



行方市特産品詰合せ

限定100セット

焼酎 紅コガネ ギフトセット

1箱 3,000円

(消費税込、送料別)

焼酎 紅コガネ 720ml 1本

白魚紅梅煮	100g	1袋
マンゲツもちの お米屋さんのかきもち	70g	1袋
スタミナ キムチらっきょう	150g	1袋

紅コガネ熱燗のおすすめ
寒い日には、熱燗をおすすめします。
吞み前日に紅コガネを水とあわせておき、
あとは日本酒のように温めるだけ。
水と割る分量は5対5が基本です。



行方の厳選食材を
美味まったりと仕上げました。

白魚紅梅煮

霞ヶ浦産白魚のつくだ煮。地域の伝統食です。一般的な海のしらすより歯触りが軟らかく、味付けは薄味です。特にお年寄りに好評。おつまみにもお勧めです。佃煮発祥の地ならではの逸品として伝統の味付けを施しております。是非、ご賞味下さい。



Manufacturer Information
㈱土蔵屋 行方市麻生 278

創業明治 10 年。霞ヶ浦湖畔で 100 年以上にわたって水郷名産・佃煮製造を生炊き製法で続ける。添加物は一切使わず、妥協を許さないその姿勢に伝統が輝く。

マンゲツもちのお米屋さんのかきもち

「マンゲツもち」は、限定された地域のみで作付されている、もち米です。行方産「マンゲツもち」は、ふっくらとしたお米一粒一粒がしっかり弾力をもち合わせているため、べとべとにならず、幅広く食材に活かされています。



Manufacturer Information
㈱出沼三郎商店 行方市麻生 1076-5

創業大正 12 年。永年培った信頼と安心、安全にて厳選した米を提供。農産物検査員が「一等」と認めた、こだわりの行方産コシヒカリのみを販売する。

スタミナ キムチらっきょう

～“らっきょう”と“にんにく”のダブルパワー！～
らっきょうは高血圧、動脈硬化、糖尿病などの予防として古くから食されてきました。今回はキムチタレとニンニクで漬け込み、“スタミナたっぷり”に仕上げました。ピリリとしたキムチの辛さと酸味、らっきょうの食感をご賞味下さい。



Manufacturer Information
羽生漬物店 行方市麻生 1574

昭和 5 年創業の老舗漬物店で現在三代目。地元産の原料にこだわり、農家の仕入れから製造まですべて自らがこなす。昔ながらの製造や味付けに強いこだわりをもつ。



●販売者名 行方市物産振興協議会

(代表者 平野 毅)

〒311-3832 茨城県行方市麻生 1222-1

※焼酎「紅コガネ」は(株)松本

〒311-3515 茨城県行方市井上 2273

●商品に関する問合せ先

行方市商工会 ☎ 0299(72)0520

※電話によるお問い合わせ・ご注文は平日午前9時00分～午後5時00分までとさせていただきます。

◎ご注文は電話又はファックスでお願いします。(裏面)