

報道機関各位

## 7/1～「コイするメンチカツ」一般販売開始！

～水上レジャーやサイクリングのランチ・お土産に～

全国1位の生産量(出典：令和4年漁業・養殖業生産統計(農林水産省))を誇る霞ヶ浦の養殖コイを使用したメンチカツが令和3年度に霞ヶ浦漁業協同組合の霞ヶ浦養殖加工部を中心に、県内の惣菜製造会社と連携して開発されました。

これまで霞ヶ浦周辺の4市町村の小中学校の給食に約23,500食が提供され、多くの児童・生徒の皆さんに「美味しい！」と評価されてきました。

なお、「コイするメンチカツ」というネーミングは給食でメンチカツを食べた小学生のアンケート結果から着想を得たものです。

この度、児童・生徒の皆さんしか味わえなかった「**美味しい！新商品**」が遂に誰でも買える・味わえるようになります！！

つきましては、ぜひ取材いただき、貴媒体での取上げについてお願い申し上げます。

### ☆ポイント☆

1. お肉の部分は**養殖コイのミンチを100%使用**しており、モチリとした食感が美味しくて新しい
2. 養殖コイと同じく生産量全国1位の**茨城県産レンコンが入っている**のでシャキシャキとした食感が美味しく楽しい
3. 「コイするメンチカツ」をはさんだ**ハンバーガーの販売(イトイン)**とあわせて**メンチカツ単品(冷凍)も販売(テイクアウト)**されるのでお土産にも最適



1. **販売時期** 令和5年7月1日(土)～

2. **販売場所** かすみがうら市交流センター(かすみがうら市坂4784番地先)  
<http://kasumigaura.miraidukuri.jp/philosophy/facility/>  
 パンプキン(地元のパン屋さん、かすみがうら市牛渡7055)



### 【問合せ先】

(商品の開発・霞ヶ浦の水産業について)

茨城県霞ヶ浦北浦水産事務所

担当：半澤、高橋 TEL：029-822-7270(直通)

(商品の販売・購入・取材について)

かすみがうら市交流センター TEL：029-840-9010