

【報道関係者各位】



## 食のプロフェッショナルがおすすめする 「あんこう料理」・「常陸秋そば」提供店舗について

県では「食」を観光の目的の一つとして捉え、「茨城県ならではの名物料理・飲食店」による誘客促進を図る取り組みを実施しております。

この度、本県を代表する名物料理であり、寒い冬に旬となる「あんこう料理」と、玄そばの最高峰といわれる「常陸秋そば」の提供店舗について、服部幸應氏をはじめとした食のプロフェッショナルにより、おすすめ店舗を選定いただきました(あんこう料理 16 店舗、常陸秋そば 21 店舗)。

選定された店舗は、食材をはじめ料理への独自の拘りのほか、店舗の外観や内観、ロケーションなどにも魅力があり、遠方からも足を運んでいただく価値のあるお店となっております。

観光情報ポータルサイト『観光いばらき』への掲載等による PR に加え、この度小冊子を発行しましたので、ぜひ貴社媒体にてお取り上げいただきたくお願い申し上げます。

### 1 審査委員(食のプロフェッショナル)

服部 幸應氏 (学校法人 服部学園服部栄養専門学校 理事長・校長)

萩原 章史氏 (株式会社食文化 代表取締役社長)

小竹 貴子氏 (クックパッド株式会社 ブランディング・編集担当部長)

竹内 省二氏 (株式会社ナノ・アソシエイツ 取締役ディレクター)

### 2 審査基準

以下の項目を総合的に審査 (審査期間 令和5年8月～11月)

- ・料理に関して独自の取組や食材などへの拘りがあるか
- ・外観や内観、ロケーションなど観光客にとって魅力があるか
- ・おもてなしや接客、料理への情熱 など

### 3 選定店舗

#### (1)あんこう料理 (16 店舗)

汐騒の宿 暁園 (北茨城市)	大浜丸 魚力 (北茨城市)	大津漁港直営 市場食堂 (北茨城市)	としまや 月浜の湯 お好み料亭 魚くん探ちき (北茨城市)
食彩 太信 (北茨城市)	あんこうの宿 まるみつ旅館 あんこうダイニング (北茨城市)	和食屋 まんぼう (日立市)	日本料理 いさ美 (ひたちなか市)
海鮮レストラン 浜辺 (ひたちなか市)	五鐵 夢境庵 (水戸市)	山口楼 本店 (水戸市)	海鮮和食 えんやどっと丸 (大洗町)
味処 大森 (大洗町)	磯料理 山水 (大洗町)	鮎・浜しゃぶ ちゅう心 (大洗町)	大洗料理 つかさ (大洗町)

## (2) 常陸秋そば (21 店舗)

そば処 いい友 (常陸太田市)	そば道場 久慈川 翁 (常陸大宮市)	そば園 佐竹 (常陸太田市)	慈久庵 鯨荘 塩町館 (常陸太田市)
SOVA TEA 越路 (常陸太田市)	そば処 登喜和家 (常陸太田市)	石臼挽き十割手打蕎麦 そばまさ (水戸市)	蔵+蕎麦 な嘉屋 (那珂市)
そば家 和味 (笠間市)	このまえ (水戸市)	手打百藝 泰然 (笠間市)	蕎麦処みかわ (水戸市)
麦家 (那珂市)	そば心 み田 (つくば市)	手造りそば 季より (牛久市)	みずほの村市場 蕎舎 (つくば市)
蕎麦蔵 めぐみ (石岡市)	蕎麦舎 志な乃 (常総市)	Z庵 (結城市)	蕎麦専門店 愉庵 (結城市)
手打そば 恵比寿 (行方市)			

## 4 観光情報ポータルサイト「観光いばらき」への掲載について

あんこう料理掲載先

[https://www.ibarakiguide.jp/gourmet/ibaraki\\_restaurant/anko.html](https://www.ibarakiguide.jp/gourmet/ibaraki_restaurant/anko.html)

常陸秋そば掲載先

[https://www.ibarakiguide.jp/gourmet/ibaraki\\_restaurant/hitachiakisoba.html](https://www.ibarakiguide.jp/gourmet/ibaraki_restaurant/hitachiakisoba.html)

## 5 小冊子について

茨城あんこう料理巡り (B5判、オールカラー、12ページ、1,000部発行)

茨城常陸秋そば巡り (B5判、オールカラー、16ページ、1,000部発行)

配布予定先：IBARAKI sense、各種観光PRイベント、県内道の駅、守谷SA等



【問い合わせ先】茨城県営業戦略部観光物産課 誘客・フィルムコミッションG 担当：長谷川・中村  
TEL：029-301-3622 (直通) FAX：029-301-3629  
Mail：kanbutsu2@pref.ibaraki.lg.jp