



「IBARAKI sense通信」12月号！
本格的なシーズンを迎えたほしいも商品などをご紹介！
さらに12月も、地域の特産品イベントを続々実施いたします。

IBARAKI sense 店長 宮崎

待ちに待ったほしいもシーズンが到来しました。新芋を使ったキラキラしたほしいもはまるで黄金色の宝石のようです！中には農家さんのお茶目なハート入りのレアバージョンも！是非見つけてくださいね。

また、年越しそばにおすすめの「常陸秋そば」や、大子町産もち米100%使用の「切り餅（たがね餅）」など、年末年始の必需品もご用意いたします。

冬の茨城はうまいもの天国！ぜひイバラキセンスで「冬の茨城」を感じてください。



ほしいも生産量日本一の茨城県！ほしいもシーズン到来！

イバラキセンスでは、ほしいもの本格的なシーズンを迎え、新物など、種類豊富に取扱っております！今後はさつまいも一本そのまま使用したほしいも「丸干し」が続々入荷予定！柔らかな食感と黄金色に輝く美しい色合いで近年ほしいもの主流となった「べにはるか」をはじめ、シルクのような滑らかな食感の「シルクスweet」、幻の品種とも称される「いずみ」、昔ながらの伝統の品種「玉豊（たまゆたか）」など、それぞれを各生産者がこだわりを持って芋苗から生産し、加工した無添加食品です。

平干し



スタンダードな仕上げ方法である、ほしいもといえればやっぱりコレの平干し。さつまいもをスライスしたものを干して作ります。そのまま食べても品種により異なる歯応えを楽しみながらおいしく食べることができます。

また、オーブントースター等で少し加熱すると、グツと甘みが増します。

丸干し



県民が愛してやまない丸干し。

蒸した原料さつまいもをスライスせずに丸々干した「丸干し」は平干しよりも少しリッチなほしいもです。まさに和製スイーツ。さつまいも本来の甘さが凝縮され、芋をそのまま食べている感覚です。プレゼントや特別な日にいかがでしょうか。

2023年1月13日（金）ほしいも品評会@イバラキセンス

ほしいもの主な生産地であるひたちなか市、東海村、那珂市の生産農家や関係機関から構成される「ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会」では、毎年、ほしいも生産者の切磋琢磨による品質向上を目的として「ほしいも品評会」を開催しております。この品評会は、生産者から出品されたほしいもを見た目や味などの項目で審査し、金賞・銀賞・銅賞を決定するものです。

今年も、茨城県ひたちなか市の会場のほか、サテライト会場として東京・銀座のイバラキセンスでも開催いたします！

（※準備が整い次第、イバラキセンスHPにて審査員の募集についてご案内します。）

＜昨年度品評会の様子＞



12月16日(金) ~12月17日(土) **銀座がねぎ一色!? JA常総ひかり ねぎPRイベント開催!**

茨城県の下妻市では、10月から2月まで秋冬ねぎの収穫シーズンに入ります。鬼怒川と小貝川に挟まれた栄養ある土で育てられた下妻のねぎは、甘みが強いのが特長です。

12/16(金)、17日(土)の2日間、イバラキセンスにて、JA常総ひかり ねぎ部会 下妻支部のPRイベントとして、ねぎの収穫体験や、試食販売などを実施!銀座で、土からねぎの収穫を体験できる貴重な機会です。

【実施日】12月16日(金)、17日(土) 11:00~15:00

【イベント内容】ねぎ収穫体験、ねぎの試食販売、ねぎレシピ配布

<昨年度ねぎ収穫体験の様子>



イベントで対象商品をご購入いただいた方を対象に、店舗の外の特設エリアにて、ねぎ収穫体験を実施します。プランターに植えてあるねぎを引っっこ抜き、泥のついた皮をむいて出荷できる状態にするところまでを体験でき、**収穫したねぎは無料でお持ち帰りいただけます。**貴重な農業体験をぜひお楽しみください。

スペインの郷土料理を味わえる? 下妻ねぎの試食販売

<昨年度ねぎ調理の様子>



イベント期間中は店内で下妻ねぎの試食と販売を実施いたします。試食として、ねぎの白身を真っ黒になるまで焼き、その皮をむいて中身を食べる**スペインの郷土料理「カルソツ」**風に調理して店頭でご提供。下妻ねぎの特長である甘みを存分に味わっていただけます。

12月18日(日) **かすみがうら未来づくりカンパニー 焼き栗販売**

かすみがうら未来づくりカンパニーは、地域に根付く文化、地域の価値を活かし、土地で暮らす人たちと一緒に、かすみがうら市の未来を育てる様々な取組を行っています。

12月18日(日)、イバラキセンスにて、かすみがうら市で採れた栗の焼き栗販売を行います!さらに、かすみがうら市内の特産品の販売も行いますので、ぜひお越しください。



12月25日(日) **古河市 バラ・いちご販売イベント開催!**



12月25日(日)イバラキセンスにて、**古河市のバラ、いちご**(はまの農園、森ファーム)を販売予定です。市場出荷はせず、直売のみの朝摘みした新鮮ないちごを茨城の畑から直送してご提供。酸味の中にしっかりと甘みがあるのが特長です!都心からほど近い茨城県古河市からの採れたてのみずみずしさをご堪能ください。

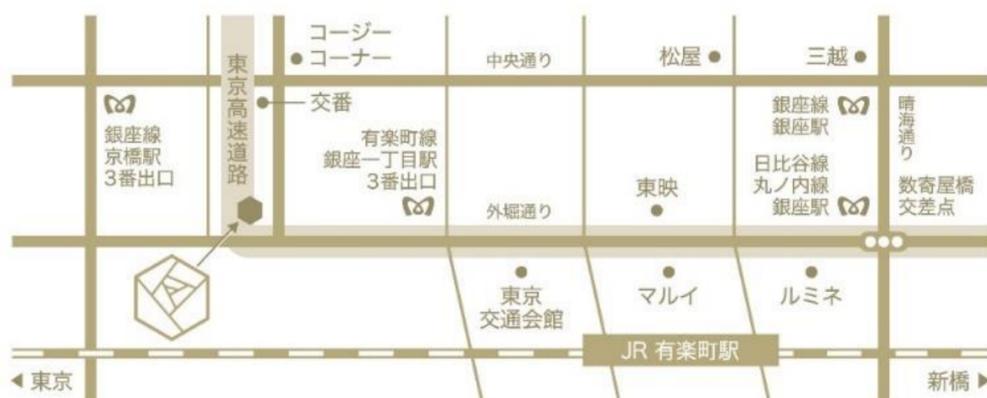
BARA dining 1月新メニュー

つくば鶏けんちん汁の常陸秋そば
ランチ1,560円(税込)
ディナー2,220円(税込)
※ディナーはワンドリンク・デザート付き

つくば鶏と野菜をふんだんに使った具沢山けんちん汁は食べ応え十分です。汁にそばをつけて食べる茨城県北地域の郷土料理「けんちんそば」の食べ方もおすすめです。



<店舗のご案内> <https://ibaraki-sense.com/>



<店舗住所> 東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階

<TEL> 03-5524-0818

<営業時間> ショップ・カフェ 10:30~20:00

ダイニング ランチタイム 11:00~15:00 (L.O 14:00)

ディナータイム 17:00~21:00 (L.O 20:00)

※最新の営業時間はお問い合わせください。

<アクセス>

- ・JR 有楽町駅(京橋口)から徒歩約3分
- ・有楽町線 銀座一丁目駅(3番出口)から徒歩約1分
- ・銀座線 京橋駅 から徒歩約4分
- ・日比谷線 丸の内線 銀座駅 (C6番出口)から徒歩約6分



茨城県公認Vtuber 茨ひより