

「味覚の秋到来！」高島屋11店舗で茨城県フェアを開催！

県では、県産農産物のブランド化に取り組んでおり、今回、その一環として高島屋において茨城県フェアを開催いたします。今回、これまでの本県の取組が認められ、首都圏、中部、関西の11店舗まで拡大し、茨城県フェアをリレー開催していただけることになりました。

味覚の秋を迎え、旬の栗をはじめ、常陸牛や常陸の輝きなどの販売のほか、玉川高島屋S・Cのレストランでは本県産の栗・芋を使用したメニューフェアも開催いたします。

報道関係者の皆様には、ぜひ、ご取材くださいますようお願い申し上げます。

1 実施店舗及び実施期間

実施店舗	実施期間
日本橋店・玉川店・堺店・泉北店・岐阜店	10月5日～11日
新宿店・横浜店・柏店・京都店・洛西店	10月12日～18日
大阪店	10月19日～25日
玉川高島屋S・Cメニューフェア	11月2日～15日

※アンダーラインは茨城県フェア初開催の店舗



春フェアの様子

2 フェア内容

(1) 焼き栗や焼き芋、常陸牛・常陸の輝き、県産農産物などの販売

店舗	実施内容
日本橋店	焼き栗、常陸牛・常陸の輝き、惣菜コラボ企画、県産農産物、県産干物の販売 (「常陸栗匠(焼き栗)」、「Toimo labo.(焼き芋・芋スイーツ)」、「ルパンドゥ ジョエル・ロブション(栗菓子)」が催事会場にて出店予定)
玉川店・横浜店 新宿店・柏店	焼き芋、常陸牛・常陸の輝き、県産農産物、県産干物の販売
大阪店・堺店 京都店・泉北店 岐阜店・洛西店	県産農産物の販売 (堺店では焼き芋を実施。泉北店では惣菜コラボ企画を予定。)

※ 一部店舗では取扱いがない商品もあります。

※ 10月9日、16日には漁業関係者による店頭PRを実施予定です。

(9日は日本橋店、玉川店、16日は横浜店、柏店を予定)

(2) 玉川高島屋S・Cのレストラン16店舗で県産栗・芋を使用したメニューフェアを開催

(例) ラ・メゾン アンソレイユテーブル：いばらき 和栗のタルトレット

パパスカフェ：さつまいもプリン

ブッフエ ザ・ヴィラ：2色の栗のプティモンブラン など

※実施店舗・メニューは変更になる場合がございます。



<本リリースについてのお問合せ先>

茨城県 営業戦略部 販売流通課 販売戦略G 担当：田中、杉山

TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969

E-mail：hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp