

つくば市記者会 御中

発信日：令和3年（2021年）9月29日（水）

発信元：つくば市経済部観光推進課ジオパーク室

取材依頼 周知依頼 募集告知 その他

令和3年度の筑波山地域ジオパーク認定商品を認定しました



筑波山地域ジオパーク推進協議会は、令和3年度筑波山地域ジオパーク認定商品として、計24品を認定しました。

筑波山地域ジオパーク認定商品は、地域経済の活性化及び普及・啓発を目的としたもので、平成30年度から行っている認定制度を通じて「筑波山地域ジオブランド」の確立を進めています。

今後、筑波山地域ジオパーク推進協議会のホームページや認定商品ガイドブックでのPR、イベントやジオツアーでの販路拡大を図るとともに、公式ロゴマークを使用しブランドイメージを確立していきます。

【認定日】

令和3年9月27日（月）

※新型コロナウイルス感染症対策のため、授与式は省略しました。

【認定内容】

新規審査 15品（12事業者）

更新審査 9品（7事業者、平成30年度認定分）

※認定は3年間有効です。



筑波山ジオブランド公式ロゴマーク

【その他】

筑波山地域ジオパーク認定商品は合計で47品（35事業者）となりました。令和3年度筑波山地域ジオパーク認定商品の一覧は、別紙をご覧ください。

【認定までの経過】

- ・募集期間 令和3年4月15日（木）～6月17日（木）
- ・審査会 令和3年7月28日（水）審査員8名による審査会を開催

筑波山地域ジオパーク推進協議会について

つくば市、石岡市、笠間市、桜川市、土浦市、かすみがうら市の6市からなる協議会です。住む人にも訪れる人にも、「みんなに愛される地域づくり」を目指して様々な活動を進めています。

別紙：令和3年度筑波山地域ジオパーク認定商品

認定年度	品数	事業者数	組織名	氏名	商品名	商品特徴
R3新規	1	1	森の石窯パン屋さん	岡部雄一	森バンドッグ	バゲットを使ったホットドッグ。焼き立てのバゲットにウインナーをはさみ、カレーとチーズで味を整え、その場で調理し提供いたします。
	2	2	鈴木醸造株式会社	鈴木正徳	たまごにけるしょうゆ	杉桶仕込みの丸大豆醤油に鰹だし、本みりんを加えた、たまごかけ用だし醤油です。
	3	3	株式会社すずき	鈴木 一春	筑波山麓柚子サイダー	桜川市産の柚子を100%使用した『オリジナルクラフトサイダー』
	4				筑波山麓ブルーベリーサイダー	つくば市上郷地区(つくば市推奨の特別栽培農産物に指定されている)ブルーベリーのみ使用。より一層ブルーベリーの旨味が引き立つサイダーになっています。
	5	4	小松屋食品株式会社	柳生 剛	梅こしょう	かすみがうら市千代田地区で栽培されたブランド梅『常陸乃梅』をベースに、青唐辛子を調合し、すっぱ辛っの新茨城名物です。おかげ様で『いばらきデザインセレクション』にも選定されました。
	6	5	土浦ラーメン	竹内信夫	天然川エビつけ麺	霞ヶ浦産の天然川エビを使ったつけ麺です。(県のサイト「いばらきを食べよう」の川エビ特集で紹介されました。)
	7	6	株式会社ひのでや	瀧 雄太	焼いも丸ごとポタージュ	かすみがうら市推奨品「湖山の宝」の認定を頂きました。
	8	7	手作りジャム工房	五十嵐弘子	てんねん ひろこジャム(福来みかん、ブルーベリー、いちご、巨峰、キウイ)	果実と砂糖が原材料。いちごと巨峰には、少量のレモン果汁を加えています。増着材(ゼラチン)や保存料などの食品添加物は一切使用していません。果実の芳醇さを時間をかけて、ていねいに閉じ込めた手作りの品。甘過ぎず、やさしく、澄み切ったさわやかな「食べるジャム」です。
	9	8	株式会社ふじ屋	藤平祐次	ゴールドぶりん	茨城県産の濃厚な卵(卵黄)を25%使用。低温で時間をかけて蒸し焼きにすることで、とろける食感、そして卵黄の風味と濃厚さを引き出しました。素材と製法にこだわったプレーンタイプのプリンです。
	10	9	株式会社うまい栗焼酎をつくる研究会	鈴木要一	笠間の栗焼酎プレミアム(黄ラベル)	黄麹仕込みで栗の花酵母で発酵させた減圧蒸留の希少価値のある栗焼酎です。さらりとした味わいと栗のほのかな香りは、笠間の栗畑を連想させます。
	11				笠間の栗焼酎プレミアム(赤ラベル)	栗のほのかな香りと心地よい甘味が生きている本格派の味わい。
	12	10	今井落花生店	今井浩一	つくば山麓落花生(から付き、味付き)	筑波山麓近郊で収穫した落花生を自社加工販売しています。自家農場や契約農家より収穫した純国産品です。
	13	11	有限会社 鶴屋	鶴田弘司	手造りYou 2'' 美祖	茨城県産柚子使用(石岡市)ほんのり癒しの香り。ゆず・唐辛子・大葉 等を練りこみ万人受けする味です。
	14	12	タカミポートジャパン合同会社	助川裕子	トロピカルキャスト/福来みかんゼリー	福来みかんを「まるごと」使用する斬新な工法でほどよい苦みに留める前処理を確率しました。福来みかんの爽やかな香りと風味のある、もっちりとした新食感が特徴のゼリーです。また、冷凍も可能な画期的なゼリーとなっています。
	15				トロピカルキャスト/パウンドケーキ(洋菓子)	福来みかんを「まるごと」使用する斬新な工法でほどよい苦みに留める前処理を確率しました。福来みかんの爽やかな香りと風味のある、しっとりふんわりした食感が特徴のパウンドケーキです。
R3更新(H30)	1	1	株式会社 絆	武井 豊	元祖 つくば餃子	筑波山がパッケージにデザインされ、つくば野菜、ローズポークを使用した餃子でつくばコレクションも受賞している。
	2	2	有限会社 高橋肉店	飯島 進	ジオコロッケ	筑波山の形や形成している2種類の岩石をコロッケで表現しており、筑波山の男体山、女体山の斑れい岩の特徴を筑波山地域の具材を使用し表現している。
	3	3	めん工房ほさか	保坂順一	蕎麦めし	創業大正2年の製麺所、現在は飲食店も経営。桜川市産「常陸秋そば」で打った手打ちそばと地元産の米、筑波山地域の野菜や肉を使用した一品、桜川市産「常陸秋そば」を使用した冷凍生そばは日本ギフト大賞茨城県賞を受賞している。
	4				冷凍手打ちそば	
	5	4	神橋亭	渡邊美代子	みよこの七味(ノーマル、辛い、香るバージョン)	筑波山やその近隣で採れる福来みかんの皮をふんだんに使ったオリジナル七味唐辛子。優しい香りでこれまでの七味唐辛子の概念をかえるほど大人気商品である。
	6	5	株式会社 西岡本店	西岡勇一郎	食べるあまざけ	桜川市産ブランド米「山根の米」と筑波山系伏流水で作った麹の甘酒。桜川市に鎮座する「五所駒瀧神社」敷地内においてアヒル農法で育てた古代米と筑波山系伏流水で作った純米酒でワインのような味わいが特徴でフランスで賞を受賞した。
	7				花の井 古代米のお酒	
	8	6	森の石窯パン屋さん	岡部雄一	ココムギ	桜川市産小麦、笠間市産米粉、かすみがうら市産野菜で作ったパンで関東農政局の「地域産業資源活用事業」に認定されている。
	9	7	鈴木醸造株式会社	鈴木正徳	丸大豆醤油・真壁	創業大正13年 桜川市産の高たんぱく小麦(コムシホウ)と県内産大豆を筑波山系伏流水で仕込み、杉桶を使用し2年の歳月をかけ製造された醤油