

<取材のご案内>

元ウェザーニューースキャスターで
いばらき大使の檜山沙耶さんが登壇！
茨城県の新ブランド

「常陸乃国いせ海老」PRイベントを開催

総本家 更科堀井 監修にて、“江戸時代の天ぷらそばを再現”した「常陸乃国いせ海老天ぷらそば」を
県アンテナショップ「IBARAKI sense」にて数量限定で提供開始

■日時：2024年8月20日(火)11:00～11:50 ※10:30～受付開始

■場所：茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」（東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F）



▲檜山沙耶さん



▲8月20日より提供を開始する「常陸乃国いせ海老天ぷらそば」

茨城県は、現在、茨城・栃木等の飲食店で開催中の「常陸乃国いせ海老フェア」に合わせ、8月20日（火）に
県アンテナショップ「IBARAKI sense」にて、新ブランド「常陸乃国いせ海老」のPRイベントを開催します。

元ウェザーニューースのキャスターでいばらき大使の檜山沙耶さんをゲストに迎え、イセエビに関するトーク
セッションや、江戸時代の天ぷらそばを再現した「常陸乃国いせ海老天ぷらそば」をご試食いただき、「常陸乃
国いせ海老」の美味しさや魅力を語っていただきます。また、常陸乃国いせ海老の特長である、大ぶりのサイズ
感を体感できるクイズ企画もご用意しております。

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。

開催概要

- 日時：2024年8月20日(火) 11:00～11:50 ※10:30～受付開始
- 場所：茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」内「BARA dining」
(東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F)
- 登壇者：檜山沙耶さん
堀井良教さん（総本家 更科堀井 代表）
山口晃平さん（常陸乃国いせ海老推進協議会 会長）
- 内容 ・茨城県産イセエビに関するトークセッション
・「常陸乃国いせ海老天ぷらそば」の試食
・「常陸乃国いせ海老フェア」のご案内
・フォトセッション / 質疑応答

※スチール / ムービーともにカメラ位置は、当日の受付順にてご案内させていただきます。

※会場が手狭のため、ご取材人数やカメラの台数を制限させていただく場合がございます。ご了承ください

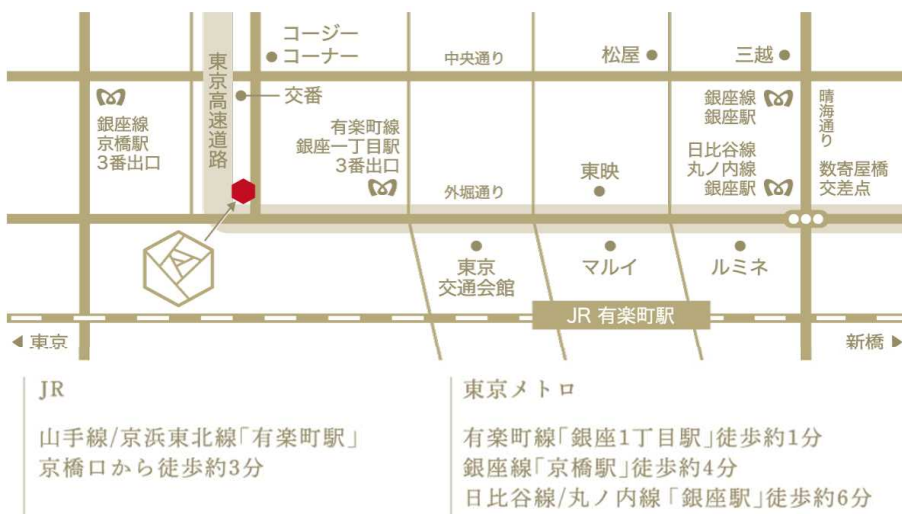


取材申請〆切り 8月19日(月)17:00まで

※当日のご連絡については担当：川崎（090-2228-7677）に直接ご連絡ください

- 日時：2024年8月20日(火) 11:00～11:50 ※10:30～受付開始
- 場所：茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」内「BARA dining」
(東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F)
※席数に限りがございますので、予定より早く締め切らせていただく場合がございます。

取材申請フォームURL：<https://x.gd/yUKaO>



＜個人情報のご記入にあたって＞
ご記入頂きました個人情報は、県事業受託業者の(株)クリエが収集し、今回のプレス発表会関連の出席者管理・ご連絡のみに利用させていただきます。プレス発表会関係者以外の第三者への提供・預託はございません。
本取材申請への個人情報の記入に関しましては、同意頂いた場合にのみご記入をお願い致します。
当社の個人情報保護方針、並びに個人情報の取り扱いに関するお問い合わせはinfo@crieinc.co.jpまでお願い致します。

＜常陸乃国いせ海老について＞

公式HP <http://www.ieg.jf-net.ne.jp/jizakana/brand/iseebi/>
Instagram https://www.instagram.com/hitachinokuni_iseebi/



公式HP



Instagram

＜本件に関する報道関係からのお問合せ先＞

株式会社クリエ
担当：大津（080-1267-3737）川崎（090-2228-7677）
TEL：029-297-6502 / mail：info@crieinc.co.jp

＜常陸乃国いせ海老に関するお問合せ先＞

茨城県農林水産部漁政課
担当：小澤、木村、浦本
TEL：029-301-4070 / mail：gyo-kikaku@pref.ibaraki.lg.jp

茨城県が誇る新ブランド 「常陸乃国いせ海老」 なぜ茨城県でイセエビがブランドに…？



Point1. 漁獲量が急増



Point2. サイズがデカイ！



平均サイズが
他県の2倍!!

この2点に注目し、関係者が
協力し、2023年にブランド化!!



ブランド基準

・スタンダード基準

サイズ **600g以上**

美しさ：触角・眼が揃い見栄えがするもの
荷姿：活魚または冷凍

・プレミアム基準 ※数量限定

サイズ **1.0kg以上**

美しさ：触角・眼が揃い見栄えがするもの
荷姿：活魚のみ

「IBARAKI sense」内「BARA dining」新メニュー

江戸時代の天ぷらそばを再現

総本家 更科堀井 監修

「常陸乃国いせ海老天ぷらそば」



▲堀井 良教さん
(総本家 更科堀井 代表)



「IBARAKI sense」内「BARA dining」にて、寛政元(1789)年創業のそば店「総本家 更科堀井」(東京都港区) 監修のもと、「江戸時代の天ぷらそばの再現」をコンセプトに開発した新メニュー「常陸乃国いせ海老天ぷらそば」を数量限定で提供します。

江戸時代の天ぷらそばは、天ぷらをそばつゆで煮ることによって、天ぷらとそばの一体感を生み出す独特の調理法でつくられていました。本メニューも同様の調理法を採用し、当時の味を再現しています。

提供概要

- ・期間：8月20日(火)～9月30日(月)
月曜～土曜11:00～15:00、17:00～22:00 (Lo 21:00)
日曜・祝日11:00～15:00、17:00～21:00 (Lo 20:00)
- ・価格：12,000円(税込)
- ※原則3日前までの事前予約制となります。