

ラスト  
第三弾

## 茨城県出身の有名シェフらが県産食材を用いて創作する期間限定お取り寄せ 食彩王国いばらきシェフ渾身のカレーリレー

茨城県出身の有名シェフらが県産食材を用いて創作する期間限定のオリジナルお取り寄せカレーを、2022年1月から3月にかけて、3か月連続で販売する「食彩王国いばらきシェフ渾身のカレーリレー」のラスト第三弾を発売いたします。「食彩王国いばらき」の豊富な農産物、肉類、魚介類から、シェフが自ら選んだ逸品をテーマ食材にした創作カレーを食卓にお届けいたします。

※シェフへの取材を希望される場合は、下部問合せ先（販売流通課）までご連絡ください。

### 食彩王国いばらきシェフ渾身のカレーリレーの取組

県では、県産食材の魅力発信のため、いばらき食のアンバサダーと、産地視察を通して県産食材への造詣が深い（株）グローヴディッシュの協力のもと、手軽で馴染み深い料理「カレー」をテーマに、いばらき食のアンバサダー3名と、グローヴディッシュが1品ずつ開発・提供する3か月連続のカレーリレーに取り組んでいます。

### ラスト第三弾！ 3月のカレー

販売期間：2022年3月7日（月）～無くなり次第販売を終了

※2022年3月25日（金）、26日（土）、27日（日）から受取日を選択

販売内容：●レストランURANO 浦野健次郎オーナーシェフ監修  
『奥久慈しゃもと美浦マッシュルームのカレー（グルテンフリー）』2袋  
●GROVE DISH 萩原敦彦エグゼクティブシェフ監修  
『常陸牛スネ肉と自然薯のスパイスカレー』2袋

計4袋 3,200円（税別、送料別）※冷凍

購入方法：グローヴディッシュオンラインストア

<https://gd-onlinestore.com>



左から、萩原シェフ、浦野シェフ

『奥久慈しゃもと美浦マッシュルームのカレー（グルテンフリー）』  
伝統のカレーを現代風にアレンジ。奥久慈の長閑な山間地域で平飼いされる地鶏「奥久慈しゃも」を、ほろほろとほぐれるまで煮詰め、風味のよい美浦のマッシュルームをアクセントに。



奥久慈しゃもと美浦マッシュルームの  
カレー（グルテンフリー）

『常陸牛スネ肉と自然薯のスパイスカレー』  
コラーゲン豊富なスネ肉をじっくり煮込むことで、強い旨味が感じられ、とろけるような口当たり。箸休めに、山菜の王者と呼ばれる「自然薯」を付け合わせ。



常陸牛スネ肉と自然薯のスパイスカレー

#### 第一弾！1月のカレー（終了）

販売期間：2022年1月11日（火）～1月24日（月）

内容

- 日本料理 縁日（えんか） 佐藤雄一シェフ監修  
『ひぬまやまとしじみとほうれんそうのカレー』
- グローヴディッシュ 萩原敦彦エグゼクティブシェフ監修  
『かすみ鴨のキーマカレー れんこんのピクルス添え』

#### 第二弾！2月のカレー（終了）

販売期間：2022年2月7日（火）～2月25日（金）

内容

- RISTORANTE DA FIORE 眞中秀幸オーナーシェフ監修  
『常陸の輝きとピーマン、サツマイモのスパイスカレー』
- グローヴディッシュ 萩原敦彦エグゼクティブシェフ監修  
『常磐沖ヤリイカと白菜のスープカレー サフラン風味』

＜本リリースについての問合せ＞

茨城県 営業戦略部 販売流通課 販売戦略G 担当：田中、金田

TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969 E-mail：hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp