

【報道関係各位】



IBARAKI
sense



令和5年2月17日
営業戦略部プロモーションチーム

「IBARAKI sense通信」2月号！
市町村イベント等で販売される「いばらキッス」や、
おすすめの“梅”商品、いばらきデザインフェアをご紹介します！

IBARAKI sense 店長 宮崎

三寒四温の日々ですが、IBARAKI senseでは春の陽気を待ちきれず、可愛らしい手づくりの吊るし雛が店内を華やかにしてくれています。いちごは週替わりで「いばらキッス」や「紅ほっぺ」を販売中、BARA cafeではいちごスイーツが大人気です！偕楽園の梅の開花にあわせて、梅商品も豊富に取り揃えてお客様のご来店をお待ちしております。



2月17日(金)～
2月18日(土)

『石岡市いちごフェア』 in IBARAKI sense

2月17日(金)・18日(土)の2日間、『石岡市いちごフェア』in IBARAKI senseを開催！
石岡市八郷地区は、いちごをはじめ、柿・りんご・みかん・梨・ぶどう・ブルーベリーなど果物の栽培が盛んなところ。今回のイベントでは、旬を迎えた茨城県オリジナル品種のいちご「**いばらキッス**」を販売するほか、カフェで提供中のいちごメニュー（パフェやソフトクリーム、いちごミルク）に石岡市産「いばらキッス」を使用します。さらに、「いばらキッス」をご購入の方には「**いしおかサンド**」(※)をプレゼントいたします。ぜひ、この機会に石岡市産のいちごをご賞味ください。

※「いしおかサンド」とは、地元農産物を使ったオリジナルスイーツです。イベントでは、市内の和菓子店「高砂屋」の自家製ジャムを練りこんだ“いちご餡”をドライいちご入りの浮島生地でサンドした「いしおかサンド」を提供します。



2月25日(土)

古河市特産品販売、「古河桃まつり」PR開催

2月25日(土)、古河市特産品のPR販売を実施！いちご（紅ほっぺ、いばらキッス）や古河市の名物「豚肉（常陸の輝き）の甘露煮」の販売のほか、年間およそ50品種、約150万本を栽培している古河市のバラなども販売します。さらに3月18日(土)から4月2日(日)まで、古河公方公園で開催される「古河桃まつり」に向けて、古河市の観光大使「古河桃むすめ」が店頭でPRを行います。古河公方公園内には5種類の花桃が約1,600本植えられており、桃林が鮮やかなピンク色に染まります。

＜古河桃むすめの方々＞



ご存知ですか？「ANTENNA PORT (アンテナ・ポート)」

「ANTENNA PORT」は、都内に点在する各都道府県のアンテナショップの商品を中心に全国各地の名産品をお手元に即時お届けするクイックデリバリーサービスです。ショップに出向くことなく、スマホひとつですぐにお届け。注文してからお届けするまでの時間は最短40分です。昨年8月から始まった新しいサービスで、IBARAKI senseの人気商品もご購入できます。

ご自宅で旅行気分を味わう、本場グルメで宅飲みをアップグレードする、ビジネスの大切な商談の手土産にする、など様々なシーンでご利用いただけます。

ぜひ、ANTENNA PORTで茨城の逸品をお楽しみください。

ANTENNA PORT 公式WEBサイト：<https://www.starrymoonservice.jp/>



＜ご注文ページ＞



「いばらきデザインセレクション」とは、茨城県の地域や産業を元気にする優れたデザインの選定を通じて、茨城県の地域イメージを高め、産業振興につなげていく取り組みです。2005年度より始まり、今年度で18回目を迎えました。

IBARAKI senseでは2月23日(木・祝)～26日(日)の間、今年度の「いばらきデザインセレクション」選定商品を販売します！



<KANNA TIME>

(有限会社 河津商店、高安桐工芸、株式会社 文化メディアワークス)

◀本枯れ節と、鯉節を削るための道具一式を桐の専用箱に収めた体験セット。鯉節専門店が、鯉節本来のうま味と香りを思いだして欲しいとの思いから開発した、「削る」体験をセットにした商品。



<森と共存して作る絶品“くんたま”>

(一般社団法人フォレストーズリビング)

◀里山整備の廃材を燃料にし、山桜のチップで燻製した桐箱入り味つけ卵。蓋を開けると、かなな屑から杉の香り、味つけ卵からは桜のチップの薫香が立ち上る。“切り捨て間伐”を調理用燃料に使い、販売利益は里山整備に充当する。

2月おすすめの“ほしいも”商品

茨城県鉾田市のはやし農園はサツマイモ生産からほしいもづくりまで自社で行っています。東に太平洋、西に北浦があり、程よい潮風、北浦の穏やかな風、太陽の光を浴びながらふかしたサツマイモを天日干しして、甘さを引き出します。丁寧で愛情あふれる仕事ぶりがそのままおいしさになったほしいも。人気な「紅はるか」はもちろん、運がよければ「むらさき芋」や「安納芋」のほしいもに出会えるかもしれません。

▼紅はるか丸干し200g
1,080円(税込)



▼紅はるか平干し400g
1,620円(税込)



2月おすすめの“梅”商品

茨城県水戸市では、「水戸の梅まつり」を3月19日(日)まで開催中です。会場のひとつである「偕楽園」では、広大な園内におよそ100品種、3,000本の梅が見ごろを迎えます。それに合わせ、“梅”商品を販売中！

◀梅うどん

(青木製麺/つくばみらい市)
200g/378円(税込)

日本三名園の一つ、偕楽園で採れた梅を麺に練り込みました。ほのかな梅の酸味があるうどんです。



◀梅酒八代(うめしゅはちだい)

(廣瀬商店/石岡市)
375g/920円(税込)

白菊(しらぎく)の銘柄で知られている石岡市の廣瀬商店。茨城県産の梅「露茜(つゆあかね)」を使用しており、プラムのような独特な香りと甘酸っぱい豊潤な風味が特長です。

<BARA dining 3月の新メニュー> 常陸秋そばと茨城野菜、つくば鶏の天ぷら盛り合わせ



ランチ1,680円(税込)
ディナー2,340円(税込)
※ディナーはワンドリンク・デザート付き

茨城県産「常陸秋そば」を二八蕎麦で用意。そばつゆには、常陸太田市にある蕎麦の名店『慈久庵』の本返しを使用。常陸秋そば独特の香り、風味、甘みをお楽しみください。

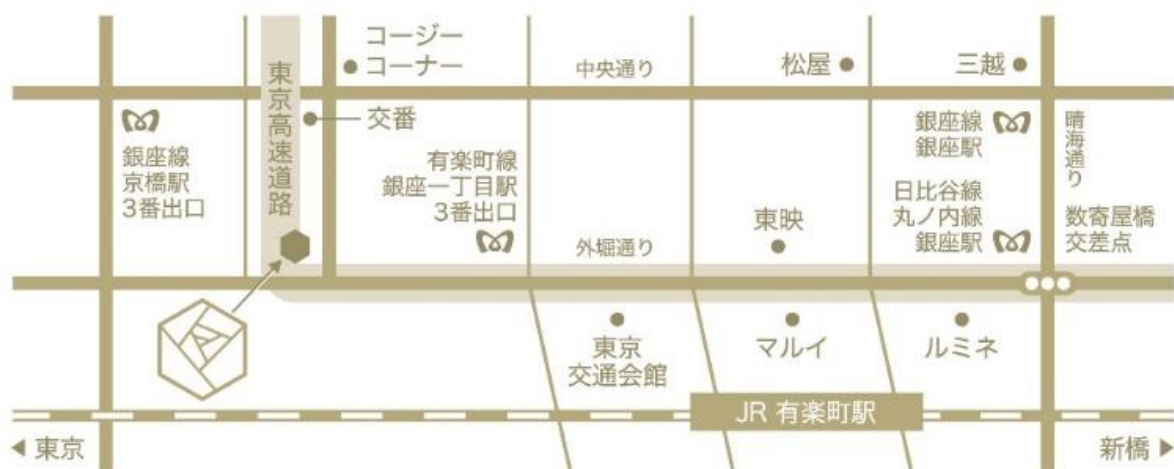
IBARAKI senseにて日本酒試飲を開始予定！



<イバラキセンス お酒コーナー>

実は茨城県、関東屈指の約40の酒蔵を有しており、酒造りが盛んです。実際に飲んでお酒を選んでほしいとの思いで、IBARAKI senseで2月中に試飲を開始予定。水系ごとに味わえるよう鋭意準備中です！

<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