル1階 (要予約)
電話番号 | 0465-82-0787
営業時間 | 17:00~23:00
定休日 | 日曜
予約受付 | 3日前5個から予約可



✦ 開成郷弁

季節ごとに旬の野菜を生かして揚げ物、煮物、漬物に調理。

足柄茶で炊いたご飯は、お茶の色、香りが広がり、旬の地野菜の天ぷら、煮物は素材の味を大切にしています。

販売場所 | つかさ惣菜店
開成町延沢 1071 (要予約)
電話番号 | 0465-83-4302
営業時間 | 8:00~14:00
定休日 | 日曜
予約受付 | 11:00~14:00



郷弁のルール

【仕様材料】

- ・お米は開成町産を使用する
- ・野菜は主に開成町産とし、2市8町のものを使用する
- ・漬け物は2市8町のものを使用する
- ・その他の食材は国産品を使用する

【内部形状】

- ・ごはんは米俵を表現した形を入れる
- ・彩りを重視し季節感を出し、きれいに配置することを心がける

【容器】

- ・ふるさとを表現する容器を使用する

特産品 (食べ物)

Specialty
product

✦ 開成町の百花ミツ

菜の花、蓮華、彼岸桜、春めき桜、シロツメクサ、フジなどのミツが含まれています。
2月中旬から一生懸命蜜を集めてくれたので
おいしい濃厚な蜂蜜になりました。

販売場所 | アトリエ hacco (瀬戸屋敷)
開成町金井島 1336
電話番号 | 0465-84-0050
営業時間 | 10:00 ~ 17:00 (平日は 16:30)
定休日 | 月曜

販売場所 | 道の駅足柄・金太郎のふるさと
南足柄市竹松 1117-1
電話番号 | 0465-70-1815
営業時間 | 9:00 ~ 17:00

商品問合せ | 0465-20-8078 合同会社 Health Prime



✦ 開成ライスバーガー

開成町産の米ともち米のバンズ、つなぎに片栗粉を使用せずとてもモチモチしたバーガー。

足柄牛と玉ねぎを甘辛に炒め、レタスでサンドした一品です。

販売場所 | 富士美亭
開成町延沢 237-1 飯田ビル 1 階
電話番号 | 0465-82-0787
営業時間 | 17:00 ~ 23:00
定休日 | 日曜



✦ 開成コリコリ丼

足柄牛のコリコリとした食感とニラの食感が相まったゴマ薫る一品です。

足柄牛のトモバラ部分を使用しています。

販売場所 | 居酒屋 野風
開成町延沢 854 プラザ開成
電話番号 | 0465-84-1457
営業時間 | 11:00 ~ 13:30
17:00 ~ 22:00
定休日 | 日曜



✦ あしがらナン茶

かながわブランドの足柄茶を使ったナンです。
焼きたての大きいナンとカレーと一緒に召し上がれ。

販売場所 | プラシッダ
開成町吉田島 4345-11
電話番号 | 0465-87-5687
営業時間 | 11:00 ~ 15:00
17:00 ~ 22:30
定休日 | なし



特産品 (工芸品)

Specialty
Products



✦ 開成・開運かざぐるま

開成で開運をつかむといういわれです。
かざぐるまの柄に貼っているシールは
神社でお祓いをしたもので何事もよく
回ります。

販売場所 | 足柄上商工会 開成支部
(基本的にはイベント販売のみ)

電話番号 | 0465-83-3211



✦ 足柄焼

足柄焼は昭和 25 年に陶芸家杉田栄助が開成町
に窯を築きました。釉薬には自然釉（松灰）を
使い、独特な風合いがあります。

販売場所 | 足柄上郡開成町吉田島 1486

電話番号 | 080-6800-1784

営業時間 | 要連絡

定休日 | 不定



✦ クリネックスティッシュ他

色々なニーズにこたえ幅広く商品を展開しており
ます。開成工場で生産しているふんわり・なめらか
なティッシュやトイレットロールを是非お試しください。

製造場所 | 日本製紙クレシア(株)開成工場
販売場所 | ・全国のスーパー
・ドラッグストア
・コンビニエンスストア など





田舎モダン

開成町

kaisei town

制作

小田原城北工業高等学校
デザイン科 61 期生
コミュニケーションデザイン班

発行

令和 7 年 11 月
開成町産業振興課
〒258-8502 神奈川県
足柄上郡開成町延沢 773

※掲載している情報は発行時点のものです。
詳細は各店舗等へお問合せください。