



報道関係各位



かすみがうら市  
KASUMIGAURA

令和5年10月12日

かすみがうら市産業経済部観光課  
茨城県東京渉外局 PR・誘致チーム



かすみがうら市

IBARAKI  
sense

## 茨城県アンテナショップ IBARAKI senseにて かすみがうら市『江口屋醸造所のクラフトビール』と 『かすみがうら市産焼き栗』の販売

10月13日（金）、14日（土）の2日間、茨城県のアンテナショップ「IBARAKI sense」（東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F）にて、かすみがうら市内のゲストハウス「古民家江口屋」敷地内にあるビール醸造所「江口屋醸造所」のクラフトビールや、かすみがうら市産の焼き栗を試食・販売いたします。

報道機関の皆様におかれましては、ぜひご取材を賜れますと幸いです。

### イベント開催時間

●10月13日（金）、14日（土） 11:00～17:00

<イベント内容> クラフトビールの販売、かすみがうら市産の焼き栗試食販売

### ◆クラフトビール —希少品・東京初出品！！—

江口屋醸造所は、かつて造り酒屋だった古民家の蔵を改修してビールの醸造を行っています。

今回販売するペールエール「澤乃不二」のラベルは、造り酒屋時代の江口屋で販売されていた日本酒「澤乃不二」のラベルをベースに、現代に復刻したものです。

「澤乃不二」SAWA NO FUJI（サワノふじ）

1本660円税込（330ml）

アイダホ7をビタリングとしてふんだんに使い、  
スッキリとした味わいに仕上げたペールエール



※「霞ヶ浦コーヒースタウト」「霞ヶ浦いちごエール」  
「霞ヶ浦ゆずエール」をご用意しております。

### ◆焼き栗（かすみがうら市産）

栽培面積・出荷量ともに日本一の茨城県。中でもかすみがうら市は県内有数の生産地です！肥沃な大地で実った秋の味覚を焼き栗で提供します。

秋の味覚の代表格、日本一の茨城の栗をぜひご賞味ください。



### 【お問い合わせ先】

#### ■本イベントに関すること

かすみがうら市産業経済部観光課（担当：宮本、飯島）

電話：029-897-1111 Email：kankouka@city.kasumigaura.lg.jp

#### ■IBARAKI senseでのPR販売に関すること

茨城県営業戦略部 東京渉外局 PR・誘致チーム（担当：松村、木内）

電話：03-5212-9191 Email：ch.kiuchi@pref.ibaraki.lg.jp