

## ごかみらいLab商品開発活動報告

# —町の特産品を新たなカタチへ—

道の駅ごかを拠点に、ごかみらいLabと地域活性化起業人(ABC Cooking Studio 大澤真理子さん)と連携しながら、町の特産品(米・さつまいも)を使用した6次化商品の開発を進めています。

### 商品展開2024



#### シン・いばらきメシ総選挙2024から誕生した新たな茨城ご当地グルメ

茨城の新名物を決める市町村対抗の熱い戦いを制しグランプリを獲得した「シン・茨城あげそば」は、地元食材を活かした特製つゆが絡む新食感揚げ麺料理。ファイナリスト選出の「すい〜とぼてツフル」は、五霞町産さつまいもを使用し、もっちり米粉ワッフルの上に焼き芋ペーストとカスタードブリュレが絡み合い、ほろ苦い甘さが癖になる逸品です。

#### 産学官共同プロジェクトから誕生した五霞町クラフトジン「HANABI Gin」

町と包括連携協定を締結している日本薬科大学と蒸留所PLOW(元栗橋)と共同で開発したクラフトジン「HANABI Gin」。夏の爽やかさをイメージして、五霞町産の鬼柚子やはちみつ、ひまわりなどを使用しました。さらに摘果みかんなどの柑橘が心地よい香りで町の自然を感じられる商品です。



#### 素材にこだわった6次化商品 絶品! 焼き芋チーズケーキ

ごかみらいLabで丹精込めて育てたさつまいもを使用。焼き芋を丸ごと贅沢に使用し、テリーヌに仕立てたチーズケーキです。

焼き芋のやさしい甘味とクリーミーなチーズが絶妙に絡み合い、季節の美味しさを感じられる逸品です。

📍上記商品については「道の駅ごか」で販売しています。