



甲佐ブランド「こうさんもん」9品が勢ぞろい

本町の豊かな自然環境から生まれた地域資源の特性や魅力を生かした優れた商品などを応援する「甲佐ブランド『こうさんもん』認定

制度」。今回新たに本町の魅力を引き出した4品が加わり、再認定3品と昨年認定の2品と合わせて、町の特産品が9品になりました。

同認定品は、①本町らしさを表現していること、②商品に独自性・優位性があることが認定の条件です。認定されると、町では特産品として積極的に情報を発信するとともに、信頼できる商品であることをアピールできる「こうさんもん」の名称とロゴマークを使用できる特典があります。

今年3月に行われた認定品審査会において、新たに「和風ニラでスープ」、「井戸江峡万十」、「マシユマロ鮎の里」「ニラ侍」の4品のブランド認定品が誕生しました。また「鮎の甘露煮」、「にらメンコ」、「あゆもなか」が再認定され、昨年認定を受けた「中華ニラでスープ」と「ボシドラ焼き」と合わせて9品が認定品「こうさんもん」として販売されています。

「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ある商品などを町のブランド品として認定し、町や甲佐町商工会（中村幸男会長）などが応援する制度です。

同制度は、本町を代表する特産品を作るため、専門家で構成する認定審査会の審査を経て町内で生産、加工された食品や工芸品などを認定するもので、同商工会と連携して平成23年度から実施しています。



鮎の甘露煮

1箱5匹入り2,600円
※1匹からの販売も承ります

新鮮なアユを甘辛く煮た歴史ある味。保存料は使わず、手作りで1つ1つ丁寧に作っています。

▶お問い合わせ先
有守口屋
岩下165
☎096-234-0016



和風ニラで スープ 中華ニラで スープ

1箱10食入り1,620円

本町産のニラをたっぷりと使用した香り高いスープ。みそ味の和風と鶏がらだしの中華風の2種類があります。



あゆもなか

1箱5匹入り880円

アユをかたどった最中にあんこがぎゅっと詰まった「あゆもなか」。美しい形でお土産などに喜ばれます。

▶お問い合わせ先
パン工房ふうさん
府領2182-49 ☎096-234-2112



ニラ侍

本町産のニラをPRするために誕生したキャラクター。陽気な性格で甲佐を盛り上げます。

▶お問い合わせ先
甲佐町商工会
豊内719-2 ☎096-234-0272
<http://kumashoko.or.jp/kousa>

豊かな自然にはぐくまれた甲佐の魅力が詰まった商品をブランド化



にらメンコ。

1個170円（店頭価格）

※ネット販売も承ります
たっぷりの本町産の香り高いニラと精肉店ならではのひき肉を使用したこだわりのメンチカツです。

▶お問い合わせ先
大栄ファーム
(高田精肉店)
緑町328-1
☎096-234-0057
<http://www.niramenko.net>

甲佐ブランド

「こうさんもん」認定品

▶お問い合わせ先
町産業振興課 ☎096-234-1176
✉klg207@town.kosa.lg.jp



マシュマロ 鮎の里

1個70円

※数量限定
ふわふわの食感が特徴のカステラ入りマシュマロです。



井戸江峡万十

1個140円

※数量限定
皮につつまれた白あんと梅の甘酢漬けが特徴の歴史ある万十です。



ボシドラ焼き

1個170円

※数量・期間限定
伝統芸能「ボシドラ」をイメージした梅ジャム入りのどら焼きです。

▶お問い合わせ先
(資)池田製菓舗
豊内574
☎096-234-0118



特製の木箱に詰めた伝統のアユ料理

「鮎の甘露煮」は、新鮮なアユをみりん、酒、砂糖、しょうゆなどで甘辛く煮た(有)守口屋の伝統の味です。大鍋に食材を入れて約3時間煮込み、一晚漬け込んで味を染み込ませた後、翌日仕上げでさらに煮詰めます。毎回同じ味に仕上げるために、火加減には特に気を付けています。当初は、店の料理の1つとして提供されていましたが、現在は、専用の特製木箱に入れて販売し多くのお客様に楽しまれています。同店の江上麗子さんは「木箱入りは贈り物に最適。1匹からでも販売しているのので、ぜひ。お気軽に甲佐名物のアユを味わって」と話しました。

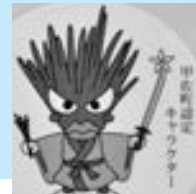


鮎の甘露煮 (有) 守口屋



本町を魅力をPRするキャラクター登場

本町産のニラをPRするために生まれたキャラクター「ニラ侍」は、「あゆまつり」の子どもみこしのシンボルとして上妻亜矢さん(甲佐中一年・岩下一区)が考案し、甲佐町商工会がキャラクターとして認定しました。ニラをモチーフにした「ニラ侍」は、ステッカーやポスター、観光マップなどに利用され、今月から発行している町のプレミアム付き商品券にも登場。より多くの人に本町産のニラの魅力を伝え、本町の素晴らしさをPRするために、「ニラ侍」はこれからたくさん活躍します。



ニラ侍 甲佐町商工会

ニラとこだわりのひき肉が引き立つ一品

ニラをたっぷり入れた香り高いメンチカツ「にらメンコ」。本町産のニラや黒毛和牛と国産豚など、精肉店ならではの厳選されたひき肉を食材として使用しています。たっぷり入ったニラの甘みとひき肉の旨みで優しい味わいの「にらメンコ」は、大人にも子どもにも大人気。注文を受けてから揚げるので、いつでも揚げたてが食べられるのも魅力です。イベント会場などでも、キッチンカーで販売されます。また揚げる前の「にらメンコ」を冷凍して、ネット販売も承っております。



にらメンコ。 大栄ファーム (高田精肉店)





手作りならではの温かみのある銘菓

どら焼きの皮の中に白あんと宮内の梅ジャムを挟んだ「ボシドラ焼き」。雨ごい踊りや花棒踊りと呼ばれる本町の伝統芸能「ボシドラ」をイメージして開発した商品です。

1枚ずつ丁寧に焼き、すつきりとした甘さの白あんの中に、酸味と甘味がさわやかに調和した梅ジャムがアクセントになっています。材料のすべてを手作りにこだわった、お土産などに最適な一品です。



ボシドラ焼き 井戸江峡万十 マシュマロ 鮎の里

(資)池田製菓舗



「井戸江峡万十」は、皮に包まれた白あんの中に梅の甘酢漬けを丸ごと1個入れて焼き上げた、約30年も前から作られている伝統の甲佐銘菓。しっとりとした皮にさらりとした甘味の白あんと梅のさわやかな酸味が相まって、何個でも食べられます。1つ1つ白あんを熟練の手作業で皮に包むので、万十の中にあんこがたっぷり詰まっているのが特徴です。

水と砂糖とゼラチンだけで作られる「マシュマロ鮎の里」。甲佐にちなんだ名前にしたと考えると「鮎の里」と名付けられました。

口に入れた瞬間に溶け出すマシュマロの不思議な食感と、混ぜ込まれたカステラがアクセントの逸品。材料を丹念に混ぜ合わせて、独特のふわふわとした食感を引き出しています。



本町の魅力を散りばめた3品

本町のシンボルのアユをかたどった最中に、あんこがたっぷり詰まった「あゆもなか」。季節に合わせて、鮮やかな若草色の最中が美しいつばあん入りの「若アユ」と、こしあん入りの茶色の最中「落ちアユ」の2種類で旬の色彩を表現しています。

アユの姿が美しいお土産としても親しまれている「あゆもなか」は、保存料など使用しない手作リアんこにこだわっています。

あゆもなか 中華ニラでスープ 和風ニラでスープ

パン工房ふうさん



「中華ニラでスープ」は、たっぷりの本町産のニラを卵でとじた鶏がらだしの香り高い中華風スープ。ニラを根っこまで使い、子どもからお年寄りまでが飲みやすいよう小さめにカットしてあります。固形スープなので、手軽に作れることと保存ができるので贈り物にも最適です。

九州産の大豆を使用して作ったこだわりの麦みそと本町産のニラを使ったみそ汁「和風ニラでスープ」。イワシで取っただしとみそはとても香りが良く優しい味わいで、ニラとの相性もばっちりです。たっぷり入った本町産のニラは栄養分が多く、食感を生かして仕上げているところも特徴です。

