

甲佐ブランド 「こうさんもん」認定品



鮎の甘露煮

新鮮な鮎を甘辛く煮た、40年近くの歴史を持つ一品

▶お問い合わせ先
 (有守口屋)
 ☎096-234-0016



もろみ豆腐・焼き豆腐の味噌漬

新県産大豆を使用した体にやさしい自然食品

▶お問い合わせ先
 岡部食品
 ☎096-234-0447



にらメンコ。

本町産ニラと精肉店ならではのひき肉を使用

▶お問い合わせ先
 大栄ファーム (高田精肉店)
 ☎096-234-0057



あゆもなか

最中にはしっぽまでぎっしりあんこが詰まっている



ばおず にら包子

本町産のニラをたっぷり使った無添加の包子

▶お問い合わせ先
 パン工房ふうさん
 ☎096-234-2112

梅ジャムがアクセント
 手作りにごこだわった
 『ボシドラ焼き』(資池田製菓舗)

どちら焼きの皮の間に白あん
 梅ジャムを挟んだ『ボシドラ焼
 き』。雨ごい踊りや花棒踊り
 も呼ばれる本町の伝統芸能の
 「ボシドラ」と本町で育った梅
 を活用した和スイーツを開発し
 たいと、(資)池田製菓舗の池田実
 さんが考案しました。

生地は1枚ずつ丁寧に焼き、
 黒あんに比べて甘味がすっきり
 している自家製白あんを塗り、
 その中に酸味と甘味を調整した

さわやかな梅ジャムを入れた一品
 材料のすべてを手作りにこだ
 わり、「昔ながらのどら焼きの
 懐かしさも残しつつ、斬新なも
 のを作りたかった」と語る池田
 さん。「どら焼き作りは独学で
 習得しましたが、生地を膨らま
 せる技術が大変です。柔らかさ
 のポイントである水分量には特
 に気を使っています」と制作時
 の苦労を話しました。

甲佐の梅のさわやかさと生地
 の味が引き立つ、手作りのおい
 しさ味わえる「ボシドラ焼
 き」は贈り物にもぴったりです。



「ボシドラ焼き」は
1個170円。

●お問い合わせ先
 (資)池田製菓舗
 豊内574
 ☎096-234-0118



本町産の梅を使った梅ジャムと 自家製白あんを挟んだどら焼き

●『こうさんもん』とは

「甲佐ブランド『こうさんもん』
 認定制度」は、本町の豊かな自然
 の中で育った農産物や加工品など
 魅力のある商品を町のブランド品
 として認定し、町や甲佐町商工会
 などが応援することで本町の活性
 化を目指します。

▼認定基準

- ①本町らしさを表現している商品であること
 - ②商品に独自性・優位性があること
- ほかの産地や類似商品と比較して、商品の特性に独自のこだわりがあるなど

▼認定品の主な特典

- 町の広報紙、町公式サイト、パンフレットなどへの掲載を始め、町からも情報を発信します。
- 町や本町関係団体が主催するイベント出展などで、PRを行ったり、同団体での業務用の物品として推薦したりします。

制度に関する詳細な内容や、申請に関する手続きなどについては、お気軽にお問い合わせください。

▼お問い合わせ先

町産業振興課
 ☎096-234-1176
 (内線151)

✉Kge207@town.kosa.lg.jp