

小美玉市

しらうお

有限会社 原田水産 ☎ 0299-26-1545

しらうおは、茨城県内では主に霞ヶ浦や北浦で水揚げされており、全国でも有数の漁獲高を誇ります。

その多くは佃煮などに加工されていますが、霞ヶ浦周辺では鮮魚としても購入でき、天ぷらや柳川風などでおいしく食べることができます。

しらうおはクセが無く非常に食べやすい魚で、加工品のなかでも「白魚黄金釜揚げ」は茨城県水産製品品評会で特に優秀と認められるなど、高い評価を得ています。

**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**  
飲食店等への卸売・一般小売

**受賞歴**

茨城県水産製品品評会表彰・農林水産大臣賞  
茨城県水産物開発普及協会・優良推奨品認定



茨城町

飯沼栗

茨城町農業政策課 ☎ 029-240-7118

**販売方法**

期間限定販売（9月～10月頃）  
※上記期間は受付のみ。

**旬の時期・出荷時期**

出荷時期：10月下旬～11月中旬

**品目におけるターゲット**

贈答、家庭向け、飲食店向け、洋・和菓子店等

**受賞歴**

茨城町特産品ブランドいっぴん制度認証（令和3年12月1日認証）  
第15回全国果樹技術・経営コンクール 全国農業協同組合連合会経営管理委員会会長賞（平成26年3月）  
第26回全国クリ研究大会 全果連会長賞（平成18年7月）  
天皇皇后両陛下下行幸啓天覧等への茨城県知事感謝状（平成13年、平成20年）  
県共励会における農林水産大臣賞（昭和57年、昭和63年）

地理的表示（GI）保護制度（平成29年6月23日登録）

下飯沼栗生産販売組合では、1穂1果（1つの穂に1つの果実）を目標とした高度な栽培技術、徹底した選果選別、全果洗浄により大果で色つや、形状等に優れ、出荷品のロスがほとんどありません。冷蔵貯蔵により品質を劣化させずに糖含量を増加させ甘みの強い果実を生産しています。

平成29年に地理的表示（GI）保護制度に、クリとして日本で初めて登録されました。



茨城町

愛ちゃんメロン（イバラキング・レノン・アンデス）

JA 水戸 グリーンハウスひぬま ☎ 029-293-6606

「イバラキング」、「レノン」、「アンデス」の3品種があります。いずれも、糖度、ビタミンC、旨味とコクが高いメロンです。

メロン本来の美味しさを追求するため、精密な土壌診断・分析を実施し、主に有機肥料を与えて栽培する「中嶋農法」を取り入れています。また、農薬と化学肥料を基準以下に減らして栽培する取り組みから、「茨城県特別栽培農産物」に認証されています。



**販売方法**

期間限定販売（5月～6月）  
※期間は年により変動します。

**旬の時期・出荷時期**

出荷時期：5月～6月

**品目におけるターゲット**

家庭向け、和・洋菓子店、百貨店、ギフト用等

**受賞歴**

茨城町特産品ブランドいっぴん制度認証（令和4年7月1日認証）

茨城県特別栽培農産物（令和4年2月16日）  
茨城県銘柄指定産地（令和3年7月30日更新）

茨城町

万羊羹（まんようかん）

御菓子司 風月堂 ☎ 0294-39-3015

1つの穂に1つの実がなる高級栗である「飯沼栗」を贅沢に使用し、その大きさと甘さを活かした羊羹です。栗の甘さ、あんの食感をバランス良く馴染ませるために、製造後5日熟成しているため、食感、甘み、香りが整った至高の味となります。

**販売方法**

通年販売

**品目におけるターゲット**

百貨店、贈答向け

**受賞歴**

pentawards フード・グルメ部門 銀賞（令和4年）



茨城町

## 梅里豚（ばいりとん）



株式会社 広沢ファーム ☎ 029-292-8745

きめ細やかで柔らかくしっとりとした肉質と味の良さが特徴です。  
脂身にはオレイン酸を多く含み、豚肉本来のしっかりとした旨みを残しながらもすっきりとした後味です。  
また、「農場 HACCP 認証」を取得しており、より自然に近い「おが粉豚舎」で飼育しています。



### 販売方法

通年販売

### 品目におけるターゲット

商社卸売、飲食店向け

### 受賞歴

茨城町特産品ブランドいっぴん制度  
認定（令和3年12月1日認定）

農場 HACCP 認証農場  
（平成30年12月10日認定）

茨城町

## 涸沼（ひぬま）ヤマトシジミ



大涸沼漁業協同組合 ☎ 029-293-7347

海水と淡水が混じりあう、養分豊富な汽水湖である涸沼で採れたヤマトシジミは、丸くて膨らみがある形が特徴です。さらに、アミノ酸やビタミン、ミネラルといった栄養素が豊富に含まれ、旨味があります。  
涸沼でのシジミ漁は、機械ではなく人力で行うため、シジミに傷がつくのをお最小限に抑え、ストレスを与えずに採ることができるため、鮮度も長持ちします。



### 販売方法

通年販売

### 旬の時期・出荷時期

旬の時期  
（7月～8月頃、12月～1月頃）

### 品目におけるターゲット

家庭向け、飲食店向け

茨城町

## 梅里豚ロースハム等（加工）



METZGEREI TAMON（メツゲライ タモン） ☎ 029-297-3939

茨城町産の銘柄豚「梅里豚」を使用したロースハムは、しっかりとした旨味、赤身と脂身が絶妙なバランスで臭みのないロースハムです。

厳選した素材を使用し、日本人の味覚に合わせスパイスをブレンドするなど、こだわりを持ち、ひとつひとつ手作業にて丹精に作り上げています。

他にも、「梅里豚」を使用したウインナーなどもございます。



### 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、ギフト用等

### 受賞歴

「第1回IFFA日本食肉加工コンテスト2019」  
ゴールドメダル（「焼きソーセージ」、「フランクフルト」、「ペッパーサラミ」、「チリソーセージ」）

茨城町

## しじみラーメン



和食割烹 大黒家 ☎ 029-292-0070

茨城町涸沼産ヤマトシジミを使用しています。しじみ出汁、あご出汁のブレンドで香り高く濃厚な旨みを引き立てる奥深い仕上がりです。

町内ではここでしか食せない人気の一品です。

### 販売方法

通年販売

### 品目におけるターゲット

家庭向け、観光客向け

### 受賞歴

茨城町特産品ブランドいっぴん制度認定  
（令和3年12月1日認定）

