

新たに6品目を追加しました

市では、「常陸大宮さん（産）」特産品認証制度を設け、「常陸大宮市らしさ」、「品質・価格」、「信頼性・安全性」、「市場性・将来性」といった審査基準を満たしたものを市の特産品として認証しています。この制度は、市内で生産された優れた農林水産物や市内産を用いて製造された加工品の生産拡大や販売促進を目的としています。



奥久慈黒うどん

03農苑（小倉）

「野生の小麦」と言われている黒小麦を使用したうどんです。ぶっかけうどん向けの細麺と煮込みうどん向けの太麺があります。



三吉葱

小野瀬農園（山方）

薬味として使えば、爽やかな香りとすっきりとした辛みの中にほんのり甘みを感じられます。火を通すと柔らかく、甘みと旨味が強調されます。



りんごシナモンケーキ

ナリ夢工房（山方）

常陸大宮市の石黒たまご園の有精卵を使用し、りんごとシナモンを練りこんだパウンドケーキです。コーヒーや紅茶のお供にも最適です。



玉川火打餅

川岸屋（北塩子）

在来種のもち米「あかもち」と、古代米「赤米」の玄米をお餅にしました。店舗がある北塩子区は赤メノウ石の産地で、商品名の由来にもなっています。



奥久慈ブロッコリー

小野瀬農園（山方）

アクがほとんどなく、サッと塩ゆでするとほのかな甘味が際立ちます。房が一般的なブロッコリーよりも大きく、食べごたえがあるのも特徴です。



日本酒ケーキ（久慈の山）

ナリ夢工房（山方）

常陸大宮市の根本酒造の名酒「久慈の山」を使用したケーキです。日本酒の風味を感じられる、大人のスイーツです。

