

【報道関係各位】



IBARAKI  
sense



茨城県  
IBARAKI Prefectural Government  
令和6(2024)年8月21日  
営業戦略部プロモーションチーム

「IBARAKI sense通信」8月号！  
茨城の新ブランド「常陸乃国いせ海老」や、この夏におすすめの商品情報をお届けします。

## IBARAKI sense 店長 宮崎

夏の猛暑を楽しく過ごそう！実は茨城県はビールの生産量も日本トップクラスです。IBARAKI senseでは、個性豊かなクラフトビールをたくさん販売しています。8/22(木)・23(金)には**2日間限定**で、ショップで購入したビールやおつまみをBARA cafe内で手軽にイートインができる「**ハッピービアタイム**」を開催！またBARA diningでは冷たい生ビールがお得に楽しめる「**ハッピーアワー**」や「**ちよい飲みセット**」もご提供中です！その他、夏のちょっとしたギフトに最適な詰め合わせセットも多数ご用意しておりますので、ぜひお立ち寄りください♪



私たちのくに

## BARA diningで「常陸乃国いせ海老」の新メニューが期間限定で登場！



### 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」 12,000円(税込)

【期間限定】8月20日(火)～9月30日(月) ※4日前までの事前予約制

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です！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、再現しています。

## ▶ 茨城県が誇る新ブランド「常陸乃国いせ海老」

茨城県でイセエビが獲れる、という話は知っていましたか？近年、茨城県では漁獲量が増加しており、イセエビの新たな産地としての地位を確立しつつあります。茨城県沖は「常陸沖」とも呼ばれ、暖かい黒潮と冷たい親潮とがぶつかり、エサとなるプランクトンが多く存在することで、たくさんの生き物が集まる豊かな漁場となっています。茨城県沖で水揚げされるイセエビの最大の特長は、「**サイズが大きい**」こと！2023年にブランド化した「**常陸乃国いせ海老**」は、その中でも特に大ぶりで美しいものだけを選び、スタンダード基準は**600g以上**、数量限定のプレミアム基準は**1.0kg以上**の大きさです！プリプリとした食感と濃厚な旨味の「**常陸乃国いせ海老**」をぜひ一度味わってください♪



## いばらきのおすすめ「海の幸」商品③選

茨城県は海面漁業漁獲量が全国3位。様々な海の幸が獲れる水産県です！「常陸乃国いせ海老」をはじめ、高品質な海産物が揃っています。IBARAKI senseでも、「茨城の豊かな海」を感じる商品を取り揃えてお待ちしております♪

鯨鯨(あんこう)ふりかけ(水戸山翠商事)  
50g / 540円(税込)



鯨鯨の骨をチップにして食べやすくふりかけにしました。ご飯や麺類に少しかけるだけで鯨鯨の骨の香ばしさが口いっぱいに広がります。



目光一夜干し(伊勢増)  
150g / 648円(税込)

淡白な白身とふんわりした食感が魅力の目光です！冷凍なので食べたい時に食べたい分だけ解凍できます。お酒のおつまみにピッタリです。

しらすひとすじ(まえけん)  
50g / 842円(税込)

大津港水揚げ100%のしらすをサクッとしたチップに！鮮度と質を保つため、真空フライ製法を採用し、美味しさと手軽さを実現しました。



## BARA dining に夏メニューが登場！

### ●「常陸牛」牛すじ肉と茨城野菜のカレー 1,900円(税込)

じっくり煮込んだトロトロの「常陸牛」牛すじのスパイシーな辛口カレー。

茨城を代表する銘柄牛「常陸牛」は、生産者が丹念に育てた黒毛和牛。きめ細かく柔らかで、霜降りと赤身の絶妙なバランスが特長です。



- ・「常陸牛」牛すじのスパイシーカレー /
- ・彩り素揚げ野菜 / ・大子産コシヒカリ /
- ・茨城薬味サラダ / ・香の物



### ●「常陸の輝き」かつのせ丼 いばらき納豆と常陸乃梅ソース

期間限定特別価格

~~3,000円~~ →  
**1,890円(税込)**

サクサクの「常陸の輝き」のとんかつを、茨城の味である「納豆」と「梅」を使ったソースで♪



茨城県のブランド豚肉「常陸の輝き」は、県関係者が一体となり開発した三元豚。赤肉内脂肪含量が高く、柔らかく滑らかな食味と、旨味が強く香りが良い肉質が特長の至高の豚肉です。

- ・「常陸の輝き」ロースとんかつ150g / ・奥久慈卵のトマト入り玉子焼き
- ・いばらき納豆と常陸乃梅ソース / ・大子産コシヒカリ / 他

## IBARAKI senseで、夏のフルーツはいかがですか♪

農業が盛んな茨城県は、もちろん果物の栽培も盛んです！水はけの良い土壌と温暖な気候という恵まれた条件のもと育てられた、おいしいフルーツがたくさん揃っています♪これからの季節は、**シャリッと爽やか！梨の季節**です♪

全国トップクラスの梨の産地である茨城県。千葉県に次ぐ**全国第2位の出荷量**を誇ります。そして8月～9月は「**いばらきの梨**」の**最盛期**!!**幸水、豊水、恵水(茨城県オリジナル品種)、あきづき、新高、にっこり**など、品種を変えながら、10月上旬頃まで楽しむことができます。IBARAKI senseでは、**9月上旬ごろから、「恵水」を販売予定**です！



### 茨城県オリジナル品種 恵水(けいすい)



県が追い求めたこだわりの梨、**県オリジナル品種「恵水」**は、酸味が少なく、深い甘みを感じられる、香り高くみずみずしい梨。大玉で食べ応え十分！シャリシャリとした食感も魅力です。県外では、まだ**希少な品種**ですので、この機会にぜひお買い求めください！



生果の入荷が待ちきれない！そんな方には

風味豊かで、瑞々しい味わいの「幸水」を使用した、さっぱりすっきりとした味のサイダーです。

筑波山麓梨サイダー(すずき)  
200ml/324円(税込)

### かすみがうらフルーツフェア

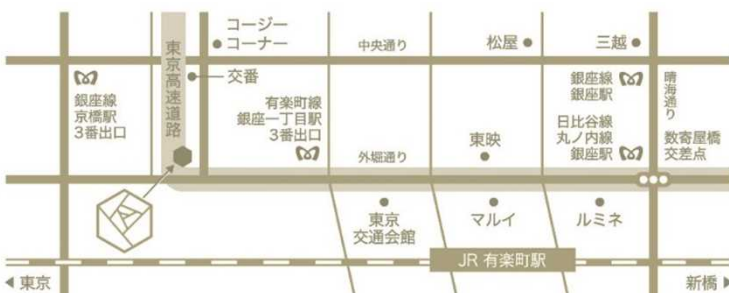
- 開催日：8月23日(金)～24日(土)
- 内容：市特産品 梨とぶどうのPR販売

フルーツ王国かすみがうら市から、新鮮な**梨とぶどう**をお持ちして、**PR販売**をいたします！

みずみずしく甘みと酸味のバランスが絶妙な「豊水」と、ぶどうの王様と呼ばれ親しまれている「巨峰」を販売♪さらに豊水は試食会も実施！ぜひ一度、かすみがうら市の新鮮な梨を味わってください！



< 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 17:00～22:00(L.O 21:00)

日曜・祝日 17:00～21:00(L.O 20:00)

<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

・日比谷線丸ノ内線 銀座駅(C6番出口)から徒歩約6分



茨城県公認Vtuber  
茨ひより