

美浜町の特産品を使った新商品を開発中です！

●問合せ 産業課 内線264 FAX 82-5423

美浜町では地域と連携して特産品の開発を行っています。平成28年には、あさりを食べてしまう害貝である、海音貝（別名：ツメタガイ）を「あさが食べられてしまう前に、おいしく食べてしまおう！」と、海音貝を使った特産品を開発し海音貝惣菜の瓶詰「みはまのおと」を販売しました。今では知名度も上がり、人気商品となりました。平成30年には、野間漁業協同組合の野間海苔を使った豆菓子「のまめえ」「ばら干し」を商品化し、令和元年度からはメンマの開発に取り組んでいます。

また現在、日本福祉大学の公務員育成チャレンジプロジェクト+の公務員志望の有志学生らと連携して、美浜町の特産品を活用した商品を開発中です。



〈美浜の塩を使ったみかん・レモン塩〉

現在開発中の商品

- ・美浜のフルーツサイダー
美浜産のキウイとパッションフルーツを使ったサイダー
- ・美浜の塩を使ったみかん・レモン塩
食と健康の館の枝条架塩田で作られた塩と美浜産のみかん・レモンを使った味塩

町民の皆さんに早くお披露目ができるよう、開発の段階や状況等を随時報告していきたいと思えます。美浜町らしい商品開発を進めるため、皆さまの「こんな商品があればいいな」、「こんな特産品を使ってほしい」等のご意見をFAXまたは産業課までお聞かせください。

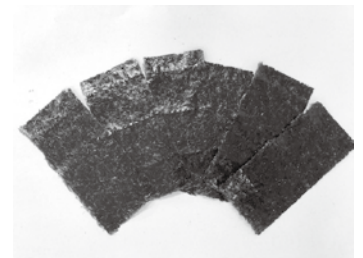


〈日本福祉大学の学生達〉

野間海苔に新商品ができました！

●問合せ 野間漁業協同組合 ☎87-0008

伊勢湾で採れた黒海苔を使った味付け海苔に、ごま油塩味・オリーブ味・唐辛子味の3種類が加わりました。野間漁業協同組合・美浜町観光協会・食と健康の館でお買い求めいただけますので、ぜひご賞味ください。



計量器の定期検査を行います ●問合せ 産業課 内線264

はかり、分銅およびおもりを「取引・証明」に使用する場合は、定期的に検査を受けることが計量法で義務付けられています。

該当するはかり等がありましたら、右記の通り受検してください。受検を怠って取引・証明に使用しますと、計量法違反行為となり処罰されることがあります。



■定期検査日程 9月1日(火) 役場 町民ホール
9月2日(水) 奥田公民館
午前10時～午後3時

■必要なもの 検査手数料（種類によって異なります。）

■その他

質量計の運搬が困難な場合は、質量計の所在場所で検査を行います。希望される方は、申請が必要ですので担当までご連絡ください。

※計量士(有資格者)が定期検査以前に1年以内に行った検査で県知事にその旨を届けた計量器は、定期検査が免除されます。