

つくば市記者会 御中

発信日：令和2年（2020年）10月8日（木）

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

『筑波山地域ジオブランド』 認定証授与式を開催します！



今年、新たに14品の認定商品が誕生しました。

筑波山地域ジオパーク推進協議会は、「筑波山地域ジオブランド」14品（13業者）の認定証授与式を開催します。

ジオブランドは、地域経済の活性化及び普及・啓発を目的として、平成30年度（2018年度）から毎年、認定商品の募集・認定を行い、これまで22品（17業者）を認定してきました。

今後も、認定商品のPR等を通じて、「筑波山地域ジオブランド」の確立を進めていきます。

日時 令和2年（2020年）10月13日（火）
14:00～15:00

場所 つくば市役所 6階 全員協議会室

内容

会長挨拶（つくば市長 五十嵐 立青）
認定制度等の説明（地域振興部会長 星野 弘 氏）
審査委員長講評（審査委員長 田中 牧子 氏）
認定証授与（つくば市長 五十嵐 立青）
記念撮影



昨年度の認定証授与式の様子

【認定までの経過】

認定商品の募集：令和2年（2020年）4月15日（水）～6月15日（月）
※協議会関係6市・地域振興部会会員・県内イオン各店へのポスター・チラシによる広報。協議会関係6市広報紙、HP等でも広報。
認定商品審査会：令和2年（2020年）9月3日（木）
※審査員7名による審査会を開催し、14品（13業者）を認定。

令和2年度 筑波山地域ジオパーク認定商品一覧

	市	組織名	商品名	商品特徴	価格
1	阿見町	茨城炭酸部	福来サイダー	すっきりとした炭酸水の甘味に、福来みかん独特のほんのりした苦みをアクセントとして加えた、透きとおる香りと爽やかな味わい。サイダーとしての主張は極力抑え、お酒の割材としても使えることを意識した商品。キャッチコピーは「爽快。筑波山麓産 福来みかんの香りとほろ苦い味わい。大人の炭酸飲料」	1本 290円
2	つくば市	東京フード株式会社	チョコレートギフト	3種チョコレート詰め合わせ ①オリジナルチョコレート②クーベルチュールオーレ③つくばe-choco	1箱 2,600円
3	土浦市	常磐商店	(霞ヶ浦産)白魚干し	霞ヶ浦で採れた白魚を大釜と天然塩で泳がせるように味付けし、天日で二時間ほど干して作った白魚干し	100g入 500円
4	つくば市	魚忠	七味いなりと七味飴	江戸時代から栽培されていた伝統的な唐辛子「つくばハッ房唐辛子」と筑波山特産の福来みかんを使った七味唐辛子(つくばコレクション認定品)を使用し、七つの食材を入れた七味いなり。	1セット 450円
5	つくば市	合同会社 レイハート	筑波名産福来みかん 入り七味唐辛子	自家栽培した筑波の名産品である「福来みかん」を使った七味唐辛子。茨城名産品100選に選出。	1袋 180円
6	つくば市	井上糀店	米糀味噌	つくば市北条、小田産の米と北条産の大豆を原料として自然熟成させた米糀味噌	500g 540円
7	桜川市	桜川市ゆめ紫峰の会	小麦コメシホウ「強力粉」「全粒粉」	もちもち感(弾力)があり、小麦粉として多様な利用ができ、パン以外にもうどん、パスタ、ピザ、菓子、しょうゆなどに商品化されている。	強力粉500g 300円 全粒粉500g 400円
8	桜川市	桜川市ゆめ紫峰の会	「夢子宝」(小麦まんじゅう、カステラ)	市内にある雨引山楽法寺(雨引観音)は安産子育てに御利益があるとして有名で、それにちなんで張子犬のパッケージを作成した。小麦まんじゅうは会員のかねきの商品、ゆずカステラは同じく会員の大和加工研究会の商品。	1箱 1,500円
9	笠間市	中村菓子店	稲田銘菓 みかげ最中	香ばしい皮と自家製の甘すぎない無添加の粒あん白あん。白と黒の2色の餡はみかげ石を表現している。	1箱10個入 1,100円
10	笠間市	株式会社 小田喜商店	いわまの栗菓子「ぎゅ」	栗と砂糖だけで、栗そのものの本来のおいしさを探求して創作した。今までのお菓子の範疇に入らない全く新しい栗菓子。	1箱3袋入 2,063円
11	土浦市	株式会社 かね喜	つくばねの郷	筑波山を中心に、つくばジオパーク内で採れた多くの食材を使用し、水と緑に象徴される情緒豊かな郷土を弁当に表現した。	1個 1,200円
12	つくば市	つくばヤーコン株式会社	福来陳皮	福来みかんの特徴である香りを100%生かした微粉末香味料。	1個432円 1箱2本入 972円
13	石岡市	東屋糀味噌店	ピーみそ	筑波山系の豊かな自然と肥沃な大地で作られる農産物の中から、落花生を生かした商品を作った。	1個380円
14	かすみが うら市	株式会社 ひのでや	熟成焼きいも「紅和み」	霞ヶ浦周辺の大地で大切に育てられた紅はるかを熟成させ、皮ごと食べられるように丹念に焼き上げた。十分なコクと甘さで、かすみがうら市の「湖山の宝」認定も受けている。	1kg 1,200円