



推奨品 | RECOMMENDED PRODUCTS



推奨品 | RECOMMENDED PRODUCTS

「湖山の宝」推奨品に新たに4品認定！



現在、以下の44品が登録されています。商品の情報や、お問い合わせ先などの詳細は、「湖山の宝」ホームページをご覧ください。
<http://www.kozannotakara.com>

ふくまる厳選米のお酒



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(ブルーベリーやすだ)

推奨品一覧

| 名称 | 販売先 | 名称 | 販売先 |
|------------------------|-------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 中村さん家のしらうおスープ | 株式会社 中村商店 | くり坊(焼き菓子) | |
| 中村さん家のおつまみしらうお | | 梨のキャラメルパウンド | パティスリープレザン |
| 飲むブルーベリー | ブルーベリーやすだ | ブルーベリーパウンド | |
| ブルーベリージャム | | 霞ヶ浦サブレ | 株式会社 久月総本舗全店 |
| ブルーベリーアイス | | プリントサブレ | |
| ブルーベリーチーズ(パン) | 手作りパン パンプキン | 霞ヶ浦産わかさぎ柔らか煮 | 株式会社 島田商店 |
| クリームパン | | わかさぎかりんとう(ブラックペッパー味、スイート&サワー味など) | |
| レンコンチーズ(パン) | | ふくまる厳選米 | サンフレッシュ(霞ヶ浦・つくば・花野果) |
| やきいも 熟成紅はるか | 株式会社 久松哲男商店 | 蓮根豚 | 株式会社 広原畜産 |
| 熟成 焼き栗 | | 霞ヶ浦産えび入り揚もち | 花見せんべい吾妻屋 |
| 栗甘納糖 | | 炭火焼(醤油せんべい) | |
| 三色芋甘納糖(金時芋・人参芋・紫芋) | | 太陽のめぐみ「サンマロン」(栗) | 志士庫園芸農業協同組合 |
| 落花生甘納糖 | | 霞ヶ浦帆引き船模型 | 霞ヶ浦帆引き船・帆引き網漁法保存会 |
| ゆで落花生「おおまさり」 | | わかさぎ白焼き甘露煮 | |
| 紅あずまチップス | サンパタータ 全店 | 霞ヶ浦フィッシュ&チップス | 株式会社 安部 |
| お芋のグラッセ | | 海老れんこん佃煮 | |
| カリカリおさつ(全6種類) | | ふくまる厳選米のお酒(大吟醸) | 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 |
| 熟成焼きいも「紅和み」 | | ブルーベリーピール・BASSRISE(パスライズ) | |
| 熟成焼きいも焼酎・美並の恵(みなみのめぐみ) | | かすみロール(蓮根ロールケーキ) | かすみマルシェ |
| お芋屋さんの焼きいも丸ごとポターージュ | | KASUMI VINEGAR(飲むフルーツ酢) | |
| ブルーベリーリキュール「霞恋」 | 市内酒販店 | しづくのしづく(お米) | 豊崎屋 |
| 本格やきいも焼酎「湖山」 | | シヨコロンファームの熟成焼き栗 | 農事組合法人シヨコロンファーム |

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、4品が令和2年4月に追加認定され、計44品となりました。
 認定したのは、「しづくのしづく」「シヨコロンファームの熟成焼き栗」「お芋屋さんの焼きいも丸ごとポターージュ」「KASUMI VINEGAR(飲むフルーツ酢)」の4品。新しく認定された4品をぜひご賞味ください！詳細は、「湖山の宝」ホームページをご覧ください。



しづくのしづく
 地元、志筑地区で栽培したお米です。ネーミングもパッケージも志筑(しづく)を強調し、かすみがうら市をアピールした商品です。また、エコファーマー、認定農業者の認定を取得した者が生産し、環境に優しく体にも良いお米となっております。
問 豊崎屋 ☎0299-59-6551
 かすみがうら市中志筑 2481-1

シヨコロンファームの熟成焼き栗
 土壌に農薬を一切使用しない栽培方法で収穫した市内産の栗を、化学薬品を使用した燻蒸処理をせず、焼き栗にしました。また、熟成期間を収穫してから1カ月以上要しているため、通常の栗の2倍から3倍の糖度を引き出しています。
問 農事組合法人シヨコロンファーム
 ☎080-3751-8004
 かすみがうら市高倉 92



お芋屋さんの焼きいも丸ごとポターージュ
 安全な土壌づくりにこだわり、自社一貫管理のもと、霞ヶ浦周辺の大地で大切に栽培された「紅はるか」の熟成焼きいもを、丸ごとポターージュにしました。砂糖を加えず、熟成メロン以上と言われていた糖度を生かした素材の甘さだけで製造しています。
問 サンパタータ かすみがうら店
 ☎0120-835-633
 かすみがうら市深谷 61-24

KASUMI VINEGAR(飲むフルーツ酢)
 市内産のブルーベリー、いちご、梨を使用した、添加物を一切使わずに作った、体に優しい毎日飲めるフルーツ酢です。各フルーツからお酢を作り、果汁をプラスすることで大変飲みやすいお酢に仕上げました。
問 かすみマルシェ ☎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)

