

かわ

湖の輝き、それは透き通る美味しさ

霞ヶ浦シラウオ

新鮮な湖の幸を行方よりお届けします

なめがた

行方が誇る湖の幸

霞ヶ浦の生シラウオ

霞ヶ浦は国内有数の水揚量を誇るシラウオの一大産地で、新鮮なシラウオは「霞ヶ浦のダイヤモンド」とも称される美しさです。成長が早く、夏・秋・冬と季節によって大きさや味わいの変化が楽しめます。漁師たちの「新鮮なシラウオをたくさんの人に食べてもらいたい!」との思いが込められた自慢のシラウオを、どうぞお楽しみください。



クックパッドの
行方市公式キッチン

行方の新鮮な食材を使った
レシピが盛りたくさん!



＼リポート大歓迎!こちらでお買い求めいただけます!／

インターネットで

なめがたさんちの特選マルシェ

<https://www.namegatasanchino.com>



行方市で

行方市観光物産館こいこい

〒311-3512 茨城県行方市玉造甲1963-5
Tel 0299-36-2781



なめがたブランド戦略会議 事務局(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

URL <https://www.namegatafoodvalley.org/>



なめがた
ブランド戦略会議

