



2015年2月13日の

茨城新聞

に掲載されました！！



「ス」が認
シヨン

サブレとメンチ認定 地元ピーマンを使用

上げた。「青臭さを残
しすぎず、また消しす
ぎないようにした」と
笛沼社長。3月下旬か
ら店舗販売を予定。

2015年2月14日 朝日新聞

に掲載されました！！



河 享月

生産日本一 ピーマンで名物を

神栖市、新たに2品認定

ソフトサブレ
緑の麦わらぼうし

「緑の麦わらぼうし」は鹿嶋市の和菓子店「丸三老舗」が開発した。ピーマンと白あんのペーストを、抹茶とピーマンの甘露煮を混ぜた生地で包んで焼き上げている。麦わら帽子をイメージした形の薄緑色で、ほのかにピーマンの香りがする。1箱6枚入り630円（税別）で、3月下旬から売り出す予定だ。丸三老舗の笹沼和彦社長は「半年かけてピーマンの含有量をぎりぎりまで減らした。きっと、どの子でも抵抗なく食べられるはず」と自信を見せていく。

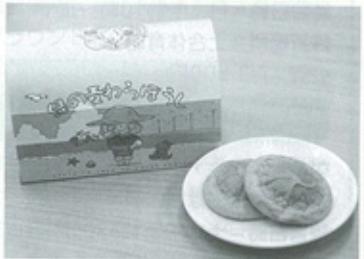
「神栖メンチ」は、神栖市の食品メーカー「鹿島食品」が開発した。メンチ生地に細かく切ったピーマンを練り込み、長さ約15㌢の棒状にして油で揚げている。1本180円で、神栖市太田のチャレンジショップ「WINDS BASE」で販売中。

神栖メンチ

緑の麦わらぼうし

サブレ生地にはピーマンの甘露煮を練り込み、中のあんにはピーマンのピューレを加えました！

しっとりとした食感、ほのかな香りが楽しめるピーマンソフトサブレです。



6個入り
630円(税抜)

【開発者】(株)丸三老舗

【取扱店】丸三老舗神栖店

WINDS BASE、ショップ アイリス(鹿島セントラルホテル内)

【発売日】3月下旬

神栖メンチ

発売中

細かく切ったピーマンが入ったメンチです。原材料にもこだわり、すべて国産を使用。細長く棒状なので串に刺して、歩きながらおやつ感覚で食べられます。

冷めてもおいしいので、お弁当のおかずにもどうぞ！



1本
180円(税込)

*価格はWINDS BASEでの販売価格

【開発者】鹿島食品(株)

【取扱店】WINDS BASE

カシマサッカースタジアム
(試合日のみ)

広報
かみす

3/15

県立高校卒業式
春は別れの季節です。3月1日に県立高校の卒業式が行われ、市内にある神栖・波崎駅前・波崎の3校でも、多くの若者が笑顔っていました。
楽しかったこと、辛かったこと、多くの思い出が、式の場中にその胸を温めさせていたことでしょう。送別する卒業生の目には、ころえ切れない涙が光っていました。

二セ電話詐欺に注意②
スポーツ少年団員募集
市の特産品を認定

2015年3月15日号の
広報かみす
に掲載されました！！



2015年2月20日号
鹿島・神栖のふれあい情報マガジン
かしすに掲載されました!!

2015年2月21日

エリート情報

に掲載されました！！



monthly living paper

エリート情報

特集のご案内

スクール特集→3面

神栖の新たな特産品が誕生

神栖市では、市の魅力を多くの人に知ってもらうことを目的に、神栖市地域特産品開発事業に取り組んでいる。これは市民や観光客に親しまれる

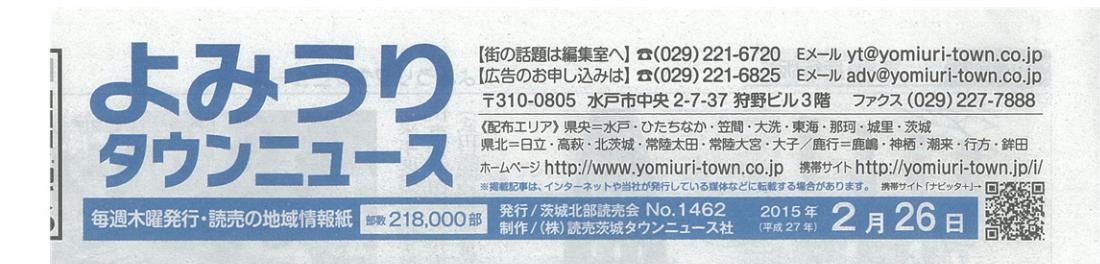
ような商品を開発する人

に上限50万円までの補助金を交付するもので、平成25年度は神栖市産の赤ピーマンと青ピーマンをパスタソース「認定番号2」が誕生した。

した「うどっぴー」(認定番号1)、地元で水揚げしホッキ貝を使った「ホッキ貝とアンチョビのパスタソース」認定番号2)が誕生した。

そして10日、神栖市太田の「WINDS B.A.S.E.」で、平成26年度の特産品の認定証交付式と試食会が行われ、神栖市産のピーマンを使った2商品が新たに市の特産品に加わった。

2015年2月26日の
よみうりタウンニュース
に掲載されました！！



新ご当地グルメ誕生

神栖市の特産品
ピーマンを使った
焼き菓子のサブレ
と総菜のメンチがこのほど、同市の特産品として認定された。

サブレは丸三老舗(本店、鹿嶋市)が開発した

ピーマンソフトサブレ「緑の麦わらぼうし」(写真左下、630円・税別)。メンチは、鹿島食品(神栖市)が作った「神栖メンチ」(同右上、180円・税込)。同市太田の農産物直売所「ウインズベース」で販売。

おひさまのまき

ROKU ロク 2015 3月号

フリーマガジン
【ご自由にお持ち下さい】

癒されたい？！
飲むなら読めば！『冬ドラマラスト大予測。お花見とことん満喫』



神栖市 神栖市地域特産品



神 栖市の特産品であるビーマンを使った地域特産品として、新たに2つの商品が認定されました。

【緑の麦わらぼうし(ビーマンソフトサブレ)】
神栖市の特産品であるビーマンを甘露煮とピューレにし、サブレ生地にビーマン甘露煮を練り込み、餡にピューレを加えしつと焼き上げています。
開発者:株丸三老舗

【神栖メンチ(ビーマンメンチ)】
国産の主原料に細かく切ったビーマンを練り込み、細長い棒状にしたことで、歩きながらおやつ感覚で食べる事ができます。
開発者:鹿島食品株

■販売場所:株丸三老舗(緑の麦わらぼうし)
WINDS BASE

2015年3月号

ロ

ク

に掲載されました！！

