

【報道関係各位】



IBARAKI
sense



令和5年4月19日
営業戦略部プロモーションチーム

「IBARAKI sense通信」4月号！
「いばらき農の6次化商品コンテスト」入賞商品や旬のメロンメニューなど
オススメ商品をご紹介します！

IBARAKI sense 店長 宮崎

お店の前は「銀座桜通り」。通り沿いの八重桜は、早くも葉桜がちらほら混じってきました。そんな春真っ盛りのIBARAKI senseには**スーパーフルーツマト「てるて姫」**が届きました！驚きの**糖度9%**！一度お試しください価値あります。また店舗では新生活応援フェアも開催中。「**しっかりご飯を食べてがんばろう**」という思いを込めて、**茨城の「簡単・おいしい商品」**をテーマにご紹介しています。



5/13(土)~14(日)「いばらき農の6次化商品コンテスト」入賞商品を販売！

茨城県は、儲かる農業を実現するため農産物の付加価値を高める6次産業化を推進しています。農業総合センターでは、農業者が自ら生産した農産物を原料として加工、販売している商品について、食味や包装デザイン、商品性、衛生管理方法等を総合的に評価する「**いばらき農の6次化商品コンテスト**」を実施。令和4年度のコンテストで入賞した商品の中から5商品をIBARAKI senseにて**販売**いたします。

金賞(県知事賞)



【プッチーモ】

株式会社住谷公商店(ひたちなか市)
1袋70g/580円(税込)

減農薬にこだわって自家栽培したサツマイモを蒸して天日干しし、一口サイズにカット。干し芋のねっとり感が強く、食感・風味が良い！
キャンディーのようなひねり包装で食べやすく、チャック付きの袋で持ち運びにも便利です！



【焼き芋スナック「PAKi POKi」】

株式会社住谷公商店(ひたちなか市)
1箱6袋入り、各袋15g/990円(税込)

じっくり時間をかけてサツマイモを焼き上げ、**2種類(皮付き・皮なし)**のペーストに加工。名前のとおりパキポキとした食感に仕上げている、風味・香りを感じ食べやすく、2種類の味の違いも楽しめます。**捨てられてしまうこともある皮を上手に利用**しています。

特別賞(県農業総合センター長賞)



【だいご りんご こうちゃ 【大子林檎香茶】

三村観光りんご園(大子町) 1袋4杯分/750円(税込)

減農薬、除草剤不使用で栽培した**希少性の高い蜜入りりんご「こうとく」**を丸ごと輪切りしたりんごチップを大子産茶葉100%のブレンド紅茶に浸して、香り、味、食感を楽しむ贅沢なフレーバーティー。時間が経つにつれて、少しずつ紅茶に移る香りと味を楽しめます。りんごチップも美味しい♪



【お芋屋さんの焼きいも丸ごとポタージュ】

株式会社ひのでや
お芋屋さんのお店サンパタータ(かすみがうら市)
1袋180g/370円(税込)

健全な土づくりや適度な施肥により栽培したサツマイモ「**紅はるか**」を約1年熟成させて焼き芋加工。**砂糖を一切加えず自然な甘さ**のポタージュに仕上げています。焼き芋を皮ごと使って食感まで楽しめ、**フードロス削減**にも繋がる商品です。



【さつまいもバウム】

農業法人深作農園有限公司(鉾田市)
1箱/1,450円(税込)

土づくりや挿苗方法にこだわった自家栽培のサツマイモ「**紅はるか**」をたっぷり練り込み、濃厚で甘味も香りも強いバウムクーヘン。生地の層が均一でムラがなく、しっとりとした食感。サツマイモの味・香りがしっかりと残っていて、**味と品質に納得**の商品です。

【茨城県農業総合センター】

<https://www.pref.ibaraki.jp/nourinsuisan/nosose/cont/index.html>



茨城県産の農産物を使った商品が集結する
この機会にぜひお越しください！

茨城はメロンの生産量24年連続日本一！



今年もIBARAKI senseに**メロン**の季節がやってきます！

昨年も大人気だったメロンメニュー。今年は**4月29日頃**から提供開始予定です♪

BARA cafe メロンメニュー

ザク切りメロンのミルクソフト

¥ 820(税込)

ザク切りメロンをたっぷり使用したミルクソフト。ソフトクリームには茨城牛乳を使用。コクがあり、なめらかで後味はスツキリです。

いばらきメロンのパフェ

¥ 1,830(税込)

いばらきのメロンをふんだんに使った贅沢パフェ。爽やかで上品な甘さのメロンと特製ソフトクリームの組み合わせは相性抜群。これぞ王道のメロンパフェ。



BARA dining 5月からのメニュー

「常陸の輝き」とんかつ御膳



※ 5月・6月までの限定価格!!

ランチタイム : ¥2,580(税込) → **¥1,500(税込)**

ディナータイム : ¥3,240(税込) → **¥2,160(税込)**

※ディナーはワンドリンク付き

「常陸の輝き」は、やわらかく旨味があり、香りの良い肉質の茨城県のブランド豚肉です。ぜひこの機会にご賞味ください！

新年度が始まりました！新生活応援フェア開催しています

4月になり新しい生活を始められた方も多いのではないのでしょうか。店舗では**新生活応援フェア**としてパッと簡単に食べられる商品やこれだけで味付けが決まる万能調味料など、**手軽に茨城の「美味しい」を味わえる商品**を集めて販売しております。簡単に、でもしっかりご飯を食べたい時にピッタリです。



これいーじゃん

是好醬 (ハオシーズニングファクトリー)
120g/594円(税込)

これがあれば**あつ**という間に中華味の出来上がり！お料理のレパートリーが増えること間違いなしのオススメ商品です。



ひたち

常陸の輝きカレー(山西牧場)
230g/1,080円(税込)



茨城の銘柄豚「常陸の輝き」の挽肉がたっぷり入ったカレーです。仕事や学校で疲れて帰った日でも、**レンジでチン**すれば豚肉のコクが美味しいカレーがすぐに食べられます！

春のIBARAKI senseはイベント盛りだくさん！

○未来へ紡ぐ結城紬 4/20(木)～24(月)

奈良時代より伝統を守りながら織られてきた、**茨城の誇る芸術品「結城紬」**の魅力を発信します。**4/24の「結城紬の日」**に合わせて様々な結城紬を使った商品を生産者の想いととも銀座から皆様へお届けします。結城紬で作られたネクタイや名刺入れ、お財布、スカーフなどを揃えてお待ちしております。



○潮来市あやめまつりPRイベント 5/5(金・祝)

「水郷いたこ」で知られる潮来市で、5/19(金)から開催される「水郷潮来あやめまつり大会」のPRのため、水郷潮来あやめ娘が店頭で皆様をお出迎えいたします。



(写真は去年のもの)

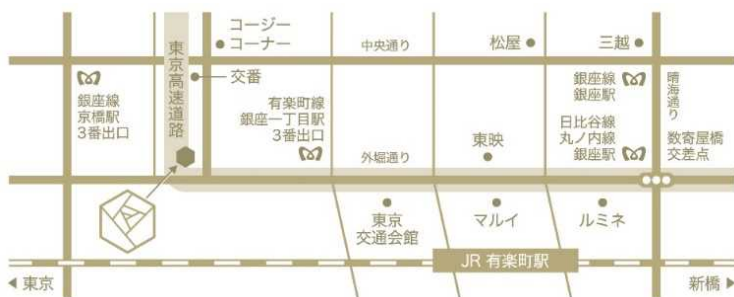
○大福彩々

第1弾 4/21(金)～23(日)

第2弾 4/28(金)～30(日)

茨城県内の**人気大福がIBARAKI senseに集結！**盛りだくさんの大福がお目見えます！第1弾はクリームたっぷりのふわふわな大福や定番の味をラインナップ！第2弾はフルーツを贅沢に使った大福など、特別感のある品揃えです。スイーツ好きにはたまらないイベントです♪

< 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 平日 17:00～22:00 (L.O 21:00)

日曜・祝日 17:00～21:00(L.O 21:00)

<アクセス>

・JR 有楽町駅(京橋口)より徒歩約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