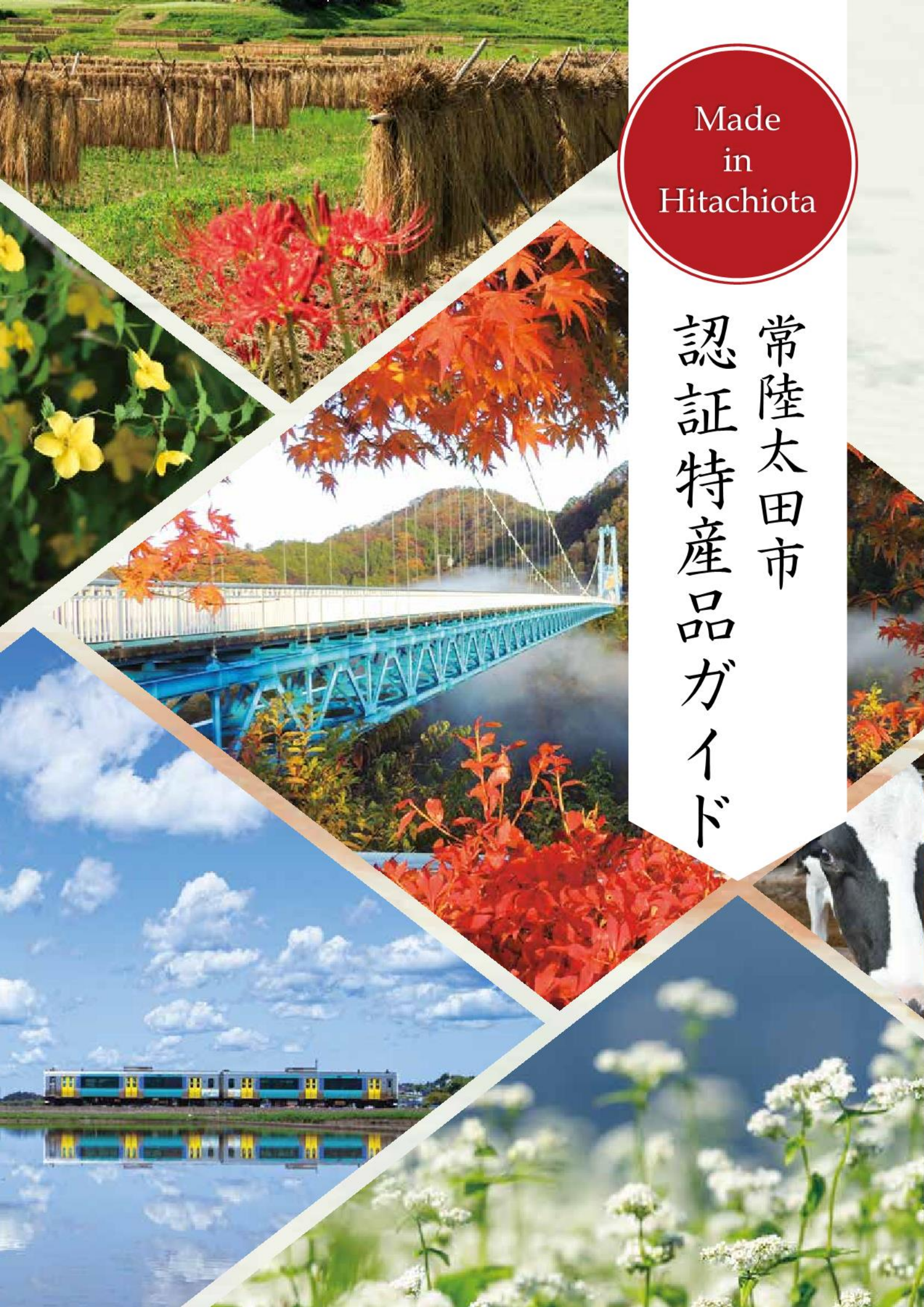




Made
in
Hitachiota

常陸太田市
認証特産品ガイド

常陸太田市

歴史の街、常陸太田。

先人が守り伝えてきた文化や風土を、

今も大切に次の世代に手渡そうと切磋琢磨する人がいる。

新しい農産物、伝統の技を引き継ぐ工芸品。

常陸太田に暮らす人々が

先人に負けじと工夫を重ね続けることが

常陸太田の逸品として生み出され、新しい歴史を重ねていく。

歩みつづけることでしか証明できない

常陸太田と常陸太田の人々の想いの形。

茨城県でもっとも広い面積を持つ常陸太田の豊かな自然から、

季節ごとに生み出されるこだわりの品々。

常陸太田が誇る認証特産品をご紹介します。

茨城県

常陸太田市





巨峰

【販売期間】8月～9月
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、
各観光果樹園



JA常陸 常陸太田ぶどう部会
JA常陸 水府地区ぶどう生産部会
☎ 0294-85-0139
(JA常陸 太田営農経済センター)
🌐 <http://www.hitachiohtakyoho.jp/>

昭和三十六年、三本の苗木に立派なぶどうが結実したことからはじまった常陸太田の「巨峰」栽培。現在では約六〇軒のぶどう生産者が年間約二三〇トンの「巨峰」を生産する県内でも有数のぶどう生産地となりました。阿武隈山地の水はけが良く、カルシウムやミネラルが多く含まれる恵まれた土地と、各生産者の研究・勉強の積み重ねで育まれた常陸太田の「巨峰」をどうぞお召し上がりください。

常陸太田は、北は阿武隈高地と八溝山地に囲まれ、関東平野の北の端に位置し、水はけの良い丘陵地で、カルシウムなどのミネラル分を多く含む良質な土壌に恵まれています。

その風土を活かし、古くから葡萄、梨の栽培が行われており、先人から培われた技術と、農家一人一人のたゆまぬ努力により生産されています。

一方で、熱意あふれる農家から新たに生み出された果物もあり、それら一つ一つが特色を持つ逸品です。



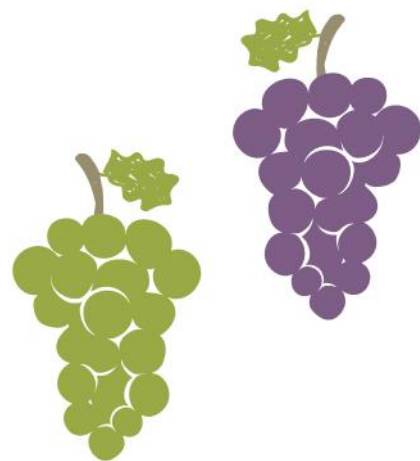
常陸青龍

【販売期間】8月～9月
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、
各観光果樹園



JA常陸 常陸太田ぶどう部会
☎ 0294-85-0139
(JA常陸 太田営農経済センター)
🌐 <http://www.hitachiohtakyoho.jp/>

昭和五十三年、常陸太田市内のぶどう農家において巨峰の実生から育成した、常陸太田市オリジナルの黄緑色をしたぶどうです。「常陸青龍」は巨峰より酸味が少なくさっぱりした甘さ特徴で、特に女性に人気です。是非、常陸太田市でしか味わえない「常陸青龍」をお楽しみください。





豊水

【販売期間】9月上旬～中旬
【主な販売店】道の駅ひたちおた、各観光果樹園



JA常陸 常陸太田梨部会
☎ 0294-85-0139 (JA常陸 太田営農経済センター)

カルシウム・ミネラルを多く含んだ肥沃な土地で生産される「豊水」は、九月に収穫の時期を迎える中生の品種です。幸水譲りの糖度の高さとほどよい酸味が特徴で、数多くある梨の品種の中でも、絶大な人気を誇る品種です。



幸水

【販売期間】8月中旬～下旬
【主な販売店】道の駅ひたちおた、各観光果樹園



JA常陸 常陸太田梨部会
☎ 0294-85-0139 (JA常陸 太田営農経済センター)

常陸太田で梨の生産が始まってから百年を越えました。梨収穫の季節の始まりを告げるのは早生品種の「幸水」です。酸味は少なめで糖度が高いのが特徴です。果汁も多く、梨といえば「幸水」という人も多い人気品種です。



ひたち姫

【販売期間】12月～5月
【主な販売店】道の駅ひたちおた、各いちご園、JA直売所



常陸太田地域いちご経営研究会
〒313-0041 茨城県常陸太田市藤田町928-1
☎ 0294-72-1636

二〇〇五年に品種登録された「ひたち姫」は「とちおとめ」から生まれた茨城県のオリジナル品種です。濃い赤色で少し縦長で大粒の「ひたち姫」の果実は軟らかく、酸味が控えめなのでとても甘さが引き立ちます。



いばらキッス

【販売期間】12月～5月
【主な販売店】道の駅ひたちおた、各いちご園、JA直売所



常陸太田地域いちご経営研究会
〒313-0041 茨城県常陸太田市藤田町928-1
☎ 0294-72-1636

二〇一二年に品種登録されたニューフェース「いばらキッス」は名前からおわかりいただけるように茨城県のオリジナル品種です。縦長の大粒で真っ赤な果皮と淡い赤色の果肉は糖度が高く、酸味とのバランスも良く濃厚な食味が特徴です。



常陸柿匠 星霜柿

【販売期間】10月下旬～11月下旬
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、JA直売所

木になつてゐる状態の柿を袋で包み、その中に固形アルコールを入れて渋味を抜く「樹上脱渋処理」を行い栽培した大核無・平核無・刀根早生のうち、特に優れた柿を「常陸柿匠・星霜柿」として出荷します。厳選された食感と甘みを「常陸柿匠・星霜柿」で味わってください。



JA常陸 太田地区柿部会
☎ 0294-85-0139 (JA常陸 太田営農経済センター)



秀玉

【販売期間】9月上旬～下旬
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、各観光果樹園

表皮の色が黄緑色で幸水より少し大きい「秀玉」はどつしりとした形が特徴の中生の品種です。糖度が高く酸味がなく、真っ白な果肉にたっぷりの果汁と優しい歯ざわりが美味しさを増してくれます。



JA常陸 常陸太田梨部会
☎ 0294-85-0139 (JA常陸 太田営農経済センター)



里川カボチャ

【販売期間】9月～11月
【賞味期限】2週間(冷暗所)
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、JA直売所

常陸太田市里川町の標高六〇〇m～八〇〇mという高地で、昭和初期頃より栽培されてきた在来種です。表皮は少しスモークがかかったピンク色で、果肉はオレンジ色、果肉はきめ細かい粉質なのが特長です。寒暖差のある地域で完熟栽培しているため、平均糖度は約十二度もあります。加熱すると、最初はホクホクとした食感で、くちどけは絹のように滑らかです。



里川カボチャ研究会
〒311-0501 常陸太田市里川町842-15
☎ 0294-82-4001



とちおとめ

【販売期間】12月～5月
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、各いちご園、JA直売所

女峰の後継品種として一九九六年に生まれた「とちおとめ」は、鮮やかな赤色と高い糖度とほどよい酸味が魅力の国内生産量一位の日本を代表する品種です。また、果汁が豊富な上に果実がしっかりとっているのので、比較的に持ちが良いことも魅力の品種です。



常陸太田地域いちご経営研究会
〒313-0041 茨城県常陸太田市藤田町928-1
☎ 0294-72-1636



【販売期間】 通年
 【賞味期限】 6ヶ月
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
 JA直売所、そば工房、ネット販売



JA常陸
 〒313-0125 茨城県常陸太田市松平町147
 ☎ 0294-85-0139 (JA常陸 太田営農経済センター)
 Ⓔ <http://www.ja-hitachi.jp/>



常陸秋そば粉

常陸太田産の厳選された「常陸秋そば」を石臼で挽いたそば粉です。茨城県の推奨品種でもある「常陸秋そば」の独特の香り・風味・甘みを味わってください。



【販売期間】 通年
 【賞味期限】 6ヶ月(冷蔵)
 【主な販売店】
 自社店舗、JA直売所
 ネット販売(「そばとびあ水府」で検索)



農業法人有限会社水府愛農会
 〒313-0223 茨城県常陸太田市和田町297-1
 ☎ 0294-85-2480
 Ⓔ <http://www.komesoba.com/>



水府産常陸秋そば(粉)

そば栽培に最適な土地とされている「水府地区」で播種・収穫・乾燥・製粉までを水府愛農会が一貫して行っています。常陸秋そば独特の香りと味はもちろん、「打ちやすさ」にこだわった「水府産常陸秋そば」をお求めください。



【販売期間】 通年
 【商品内容】 240g (2人前)
 【賞味期限】 7日間(要冷蔵)
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
 自社店舗、かわねや各店、ネット販売



麺匠ひたちや株式会社
 〒313-0106 茨城県常陸太田市下利貝町833-1
 ☎ 0294-76-3379
 Ⓔ <http://www9.plala.or.jp/hitatiya/>



かなさごう常陸秋そば(生麺)

常陸秋そばの発祥の地である常陸太田市の金砂郷地区産の「常陸秋そば」の玄そばを、自社工場ですべての工程を自社で行った、そば粉を使っ、風味豊かで少し色の黒い昔ながらの田舎蕎麦風に仕上げました。防腐剤・着色料・化学調味料は一切使用しておりません。



常陸太田は、常陸秋そば発祥の地。「玄そばの最高峰」として高評価を得ており、味・香り・歯ごたえすべてに秀で、味に厳しい方にこそ選ばれるブランドとなっています。その優れた性質を伝え守る種子の栽培も常陸太田で行われています。常陸太田の地形や気候が栽培の最適地であつたこと、ブランドがブランドたる裏づけがここにも輝いています。





石臼びき常陸秋そば(乾麺)

【販売期間】通年
【商品内容】200g(袋)
※箱詰めもご用意しております。
【賞味期限】1年
【主な販売店】道の駅ひたちおた、
自社店舗、デパート、スーパー、ネット
販売(メールでお問い合わせください)



伊勢又米穀製粉株式会社
〒313-0061 茨城県常陸太田市中城町199-3
☎ 0294-72-1236 ✉ info@isemata.com
🌐 <https://soba-isemata.com/>

全国的にも最高品質と言われ
る「常陸秋そば」をご家庭でもお
手軽にご賞味いただく乾麺
にしました。常陸秋そばの味を
引き出すため、製法にこだわりの製
麺した「石臼びき常陸秋そば」を、
ご自宅用・ご贈答用にどうぞお
求めください。



石臼びき常陸秋そば(粉)

【販売期間】通年
【賞味期限】3ヶ月
【主な販売店】
道の駅ひたちおた、
自社店舗、デパート、スーパー、
ネット販売(メールでお問い合わせ
ください)



伊勢又米穀製粉株式会社
〒313-0061 茨城県常陸太田市中城町199-3
☎ 0294-72-1236 ✉ info@isemata.com
🌐 <https://soba-isemata.com/>

一九三〇年創業以来、業務用に製粉・
製麺を行ってきたからこそ判るそば
の味。三代目の口づけは「そばの風
味・かすかな甘さの九割は、原料で決
まる」。だからこそ、最良の仕入れと最
適な生産にこだわり提供するのが「石
臼びき常陸秋そば」です。「常陸秋そ
ば」製粉のために導入した石臼製粉機
を使用し、長年の鍛錬で磨いた技術で
製粉した「石臼びき常陸秋そば」の香
りと風味を味わってください。



手打ち十割冷凍生そば「常陸秋そば」

【販売期間】通年
【商品内容】3食、6食
【賞味期限】2ヶ月(冷凍)
※解凍後3日(冷蔵)
【主な販売店】
水戸京成百貨店、自社店舗等



伊勢又米穀製粉株式会社
〒313-0061 茨城県常陸太田市中城町199-3
☎ 0294-72-1236 ✉ info@isemata.com
🌐 <https://soba-isemata.com/>

常陸太田産の「常陸秋そば」の
みを使用した手打ち十割そばを、
急速冷凍システムで冷凍してい
ます。通常の生そばは凍らせる
と茹でた際に固まりになります
が、当商品は、そうした点を克服
し、いつでも打ち立ての味をご家
庭で楽しめる優れたものです。ぜ
ひご賞味ください。



常陸秋そば粉

【販売期間】通年
【賞味期限】6ヶ月
【主な販売店】
自社店舗、桃源、ネット販売



麵匠ひたちや株式会社
〒313-0106 茨城県常陸太田市下利員町833-1
☎ 0294-76-3379
🌐 <http://www9.plala.or.jp/hitatiya/>

常陸太田市金砂郷地区の契約
農家から仕入れた「常陸秋そば」
を皮剥き後に製粉した「常陸秋
そば粉」は白さにこだわった香り
豊かなそば粉です。ネット販売
も行っています。「麵匠ひたちや」
で検索してください。



石臼挽き極上そば(生麺)

【販売期間】通年
【商品内容】240g(2人前・麺つゆ付)
【賞味期限】7日間(要冷蔵)
【主な販売店】道の駅ひたちおた、
自社店舗、かわねや各店、ネット販売



麵匠ひたちや株式会社
〒313-0106 茨城県常陸太田市下利員町833-1
☎ 0294-76-3379
🌐 <http://www9.plala.or.jp/hitatiya/>

常陸秋そばの発祥の地である
常陸太田市の金砂郷地区の契約
農家が栽培した「常陸秋そば」の
玄そばを、石臼で丁寧に製粉加工
した、極上の常陸秋そばの粉を
使って、仕上げた腰のある生そば
です。
防腐剤・着色料・化学調味料は、
一切使用しておりません。



ハラル
認証品

いばらきエコ
農産物認証品

特別栽培米 みずほちゃん

【販売期間】 通年
【商品内容】 2kg、5kg
【賞味期限】 2週間(夏)3~4週間(春・秋・冬)
(冷暗所で保管)
【主な販売店】 道の駅ひたちおおた、JA直売所、
スーパー等、ネット販売

エコファーマー認定を受けた生産者が、農薬・肥料の使用量に配慮し、食味に影響する微量栄養素のバランスにも気配りした特別栽培によって生産されたこしひかりです。生産者が日々の研究を重ね、心を込めてつくった「特別栽培米 みずほちゃん」をお召し上がりください。



JA常陸

〒313-0125 茨城県常陸太田市松平町147
☎ 0294-85-0139 (JA常陸 太田営農経済センター)
🌐 <http://www.ja-hitachi.jp/>



いばらきエコ
農産物認証品

黄門米 特別栽培米こしひかり

【販売期間】 通年
【商品内容】 2kg、5kg、10kg
【賞味期限】 2週間(夏)3~4週間(春・秋・冬)
(冷暗所で保管)
【主な販売店】 JA直売所、スーパー等、
ネット販売

「黄門米 特別栽培米こしひかり」は、土壌検査を経て特別に契約した生産者がとことん土作りにこだわり、減農薬・自然有機ボカシ肥料で栽培し室温20度以下のクリーンルームで精米したお米です。ネットでも販売していますので「黄門米」で検索し、美味しくて安心・安全な「黄門米 特別栽培米こしひかり」をどうぞお求めください。



株式会社タツミ米穀

〒313-0135 茨城県常陸太田市小島町1308
☎ 0294-76-1171
🌐 <http://www.koumonmai.com/>



古くは徳川家への献上米が作られていたともいわれる常陸太田は、お米の生産が盛んな地域として知られています。市北部に広がる里山から、ミネラル豊富な清流が山の恵とともに南部の水田地帯へ至り、代々受け継がれてきた農耕の技術とともにおいしいお米作りを支えています。日本の歴史と豊かな風土の賜物ともいえる米、常陸太田の米作りの歴史は、美味しいお米の産地の証でもあります。





松盛大吟醸

まつざかりだいぎんじょう

【販売期間】通年
【商品内容】720ml、1800ml
【賞味期限】約1年(冷暗所保存)
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、
県内有名酒店、アジマ、スーパー等、
ネット販売(メールでご注文可)



岡部合名会社
〒313-0038 茨城県常陸太田市小沢町2335
☎ 0294-74-2171 ✉ info@matsuzakari.co.jp
🌐 <https://www.matsuzakari.co.jp/>

明治八年創業以来、地元の人たちに愛され続けるお酒を目指して造り続けてきた「松盛」。近年では丁寧な酒造りが認められ、全国新酒鑑評会で数多くの金賞をいただくことができました。



日乃出鶴純米吟醸

ひのでつるじゆんまいぎんじょう

【販売期間】通年
【商品内容】720ml、1800ml
【賞味期限】約1年(冷暗所保存)
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、
自社店舗、JA直売所、桃源、
ネット販売(楽天市場「井坂酒造店」)

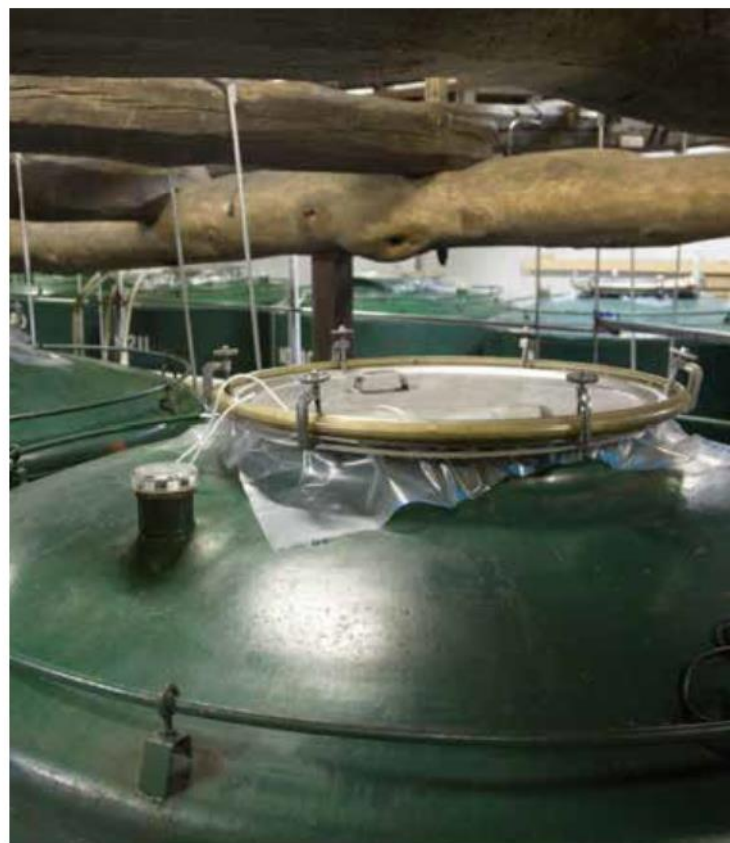


合資会社井坂酒造店
〒311-0504 茨城県常陸太田市小中町187
☎ 0294-82-2006 ✉ tsuru-isaka@clock.ocn.ne.jp
🌐 <http://isakasyuzou.co.jp/>

江戸末期(一八一八年)創業以来、里美の豊かな自然・美味しい水・土蔵蔵と伝統の業で造り続けてきた「日乃出鶴」。米を丁寧に磨き上げて淡麗辛口に仕上げた「日乃出鶴純米吟醸」の香りとまろやかな飲み口は絶品です。日本酒の楽しみの極み、魚料理との相性も格別です。

酒

常陸太田は自然豊かな歴史のまち。水・米・酵母など自然の恵みと、先人の知恵が出会い、常陸太田ならではの滋味あふれるお酒が生まれました。酒造りの伝統はその背景に革新の心意気を携え、より上質な酒へと醸造元の挑戦は続いています。豊かな風土を後世に伝える象徴としてのお酒は、常陸太田の粹そのものです。





松盛純米

【販売期間】通年
【商品内容】720ml、1800ml
【賞味期限】約1年(冷暗所保存)
【主な販売店】道の駅ひたちおた、
県内有名酒店、アジマ、スーパー等、
ネット販売(メールでご注文可)



岡部合名会社
〒313-0038 茨城県常陸太田市小沢町2335
☎ 0294-74-2171 ✉ info@matsuzakari.co.jp
🌐 <https://www.matsuzakari.co.jp/>

大吟醸が香りを楽しむお酒なら、純米は旨みを味わうお酒。美味しい水にこだわりの旨みを生かし切った純米酒です。すっきりとしながらも旨みのある口当たりです。



清酒剛烈大吟醸

【販売期間】通年
【商品内容】720ml、1800ml
【賞味期限】約1年(冷暗所保存)
【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗、
県内有名酒店、アジマ、桃源、スーパー等、
ネット販売



株式会社剛烈酒造
〒313-0125 茨城県常陸太田市大里町3401
☎ 0294-76-2007 ✉ gouretsus@kind.ocn.ne.jp
🌐 <http://www.gouretsus.jp/>

初代創業者富永剛一郎と水戸藩主徳川齊昭公のおくり名「烈公」の「烈」の字にちなみ、名づけられた清酒「剛烈」。伝統の酒造りは創業以来今も守り続けられています。自信の一品は「大吟醸剛烈」。極限まで磨き上げられた米と金砂郷の硬水で、香り高くすっきりとした飲み口に仕上げました。



日乃出鶴純米酒

【販売期間】通年
【商品内容】300ml、720ml、1800ml
【賞味期限】1年(冷暗所保存)
【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗



合資会社井坂酒造店
〒311-0504 茨城県常陸太田市小中町187
☎ 0294-82-2006 ✉ tsuru-isaka@clock.ocn.ne.jp
🌐 <http://isakasyuzou.co.jp/>

常陸太田市内産の酒米「美山錦」を使用している「日乃出鶴純米酒」は、淡麗辛口で食事特に魚料理によく合います。また、香りが芳醇で、キレがよく、飲み飽きしません。食中酒向です。



清酒光圀大吟醸

【販売期間】通年
【商品内容】720ml、1800ml
【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗、
ネット販売等



檜山酒造株式会社
〒311-0311 茨城県常陸太田市町屋町1359
☎ 0294-78-0611
🌐 <http://www.hiyama.co.jp/>

精米歩合40パーセントの「山田錦」を原料に、じっくり丁寧に造りました。豊かな吟醸香とキメ細やかな淡麗辛口の味わいを、冷やで楽しんでください。



日乃出鶴古代さけ 紫しきぶ

【販売期間】 通年
 【商品内容】 300ml、720ml
 【賞味期限】 約1年(冷暗所保存)
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、自社店舗、JA直売所、桃源、ネット販売(楽天市場「井坂酒造店」)

古代米の朝紫を原料に造った「紫しきぶ」は古代米の自然な甘みとほのかな酸味に「うすべに色」が魅力のお酒です。後に残らないすっきりとした甘口は肉料理との相性もぴたりです。



合資会社井坂酒造店
 〒311-0504 茨城県常陸太田市小中町187
 ☎ 0294-82-2006 ✉ tsuru-isaka@clock.ocn.ne.jp
 🌐 <http://isakasyuzou.co.jp/>



松盛おたの地酒うまかつぺ

【販売期間】 通年
 【商品内容】 720ml、1800ml
 【賞味期限】 約1年(冷暗所保存)
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、県内有名酒店、アジマ、スーパー等、ネット販売(メールでご注文可)

常陸太田市金砂郷地区の契約農家が栽培したお米と常陸太田の美味しい水で心を込めて常陸太田の地酒をつくりました。スッキリとした辛さはそのままだに、米の旨みがしつかり生きるよう丁寧に仕上げました。「松盛おたの地酒うまかつぺ」でふるさとの味をお楽しみください。



岡部合名会社
 〒313-0038 茨城県常陸太田市小沢町2335
 ☎ 0294-74-2171 ✉ info@matsuzakari.co.jp
 🌐 <https://www.matsuzakari.co.jp/>



純米酒ご縁だね／純米生原酒ご縁だね

【販売期間】 通年、数量限定
 【商品内容】 720ml、1800ml(純米酒ご縁だね) 720ml(純米生原酒ご縁だね)
 【賞味期限】 1年(冷暗所保存) 約6ヶ月(要冷蔵)
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、(名)山口、県内有名酒店、アジマ、スーパー等、ネット販売(メールでご注文可)

「自分たちのお酒を造りたい！」常陸太田市の声から誕生したお酒です。酒米美山錦の田植え・稲刈りを体験。結成当時は常陸太田市民の皆様でしたが、今では市外県外にとたくさんのご縁が広がっています。まさにご縁とテロワールな逸品。



常陸太田白酒プロジェクト・岡部合名会社
 〒313-0038 茨城県常陸太田市小沢町2335
 ☎ 0294-74-2171 ✉ info@matsuzakari.co.jp
 🌐 <https://www.matsuzakari.co.jp/>



本格そば焼酎 金砂郷

【販売期間】 通年
 【商品内容】 720ml、1800ml
 【種類】 本格焼酎(乙類)
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、自社店舗、
 県内有名酒店、アジマ、桃源、スーパー等、
 ネット販売



株式会社剛烈酒造
 〒313-0125 茨城県常陸太田市大里町3401
 ☎ 0294-76-2007 ☞ gouretsuo@kind.ocn.ne.jp
 Ⓔ http://www.gouretsuo.jp/

常陸秋そばの産地・金砂郷で造られた「本格
 そば焼酎金砂郷」は、口に含めばわかるすつき
 りとした味わいと極上の香りの一品です。まろ
 やかな味と、そばの香りをお楽しみください。



本格そば焼酎 極みの金砂郷

【販売期間】 通年
 【商品内容】 720ml、1800ml、壺入モルト43度
 【種類】 本格焼酎(乙類)
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、自社店舗、
 県内有名酒店、アジマ、桃源、スーパー等、
 ネット販売



株式会社剛烈酒造
 〒313-0125 茨城県常陸太田市大里町3401
 ☎ 0294-76-2007 ☞ gouretsuo@kind.ocn.ne.jp
 Ⓔ http://www.gouretsuo.jp/

そば通を唸らせる玄そばの最高峰常陸太田
 市産「常陸秋そば」のみを使用しています。
 減圧蒸留ならではの、雑味やクセのないクリア
 ですっきりとした飲み心地に仕上げました。
 常陸秋そばの故郷・金砂郷の地で造られる常
 陸秋そばの極上の香りとまろやかな味わいをお
 楽しみください。



常陸ワイン

【販売期間】 通年
 【商品内容】
 山ブドウ交配種: 360ml、720ml
 巨峰: 360ml、720ml
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、アジマ、
 水戸京成百貨店、イオン水戸内原店、
 自社店舗、ネット販売等



檜山酒造株式会社
 〒311-0311 茨城県常陸太田市町屋町1359
 ☎ 0294-78-0611
 Ⓔ http://www.hiyama.co.jp/

「山ブドウ交配種」は、自社農園産の山ブド
 ウ交配種を原料に、ブドウの個性を活かして、
 赤、白、ロゼ、ワイングランド(白)があり、それ
 ぞれの味わいを楽しんでいただけます。
 「巨峰」は、常陸太田市を中心とした観光農園
 産の巨峰一〇〇パーセント使用。フレッシュシ
 ュな軽いタイプの白とロゼのワインです。常陸
 ワインは風土の恵を醸した日本ワインです。



常陸ワイン山ブドウ交配種小公子

【販売期間】 通年
 【商品内容】 720ml
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、アジマ、
 水戸京成百貨店、イオン水戸内原店、
 自社店舗、ネット販売等



檜山酒造株式会社
 〒311-0311 茨城県常陸太田市町屋町1359
 ☎ 0294-78-0611
 Ⓔ http://www.hiyama.co.jp/

自社農園産の山ブドウ交配種小公子使用。
 このブドウは、高級赤ワイン用品種で、糖度が
 高く濃い色素が特徴です。ポリフェノールも
 大変豊富に含まれています。野性的で深い味
 わいのある、風土の恵の日本ワインです。



本格かぼちゃ焼酎 ほんかく しようちゆう

Sake de pumpkin

清流里川が流れる里川地区で古くから栽培されている「里川かぼちゃ」を原料とし、本格製法で作った焼酎です。かぼちゃ本来の甘み・香りをお楽しみください。

【販売期間】通年
【商品内容】500ml
【種類】本格焼酎(乙類)
【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗、県内有名酒店、アジマ、桃源、スーパー等



株式会社剛烈酒造
〒313-0125 茨城県常陸太田市大里町3401
☎ 0294-76-2007 ✉ gouretsu@kind.ocn.ne.jp
🌐 <http://www.gouretsu.jp/>



松盛のうめざかり まつざかり

通常、梅酒は焼酎をベースにするところを、当商品は日本酒をベースに「白加賀梅」を漬け込んだ珍しい梅酒です。酒米「日本晴」も「白加賀梅」も常陸太田市内産のものを使用しています。ブレンド味と黒糖味の二種類があり、プレーン味はサッパリとした味わい、黒糖味はコクのあるまったりとした味わいを楽しめます。

【販売期間】通年
【商品内容】500ml
【賞味期限】約1年(冷暗所保存)
【主な販売店】道の駅ひたちおた、県内有名酒店、アジマ、スーパー等、ネット販売(メールでご注文可)



岡部合名会社
〒313-0038 茨城県常陸太田市小沢町2335
☎ 0294-74-2171 ✉ info@matsuzakari.co.jp
🌐 <https://www.matsuzakari.co.jp/>



発酵 素納豆小粒

茨城県産の大豆「素納豆小粒」を使用し、六十年変わらぬ独自製法で素材も吟味に吟味を重ねたもののみ使用し、心を込めて製造しました。使用する仕込み水にもこだわり、大豆のえぐみ・苦みを抑えた「素納豆小粒」の豊かな風味と滑らかさを味わってください。

【販売期間】通年

【商品内容】40g×2パック

【賞味期限】11日(冷蔵)

【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗、ネット販売、かわねや、カスミ、セイブ



金砂郷食品株式会社

〒313-0113 茨城県常陸太田市高柿町1183-1

☎ 0294-76-0710

🌐 https://www.sitogi.jp/item/sitogi_shoryu.htm

東北と関東を地理的につなぎ、農産物と海産物が行き交う拠点として位置している常陸太田で、食文化が発展したのは歴史的必然ともいえます。日本の食文化になくてはならない「酒」「納豆」「醤油」日本の多様な発酵食品の多くが常陸太田で生産されていました。「発酵食品」は、「うまみ」と「身体にいい」を併せ持つ究極のスローフードです。



米菱醤油

【販売期間】通年

【商品内容】300ml、500ml、720ml

【賞味期限】2年

【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗、かわねや、京成百貨店、ネット販売



ヨネビシ醤油株式会社

〒313-0063 茨城県常陸太田市内堀町2365

☎ 0294-72-2255 ☎ info@yonebishi.co.jp

🌐 <http://yonebishi.co.jp>

大正時代から使用している杉桶でじっくりと醸成させ二度仕込み醤油に米麴を加えることにより、うま味を増し塩分を抑えた醤油です。お刺身、お寿司、和食のつけ醤油としてぜひお使いください。



精製醤油ひな菊

【販売期間】通年

【商品内容】300ml、720ml

500ml (陶器風容器入り)

【賞味期限】1年6ヶ月

【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗、かわねや、京成百貨店、ネット販売



ヨネビシ醤油株式会社

〒313-0063 茨城県常陸太田市内堀町2365

☎ 0294-72-2255 ☎ info@yonebishi.co.jp

🌐 <http://yonebishi.co.jp>

原材料に国産丸大豆を使用し、加熱処理を行わない二度仕込みで製造しました。パリ万博、フィラデルフィア万博で銅賞を受賞した当時の醸造法を可能な限り再現し、約三年をかけて醸造した乳酸菌が生きている生ししょうゆです。「精製醤油ひな菊」の素朴な風味と色鮮やかで澄んだ香りをお楽しみ下さい。

豆殿



原材料には貴重品種である茨城県在来品種黒小粒大豆を使用し、特種黒豆専用納豆菌で熟成した逸品です。黒小粒のしっかりした食感を味わってください。ご自宅用は勿論、ご贈答用にもどうぞ。

【販売期間】通年
【商品内容】50g×2パック
【賞味期限】12日(冷蔵)
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、自社店舗、水戸京成百貨店、ネット販売



有限会社 トーコーフーズ
〒313-0134 茨城県常陸太田市中野町773
☎ 0294-76-2380
🌐 <http://www.nattouya.jp/>

慈久庵水府のお菜 醬



茨城県北地域で昔から多くの家庭で食されていた素朴なご飯のお供「醬」。現代社会の中で失われていく伝統食を見直すきっかけとするため、蕎麦の名店 慈久庵の小川店主の監修のもと商品化しました。作り方は、小麦麺と大麦麺に塩水を加え乳酸発酵させるというシンプルなものなので、食物繊維や乳酸菌も摂取できます。ぜひお楽しみ下さい。

【販売期間】通年
【商品内容】105g瓶
【賞味期限】6ヵ月(冷蔵)
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、慈久庵、自社店舗、スーパー等



ヨネビシ醤油株式会社
〒313-0063 茨城県常陸太田市内堀町2365
☎ 0294-72-2255 ✉ info@yonebishi.co.jp
🌐 <http://yonebishi.co.jp>

梅っこしょうゆ



自家栽培の青梅の風味とほどよい酸味で朝食時の目玉焼きやサラダのドレッシングとしてお使いください。

【販売期間】通年(数量限定)
【商品内容】200ml
【賞味期限】1年
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、自社店舗、桃源、ネット販売



合名会社立川醤油店
〒313-0055 茨城県常陸太田市西二町2177
☎ 0294-72-0108
🌐 <http://www.mangoku-soy.com/>

マンゴクにつゆ



当店の醤油を使った独自のかえしを、造ってから一週間ほど寝かせ、秘伝の昆布・鰹節等からとったダシとあわせて作った「マンゴクにつゆ」。手打ちそばを楽しむ味にきびしい方々からも長く愛されています。

【販売期間】通年
【商品内容】100ml、360ml、500ml、1000ml
【賞味期限】1年
【主な販売店】道の駅ひたちおおた、自社店舗、桃源、ネット販売



合名会社立川醤油店
〒313-0055 茨城県常陸太田市西二町2177
☎ 0294-72-0108
🌐 <http://www.mangoku-soy.com/>



カチョカヴァツロチーズ

【販売期間】 通年
 【商品内容】 180g
 【賞味期限】 製造日より30日間
 要冷蔵（10℃以下）で保存
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
 ひたちおたチーズ工房、水府物産センター、
 物産センターこめ工房



ひたちおたチーズ工房
 ((一財)里美ふるさと振興公社)
 〒311-0505 茨城県常陸太田市大中町1702-2
 ☎ 0294-82-2329
 🌐 <https://cheese-hitachiota.com>

一度見たら忘れられないユニークな形が特徴。
 火を通すことで本領を発揮するので、フライパン
 で焼くと、外はカリッ、中はトロツツととろけワイ
 ンのおつまみにぴったりでいろいろな食べ方が楽
 しめです。



モツツアレラチーズ

【販売期間】 通年
 【商品内容】 100g
 【賞味期限】 製造日より12日間
 要冷蔵（10℃以下）で保存
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
 ひたちおたチーズ工房、物産センターこめ工房



ひたちおたチーズ工房
 ((一財)里美ふるさと振興公社)
 〒311-0505 茨城県常陸太田市大中町1702-2
 ☎ 0294-82-2329
 🌐 <https://cheese-hitachiota.com>

餅のよう「と表現されるモツツアレラチーズ。お
 熱を加えるとトロリとして、独特の糸引きが楽
 しめるので、ピザやグラタンにもオススメです。



フロマージュブラン

【販売期間】 通年
 【商品内容】 100g
 【賞味期限】 製造日より12日間
 要冷蔵（10℃以下）で保存
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
 ひたちおたチーズ工房



ひたちおたチーズ工房
 ((一財)里美ふるさと振興公社)
 〒311-0505 茨城県常陸太田市大中町1702-2
 ☎ 0294-82-2329
 🌐 <https://cheese-hitachiota.com>

なめらかなクリーム状で、フランスでは離乳食
 にも使われています。酸味はヨーグルトよりもや
 さしく、生クリームよりあっさりしています。
 チーズ独特の匂いやクセがないので、チーズが
 苦手な方にもオススメです。



ストリングチーズ

【販売期間】 通年
 【商品内容】 100g
 【賞味期限】 製造日より30日間
 要冷蔵（10℃以下）で保存
 【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
 ひたちおたチーズ工房、水府物産センター、
 物産センターこめ工房

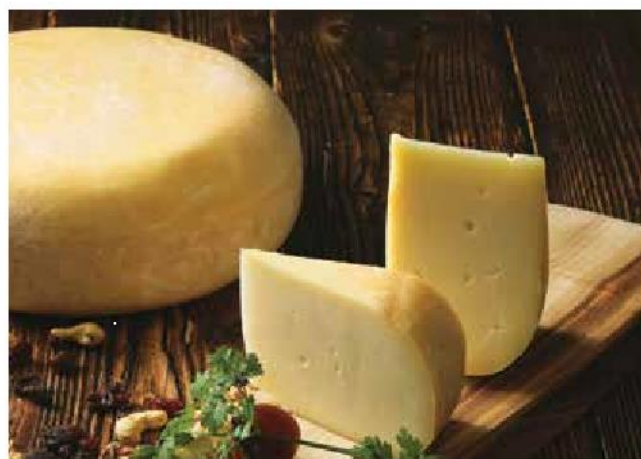


ひたちおたチーズ工房
 ((一財)里美ふるさと振興公社)
 〒311-0505 茨城県常陸太田市大中町1702-2
 ☎ 0294-82-2329
 🌐 <https://cheese-hitachiota.com>

まるでサキイカのように、手で引っ張るだけ
 でチーズの繊維がさけるチーズ。さけていく楽
 しさとシコシコとした食感を大人から子供まで
 楽しめる人気の商品です。



常陸太田市産の生乳を使用し、一つひとつ職人が手作り



【販売期間】通年
 【商品内容】100g
 【賞味期限】製造日より45日間
 要冷蔵（10℃以下）で保存
 【主な販売店】道の駅ひたちおおた、
 ひたちおおたチーズ工房



ひたちおおたチーズ工房
 ((一財)里美ふるさと振興公社)
 〒311-0505 茨城県常陸太田市大中町1702-2
 ☎ 0294-82-2329
 🌐 <https://cheese-hitachiota.com>

3〜6ヶ月、大切に熟成させたチーズ。弾力があり、マイルドな旨味の特徴です。お酒とも相性が良いので、カットしておつまみとして、さらにとろけやすいチーズなので、様々な料理にもオススメです。





のむヨーグルト Lilia

【販売期間】 通年
【商品内容】 150g、750g
【賞味期限】 2週間
【主な販売店】 県内JA直売所、スーパー、ネット販売等



JA常陸
〒313-0013 茨城県常陸太田市山下町3889
☎ 0294-72-9111 (営農部直販課)
🌐 <http://www.ja-hitachi.jp/>

控えめの酸味とチーズのような味わいの「のむヨーグルトLilia」は、アンチエイジング効果が期待される乳酸菌H61株を使用して作られたヨーグルトです。ピュアで真っ白な美味しさを里美高原からお届けします。



里美ジェラート

【販売期間】 通年
【商品内容】 100ml
【主な販売店】 道の駅ひたちおた、県内JA直売所、スーパー等、ネット販売



JA常陸
〒313-0013 茨城県常陸太田市山下町3889
☎ 0294-72-9111 (営農部直販課)
🌐 <http://www.ja-hitachi.jp/>

里美地区の生乳を使用した「里美ジェラート」にはバニラ・抹茶・ブルーベリー・フレッシュミルクの4種類の味があり、いずれもミルクと自然の風味がたつぷりです。

常陸太田を訪れた思い出を語るとき、常陸太田から気持ちを込めた贈りものを選ぶとき、土産ものや贈答品は美味しさの中に優しさを包み込んでいます。歴史や特産物のエッセンスを活かした甘味、伝統の和菓子や新進気鋭の創作スイーツを、贈り手の心を届ける様々なシーンにお役立てください。





米醃酵アイス

ハラル
認証品

JA グループ第1回6次
産地化商品コンテスト
大賞受賞

優良ふるさと
商品中央コンクール
農林水産大臣賞

日本農業新聞
一村逸品大賞
優秀賞

【販売期間】 通年

【商品内容】 80ml

【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
県内JA直売所、スーパー等、ネット販売

常陸太田市産のコシヒカリを発酵させた
ビュレと豆乳を主原料につくった「米醃酵ア
イス」は動物性脂肪分ゼロの身体にやさしい、
おいしいアイスです。



JA常陸

〒313-0013 茨城県常陸太田市山下町3889

☎ 0294-72-9111 (営農部直販課)

🌐 <http://www.ja-hitachi.jp/>



里美のむヨーグルト

ハラル
認証品

【販売期間】 通年

【商品内容】 150g、750g

【賞味期限】 2週間

【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
県内JA直売所、スーパー等、ネット販売

安心のロングセラー、発売以来二十年以上お
客様に愛され続けている「里美のむヨーグル
ト」は、食品添加物をいっさい使用していませ
ん。里美高原でのびのび育った乳牛の生乳を
たっぷり使った「里美のむヨーグルト」を
どうぞお楽しみください。



JA常陸

〒313-0013 茨城県常陸太田市山下町3889

☎ 0294-72-9111 (営農部直販課)

🌐 <http://www.ja-hitachi.jp/>



粽

【販売期間】 通年

【商品内容】 1個

【賞味期限】 1日

【主な販売店】 自社店舗

明治八年創業以来の変わらぬ製法と常陸太
田市産コシヒカリの上新粉・北海道産小豆で
つくった「粽」。モチモチの歯ごたえと程良い
甘さをお楽しみください。



鍋屋商店

〒313-0053 茨城県常陸太田市東三町2162-1

☎ 0294-72-0348



葡萄ジュース

【販売期間】 通年

【商品内容】 600ml

【賞味期限】 (冷暗所保存)

【主な販売店】 道の駅ひたちおた、
自社店舗、ネット販売等

常陸太田市を中心とした観光農園産の生ブ
ドウを、そのまま果汁にしました。アントシア
ニンなどのポリフェノールも豊富に含まれて
います。冷やしてお召し上がりください。



楡山酒造株式会社

〒311-0311 茨城県常陸太田市町屋町1359

☎ 0294-78-0611 🌐 <http://www.hiyama.co.jp/>



ひな菊とキャラメル のケーキ

【販売期間】通年
【商品内容】1ホール
【賞味期限】冷凍1ヶ月、冷蔵7日
【主な販売店】道の駅ひたちおた

ヨネビシ醤油俵の認証品「精製醤油 ひな菊」とキャラメル、ピーカンナッツを絶妙に組み合わせたオリジナルスイーツ。約三年をかけて醸造した乳酸菌の生きている精製醤油ひな菊の風味、キャラメル濃厚で滑らかな味わい、ピーカンナッツの香ばしくカリッとした食感が、程良いハーモニーを醸し出しています。素朴な見た目からは想像できない上品な後味も売りの一つ。



株式会社グローバルベイクーズ「ピアンヴェール」
〒313-0044 茨城県常陸太田市下河合町1016-1
☎ 0294-85-7474



うまい米

【販売期間】通年
【商品内容】1個(個包装)、3個(袋入)、10個(箱入)
【賞味期限】50日
【主な販売店】道の駅ひたちおた、
自社店舗、水府物産センター、竜ちゃんの湯

常陸太田市産のコシヒカリ米粉を使用し、もっちり・しつとり仕上げてました「うまい米」は、こしあん入りのブレインと黄身あん入りのシヨコラの二種類、お子様からご年輩までご家族皆様が御賞味下さい。



玉喜屋本店
〒313-0223 茨城県常陸太田市和田町1600-1
☎ 0294-85-0106



豆乳チーズテリーヌ

【販売期間】通年（受注販売）
【商品内容】900g
【賞味期限】1週間（要冷蔵、10℃以下）
【主な販売店】自社店舗、ネット販売

認証特産品の常陸太田市産チーズ「フロマー ジュブラン」を使用した砂糖不使用、無添加、グルテンフリーのチーズケーキです。「健康と美味しいのチーズケーキ」をコンセプトに、くるみやレーズンなどを入れ栄養価を高く仕上げており、一つひとつ手作りです。



ケーキのお店あひるの工房cafe
〒313-0053 茨城県常陸太田市東三町2153-3
☎ 0294-72-0401 🌐 <https://ahirunokoubou.com/>



最中 印籠

【販売期間】通年
【商品内容】1個(個包装)
【賞味期限】3ヶ月
【主な販売店】道の駅ひたちおた、
自社店舗、桃源

黄門さまの印籠をかたどった最中です。小豆つぶあん・ゆずあん・しそあん・巨峰あん、四種類の風味をご用意しました。常陸太田のお土産にどうぞご利用ください。



小林製菓
〒313-0004 茨城県常陸太田市馬場町572-6
☎ 0294-72-2328



茨城県の形のクッキー

常陸太田市の所在地

【販売期間】通年
【商品内容】1枚(個包装)、6枚(箱入)
【賞味期限】2ヶ月(常温)
【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗



ケーキのお店あひるの工房cafe
〒313-0053 茨城県常陸太田市東三町2153-3
☎ 0294-72-0401 🌐 <https://ahirunokoubou.com/>

クッキーの形状が茨城県の形で、本市の所在地をチョコチップで表しています。原料の小麦粉は常陸太田市内産の「さとのそら」を使用しています。常陸太田市のお土産としていかがでしょうか。



しあわせの常陸野和つふる

【販売期間】通年
【商品内容】1個(個包装)、5個(箱入)、10個(箱入)
【賞味期限】90日
【主な販売店】道の駅ひたちおた、自社店舗、ネット販売、常陸太田観光案内センター



金砂郷食品株式会社
〒313-0113 茨城県常陸太田市高柿町1183-1
☎ 0294-76-0710 🌐 <https://www.sitogi.jp/item/waffle.htm>

納豆入りワッフル。豆乳を使用した生地。に自社製品の納豆を混ぜて焼き上げた、甘さ控えめのワッフルです。
ブレイン・ゆず・チョコチップ・干し芋・抹茶の五つの風味をご用意しました。



凍みこんにやく

【販売期間】通年
【商品内容】12枚入、40枚入
【賞味期限】3年
【主な販売店】道の駅ひたちおた、イオン大宮店、ネット販売



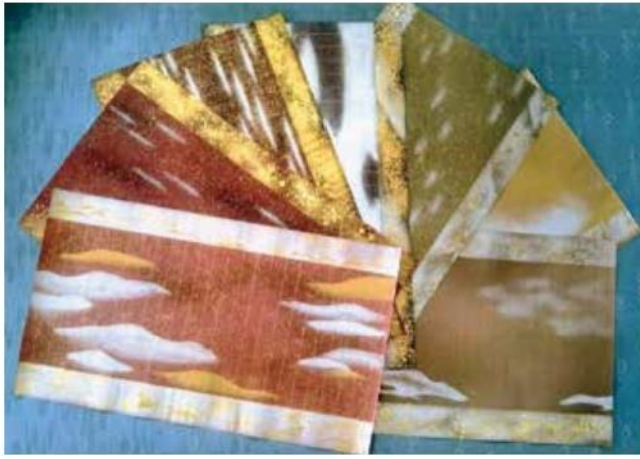
中嶋商店
〒313-0351 茨城県常陸太田市天下野町6077
☎ 0294-85-1436 📧 nakajima@sakura.email.ne.jp
🌐 <http://www.ne.jp/asahi/nakajima/shimikon/>

日本伝統の保存食「凍みこんにやく」は、その名の通り厳冬期ワラを敷き詰めた田んぼに薄く切ったこんにやくを、一枚一枚手で並べ、水を掛けながら冷凍と乾燥を約二十日間繰り返してつくります。
常陸太田市天下野町の厳しい寒さと水と太陽で鍛えた中嶋商店の「凍みこんにやく」をお楽しみください。

手業の口口

職人の仕事は、その身体の動き、手さばきはもちろん、作っている本人の指先でしか感じられない材料のしなりやたわみなど微妙な感覚を、体得したものがひたすらに伝えてきたものです。伝統的な工芸品などは日本中どこでも、その土地土地にあった身近な材料を活かして土地の職人が創り上げてきたものでした。常陸太田で、先人たちが育て伝えてきた手業の数々をご紹介します。

かな料紙りょうし



【販売期間】通年
【商品内容】美ノ版(280mm×390mm)
【主な販売店】
(株)翠祥堂本店



(株)翠祥堂大里工房
〒313-0125 茨城県常陸太田市大里町1537-1
☎ 0294-76-1601

「かな料紙」とは、書道のかた文字を書くための専門用紙です。平安時代から一〇〇〇年以上も続く伝統技術であり、現在は、国内でも数名しか職人がいないと言われています。その伝統技法は大きく分類する、染紙(そめがみ)、唐紙(からかみ)、箔装飾紙(はくそうしよくし)継紙(つぎがみ)の四つです。ぜひ一度、伝統の技を手にとってみてください。





アトピーキラー（建築内装材）

【販売期間】通年

【商品内容】

お近くの木材店・工務店等へお問い合わせください

【主な販売店】

茨城木材相互市場、木材問屋



株式会社佐川産業

〒311-0506 茨城県常陸太田市折橋町605

☎ 0294-82-2221

「アトピーキラー」は、天然国産杉材のみを使用した健康住宅用無垢内装材です。仕上げにもとことんこだわり、熟練の技で一枚一枚丁寧に仕上げました。家族の思い出を育む住宅に、健康とやすさをご提供できる「アトピーキラー」をお使いください。

ご用命の際には、工務店・建築士様へ佐川産業の「アトピーキラー」とご指名ください。



雪村うちわ（太田うちわ）

【販売期間】通年

【商品内容】大きさ（大、小）

【主な販売店】道の駅ひたちおおた、自社店舗、桃源



榎儀団扇店

〒313-0062 茨城県常陸太田市埴町2274

☎ 0294-72-7159

室町時代、常陸太田に住んでいた絵師でもある僧侶・雪村が創始者と言われる常陸太田を代表する伝統工芸品です。竹の乾燥から最後の仕上げまで三十三の制作工程で作る「雪村うちわ」は茨城県郷土工芸品。夏の夕ぐれ「雪村うちわ」で涼むひとときは格別です。



河合の箒

【販売期間】通年

【商品内容】長柄（くし型、めがね）半手、ミニ箒

【主な販売店】道の駅ひたちおおた

道の駅ひたちおおた

〒313-0044 茨城県常陸太田市下河合町1016-1

☎ 0294-85-6888



河合地区で百年以上続いてきた箒、現在製造しているのは横山氏一軒のみ。長年受け継いできたホウキモロコシを種から育て、ホウキモロコシの種まきから始まり、刈り取り、釜茹で、立て干しをします。乾燥したホウキモロコシを、冬などの農閑期に、良いものを選び、玉つくり、編み込み、柄取り付けなどいくつもの作業を経て仕上げています。完成まで全て横山氏自らがやっている自慢の逸品です。

果物

P3~5

- ・巨峰 ・常陸青龍
- ・幸水 ・豊水 ・秀玉
- ・常陸柿匠 星霜柿
- ・いばらキッス ・ひたち姫
- ・とちおとめ ・里川カボチャ

蕎麦

P6~7

- ・常陸秋そば粉
- ・水府産常陸秋そば(粉)
- ・石臼びき常陸秋そば(粉)
- ・常陸秋そば粉
- ・石臼びき常陸秋そば(乾麺)
- ・かなさごう常陸秋そば(生麺)
- ・石臼挽き極上そば(生麺)
- ・手打ち十割冷凍生そば「常陸秋そば」

米

P8

- ・特別栽培米 みずぼちゃん
- ・黄門米 特別栽培米 こしひかり

酒

P9~13

- ・松盛 大吟醸 ・日乃出鶴 純米吟醸
- ・清酒 剛烈 大吟醸 ・清酒 光圀 大吟醸
- ・松盛 純米 ・日乃出鶴 純米酒
- ・松盛 おおたの地酒 うまかつぺ
- ・純米酒 ご縁だね／純米生原酒 ご縁だね
- ・日乃出鶴 古代さけ 紫しきぶ
- ・本格そば焼酎 極みの金砂郷
- ・本格そば焼酎 金砂郷
- ・本格かぼちゃ焼酎 Sake de pumpkin
- ・常陸ワイン 山ブドウ交配種 小公子
- ・常陸ワイン ・松盛のうめざかり

発酵

P14~17

- ・桑納豆小粒 ・豆殿
- ・慈久庵水府のお菜醤
- ・精製醤油 ひな菊
- ・米菱醤油
- ・梅っこしょうゆ
- ・マンゴク の つゆ
- ・モッツアレラチーズ
- ・ストリングチーズ
- ・カチョカヴァッロチーズ
- ・フロマー ジュブラン
- ・さとやま

土産

P18~21

- ・のむヨーグルト Lilla
- ・里美のむヨーグルト
- ・里美ジェラート
- ・米発酵アイス
- ・葡萄ジュース
- ・粽 ・うまい米 ・最中 印籠
- ・ひな菊とキャラメル の ケイク
- ・豆乳チーズ テリーヌ
- ・しあわせの常陸野和つふる
- ・茨城県の形のクッキー
- ・常陸太田市の所在地
- ・凍みこんにゃく

手業の品

P22~23

- ・かな料紙
- ・雪村うちわ(太田うちわ)
- ・河合の箒
- ・アトビーキラー(建築内装材)



西河内上町

QRコード一覧



観光果樹園
検索アプリ「KAJUAL」



アプリ
ダウンロードページ



ブラウザ版



道の駅ひたちのおた
ホームページ



市ホームページ内
認証特産品
紹介ページ



認証特産品ガイド
(PDF)



常陸太田市
観光物産協会
公式ホームページ



常陸太田市
行政情報アプリ
じょうづるさんナビ



常陸太田市
公式ホームページ





常陸太田市特産品認証制度

この制度は、常陸太田市内で生産された農林水産物やそれらを使用した加工品で、特に優れているものを市の「特産品」として認証する制度です。

認証基準

共通事項

- 常陸太田市の地域経済活性化につながる商品であること。
- 常陸太田市のイメージアップやPRに資する個性・特長がある商品であること。
- 持続的又は定期的に消費者に供給できる商品であること。
- 製造、加工及び販売が法令等を遵守して行われる商品であること。
- 品質に見合う価格が設定されていること。

個別事項

- 市内で生産された農林水産物で品質等に優れたもの。歴史、文化的背景等のあるもの。
- 市内で生産された農林水産物を使用して加工されたもので品質等に優れたもの。歴史、風土、文化的背景等のあるもの。

豊かな自然の恵みと風土、生産者の技術が生み出した秀逸品ばかりです。
ぜひ常陸太田市の認証特産品をお楽しみください。



特産品認証マーク

常陸太田市内の高校生が制作した作品(220点)の中から、茨城県立太田第一高等学校 梅原佳奈さんの原案を選定、茨城大学教育学部 島田裕之教授の監修のもと、この認証マークが完成しました。市の鳥「カワセミ」と市の花「ヤマブキ」をモチーフにしたデザインです。特産品として認証された商品には、この認証マークを表示し、PRを行っています。



道の駅ひたちおた

こちらのガイドブックに掲載されている商品は、「道の駅ひたちおた」で取り扱っております。(一部除く)

〒313-0044 茨城県常陸太田市下河合町 1016-1

☎ 0294-85-6888

🕒 9:00～18:00 年中無休 ※臨時休業有り

🏠 <http://www.hitachiota-michinoeki.jp/page/dir000002>



商品の仕様は令和3年3月現在のものです。

常陸太田市特産品推進協議会

〒313-8611

茨城県常陸太田市金井町3690(常陸太田市役所内販売流通対策課)

事務局 ☎ 0294-72-3111



常陸太田市
認証特産品推進協議会