1

_{水戸の}柔甘ねぎ



平成30年に「地理的表示(GI)保護制度」に登録されたブランドねぎ。白い部分が一般的なねぎと比べて1.5倍ほど長く、緑の葉の部分までまるごと食べられます。その名のとおり、柔らかくて甘みを感じるため、サラダで食べても美味しいです。

水戸市の 特産物 Pick wp!

2

水戸の梅ふくゆい

3

米粉麺穂々の空



水戸の常澄地区の若手農家が結成した「TSUNEZUMI麺's」が開発しました。コシヒカリ100%の米粉麺は、グルテンフリーで小麦アレルギーの方でも安心して食べられます。つるつる食感の米粉麺を和風・中華・洋風など様々なジャンルでお楽しみください。

梅のまち水戸から自信を持っておすすめする梅の果実「ふくゆい」です。生産者の丁寧な栽培管理によって収穫される「ふくゆい」は、高品質な青梅として収穫されるほか、梅酒や梅干し、梅スイーツなどで楽しむことができます。

4

水戸の納豆



その他にも、水戸市産の 農産物やオリジナル品種、 加工品がたくさんあります。 店舗や直売所で販売していますので ぜひご賞味ください。 水戸の納豆の特徴は「小粒」。小さい豆はご飯に絡みやすく、ほかの納豆とは違った美味しさがあります。また、水戸の納豆を象徴する「わら納豆」は、パックに比べ水分を適度に吸収するため、程よい歯ごたえとわらの香りを楽しむことができる人気の一品です。



あなたのお店も

『水戸美味』の

√登録店になりませんか? //

水戸市では地場農産物の利用促進のため、 地場農産物を活用したメニュー提供をしてい るお店を募集しています。

地場農産物利用促進事業登録店募集要項

以下の条件を全て満たす水戸市内に店舗のある飲食店、菓子店、惣菜店、弁当店など。

mitouma 01

募集対象

- ①メニューの食材に02「対象となる地場農産物」を使用していること。
- ②メニューや店内掲示物、HP、SNSなどに地場農産物を使用している 旨の表示をすること。
- ③水戸市が配布する表示資材を店頭に掲示し、 市のホームページ等による店舗の紹介について了承できること。

02

対象となる地場農産物

- ①水戸市または県央地域の8市町村(笠間市、ひたちなか市、那珂市、小美 玉市、茨城町、大洗町、城里町、東海村)で生産された農産物とします。
- ②納豆については、国産大豆を使用し、県内で加工されたものとします。
- ③酒類は除きます。

申込み・問合せ先

水戸市 産業経済部 農産振興課 〒319-0393水戸市内原町1395-1 TEL/029-259-2212 FAX/029-259-2480