



白鷹町特産品開発プロジェクト  
で商品化されたその他の商品



(すずき味噌店)  
☎85-2443

ドレみそごんぼ



(割烹 志ん月)  
☎85-2101

※要予約

地鶏ごんぼ飯



(まあ・どんな会)  
☎87-2018

地鶏とごんぼの  
まぜごはんの素



(そうざいエプロン舎)  
☎85-2677

刺身こんにゃくごんぼ



(でこちゃんの店)  
☎85-0504

甘辛ごんぼ

※上記商品は、どりの農園・Aコープしらたかなどで  
お求めいただけます。(地鶏ごんぼ飯を除く)

白鷹町特産品開発プロジェクトとは？

町の伝統野菜『岡の台ごんぼ』と県の地域ブランドである『やまがた地鶏』の2つを新たな地域資源に位置づけ、農工商連携による白鷹ならではの特徴ある特産品開発を目指した事業。

この事業を通して「白鷹ブランド」を確立し、商工業者と農業者の連携推進を深め、新しい産業や雇用の創出による地域経済発展の実現を図るため、白鷹町商工会が実施したものです。

この事業には町内17の事業所が参加し、平成22年12月に試食会が行われ、平成23年度から本格的に商品化・販売が行われています。

▼プロジェクト主体

白鷹町商工会

▼補助事業名

平成22年度小規模事業者新事業全国展開支援事業(平成22年度地域資源∞全国展開プロジェクト本体事業)

▼実施年度 平成22年度

岡の台ごんぼ



畔藤地区の岡の台という畑地で栽培されるごぼうの総称。岡の台は、土砂が堆積して出来た非常に固い土地で、ごぼうにとってはでんぷん質が多く、繊維の細かい質の良いものが出来る環境が整っているのです。

やまがた地鶏



県内でわずかに飼育されていた「赤笹シャモ」を活用し、してつくりだされた鶏。鶏臭さが少なくうま味とコクがあり歯ごたえがあります。(うま味成分のアミノ酸はプロイラーに比べて10倍以上) 町内では約300羽(県内で約1万羽)飼育されています。

今後の取り組み

商工会では、今回の特産品開発事業のみならず、農工商連携した6次産業化や白鷹ブランドの確立に向けてさまざまな支援を行っていく予定です。

■問い合わせ

白鷹町商工会

(☎85-0055)