

【報道関係各位】



IBARAKI
sense



茨城県
IBARAKI Prefectural Government
令和6(2024)年6月17日
営業戦略部プロモーションチーム

「IBARAKI sense通信」6月号！
ECサイトのお得なクーポンや新しくなった贅沢なコースメニュー、旬のメロン情報などをお届けします。

IBARAKI sense 店長 宮崎

今月から、BARA diningで**新たなコースメニューの提供**をスタートしました。常陸牛がこれでもかと味わえる「**特選常陸牛堪能コース**」をはじめ、**茨城の食材**をふんだんに使った**豪華なコース**をご用意しています！そして先月に引き続き、**いばらきメロン**が大人気です。「**イバラキング**」をはじめ、**流通量の少ないレア品種「優香」や「エルソル」**も不定期に入荷中！BARA cafeのメロンスイーツも大好評です♪



オンラインショップで期間限定クーポンを配布!!

おうちで物産展

IBARAKI sense

今だけ夏割!!

クーポン配布期間：6/21(金)正午 ▶ 7/7(日)

※配布枚数が上限に達した場合、クーポン配布が期間途中で終了となる場合がございます。

IBARAKI senseのオンラインショップにて、**6月21日(金)正午から7月7日(日)まで期間限定クーポンの配布**をいたします！

期間中は、お菓子や日本酒のセットなど厳選した**ギフトセット商品**も販売します♪お中元やお盆のお土産に、夏のご馳走として茨城の逸品をぜひお楽しみください♪

- 期間：6月21日(金)正午～7月7日(日) ■ 商品数：約150品目
- IBARAKI sense オンラインショップ：<https://store.shopping.yahoo.co.jp/ibarakisense/>
- 割引：全商品**20%OFF!** さらに!!**限定ギフトセット商品は30%OFF!!**(クーポン発行)

BARA dining 「常陸牛・常陸の輝き」を使用した新たなコースメニューが登場！

茨城県が誇る銘柄牛「常陸牛」を**贅沢**に使用したコースや、銘柄豚肉「常陸の輝き」を使用したコースなど、茨城の魅力ある食材をたっぷり楽しめるコースを**3種類**をご用意しました！

特選常陸牛堪能コース

かしよう

「**華宵**」13,800円(税込)

- ・常陸牛の炙りと生雲丹の手毬寿司
～瞬間燻製の香りを纏わせて～
- ・常陸牛ローストビーフ
県産ほうれん草と茄子の煮びたし イクラ添え
- ・常陸牛のステーキ
茨城野菜のフリットと茨城果実のジャムとともに
ほか 計9品



ひたちぎゅう

「常陸牛」って？

茨城が誇る銘柄牛で黒毛和牛の最高級品！快適な飼育環境が生む極上の霜降り牛肉。

ひたち

「常陸の輝き」って？

生産技術の粋を集めた最高品質の銘柄豚肉。脂肪含量が一般の豚肉より高く、やわらかくて旨味があり、香りの良い肉質。



常陸の輝きと常磐ものコース

らくよう

「**洛陽**」9,000円(税込)

- ・常陸の輝きと旬野菜の香草ロースト
茨城果実のジャムとともに
- ・常磐鮮魚のカルパッチョと茨城野菜のおひたし
県産水菜のサラダ仕立て
ほか 計9品



つくば鶏と常磐ものコース

さいうん

「**彩雲**」4,980円(税込)

- ・常磐鮮魚のカルパッチョ 茨城野菜のサラダ仕立て
- ・つくば鶏の照り焼き 県産長葱蓮根のロースト添え
ほか 計8品

いばらきメロンの最盛期！ 続々と入荷中♪

※メロン(生果)は日によって価格、入荷状況が異なります。
詳細は店舗へお問い合わせください。



- **愛ちゃんメロン**(品種：イバラキング)
サイズ3L/2,500円前後(税込)

茨城町発のメロンブランドである「**愛ちゃんメロン**」は、生産者が茨城県特別栽培農産物の認証を取得しています。入荷品種の「**イバラキング**」は、上品な甘さと爽やかな香り、なめらかな食感と、きめ細やかでジューシーな果肉が特長。その味わいは、まさに「**メロンの王様**」です!!

- **優香 サイズ4L/5,000円前後(税込)**

流通量が少ないため**希少価値**が高く、なかなか東京ではお目にかかれないメロン。その名の通りの**優しく芳しい香り**と、**とろけるように柔らかい果肉**、**すっきりとした甘さ**が特長。



他にもメロンを使ったバウムクーヘンやアイスなどの定番菓子、おつまみにピッタリな摘果メロンの漬物といった一風変わった商品など、生果以外にもメロン商品を揃えてお待ちしております！

IBARAKI senseは、イベント盛りだくさん!!

つくばみらい「うまい米」フェア

- 開催日：6月21日(金)～23日(日)
- 内容：「つくばみらい市産米」のPR販売

小貝川の豊富な水源と肥沃な土壌により稲作環境に恵まれた「つくばみらい市」は、古くから「**谷原三万石**」とよばれる米どころ。品種や精米の種類、サイズなど様々な商品をご用意して、**市職員がPR販売**します！

お米の美味しさを数値化した「**食味値**」が高い「**コシヒカリ**」の**数量限定販売**や、**お米の食べくらべができる試食提供**のほか、**BARA dining**でつくばみらい市産米を提供しますので、この機会にご賞味ください。その他、ショップでは1,000円(税込)

以上お買い上げの方へパックごはんのプレゼントや、市特産品を購入した方がチャレンジできるゲームなど楽しい企画も♪つくばみらい市の「**うまい米**」づくしの3日間、ぜひご来店ください。



取手市特産品フェア

- 開催日：6月28日(金)～29日(土)
- 内容：市特産品のPR販売

県の南に位置する取手市は、かつて**水戸街道の宿場町「取手宿」**として栄えた**歴史のある地域**です。そんな取手市には、**伝統の技が光る商品**や**斬新なアイデアから生まれた商品**がたくさんあります。例えば、厚切りの生地をじっくりと焼き上げ、特製たまり醤油ベースのつけだれで味付けをした本格おかし「**九重**」(歌舞伎あられ池田屋)や、天津甘栗を使った甘納豆である「**ぶち栗**」(小川製菓)など。その特産品を**市と市商工会の職員が店頭**に立ってPRします。期間中に取手市の商品を1点ご購入の方には**オリジナルサコッシュ**を、2点以上ご購入の方には**オリジナルマウスパッド**を**プレゼント**いたします！取手の特産品が勢揃いするこの機会に、ぜひお立ち寄りください。



○~*~ 7月は納豆月間 ~*~*○*



7月10日の「**納豆の日**」にちなんで、**週末限定**で**710円納豆セット**を販売します♪セット内容は、**週替わり**で、いろいろな種類の納豆が登場します！

その他にも、普段取り扱いのない納豆の**期間限定販売(前半・後半)**も行います♪15日(月・祝)までの前半と、16日(火)からの後半では、納豆の種類が変わりますので、納豆好きはお見逃しなく！7月のIBARAKI senseはバリエーション豊かな納豆が目白押しです。



▶おすすめ商品…納豆の「美」味しさと「美」しさ!?

しじみ約50個分のオルニチンが含まれたしじみエキス入りのたれ付き納豆。少し甘めのたれが大豆の美味しさを引き立てます。



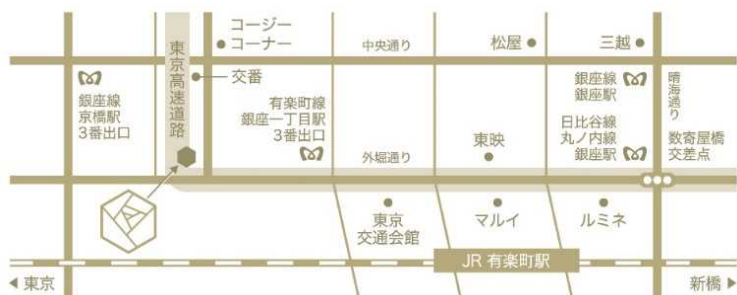
しじみ納豆(ひげた食品)
40g×3パック/214円(税込)

納豆のねばねば成分であり、ヒアルロン酸の2倍以上の保湿力を持つ保湿成分「**ポリグルタミン酸**」をはじめ、美容成分がたっぷり入った洗顔石けんです。



納豆石けん(鈴木ハーブ研究所)
87g/1,650円(税込)

< 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 平日 17:00~23:00 (L.O 22:00)

日曜・祝日 17:00~21:00(L.O20:00)

<アクセス>

・JR 有楽町駅 (京橋口) より徒歩約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