

特集 甲佐ブランド認定制度

# 「こうさんもん」に新入生



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ために立ち上げた「甲佐ブランド『こうさんもん』認定制度」。

今回新たに2品、山本建設株式会社『うなぎ蒲焼き』とぱん工房ふうさんの『梅酒カステラ』が認定され、本町の特産品が11品目になりました。

## 「こうさんもん」に新規認定された2品を「紹介」

今年3月に行われた「こうさんもん」認定品審査会において、新たに山本建設株式会社甲佐養鰻場の「うなぎ蒲焼き」、ぱん工房ふうさんの「梅酒カステラ」の2品のブランド認定品が誕生しました。また、合資会社池田製菓舗の「ボンドラ焼き」、ぱん工房ふうさんの「ニワでスープ」が認定更新となりました。

新たに認定された「うなぎ蒲焼き」は緑川水系の地下水を使い、徹底した管理のもと手塩にかけて育てられたうなぎに、タレ付けと焼きを4回繰り返し仕上げた1品。焼きたてを急速冷凍し、真空パックしているのので、ご家庭で焼きたての味を楽しめます。

ぱん工房ふうさんの「梅酒カステラ」は、カステラの中にたっぷりの梅酒と刻んだ梅酒漬の梅が入った1品。甘さは控えめに仕上げ、てありほんのりとした梅酒の香りが特徴で子どもからお年寄りまで楽しめるデザートになっています。

今回、新たに町のブランド品「こうさんもん」に認定されたこの2品の魅力をたっぷりとご紹介します。

### ●『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

名称、デザインなど本町を表現するもので、イメージアップにつながる商品であることや、一部に本町産のものを使用しているなど  
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。

4月からはふるさと甲佐応援寄附金（ふるさと納税）の「ふるさとチヨイス」もスタートし、こちらでは返礼品として「こうさんもん」をお選びいただけるようになりました。

#### ▼お問い合わせ先

町企画課

096-234-1154

(内線236)

# 緑川水系の地下水で育った

## 極上のうなぎの味わい

『うなぎ蒲焼き』（山本建設株式会社甲佐養殖場）



### 焼きたてそのままの風味を楽しむ

外はこんがり、内側はふっくら柔らかな『ウナギ蒲焼き』。

養殖場では、うなぎが好む水温や暗度、静けさを大切にしているため、完全屋内型の養殖を行っています。水槽の水には緑川水系の地下水を使用。また、全国でも数少ない循環ろ過システムの設備や液体酸素を使用することで、きれいな水質と十分な酸素濃度を保ち、徹底的な衛生管理の下でストレスを与えず

育てられたウナギは驚くほど肉厚。えさにも乳酸菌を混ぜて与えるなどの改良を重ねることで、身も皮も臭みのない仕上がりになっています。

たれ漬けと焼きを4回繰り返すことにより出来上がった蒲焼きは、口に入れるととろける食感で、たれと脂がからみ合う極上の味を楽しめます。また、温めた後にトースターや網で軽く炙るとさらに美味しくいただけます。

「安心して食べられる甲佐産のウナギ」を、ぜひ一度ご賞味ください。



▶お問い合わせ先  
山本建設株式会社甲佐養殖場  
096-285-3452

▶販売お問い合わせ先  
わくわく倶楽部株式会社  
0120-88-6288



### あゆもなか

最中にはしっぽまでぎっしりあんこがいっぱい

▶お問い合わせ先  
ぱん工房ふうさん  
☎096-234-2112



### にらメンコ。

本町産の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



### 鮎の甘露煮

新鮮な鮎を甘辛く煮た、歴史ある一品

▶お問い合わせ先  
街守口屋  
☎096-234-0016



## ほんのり香る梅酒と 刻んだ梅の食感を楽しむ

『梅酒カステラ』（ぱん工房ふうさん）

▶お問い合わせ先  
ぱん工房ふうさん  
☎096-234-2112



## 特産品を増やして町を もっと盛り上げたい

ぱん工房ふうさんの沼田峰子さんが「幅広い年齢層に食べていただけるものを」と考案した『梅酒カステラ』。

梅酒の香りを残すため、切れ込みを入れずにパックしてある認定品は、カステラの中にとつぶりの梅酒と刻んだ梅酒漬の梅が入っており、ほんのり香る梅酒の香りと梅の食感が特徴。紅茶やコーヒーを楽しむ方にもおすすめのデザートです。甘さは控えめに仕上げているため、子どもからお年寄りの方まで楽しめる一品となっています。

「特産品を増やして、本町の活気をもっと盛り上げたい」と熱い思いを語る沼田さん。「甲佐町でしか食べられないものを、もっと増やしていきたい。この認定品が、町外の方にもっと甲佐町を知っていただくきっかけになれば」と話しました。

沼田さんはすでに次回作も考案中とのこと、「これからの甲佐町を担っていく若い人たちと切磋琢磨して、大好きな甲佐町を一緒に作っていききたい」と話しました。



### ニラ侍

本町の特産品のニラをベースに考案されたキャラ

▶お問い合わせ先  
甲佐町商工会  
☎096-234-0272



### ニラでスープ

本町産のニラを使用し、卵でとじた中華スープ

▶お問い合わせ先  
ぱん工房ふうさん  
☎096-234-2112



### ボシドラ焼き

自家製白あんにさわやかな梅ジャムのドラ焼き

▶お問い合わせ先  
(資) 池田製菓舗  
☎096-234-0118

# ふるさと甲佐応援寄附金（ふるさと納税）が リニューアル。インターネットで申し込める 「ふるさとチョイス」が始まりました

「ふるさとチョイス」でインターネットから  
 気軽に寄附金の申し込みができます

「ふるさと甲佐応援寄附金（ふるさと納税）」とは、生まれ育った故郷や思い出の地などに貢献、応援したいという思いを寄附金というカタチで実現できる制度です。

今回新たにインターネットを介しての申込受付「ふるさとチョイス」が開始され、ふるさと納税を行やすい環境が整備されました。さらに、町外在住で1万円以上の寄附をいただいた方には、「こうさんもん」認定品を含む42品の中からお礼の品を選択できるようになりました。また、町外在住の方が2千円以上の寄附をされた場合は寄附額に応じ、税の確定申告の際に所得税・個人住民税の控除を受けることもできます。「甲佐町を応援したい、貢献したい」という思いを「ふるさと甲佐応援寄附金（ふるさと納税）」という形で実現してみませんか？

※なお、いただいた寄附金は、皆さまから希望いただいた町の事業に活用されます。

特典がたくさん「ふるさとチョイス」を、甲佐町を離れてお住まいの方に、ぜひお知らせください。

※甲佐町在住の方、企業様には「お礼の品（記念品）」は進呈しておりません。大変申し訳ありませんがご了承ください。



## 申込方法と寄附のご入金方法

### 申込方法

- ふるさと納税ポータルサイト「ふるさとチョイス」より申し込み
- 町ホームページから申込用紙をダウンロードし、記入し送付  
 ※申込用紙が必要な方は町総務課へご連絡ください。

### 入金方法

- 「ふるさとチョイス」を利用された場合はクレジット払い（Yahoo! 公金支払の決済画面から決済してください）、現金書留、払込用紙、役場窓口での支払いとなります。  
 ※申込用紙を町へ提出された方には、ゆうちょ銀行または郵便局の窓口で払い込みが可能な払込用紙を町から送付します。

申し込みや入金についてご不明な点がございましたら、町総務課までお問い合わせください。



### マシュマロ 鮎の里

マシュマロに混ぜ込まれたカステラがアクセント

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



### 井戸江峡万十

白あんの中に梅の甘酢漬けを入れ焼き上げる万十

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



### 和風ニラでスープ

本町産のニラを使用した味噌仕立てのスープ

- ▶お問い合わせ先  
 ぱん工房ふうさん  
 ☎096-234-2112