

日本一のほしいも産地、茨城県。ここでしか育たない、ほしいものために生産されている品種「玉豊(たまゆたか)」を使って、ほしいもの魅力をもっとたくさんの方たちに知ってほしい。そんな想いからはじまったプロジェクトが、このプリン開発でした。

呼びかけ役は、これまでも様々な地域の農林漁業と連携し、東日本エリアのものづくりを応援してきたJR東日本です。今回JR東日本水戸支社が着目したのは、いわゆる「規格外品」の活用。味は文句なしなのに商品になれなかった生産物を使うことで、一次産業の活性化を目指したのです。

チームメンバーは、人の健康を第一に、農業に取り組む東海村の「てるぬまかついち商店」と、小美玉市の豊かな農産資源を使って魅力ある商品を手がける「小美玉ふるさと食品公社」。てるぬまかついち商店では、地元で古くから愛される「玉豊」の旨みをぎゅっと濃縮したベーストを製造。小美玉ふるさと食品公社の加工技術を駆使し、小美玉市産の朝搾り生乳とほしいものベーストを掛け合わせた、これまで味わったことのない無添加スイーツ「ほしいも農家の白プリン」が出来上がりました。卵は使わず、牛乳の持ち味を生かした優しく上品な甘さ特徴。食物繊維が摂れることも女性にはうれしいポイントです。

メンバーたちが商品づくりのその先に見据えるのは、「地域のものづくりを通じて生産者・地域を応援し、元気にする」こと。そんな想いを込めて、茨城県産食材の魅力を120%引き出した新スイーツ。ほしいもの新しい可能性を、ぜひその舌で感じてください。



「のもの 1-2-3」は、JR 東日本グループが推進する6次産業化に向けた「ものづくり」プロジェクトです。

# 日本一の ほしいも産地から 白プリン誕生!

茨城県で昔から食される最もポピュラーで人気のある品種「玉豊」。昭和35年頃から作付けされ、長く愛され続けるほしいもの代名詞。



食品添加物不使用  
自然なおイモの  
美味しさに  
こだわりました!

この夏、茨城を代表する地元食豊かなナチュラル・スイーツが誕生します。JR東日本「のもの 1-2-3 プロジェクト」として、ほしいもの生産農家「てるぬまかついち商店」と乳製品の加工に優れた「小美玉ふるさと食品公社」が力を合わせ、絶品スイーツを作りました。

# 新鮮生乳

小美玉市産の新鮮な生乳をしっかりと  
警告なプリンには40℃以上がわ。



茨城で50年愛され続けるほしいも  
「玉豊」を知ってほしい。



卵は使わず、新鮮な生乳とサツマイモ本来の自然な甘みが口の中に広がります(1個/税込300円)。

White X White

小美玉市産の朝搾り牛乳を使った乳製品を製造販売。「素材」「管理」「人」にこだわった、安心で美味しい製品づくりがモットーです。

無農薬・無化学肥料の自然栽培に取り組む農業生産法人。自社産のほしいもは、イモの生産から加工までを一貫して管理。品質には自信があります。



株式会社小美玉ふるさと食品公社  
製造部 工場長 木村 智信氏



株式会社照沼勝一商店  
代表取締役 照沼勝浩氏



水戸駅等各店にて7/3(金)より発売開始!

主な取り扱い店

ギフトガーデン水戸店(水戸駅改札内右)  
NEWDAYS(水戸駅・勝田駅・大甕駅・常陸多賀駅)  
水戸駅ビル エクセルみなみ3F「IBARAKI スイーツ工房」