

ひたちぎゅう ひたち かがや  
【茨城県のブランド肉「常陸牛」「常陸の輝き」PR特別企画】

いばらきキャンプでタイムスリップ！？  
“マンガ肉”を食べて原始体験を楽しむイベントを開催！

茨城県は10月8日(日)、9日(月・祝)、21日(土)、22日(日)の4日間、いばらきフラワーパーク内のグランピング施設 花やさと山にて、火起こしなどの原始体験を楽しみながら、茨城県が誇るブランド牛「常陸牛」とブランド豚肉「常陸の輝き」を使った“マンガ肉”を炙って食べるブッシュクラフトイベントを開催します。

首都圏からのアクセスがよく、海も山もある自然豊かな茨城県は、非日常的なアウトドアを楽しむにはうってつけのスポットとして人気を博しています。

本イベントでは、県内外からの参加者に茨城の秋の自然を満喫していただきながら、茨城県が誇るブランド牛「常陸牛」とブランド豚肉「常陸の輝き」のおいしさを楽しんでいただきます。参加者には、必要最低限の道具のみで不便を楽しむ原始体験をしつつ、「常陸牛」と「常陸の輝き」をマンガで見たことのある、いつかは食べてみたかった憧れの骨付き肉に仕立て、そのやわらかさやジューシーな旨みを堪能していただきます。

報道関係の皆さまにおかれましては、ご多忙とは存じますが、何卒ご取材賜りますようお願い申し上げます。



### イベント開催概要

- 催事名 マンガ肉体験！ブッシュクラフトでプリミティブに楽しむ
  - 日時 2023年10月8日(日)、9日(月・祝)、21日(土)、22日(日) 10:45～14:15
  - 場所 いばらきフラワーパーク内 グランピング施設 花やさと山（茨城県石岡市下青柳200番地）  
花やさと山HP <https://hanayasatoyama.com>
  - 参加者 各日8組（1組につき最大5名まで参加可能）  
※アクティビティは1組につき1名分となります。
  - 参加費 1組4,750円（税込） 別途、いばらきフラワーパークの入園料のお支払いが必要です。  
参加者にはブッシュクラフトナイフを1組につき1本プレゼント！
  - 申込 予約ページ [https://coubic.com/ibaraki\\_fp/2457491](https://coubic.com/ibaraki_fp/2457491)  
からお申込みください。
  - 申込期限 開催日の2日前まで
- その他詳細は予約サイトをご覧ください。



取材にお越しいただいた際には、いばらきフラワーパークの駐車場からスタッフがご案内いたします。

### 【体験内容】

- 1 お肉を吊るすハンガーをブッシュクラフトナイフを使って木の枝で製作！
- 2 簡単ロープワークでトライポッド（支柱）づくりに挑戦！
- 3 メタルマッチで火起こし体験！直火で楽しむ焚き火！
- 4 「常陸牛」と「常陸の輝き」を使って再現したマンガ肉を焚き火でじっくり炙ってかぶりつく！



ナイフを使って  
木の枝から調理  
道具を作ります



メタルマッチを  
使って  
火起こしに挑戦！



お肉を吊るして  
じっくり炙る

## 茨城県を代表する黒毛和牛の最高級ブランド 常陸牛

茨城県が誇るブランド牛「常陸牛」は、黒毛和牛の中から、牛枝肉取引規格「B-4等級以上」の肉質に優れた一級品です。厳選された飼料を充分に与え、約30カ月かけてじっくりと肥育することで、肉質は細かくやわらかで、見た目にも美しく風味豊かなおいしい極上の「霜降り肉」となります。



## 全国有数の豚の生産頭数を誇る茨城県が開発した 常陸の輝き

茨城県のブランド豚肉「常陸の輝き」は、茨城県畜産センターが開発したデュロック種の系統豚「ローズD-1」を交配した三元豚です。常陸の輝きの専用飼料を与えてじっくりと育てることで、やわらかく滑らかな食味と、旨味と香りが良い肉質を実現しました。有名シェフからも高い評価を得ています。



### 〈本件に関するお問い合わせ先〉

茨城県営業戦略部販売流通課 担当：埜、阿部

TEL：029-301-3945 E-mail：hanryu4@pref.ibaraki.lg.jp

### 〈取材申込先〉

茨城県広報事務局（広報代行：株式会社フロンティアインターナショナル内）

担当：八幡（070-2197-8875）、金子（070-2197-8841）

TEL：03-5778-4844 / mail：[ibaraki-pr@frontier-i.co.jp](mailto:ibaraki-pr@frontier-i.co.jp)