

飲むブルーベリー



自社栽培したブルーベリーを使用した果汁 40%入りの飲みやすいストレートタイプのジュース。手軽にアントシアニンの摂取ができます。飲みきりの 180ml とお得な 1,000ml の 2 種類をご用意! 大瓶には化粧箱もあり、贈答用にも最適です。

■販売先：ブルーベリー安田 ほか

☎ ブルーベリー安田 ☎ 0299-59-3528
かすみがうら市下佐谷 844

ブルーベリージャム



自社栽培したブルーベリーを使用したジャム。添加物を最小限に抑えて、素材の良さを生かしました。そのため、賞味期限が 10 カ月と短くなっていますが、ブルーベリーのおいしさを堪能できる一品となっております。

■販売先：ブルーベリー安田 ほか

☎ ブルーベリー安田 ☎ 0299-59-3528
かすみがうら市下佐谷 844

クリームパン

井村自然養鶏園の卵をクリームに使用。保存料は一切使用せず、真心を込めて作っています。クリームの甘さも控えめで、モチモチした食感のパンと相性抜群です。甘さが控えめなので、男性の方にもおすすめです。



■販売先：手作りパン パンプキン・かすみマルシェ・かすみ
がうら市活性化センター

☎ 手作りパン パンプキン ☎ 029-897-1632
かすみがうら市牛渡 7055

新しく認定された 10 品をぜひご賞味ください!

また、その他推奨品については、「湖山の宝」のホームページで紹介していますので、P. 2 記載のQRコードより「湖山の宝」ホームページでチェックしてください。



ブルーベリーアイス

自社栽培したブルーベリーを使用。ブルーベリー配合率を 40%まで濃くし、濃厚な味に仕上げました。

一口食べるとさわやかな香りが口の中でひろがり、まるでその香りに包まれているような味わいのアイスです。



■販売先：ブルーベリー安田 ほか

☎ ブルーベリー安田 ☎ 0299-59-3528
かすみがうら市下佐谷 844

ブルーベリーチーズ

坂農苑のブルーベリーを使用。パン生地にもブルーベリーを練りこんでいます。パンの中には、ブルーベリーと相性の良いクリームチーズをたっぷり入れた自慢の逸品!

程よいブルーベリーの酸味とクリームチーズのまろやかな味わいが楽しめます。



■販売先：手作りパン パンプキン・かすみマルシェ・かすみ
がうら市活性化センター

☎ 手作りパン パンプキン ☎ 029-897-1632
かすみがうら市牛渡 7055

中村さん家のおつまみしろうお

フリーズドライ加工でサクッと仕上げた食感がたまりません! お酒の肴にはもちろんのこと、小さなお子様にも安心して食べていただきたく調味料にまでこだわりました。軽く砕いてサラダやパスタへのトッピングとしても楽しむことができます。



■販売先：㈱中村商店 ほか

☎ ㈱中村商店 ☎ 029-897-0821
かすみがうら市坂 3-1

中村さん家のしろうおスープ

霞ヶ浦産のしろうおを自ら霞ヶ浦に出て漁を行うところから「中村さん家のしろうおスープ」の製造は始まります。“食卓に霞ヶ浦の恵みと共に明るい笑顔を!”を合言葉に一生懸命作りました。手間暇かけて国産原料にこだわって作った自慢のスープです。



■販売先：㈱中村商店 ほか

☎ ㈱中村商店 ☎ 029-897-0821
かすみがうら市坂 3-1

「湖山の宝」推奨品に 新たに 10 品認定!



かすみがうら市の観光資源や生鮮品、加工品などを象徴する統一的品牌である「湖山の宝」に、10 品が 3 月 1 日に追加認定され、計 34 品となりました。

認定したのは、「中村さん家のしろうおスープ」「中村さん家のおつまみしろうお」「やきいも 熟成紅はるか」「熟成 焼き栗(ポロっとむけるおいしい焼き栗)」「レンコンチーズ」「ブルーベリーチーズ」「クリームパン」「飲むブルーベリー」「ブルーベリージャム」「ブルーベリーアイス」の 10 品。

詳しくは、「湖山の宝」ホームページをご覧ください。



「湖山の宝」
ホームページ ☎ 農林水産課(霞ヶ浦庁舎)

レンコンチーズ

かすみがうら市産のレンコンを使用し、パンの上には輪切りのレンコンにまろやかなチーズをトッピング。中には刻みレンコンと鶏肉のみそ炒めを絡めた具材がぎゅっ入りしてピリ辛仕立てになっています。

意外な組み合わせが生み出すおいしさが口いっぱい広がります。



■販売先：手作りパン パンプキン・かすみマルシェ・かすみ
がうら市活性化センター

☎ 手作りパン パンプキン ☎ 029-897-1632
かすみがうら市牛渡 7055

やきいも 熟成紅はるか

熟成 焼き栗(ポロっとむけるおいしい焼き栗)

「やきいも 熟成紅はるか」・「熟成 焼き栗」のどちらも自社農園で栽培、収穫したものを熟成させています。厳選した紅はるかは遠赤外線により甘み・風味を損なわずに焼き上げ、厳選した栗は 1 粒 1 粒丁寧に切れ目を入れ栗殻で焼きあげました。どちらも全て手作業で製造しています。



■販売先：㈱久松哲男商店

☎ ㈱久松哲男商店 ☎ 029-831-0020
かすみがうら市稲吉 5-1-55