

なめがたさんちの 特産品



行方かんしょ（サツマイモ）のお酒



行方市のサツマイモは、生産高・品質共に全国トップクラス。2017年には、JAなめがたしおさい甘藷部会連絡会が農林水産祭天皇杯を受賞するなど名実ともに日本一の品質を誇ります。そんな行方市のサツマイモを使用した芋焼酎や、ビールがズラリと並んでいます。市内直売所や、地元酒店、ECサイト（通販）などで販売されています。

NAMEGATA BEER

行方の紫福



2018年に品種改良された紫芋「ふくむらさき」を使用しています。風味を活かしながらも、すっきりと飲みやすい逸品に仕上がっています。

価格 500円（税込）
行方市まちづくり推進機構
☎0299-57-6621



本格芋焼酎

紅コガネ



中央アルプスの伏流水を使い、時間をかけてまろやかな芋焼酎に仕上げました。お勧めの飲み方はロックです。

価格 1,320円（税込）
株式会社 松本
☎0299-56-0156



本格芋焼酎

紅優甘



優しい甘み、しっとりした味わいのJAなめがたしおさいのブランドサツマイモ「紅優甘」と、行方産の米を使用し、紅優甘ならではの優しい甘みが特徴です。

価格 1,320円（税込）
株式会社 松本
☎0299-56-0156



さつまいもスパークリング

ゆうか



本格芋焼酎「紅優甘」をベースにした姉妹商品のスパークリング芋焼酎です。

紅優甘の優しい甘みはそのままに、シャンパンのような口当たりとスパークリングならではの弾ける美味しさが特徴です。

価格 510円（税込）
株式会社 松本
☎0299-56-0156



行方芋物語 （飲み比べセット）



紅コガネ・紅優甘・さつまいもスパークリングゆうかを小瓶で3種飲み比べができるセットをお届けします。

価格 2,050円（税込）
株式会社 松本
☎0299-56-0156



行方紅コガネ （3年熟成原酒）



プレミアム芋焼酎「行方紅コガネ」は、茨城県行方産のサツマイモと米を使い、蔵元で3年間熟成させた原酒です。

価格 2,700円（税込）
株式会社 松本
☎0299-56-0156



地域で取り組む6次産業化商品

行方市は、市内における農畜水産業者の6次産業化を推進し、なめがたブランドの向上を図るための6次産業化商品の開発を支援しており、これまでにたくさんの商品が開発されています。どの商品も行方市自慢の農畜水産物を使用した商品です。

行方の米ぶた丼・ 米ぶたカレー



どちらの商品も、肉質が柔らかく甘みのある「行方の米ぶた」を使用しています。行方の米ぶた丼に使用されているタマネギも行方産のタマネギを使用しており、地場産食材にこだわった商品となっています。

価格 各500円(税込)
行方市まちづくり推進機構
☎0299-57-6621



スイートポテトクッキー



行方市のサツマイモを原料とした「サツマイモパウダー」を使用し、サツマイモの形を模したかわいらしいクッキー。サクサクした軽い食感と甘く香るサツマイモの風味が楽しめるクッキーです。

価格 756円(税込)
亀印製菓
☎0120-310-660



さつまいもお菓子3種



行方市のサツマイモを使用したお菓子です。サブレは、行方産のサツマイモをパウダーにし使用することでサツマイモの風味をしっかりと味わえます。おいもパイとスイートポテトは仕上げにブランデーで風味を付けて焼き上げました。ご自宅用にもお土産品にもおすすめです。

焼き芋サブレ 1,200円
スイートポテト 1,000円
おいもパイ 900円 ※すべて税込
行方市まちづくり推進機構
☎0299-57-6621



なめがたさんちの おいも3兄弟



行方のサツマイモをふんだんに使った焼き芋サブレ、スイートポテト、おいもパイを1つにまとめました。贈答用にもお土産用にもおすすめです。

価格 900円(税込)
行方市まちづくり推進機構
☎0299-57-6621



NAMEGATA ICE



行方市の特産物を使ったご当地アイスです。味は、サツマイモ、イチゴ、トマト、大葉、スパイシー生姜、芋焼酎の6種類です。素材の良さを前面に出すために、安定剤・乳化剤・香料・着色料などの添加物は不使用です。

価格 350円(税込)
行方市まちづくり推進機構
☎0299-57-6621



— 行方市6次産業化農商工連携・ビジネスセミナー商品 —

行方市では、地域資源の活用や人材交流の活性化を目標とした「なめがた6次産業化・農商工連携ビジネスセミナー」を開講し、受講生は行方市ビジネスリーダーとして行方市の6次産業化をリードしています。そんな受講生が開発した商品も数多く販売されています。

彩り野菜BOX



JAなめがたしおさいの野菜ソムリエが厳選した、赤土育ちの行方の野菜から旬の品目10~12品を「彩り野菜BOX」としてお届けします。

価格 Lセット 4,000円
Mセット 3,000円
Sセット 2,000円
(税込・送料込)

JAなめがたしおさい

行方市麻生3346-25

☎0299-72-1877  

トマト塩糀 トマト塩糀スパイシー トマト甘糀



トマトと、塩糀で作った栄養豊富で風味豊かな万能調味料です。2016関東運輸局観光振興賞受賞。平成30年度茨城県農産加工品コンクール金賞・アイデア賞・テイスティング賞受賞。

トマト塩糀 大680円、小430円

トマト塩糀スパイシー 大680円、小450円

トマト甘糀 小450円

※すべて税込

緑と風の農園 行方市山田1095

☎0291-35-0728

   

純米酒 笑鴨



霞ヶ浦のほど近く、自然豊かな田んぼで、合鴨農法（農業・化学肥料を使用しない）により大切に育てられたお米を原料にした純米酒です。

価格 1,680円(税込)

田宮農園

行方市手賀1698

☎0299-55-1640

   

白魚の炊き込みご飯



霞ヶ浦産の生シラウオを使用し、生のまま炊き込むことで、素材の旨味が凝縮されています。観光物産館こいこいの駅弁として販売しています。

価格 各500円(税込)

ひまわり

行方市手賀788-3

☎0299-55-2070



レンコンチップス レンコンパウダー



レンコンパウダーは蓮根に含まれるビタミンC、カリウム、食物繊維などの栄養素が簡単に摂取できます。レンコンチップスは素材の味が凝縮されており、大人のおつまみにも、子どものおやつにも最適な商品です。

レンコンパウダー 480円(税込)

レンコンチップス 350円(税込)

小澤ファーム

行方市天掛206

☎0299-73-2695  

※マルシェではパウダーのみ

香々屋惣左衛門



キュウリを低温低塩で独自乳酸菌を加えることにより、素材由来の旨味を楽しめます。

価格 350円(税込)

大平漬物食品

行方市吉川201

☎0291-35-0885

  

6次産業化とは

1次産業に分類される農業や水産業が農畜水産物の生産だけでなく、食品加工（2次産業）、流通・販売（3次産業）にも主体的かつ総合的に関わることによって、加工賃や流通マージンなどの今までの2次・3次産業の事業者が得ていた付加価値を農業者自身が得ることにより農業を活性化させようというものです。

芋焼酎ケーキ 紅こがね・紅ゆづか



行方市の6次産業化商品の芋焼酎「紅コガネ」と「紅優甘」を使用した和製ブランデーケーキです。

芋焼酎の甘い風味はそのままに、しっとりとした食感を楽しむことができます。

価格 1本 各1,700円(税込)
小包装 各200円(税込)

松信菓子店
行方市繁昌216-3
☎0291-35-2045



仁平の牛蒡茶



エコファーマー認定農場「仁平農産」で、行方市の赤土を活かし育てたやわらかくて美味しい牛蒡で作ったごぼう茶です。

価格 1,000円(税込)

仁平農産
行方市芹沢749
☎0299-55-1899



SWEET Sweet the 行方産干し芋



低温貯蔵庫で寝かせた紅優甘を、時間をかけて蒸しあげた干し芋です。

平干し 300g 2,500円(税込)

丸干し 300g 3,000円(税込)

JAなめがたしおさい
☎0299-72-1877



冷凍焼き芋



サツマイモが一番美味しい時期を見極め、焼き上げています。冷凍ストックしておけば、夏は冷やし焼き芋、冬は本格的な焼き芋等、気軽にいつでも楽しめます。

価格 320円(税込)

JAなめがたしおさい
☎0299-72-1877



さつまいもかりんとう



□に入れるとカリッとした食感とサツマイモの上品な香りと甘みがひろがります。

味付けは「甘さを控えめにした上で、サツマイモの風味を生かせるよう」調整を重ねました。

価格 300円(税込)

JAなめがたしおさい
☎0299-72-1877



マガリヤマ旨味工房 干しいも



自家栽培のサツマイモを使用した干し芋。サツマイモの皮をむき、じっくりとゆで上げているため、一般的な干し芋よりも色黒なのが特徴です。

平干し 600円(税込)

丸干し 800円(税込)

マガリヤマ旨味工房
行方市小貫715-69
☎090-1603-3920





「なめがたさんちの」推奨産品制度

意欲的な生産者や地域の農商工業者による6次産業化を支援するものとして、行方産の農畜水産物を原料として付加価値を付けた加工品等を「なめがたさんちの推奨産品」として紹介しています。行方市を代表する特産品となるよう消費宣伝や商品開発に取り組んでいます。このマークが目印です。



なめがたさんちの特選マルシェ

行方市自慢の「大地の恵み」と「湖（かわ）の恵み」を産地直送で全国の方にお届けする通販サイト。「なめがたさんち（産地）」のおいしさをお楽しみください。



主な販売店と取り扱い場所



なめがたさんちの特選マルシェ

URL: <https://www.namegatasanchino.com/>



天王崎観光交流センター コテラス

茨城県行方市麻生419-1
営業時間 9:00~21:00
定休日 水曜日（祝祭日は営業・翌日が休業）
TEL: 0299-80-6622



行方市観光物産館こいこい

茨城県行方市玉造甲1963-5
営業時間 9:00~16:00
定休日 年末年始
TEL: 0299-36-2781
FAX: 0299-36-2782



らぼっぽ なめがた ファーマーズヴィレッジ

茨城県行方市宇崎1561
営業時間 9:00~18:00
定休日 月曜日
（月曜日が祝日の場合は営業）
TEL: 0299-87-1130



JAなめがたしおさい 農産物直売所 楽郷

茨城県行方市玉造甲1824-1
営業時間 9:00~19:00
定休日 1月1日のみ
TEL: 0299-55-4441
FAX: 0299-55-0883



行方市ふるさと納税返礼品

URL: <https://www.furusato-tax.jp/city/product/08233>



なめがたブランド戦略会議

（行方市経済部ブランド戦略室内）

〒311-1704 茨城県行方市山田3282-10
TEL: 0291-35-3114 FAX: 0291-35-2826



・令和3年4月1日現在の情報です。
・価格は目安です。販売場所によって異なる場合がございます。