

今月20日から開幕するサッカーの祭典を“見て”“食べて”楽しみ尽くそう！
対戦国（ドイツ・コスタリカ・スペイン）のソウルフードをたிரけて狙うはジャイアントキリング！！

～喰らいつけ！目指せジャイアントキリング！～

『IBARAKI肉肉フェア』開催

茨城県アンテナショップ『IBARAKI sense』が“スポーツバー”に大変身して特別メニューを提供

2022年11月23日（水・祝）～11月27日（日）まで
IBARAKI sense（東京・銀座）にて

茨城県は、県が誇る銘柄牛「常陸牛」と銘柄豚肉「常陸の輝き」のおいしさを皆さまに知っていただく機会の創出とブランド力アップを目的として、今月20日から開幕する世界的なサッカーの祭典の開催にあわせ、11月23日（水・祝）～11月27日（日）の期間限定で、茨城県のアンテナショップ『IBARAKI sense』に試合を観戦するテレビモニターを設置してダイナー営業を“スポーツバー”に模様替えし、対戦国にちなんだ「常陸牛」と「常陸の輝き」を贅沢に用いた料理を特別メニューとして提供する『IBARAKI肉肉フェア』を開催いたします。事前の記事掲載等について特段のご配慮をお願い申し上げます。



IBARAKI肉肉フェア 特別メニュー ※写真はイメージです。

喰らいつけ！目指せジャイアントキリング！『IBARAKI肉肉フェア』概要

■場所：茨城県アンテナショップ『IBARAKI sense 内 BARA dining』

東京都中央区銀座1丁目2-1 紺屋ビル1階

■日時：営業時間は下記のとおり。各日程とも20名限定で完全予約制

・11月23日（水・祝） 17時～24時 ※対ドイツ戦：22時～

・11月24日（木） 17時～21時

・11月25日（金） 17時～21時

・11月26日（土） 17時～21時

・11月27日（日） 17時～21時 ※対コスタリカ戦：19時～

■予約：IBARAKI senseまで電話にてご予約ください ダイニング予約専用TEL:03-6263-2002（11:00～21:00）



また、同フェア開催中はIBARAKI sense店頭でも、ご自宅での試合観戦のお供になる「グルメなおつまみ」を販売いたします。この機会にぜひ、IBARAKI senseにお越しください。

喰らいつけ！目指せジャイアントキリング！『IBARAKI肉肉フェア』特別メニュー

※価格は全て税込です。



頂点を目指せ！常陸牛コンビーフ&常陸の輝き生ハムタワー(3~4人前)

2,530円

常陸牛コンビーフを混ぜ込んだマッシュポテトに、常陸の輝きの生ハムを巻き付けた“特製タワー”。
ピリッと辛味のあるワサビを添えて、和風のおつまみとしてGOOD！



常陸牛肉肉ローストビーフTKG丼 喰らいつくせ！ドイツ盛り

1,760円

たっぷりと盛り込んだ常陸牛ローストビーフに、奥久慈卵の黄身をのせた肉肉TKG（卵かけ）丼。
ドイツ料理の定番ソーセージは、常陸の輝きを使ったジューシーな仕上がりで食べ応えもバツグン！



常陸牛&常陸の輝きのドイツかぶりつきマンモスバーグ(3~4人前)

3,190円

常陸の輝きソーセージに、たっぷりの常陸牛ひき肉を固め付けた原始人もびっくり？！すること間違いのない夢のようなリッチなマンモス・ハンバーグ！



スペイン撃破！常陸牛の贅沢肉肉パエリア(3~4人前)

3,300円

常陸牛の赤身をメディアムレアで焼き上げたステーキは絶品。旨味が凝縮されたステーキを豪華に盛りつけたお肉たっぷりの贅沢パエリア仕立て！



日本VS対戦国 4か国のクアトロ肉盛ピザ(3~4人前)

3,080円

日本「海苔チーズ」、ドイツ「サワークリーム」、コスタリカ「チリコンカン」、スペイン「アンチョビトマト」といった4か国を味わえるソースに、常陸牛ローストビーフや常陸の輝き生ハム等を盛り込んだ豪華なクアトロピザ！

その他

常陸の輝き生ハムの盛り合わせもご用意しております。

ドリンク

ビール、ハウスイン、ドリンク各種をご用意しております。

＜本件に関する報道関係者の方々からのお問合せ先＞

茨城県広報事務局 担当：東山 / 五十嵐

TEL：070-3266-6497 FAX：03-5778-6516 E-mail：ibaraki-pr@frontier-i.co.jp



常陸牛

茨城を代表する黒毛和牛の最高級ブランド

茨城県が誇る銘柄牛、常陸牛は、指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料により、30ヶ月にわたり育てられた黒毛和牛の中から、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた最高級ブランドです。茨城県の肉用牛のルーツは、今から遡ること約180年前、天保3年に徳川齊昭公が現在の水戸市内に桜野牧を設け、そこで牛を飼育したというところから始まります。時代を重ねると共に生産者も精進と努力を重ね、品質の高い黒毛和牛が生産されるようになり、昭和51年に「常陸牛」が誕生しました。

快適な飼育環境が生む 極上の霜降り牛肉

豊かな穀倉地帯として全国においしい食材を運ぶ食の宝庫、茨城県。作物が良く育つ温暖な気候と肥沃な大地は生命力に満ちています。牛が若いうちは、健康でしっかりした骨格を持った牛となるよう、自然の中で育てられます。大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富な飼料をはじめ良質な乾牧草と稲ワラを充分食べさせています。大きくなると管理の徹底した牛舎で毎日しっかり目を配って飼育します。これにより筋肉がつき、良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい、「霜降り肉」となります。

指定生産者の情熱と確かな技術

「常陸牛」は、指定生産者の情熱と長い期間培われた改良や確かな技術に支えられた高級ブランド牛肉です。肉の部位によって特長が異なりますので、料理に合った部位を選んで、常陸牛のおいしさをご堪能ください。肉質の特長は、リブローズ・サーロイン・ヒレ・ランプの部位は、赤身に程良く脂身の入った柔らかい霜降りです。肩ローズ・ももは、サーロイン・ヒレより多少硬めですが、薄切りにして、焼肉やすき焼きで食べるのに向いています。また、外もも・すね・ばら肉は、煮物料理に適しています。近年・東南アジアの高級ホテルや高級日本料理店等へ輸出が始まりました。常陸牛の肉質は、日本国内のみならず、アメリカ、ベトナム、タイ、シンガポールなどの海外でも高い評価を得ており、どなたでもそのおいしさにご満足いただけます。

常陸の輝き



料理人を魅了する至高の豚肉

「常陸の輝き」は、平成30年12月に販売を開始した銘柄豚肉です。県の畜産センター養豚研究所が7年の歳月をかけて作りあげたデュロック種系統豚「ローズD-1」を父豚として交配して生産する三元豚であり、脂肪含量が一般の豚肉より高く、やわらかい肉質です。さらに、試作試験を重ねて開発した「常陸の輝き専用飼料」を与え、じっくり育てることや生産・品質基準を定めた「生産流通マニュアル」の厳守により肉の美味しさを重視した「常陸の輝きブランド枝肉規格」を設定することで、やわらかくて旨味があり、香りの良い高品質な肉質を実現しました。

このため、「常陸の輝き」の品質は、有名シェフからも高い評価を得ています。ロースやヒレはもちろん、モモなどの部位に至るまで、肉と脂の旨み、風味の良さが愉しめる贅沢な味わいの豚肉です。

「常陸の輝き」は、茨城県から全国へ自信を持ってお届けする至高のブランド豚肉です。