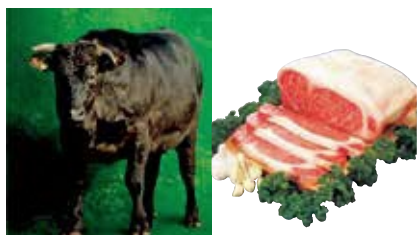


遠州夢咲牛



徹底した飼料管理により育てられた黒毛和牛。上質な脂の甘みと柔らかくコクと深みのある味が楽しめます。内閣総理大臣、農林水産大臣賞を受賞した最高級銘柄。

御前崎生かつお



漁場である黒潮に近い御前崎は、生かつおの水揚げ量が県内一。「一本釣り」で捕った「生かつお」は独自のもちもち感があり、さっぱりとした味わいが特徴です。



御前崎ブランド

2019年度

認定商品



「遠州夢咲牛」「御前崎生かつお」「御前崎産アローマメロン」「御前崎つゆひかり」「御前崎クエ」の5品目を御前崎ブランドに認定しました。

御前崎産アローマメロン



温暖な気候で、日照時間全国1位を誇る当市の環境のもと、1木1果の栽培技術で育てられたアローマメロンは、ぜいたくで高級な香り漂う最高級の一品です。

御前崎つゆひかり

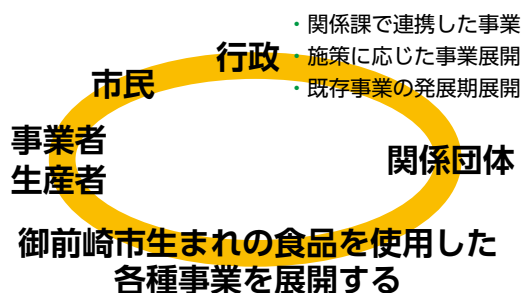


静岡県生まれの「つゆひかり」は、御前崎の温暖な気候に適した早生品種です。爽やかな香りと鮮やかな緑、渋みを抑えたふくよかな味わいが楽しめます。

御前崎クエ



御前崎港で水揚げされた天然物と、卵のふ化から完全養殖されたものがあります。まぼろしの魚と言われ、刺し身から鍋まで、良質なクエが味わえます



日、御前崎ブランドに認定された5品目のうち4品を三重県伊勢市の伊勢神宮(内宮)に奉納しました。今回奉納したのは御前崎つゆひかり、御前崎産アローマメロン、御前崎生かつお、御前崎クエの4品目。参加者は、奉納4品目を担ぎ内宮の宇治橋を渡って神楽殿に納め、御前崎ブランドの知名度向上と販路拡大が図られることを期待しながら参拝しました。市には「御前崎市食のまちづくり条例」があります。本事業は、基本理念である「食を通じた産業の振興」

「地域の食文化と伝統の尊重及び地産地消の推進」、「市民の自発的取り組みの尊重と相互連携」といった部分にも通じており、今後は、シティプロモーションとも連携して事業を進展させていきます。

御前崎ブランドへの申請

市ではブランド認定品を増やしていく予定です。ブランド認定の申請については農林水産課が今後、期間を設けて受け付けます。申請後は、ブランド認定委員会の審査があります。審査項目は

- ① 将来性(ブランド力の維持発展および事業計画)
- ② 市場性(消費者・取引先の評価、販売体制)
- ③ 信頼性(品質管理および安全、安心への取り組み)
- ④ コンセプト・独自性・主体性(新製品が持つ歴史や背景、製品・品質・機能における特徴、商品イメージ・販売方法の特徴)の4つです。

市では、生産者や事業者、行政などが連携し、農水産物などの1次産品を加工した2次産品も創出していくことを目指しています。