

熟成焼きいも
「紅和み」



かすみがうら市産「紅はるか」を使用。安全で安心なさつまいもをまるごと食べられるように、皮まで柔らかく酸味を抑える独自製法で焼き上げました。

【販売先】サンパタータ 全店

【問合先】サンパタータ かすみがうら店

【TEL】0120-835-633

かすみがうら市深谷 61-24

カリカリおさつ

かすみがうら市産「紅はるか」を使用。多様なフレーバー(全6種)で、サツマイモを新感覚で楽しめます。スパイシーなフレーバーも、後味に「紅はるか」の甘さも楽しめる、軽いスナックです。



【販売先】サンパタータ 全店

【問合先】サンパタータ かすみがうら店

【TEL】0120-835-633

かすみがうら市深谷 61-24

ふくまる厳選米
のお酒

かすみがうら市産米「ふくまる厳選米」を使用。ふくまる厳選米を100%使用し、精米を48%まで磨いて醸造された大吟醸です。甘くやわらかな口あたりで、どんな料理にもあうのが特徴です。

【販売先】グリーンショップ霞ヶ浦店
サンフレッシュ花野果
かすみマルシェ

【問合先】水郷つくば農業協同組合

【TEL】029-823-7001

土浦市田中 1-1-4



お芋のグラッセ

かすみがうら市産「紅はるか」を使用。ブランディングした原料を使用することで、より滑らかな食感を追求しました。熟成した「紅はるか」本来の素材の良さを生かして優しい甘さに仕上げました。



【販売先】サンパタータ 全店

【問合先】サンパタータ かすみがうら店

【TEL】0120-835-633

かすみがうら市深谷 61-24

BASSRISE



かすみがうら市産「ブルーベリー」を使用。ブルーベリーを贅沢に使用し、風味が良く、フルーティーな味わいのビールに仕上げました。また、ビールらしい苦味も健在で男性にも好評です。

【販売先】かすみマルシェ【問合先】かすみマルシェ

【TEL】029-840-9010

かすみがうら市坂 4784(かすみがうら市交流センター)



推奨品

RECOMMENDED PRODUCT

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宝に、10品が平成31年4月に追加認定され、計41品「くり坊」「霞ヶ浦サブレ」「プリントサブレ」「霞ヶ浦産」「熟成焼きいも 紅和み」「お芋のグラッセ」「カリカリおさつ」の10品を認定しました。詳しくは、「湖山の宝」ホームページをご覧ください。

統一的品牌である「湖山の」となりました。

わかさぎ柔らか煮」「ふくまる厳選米」「BASSRISE」「ふくまる厳選米のお酒」をご覧ください。



かすみがうらにゃ

くり坊



かすみがうら市産「栗」を使用。素材を大切に、しつとりした焼き菓子で、栗の形をした魅力的で可愛い一品に仕上げました。

【販売先】パティスリー プレザン

【問合先】パティスリー プレザン

【TEL】029-831-5523

かすみがうら市稲吉 5-4-11

新たに 10 湖山の宝

霞ヶ浦サブレ



かすみがうら市産「レンコン」を使用。レンコンパウダーを使用するとともに、サクサクな食感にこだわり焼き上げました。また、表面には霞ヶ浦名物の帆引き船をデザインしました。

【販売先】株式会社 久月総本舗 全店

【問合先】株式会社 久月総本舗

【TEL】029-821-2035 土浦市東真鍋町 10-4

プリントサブレ



かすみがうら市を表現するデザインをプリントし、かすみがうら市のアピールに特化したサブレです。ザクザクと美味しい食感に焼き上げました。

【販売先】株式会社 久月総本舗 千代田店

【問合先】株式会社 久月総本舗 千代田店

【TEL】029-831-4150

かすみがうら市稲吉南 3-14-21

品認定！ 推奨品に

霞ヶ浦産

わかさぎ柔らか煮

霞ヶ浦産「わかさぎ」を使用。霞ヶ浦の獲れたてのわかさぎを短時間で両面焼き上げ、柔らかくなるまで煮て味付けし、わかさぎのおいさを包み込みました。



【販売先】株式会社 島田商店

【問合先】株式会社 島田商店

【TEL】029-897-1618

かすみがうら市牛渡 2623-1

ふくまる厳選米



茨城県オリジナル品種の「ふくまる」を市内のベテラン農家が栽培。粒の大きさは2mm以上で、タンパク質含量を6.5%以下に抑え、食感・食味にこだわりました。

【販売先】サンフレッシュ(霞ヶ浦、つくば、花野果)

かすみマルシェ

【問合先】かすみがうら市特別栽培米研究会

【TEL】029-897-1111 農林水産課(霞ヶ浦庁舎)



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」ホームページで紹介していますので、左の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。

「湖山の宝」ホームページはこちら

<http://www.kozannotakara.com>