

「いばらきガパオ」に続く茨城の“新”名物料理 「いばらき乙女のずるびきうどん」が誕生しました！

茨城県では「食」を観光目的の一つとし、「茨城県ならではの料理・飲食店」の掘り起こしや魅力発信により誘客拡大に向けた取り組みを実践しています。その一環として、出汁のスペシャリストであり、「あさいち」や「きょうの料理」などのテレビ番組等で活躍する料理研究家の山脇りこ氏と新たな名物料理の開発に着手し、この度「いばらき乙女のずるびきうどん」が誕生いたしました。

2020年に誕生した「いばらきガパオ」に続く名物料理第2弾として、県内での提供店拡大や県内外での認知度向上に努めてまいります。

つきましては「いばらき乙女のずるびきうどん」の普及と認知向上のため、取材・広報・周知等にご協力頂きますようお願いいたします。

「いばらき乙女のずるびきうどん」とは

県内の小麦生産地域の家庭料理「ずるびきうどん」の文化を現代に継承し、白菜やトマトなど県内の豊かな食材を「出汁」として贅沢に使い、常陸の輝きやれんこんなどの具材を鮮やかに盛り付けた、具沢山のつゆで食します。滋味深くオシャレな「つけうどん」を本県の新たな名物料理として展開してゆきます。

※茨城は小麦の生産量が全国10位で、生産地域の家庭で茹で立てうどんを鍋から箸で「ずるずる」と自分の汁へ引っ張り、食していました。その様子からこのうどんは「ずるびきうどん」と呼ばれていました。

開発にあたってのPOINT

「茨城の食文化に根差した新たな味わい」
「豊富な県産食材を生かした素材の魅力」
「観光時に食べたい“ハレ”の料理」



提供店を絶賛募集中です！

県では、「いばらき乙女のずるびきうどん」を新たな名物料理とするため、今後も様々なPR活動を実践していく予定です。また、委託事業者と連携しながら提供飲食店の拡大に努めていきます。本料理をご提供いただける飲食店を随時募集しておりますので、以下のお問合せ先までご連絡をお願いします。



【開発者】山脇りこ／料理研究家

旬の食材をいかした作りやすい家庭料理を提案している。東京・代官山で料理教室を主宰。長崎の観光旅館で生まれ、「旅”観光”もライフワーク。台湾好きが高じて台北の旅ガイド本を含む、台湾3部作の著書もある。農林水産省の「和食の保護・継承に向けた検討会」委員（2016年3月まで）など、和食、日本の食材を伝えるプロジェクトにも多く関わっている。テレビ、ラジオ、雑誌のほか、著書も多数。『昆布レシピ95』でグルメ世界料理本大賞受賞。『かけこみおだし塾』（講談社、日本図書館協会選定図書）『明日から料理上手』（小学館）『いとしの自家製』（ぴあ）など。



【本件に関するお問合せ先】茨城県営業戦略部観光物産課 誘客営業グループ 担当：長谷川、小松崎（智）

TEL.029-301-3622/E-mail kanbutsu2@pref.ibaraki.lg.jp