

水戸市

風彩常澄 (かぜいろつねずみ)



【商品に関すること】 JA 水戸 常澄センター ☎ 029-269-2430
 【購入に関すること】 ふれあいハウス JA ☎ 029-269-5267

水戸市の常澄地域は古くから稲作が行われ、江戸時代初期には農業用水路「備前堀」が整備された伝統ある水田地域です。常澄の豊かな土壌と那珂川の恵みを受け「水戸っ穂 風彩常澄」は作られています。検査等級1等の高品質米、1.85mmのふるいで精選された大粒の米で、かむほどに程よい粘りとほのかな甘い香りがお米のおいしさを際立たせます。冷めてもおいしいのでおにぎりにも最適です。また、生産者全員が「エコファーマー」の認定、「いばらきエコ農産物・特別栽培農産物」の認証を受けている安心・安全なお米です。

販売方法

通年販売

品目におけるターゲット

家庭向け、飲食店向け

受賞歴

平成19年度茨城県稲作共進会
農林水産省大臣賞受賞



水戸市

パプリカ



株式会社 Tedy ☎ 029-350-1747

日本で消費されるパプリカの90%は輸入品です。輸入品は消費地に届くまで日数を要するため熟す前に収穫されますが、弊社では樹上で熟すまで大きく育て、食べ頃の状態で収穫しています。

フルーツのように甘く、みずみずしいシャキシャキの食感を味わってください！またJGAP認証を取得しており、120あまりの厳しい基準に基づいて生産しています。「国産だから」「顔が見えるから」という抽象的な言葉に甘んじることなく、「笑顔の食卓づくり」のモットーのもと、安全・安心で美味しいパプリカの生産に取り組んでいます！

販売方法

期間限定販売：12月～翌6月

旬の時期・出荷時期

出荷時期：12月～翌6月

品目におけるターゲット

家庭向け、飲食店（洋食向け）

JGAP 認証



水戸市

ドロップファームの美容トマト



株式会社ドロップ ☎ 029-246-6711

わざわざお取り寄せしてでも「また食べたい!」と思える味にこだわり、野菜ソムリエプロ、栄養士の資格を持つ女性オーナーを中心に、フルーツトマト栽培のプロフェッショナルが集まる「フルーツトマト専門農場」から生まれた、「ドロップファームの美容トマト」。

スマート農業と、人の目と手を重要視した管理により、一般的な土耕栽培に比べてビタミンC、リコピンが約2.5倍含まれる「青果サプリメント」として、幅広い年齢層に愛されています。東京銀座・日本橋にある百貨店でもお取り扱いいただいている商品です。出荷時期には農場での収穫体験も受付中♪農場には24時間稼働の自動販売機や直売所もございます。自社ジュース工場で作る無添加トマトジュースもおすすめ!



販売方法

出荷時期：11月～翌6月

加工品：通年

旬の時期・出荷時期

出荷時期：11月～翌6月

品目におけるターゲット

子育て世代、美意識・健康志向の強い方

受賞歴

- ・水戸市優良観光土産品 認定
- ・常陽銀行主催 茨城県央おいしい手土産品評会 2018 ベストスーパー賞 受賞
- ・2022年日本野菜ソムリエ協会主催 全国ミニトマト選手権 銅賞受賞

ASIAGAP 認証

水戸市

水戸胡麻

水戸市農産振興課 ☎ 029-259-2212

国内で流通している胡麻は、約99.9%が輸入品であり、国産胡麻はわずかしか出回っていません。水戸市内原地区で作られている胡麻の品種は、主に白胡麻「まるひめ」で無農薬により栽培しています。「まるひめ」はセサミンやセサモリンが多く含まれている希少な胡麻で豊かな風味と鮮やかな色調が特徴です。そのほか同様に栽培された黒胡麻、金胡麻もそろえております。真心込めて、手仕事で丁寧に育てた本当の国産胡麻の味をぜひご賞味ください。



販売方法

通年販売

旬の時期・出荷時期

通年

品目におけるターゲット

健康志向の方

水戸市 水戸常澄産米麺 MAI NOODLE 穂々の空



[商品に関すること] JA 水戸 常澄センター ☎ 029-269-2430
[購入に関すること] ふれあいハウス JA ☎ 029-269-5267

JA 水戸青年部常澄支部の若手農家たちが、米の新たな食べ方の提案、米の消費拡大を目的に平成28年に「TSUNEZUMI 麺'S」を立ち上げ、米粉麺専用加工所で製麺した、コシヒカリ100%の米麺です。ツルツルとした独特な食感の麺は、グルテンフリーで小麦アレルギーの方でも気軽に食べられます。和風・中華・パスタなど様々なジャンルの料理に合う麺です。「農家で作る美味しい米の麺」をテーマに生産から販売までを農家自らが行う至極の一品となっています。



農好きに捧ぐ、新しい米麺のブランド麺が新登場。

販売方法
通年販売

品目におけるターゲット
商社卸売・スーパーマーケット
・百貨店・その他小売・業務用
・ギフト用

受賞歴
フード・アクション・ニッポン
アワード 2018 入賞

水戸市 水戸の青パイヤ

水戸市農産振興課 ☎ 029-259-2212
水戸パイヤ栽培研究会 ☎ 090-2754-6359 (代表)

水戸の青パイヤは、土壌分析・診断に基づく有機質肥料を主体にした施肥と無農薬で栽培しています。また、三大栄養素であるタンパク質、糖質、脂質を分解する酵素（パパイン）が多く含まれています。さらにポリフェノール等の抗酸化成分が豊富に含まれており、野菜の王様と呼ばれています。水戸パイヤ栽培研究会では、水で約10分戻せばサラダや炒物、煮物など様々な料理に使える「ドライ青パイヤ」、青パイヤの葉を使用した「青パイヤ葉茶」、食物繊維たっぷり合成着色料・香料を不使用の「パイヤ甘納豆」などもご用意しておりますので、是非お試しください。

販売方法

期間限定 9月～11月
加工品 通年

旬の時期・出荷時期

期間限定 9月～11月

品目におけるターゲット

家庭向け、健康志向の強い方



水戸市 水戸の梅菓子



水戸市農産振興課 ☎ 029-259-2212

水戸といえば梅の名所「偕楽園」が有名ですが、食用梅の生産量はわずかであったことから、平成24年に「観ても、食べても楽しめる梅の産地」を目指して、「水戸の梅産地づくり協議会」を設立しました。同年にJA水戸梅生産部会を発足し、ジョイント栽培という手法により、梅の増産に向けて栽培を開始しています。水戸市産の梅を通して「福を結び付けたい」という願いを込めて、部会員が収穫した梅を「ふくゆい」と命名しました。また、新たな水戸のブランドとなる梅の銘菓をつくる取組が、「水戸梅お菓子プロジェクト」として、水戸菓子工業協同組合の有志によって開始され、「ふくゆい」を加工したジャムやシロップを使用した、酸味や香りを楽しめる逸品が完成しました。各社自慢の商品をご賞味ください。

販売方法

通年及び梅まつり期間等

旬の時期・出荷時期

通年及び梅まつり期間等

品目におけるターゲット

観光客の方、一般消費者

水戸
乃梅
ふくゆい



水戸市 水戸の納豆

だるま納豆わら1本束

だるま食品 株式会社 ☎ 029-221-7068



地元茨城県産小粒大豆にこだわって作ったわらつと納豆です。わらの香りが、納豆の風味をいっそう引き立てます。たれ・からし付き。

品目におけるターゲット

食にこだわりのある方

受賞歴 茨城おみやげ大賞2019
いえみやげ部門

販売方法 通年販売

旬の時期・出荷時期 通年 いばらきハサップ認証

そぼろ納豆

天狗納豆 株式会社 ☎ 029-221-4225



納豆に切干大根をあわせて、醤油を基本に調味して漬けた、水戸の伝統的なお惣菜です。そのまま温かいご飯でお召し上がり頂く他にも、酒肴としても人気があります。

販売方法 通年販売

旬の時期・出荷時期 通年

品目におけるターゲット

家庭向け

特選わらつと納豆

株式会社 笹沼五郎商店 ☎ 029-225-2121



先人から伝えられた作法にて作られたわらに直播の納豆です。厳選した国産の小粒大豆を使用しております。

販売方法 通年販売

旬の時期・出荷時期 通年

品目におけるターゲット

食にこだわりのある方

雪あかり

水戸納豆製造(株) ☎ 029-221-4281



第26回全国納豆鑑評会茨城大会特別賞、第24回全国納豆鑑評会優良賞、第17回全国納豆鑑評会優秀賞に輝いた逸品です。特別に開発された納豆菌を使用しております。

販売方法 通年販売

旬の時期・出荷時期 通年

品目におけるターゲット

お土産及び贈答

受賞歴

第26回全国納豆鑑評会茨城大会特別賞、第24回全国納豆鑑評会優良賞、第17回全国納豆鑑評会優秀賞

水戸市

やわらか
水戸の柔甘ねぎ



JA 水戸 予冷センター ☎ 029-252-2525

「水戸の柔甘ねぎ」は、大地の恵みを受けながら、ビニールハウスの中で有機質肥料をたっぷり使用して生産しています。

JA 水戸のオリジナルブランド商品として、軟白部分が一般的な根深ねぎより1.3倍～1.6倍長く(約40cm)、曲がりが少ないのが特徴です。柔らかく、グルコースの含有量が高いため甘みがあります。また辛味やえぐみが少なく、緑の部分まで生で食することができます。

農林水産省の「地理的表示(GI)保護制度」に登録されており、市場関係者やスーパーにおいて、消費者の需要が高い製品と評価されています。



JAGAP 地理的表示(GI)保護制度 (平成30年2月7日登録)

販売方法

販売期間 11月～3月 4月～7月

旬の時期・出荷時期

旬の時期 (4～6月)

品目におけるターゲット

家庭向け、飲食店向け

笠間市

あいき
笠間の焼栗「愛樹マロン」



笠間の焼栗 あいき 愛樹マロン ☎ 0299-57-1088

特許技術である矮化栽培で生産した新しいブランド栗「愛樹マロン」を1カ月間低温熟成し、糖度を高めて圧力式栗釜でじっくりと焼き上げました。添加物は不使用で、薬剤による殺虫処理を行っていない無くん蒸栗です。



販売方法

期間限定販売 (11月頃～5月頃)

旬の時期・出荷時期

11月頃

品目におけるターゲット

大人から子供まで

受賞歴

- ・常陽ビジネスアワード2012奨励賞
- ・フードアクションニッポンアワード審査員特別賞
- ・茨城県果樹生産力向上共励会三等

笠間市

いわまの栗菓子「ぎゅ」



株式会社 小田喜商店 ☎ 0299-45-2638

「栗」の美味しさを最大限に引き出す加工法を追究して創りました。羊かんではありませぬ。今までのお菓子の範ちゅうに入らない栗菓子です。

販売方法

通年販売

旬の時期・出荷時期

通年

品目におけるターゲット

大人

受賞歴

- ・いばらきブランド認証制度「Best Select IBARAKI」



笠間市

大粒栗のほくほくカレー



笠間の焼栗 あいき 愛樹マロン ☎ 0299-57-1088

特許技術である矮化栽培で生産した旨味と栄養を蓄えた大粒の新しいブランド栗「愛樹マロン」を入れた、「笠間の栗」が通年味わえる逸品です。化学調味料を使用せず、素材の旨味を生かしました。



販売方法

通年販売

旬の時期・出荷時期

通年

品目におけるターゲット

大人から子供まで

