

シン・いばらきメシ総選挙2024

～市町村対抗いばらき最強グルメ決定戦～

2024
10/12^土13^日14^{月祝}

@水戸市・三の丸庁舎

茨城ご当地グルメの頂点を
決める闘いがここに開幕！
投票するのはあなた！



公式WEBサイトからの事前投票
9月2日(月)～10月4日(金)

2024年8月27日
政策企画部地域振興課

総選挙開催概要

1

課題

『茨城県といえば〇〇〇！』と言えるグルメ、『観光の目的』となるようなグルメ
☞ 全国的に広く知られているグルメはないのではないか？
ないのであれば、創ってしまおう！

コンセプト

本県を代表する新たな「ご当地グルメ」の誕生！！

- ◆ 市町村から地元を代表する新たな「ご当地グルメ」の出店を募り、来場者の投票などにより、グランプリ「ご当地グルメ」等を決定！！
- ◆ グランプリ「ご当地グルメ」等について、県内外へ集中的プロモーションを実施

☞ 「食」の観光資源の創出（観光産業の底上げ） + 「食」を通じた地域振興

開催概要

2024年

◆開催日 10月12日（土）13日（日）14日（月）祝

午前10時～午後4時まで

（最終日14日は午後3時から表彰式）

◆会場 茨城県三の丸庁舎（水戸市）

◆エントリー部門

- ・ 市町村は、一般料理とスイーツの2部門にエントリー可能
- ・ 一般料理とスイーツの2部門でそれぞれグランプリを決定



公式WEBサイトからの事前投票
9月2日（月）～10月4日（金）

44 全市町村がエントリー

地域の特色を活かしたオリジナリティ溢れる
「シン・いばらきメシ」が勢ぞろい！！

一般料理部門：41市町村

スイーツ部門：39市町村

※各市町村のエントリーグルメについては、
別紙（11ページ）又は公式WEBサイトの「エントリーグルメ」
をご参照ください。



2024年8月19日時点

エントリー条件

- ① **新規グルメ**であること
既存のご当地グルメの場合は、味や素材・材料の配合など、**新たな工夫によりブラッシュアップを図ること**
- ② **茨城県産の食材**が使用されていること
- ③ 茨城県内に所在する飲食店事業者等と連携し、エントリー品目が実際に店舗やイベント等で販売・提供される予定であること

グランプリ決定方法

3

- ◆「公式WEBサイトからの事前投票」と「総選挙会場での投票」の結果を総合して、一般料理、スイーツそれぞれの部門でファイナリスト上位10市町村を決定
- ◆ファイナリスト上位10市町村について、「審査員による審査」の結果によりグランプリ等を決定

Step1

公式WEBサイトからの事前投票

- ◆エントリーグルメの情報や画像などから、「**食べてみたい！**」という**推しグルメ**に投票

[期間] 9月2日(月)～10月4日(金)

[方法] **公式WEBサイトから1人1回**投票

Step 2

総選挙会場での投票

- ◆**実際に食べ比べて**、「グランプリはこれだ！」と感じたグルメに投票

[期間] 10月12、13、14日 ※12、13日:午前10時～午後5時まで
14日:午前10時～正午まで

[方法] **1日1人1回**投票

事前投票の順位に応じて、総選挙会場での投票の得票数に係数を乗じる*

【*】

事前投票の順位	総選挙会場での投票の得票数に係数を乗じる
1～3位	現地投票の結果を1.2倍
4～10位	1.15倍
11～15位	1.1倍
16～20位	1.05倍
21位以下	加算なし

ファイナリスト決定！！
一般料理・スイーツそれぞれ上位10位市町村

Step3

審査員による審査

※事前投票と現地投票の結果はノーカウント

【審査基準】 美味しさ（味覚）、見た目（視覚）だけでなく、その新規性や提供の斬新性、販路拡大や観光資源としての可能性などを総合評価し審査する

*審査員は10月上旬に発表

最終日14日午後3時から表彰式

一般料理・スイーツそれぞれで

グランプリ決定



※準グランプリ、3位を決定

Step1

4

9月2日(月)～10月4日(金) 公式WEBサイトから事前投票

- ◆公式WEBサイトにアクセスし、各市町村のエントリーグルメの情報や画像を閲覧
- ◆「食べてみたい🍴!」と感じたあなたの「押しグルメ」に1票を投票(1人1回投票可)

シン・いばらきメシ総選挙

検索



公式Webサイト▶



①お持ちのデバイスから
公式Webサイトにアクセス

②「事前投票」をタップ



③「一般料理」又は「スイーツ」
の各部門をタップ



④「押しグルメ」に投票
※「一般料理」「スイーツ」の
どちらにも1人1回投票可

公式SNSプレゼントキャンペーン

◆総選挙の機運醸成を図るため公式SNSでプレゼントキャンペーンを実施

期間:9月2日(月)～10月14日(月)

📷【フォロー&いいね!】

✂️【フォロー&リポスト】



▲公式Instagram



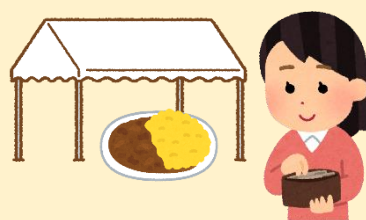
▲公式X

抽選で豪華茨城県産品などが当たります!!

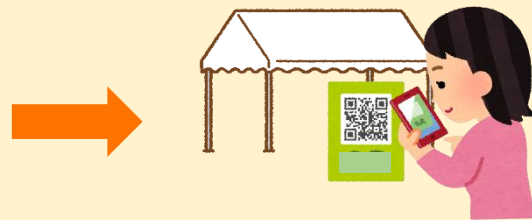


10月12日(土)、13(日)、14日(月祝) 総選挙会場での投票 @茨城県三の丸庁舎(水戸市)

◆各市町村のエントリーグルメを**食べ比べ**、あなたが「**グランプリだ🏆**」と感じたグルメに**1票**を投票(1日1人1回投票可)



①会場でエントリーグルメを購入



②購入店舗に設置された二次元コードなど
をお持ちのデバイスから読み取り
⇒**投票権&スタンプ**をゲット！

|| 食べ比べ ||



③投票画面をタップして投票
※「一般料理」「スイーツ」の
どちらにも1日1人1回投票可

スタンプラリーに参加してプレゼントに応募



◆購入したエントリーグルメのスタンプ数に応じた**豪華賞品**が当たるチャンス

10食コース 4路線から選べる！茨城空港発着の航空券ペアチケット(計3名)

5食コース

スカイマークオリジナルモデルプレーン
or アクアワールド大洗入場ペアチケット(計50名)

3食コース

スカイマークオリジナルグッズ(計100名)



(イメージ)

Special Guest !

著名人特別賞

※グランプリ決定方法とは別枠

6

あきもと まなつ

秋元 真夏

さん

一押しグルメに特別賞を授与



10月14日(月祝)午後

※詳細な時間は公式WEBサイトで公表

◆秋元真夏さんから特別賞の授与

※一般料理・スイーツ問わず1市町村

◆秋元真夏さんトークショー (予定)

プロフィール

■乃木坂46 第1期生 (2023年2月卒業)

■特技は料理

■J Aタウンオフィシャルサポーター (JA全農)

「シン・いばらきメシ総選挙」公式SNS (下記アカウント)
プレゼントキャンペーンに参加すると、抽選で特別賞授与者の
秋元真夏さんサイン入りポスターが当たります!!

※期間: 9月2日(月)~10月14日(月)



◀公式Instagram



【フォロー&いいね!】



◀公式X



【フォロー&リポスト】

協賛企業特別賞

※グランプリ決定方法とは別枠

7

10協賛企業・団体からの特別賞 **12 賞** (企業が独自の基準で決定)

第2弾 (追加発表)

企業・団体名

👑 特別賞 👑

東日本高速道路

株式会社



NEXCO東日本

～あなたに、ベスト・ウェイ。～ 賞

【副賞】賞金（10万円） ほか

スカイマーク

株式会社



スカイマーク

～やさしさいっぱい茨城空港～ 賞

【副賞】茨城空港発着路線から選べる航空券ペアチケット



味の素

株式会社



味の素賞～Eat Well Live Well 賞～

【副賞】味の素調味料セット（10万円分相当）



特殊電極 株式会社

トクデン肉盛溶接賞

【副賞】賞金（10万円） ほか

特殊電極

企業・団体名

👑 特別賞 👑

KASUMI

株式会社カスミ

カスミ賞

※2賞（一般、スイーツそれぞれ授与）

【副賞】惣菜部門などでの商品化



JAグループ茨城

JAグループ茨城

JAグループ茨城賞【副賞】いばらきオーガニック農産物
詰め合わせセット雪印メグミルク
株式会社

雪印メグミルク

株式会社

雪印メグミルク賞

【副賞】賞金(10万円) ほか



木内酒造

株式会社

木内酒造
木内酒造特別賞【副賞】受賞した自治体のオリジナルクラフトビール
3,000本(オリジナルラベル付き)

アサヒ飲料

株式会社

Asahi

アサヒ飲料賞・三ツ矢賞 ※2賞

【副賞】賞金(アサヒ飲料賞10万円、三ツ矢賞5万円)



キリンビール

株式会社

よるこびがつなぐ世界へ
KIRINキリン賞

【副賞】キリン一番搾り生ビール贈呈



全 19 企業・団体



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】



【協賛内容】
移動基地局車



【協賛内容】

注) : 特別賞設定企業
 : ポスター掲示等
 : ブース出展
 : ステージイベント参加
 : ノベルティ

総選挙当日（10月12,13,14日）の賑わいづくり 10

飲

◆エントリーグルメと相性バツグンな県内地酒・クラフトビール・ソフトドリンクなどが勢ぞろい！

協力：茨城県酒造組合、IBARAKIクラフトビール研究会、麒麟ビール、アサヒ飲料等

麒麟ドラフトカー参上！



県内クラフトビール集結！



その他多数出店

県内蔵元大集結！



楽

◆ステージパフォーマンス

12日(土)	・大洗高校マーチングバンド部 ・常陸國大子連パフォーマンス 等
13日(日)	・安達勇人&いばらき若旦那 ・潮来TAIKO clubパフォーマンス 等
14日(月)	・茨城県警察音楽隊コンサート ・水戸葵陵高校書道部パフォーマンス 等

MC:オスペンギン



協賛企業・協力団体によるブース出展

◆JAグループ茨城

ベジチェック、オーガニック野菜の販売等



◆体験型ブース

協力：アサヒ飲料、雪印メグミルク、
ハウス食品、スカイマーク、
茨城県警察本部等

◆農業科・商業科等県立高校・県内私立大学の「食」に関するブース出展

市町村エントリーグルメ一覧

【一般料理部門：41 市町村】

※2024 年 8 月 19 日時点

水戸市 米粉パンネの豆乳味噌クリームパスタ ～茨城の大地の恵み～  主な県産品 米（米粉パンネ）/ねぎ（柔甘ねぎ）/豆乳/味噌 /なす/れんこん/トマト/パプリカ 水戸で「米離れ」に立ち向かう若手農家集団と、地元飲食店がタッグを組み、水戸で生まれた米粉のパスタ。動物性の食材を一切使わず、グルテンフリーで仕上げた新たなSDGs グルメです。	日立市 HITACHI ブランドあんかけ飯  主な県産品 しらす/かぼちゃ/はくさい/米/牛肉(常陸牛) 久慈浜しらす、茂宮かぼちゃなど旬な HITACHI 食材の特徴を生かしたあんかけ飯。 特に茂宮かぼちゃのホクホクした触感と甘みを和風仕立てのあんかけに閉じ込めました。
土浦市 常陸牛のグランプリカレー ローストポークとレンコンマリネ添え  主な県産品 牛肉(常陸牛)/豚肉(常陸の輝き)/れんこん 常陸牛の骨、スジ、土浦産香味野菜からとったダシを自家製のカレールーと合わせ、常陸牛の挽肉、県内産野菜と長時間煮込み、常陸の輝きのローストポークと土浦産れんこんとビーツのピュレマリネをトッピングしたカレー。	古河市 古河名物 からあげのレモン煮  主な県産品 鶏肉（つくば鶏） 「からあげのレモン煮」は、学校給食で人気 No.1 と名高く、古河市ではメジャーなものとなっています。 今回、「つくば鶏」を使用することによって、より旨味の凝縮された一品となりましたので、ご賞味ください。
石岡市 常陸國しゃぶしゃぶ  主な県産品 豚肉/みょうが/パプリカ/味噌 「食で地域を盛り上げたい」という思いから、開発されたメニュー。「みそだれを使用すること」「1 品以上石岡産の食材を使用すること」の2つをコンセプトに、市内の各店舗で様々な食べ方や食材が味わえます。	結城市 とろけるローズポークのコーンメシ  主な県産品 米/豚肉(ローズポーク)/コーン ローズポークを柔らかく煮込み、本市の人気給食メニューである「コーン茶めし」に載せて丼物に。添えるソースにはトウモロコシ「味来（ブランド名：夏祭り）」のパウダーを使用し、優しい甘さが豚肉の旨味を引き立てます。

龍ヶ崎市 シン・龍ヶ崎コロッケ ～いばらきブランド肉を添えて～ 	下妻市 下妻蒼空農園のトマトラーメン 
主な県産品 牛肉(常陸牛)/豚肉(常陸の輝き)/れんこん 各店オリジナルのコロッケにいばらきのブランド肉を豪快に盛ってみました！ さらに進化した龍ヶ崎コロッケをご堪能ください！	主な県産品 トマト 下妻蒼空農園産アイメック農法ミニトマト「フルティカ」の旨味をじっくり抽出し、ドラゴンラーメン特製塩ラーメンスープと合わせた極上の一杯。麺は国産小麦 100%。
常総市 ビリヤニ・オニオン・ブロス 	常陸太田市 けんちんまん 
主な県産品 玉ねぎ 常総市産の玉ねぎにスリランカのスパイスを少し入れて、まろやかな味わいに仕上げました。付け合わせに世界三大炊き込みご飯であるビリヤニを添えました。それぞれを味わってもよし、一緒に楽しんでもよしの料理です。	主な県産品 にんじん/大根 茨城県のソウルフード、けんちん汁を肉まんにしました。けんちんの具材がふんだんに入った、どこか懐かしくて新しい味です。
高萩市 梅風味副将軍唐揚げ 	北茨城市 マッシュかぼちゃとひき肉のかさね焼き Coming soon
主な県産品 日本酒/梅干し 揚げた鶏の唐揚げを、梅を加えた甘しょっぱいタレにつけて提供します。	主な県産品 かぼちゃ(関本かぼちゃ)/れんこん かぼちゃとの縁が深い関本小中学校の生徒が考案したレシピを基にアレンジしました。 マッシュしたかぼちゃにひき肉とれんこんを挟んで焼いた食感が楽しい一品です。

笠間市 W 常陸バーガー 	取手市 自家製蓮根カレーのカスクルート 
<u>主な県産品</u> 牛肉(常陸牛)/豚肉(常陸の輝き) 笠間のイチゴから起こした自家製天然酵母のパンズに、茨城のブランドである常陸牛と常陸の輝きを使用した贅沢なハンバーガーです。	<u>主な県産品</u> れんこん クーロンヌ自慢のフランスパンに、拘りのソーセージを挟み、自家製のれんこんカレーをかけた絶品。是非、出来立てをお召し上がりください。
牛久市 IBARAKI ちゃんこ麺 	つくば市 つくば福来まぜそば 
<u>主な県産品</u> れんこん/納豆/味噌 甘辛い味のスープに茨城県産の具材をたっぷり入れ、中華麺と合わせたちゃんこ麺です。 納豆入り巾着とスープの相性が抜群です。	<u>主な県産品</u> みかん(福来みかん) 筑波山麓特産「福来みかん」の高貴な「香り」を存分にお楽しみいただける、「香り」が主役のシンご当地ラーメン。味変アイテム「追い福来玉」により、店舗ごとで色を出すことで好み・お気に入りを見つけられます。
ひたちなか市 常陸の輝きのコキアカレー 干し芋の芋蜜かけ 	鹿嶋市 シン・かしまし豚丼 ～最強のアントラーズサポーター応援メシ～ 
<u>主な県産品</u> 豚肉(常陸の輝き)/干し芋 国営ひたち海浜公園の真っ赤なコキアに見立てたコキア色のスパイスカレー。「常陸の輝き」を使用したキーマカレーで、仕上げに芋蜜をかけることで、絶妙なバランスが楽しめる、見た目にも味わいにもひたちなかを感じる逸品。	<u>主な県産品</u> 豚肉(かしまし豚)/米 鹿嶋市のブランド豚である、かしまし豚を使った豚のホルモン・バラ肉丼。アントラーズサポーターが集う café & camp ツマギアンズが、西芳照さんの指導を受け、最強のサポーター応援メシを開発！！

潮来市 特製ラー油が決め手！豆乳坦々フォー 	守谷市 常陸牛入り 旨うまメシ ナムル添え 
主な県産品 米(米粉麵フォー)/まこもたけ	主な県産品 牛肉(常陸牛)/米/ねぎ
潮来市産「夢十色」を使用し、製粉から作り上げた生めん のフォーをピリ辛な坦々麺にアレンジしました。潮来市の 特産品「まこもたけ」が入ったラー油の辛さと豆乳のクリ ーミーな味わいがマッチして病みつきになる一品です。	常陸牛と国産和牛を使い甘辛く煮込んだスジ肉に、ほうれ ん草・もやしのナムルを添えました。ネギやゴマを乗せ、 華やかに、爽やかに。老若男女、誰が食べても「うまうま」 と食べられ、食べ始めたらもう止まらない！
常陸大宮市 奥久慈しゃもスタ丼 	那珂市 米粉を使用した BA0 
主な県産品 鶏肉(奥久慈しゃも)/りんご/ねぎ/米/ごぼう	主な県産品 かぼちゃ/米(米粉)/豚
真空低温調理し、しゃも特有の食感を残しつつ、食べやす く仕上げました。にんにくとりんごを加えた特製のみそで 焼きあげ、アクセントにごぼうチップの食感を加えました。	那珂市産の米粉を練りこんだ BA0 に、茨城県産の食材をふ んだんに使用しました。
筑西市 ジビエ餃子 	坂東市 緑のポロネーゼ 茶っパーゼソース和え 
主な県産品 猪肉/キャベツ/にら/はくさい/ねぎ	主な県産品 鶏肉/茶(さしま茶)/トマト/ねぎ
ジビエ（猪）のお肉と茨城県産の野菜を沢山使用した餃子 です。駆除肉である猪肉を使用することで SDGs の目標 15 「陸の豊かさを守ろう」に該当することにもなります。	坂東市の銘茶・さしま茶で作るジェノパーゼ風ソース。ヒ ネ鶏ひき肉とねぎでつくねを作り、地元産トマトで煮込 んだポロネーゼ風ソース。2つのソースのコラボパスタとな ります。

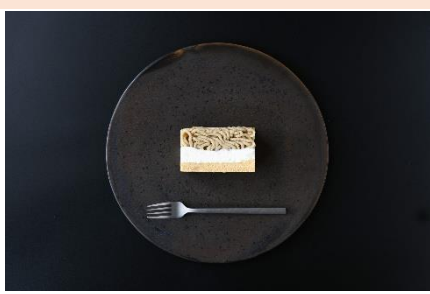
かすみがうら市 かすみ鴨とレンコンのキーマカレー	桜川市 キーマカレー
	
主な県産品 鶏肉(かすみ鴨)/れんこん/米 かすみがうら市西崎ファームのサラッとしつこくないかすみ鴨を使用し、ルーではなくご飯に混ぜたホクホクなれんこんの食感がアクセントに。大人から子供まで万人受けするクセの無い味付けとしています。	主な県産品 にんじん/ピーマン/しいたけ/玉ねぎ/トマト じっくり8時間煮込んだミートソースをカレー風味に仕上げた辛くないイタリアンなキーマカレーです。
神栖市 ほろほろポークシチュー	行方市 なめ天
	
主な県産品 豚肉/トマト 自家製ドミグラスソースに地元・神栖市産のトマトをふんだんにつかい、じっくり時間をかけて煮込むことで、肉と野菜のうま味を凝縮！これまで以上にゴロゴロと大きくカットされた豚肉は箸で切れるほどほろほろやわらか。	主な県産品 なまず/れんこん/にんじん/はんぺん 行方名物「なめパッくん」に続くなまずを使用した新商品！！しそ味噌・紅しょうが・カレーの3つの味が1つで味わえます。なかなか食べることでできないなまずを気軽に食べることでできる新商品です。
鉾田市 漢メシ	つくば みらい市 シン・かんぜんメシ 【おむすびソーセージ】
	
主な県産品 豚肉/豆腐/油揚げ 牛丼風の味付けに、牛バラ肉、豚バラ肉、こんにゃく、玉ねぎ、油揚げ、豆腐を入れて煮込みご飯にかけて最後に豚の角煮と温玉を乗せて完成。	主な県産品 米/豚肉(常陸の輝き) つくばみらい市産米の「にじのきらめき」と茨城県産豚肉「常陸の輝き」、国産焼海苔を詰めたソーセージ。豚の腸詰に茨城の2つの「美味しい」を込めて、ソーセージの中がおむすびになった「新食感」「新感覚」の逸品です。

小美玉市 BRT ライスバーガー	茨城町 割烹仕込 しじみ尽くしラーメン
	
主な県産品 れんこん/卵/米/豚肉 地元小美玉市産にこだわり、ピリ辛煮豚、半熟目玉焼き、シャキシャキれんこんを、焼き目をつけたご飯で挟み、仕上げにライスバーガー上部にバーナーで焼き色をつけて仕上げるオール小美玉バーガーです。	主な県産品 しじみ/豚肉(梅里豚)/小麦粉 しじみなどからとった出汁でつくるスープと生麺を合わせたラーメン。トッピングに町ブランドの梅里豚のチャーシューとしじみ入り真丈。これまでの展開していたラーメンを見直し、高級感ある味に。
大洗町 あんこうと地野菜の食べるスープ	城里町 関東嵐山 那珂川の天然鮎&鰻の漁師飯
	
主な県産品 あんこう/玉ねぎ/パプリカ/れんこん/ごぼう 冬の味覚「あんこう」と県産野菜をふんだんに使用した具だくさんの食べるスープ。時間をかけてだしを取り、濃厚な味わいながらもクセがなく、あんこうが苦手な方や若い方にも食べていただきたい野菜たっぷりのスープ仕立て。	主な県産品 鮎/鰻/そば(常陸秋そば)/米 那珂川の天然鮎の焼き干しスープと常陸秋そばを使った「鮎蕎麦」と希少な天然鰻丼。トッピングで丸ごとかぶりつける鮎のから揚げ付き。鮎蕎麦の汁をかければ、天然鰻のひつまばしも絶品！
大子町 奥久慈りんごと奥久慈茶の 樺豚ポルケッタ	美浦村 マッシュルームスープ
	
主な県産品 りんご/茶/クレソン/豚肉(樺豚) イタリアの郷土料理を大子町の食材でアレンジ。クセがない旨味たっぷりの樺豚(ぶなぶた)のバラ肉に奥久慈りんごと奥久慈茶を挟みじっくり焼き、奥久慈りんご・奥久慈茶の2種類のソースと奥久慈クレソンを添えています。	主な県産品 マッシュルーム 美浦産マッシュルームの旨みを引き出し、風味豊かに仕上げたまろやかなスープ。今回、新たに美浦産の特産物を使用したパンを添えました。

阿見町 阿見レンコン香る 茨城銘柄和牛常陸牛焼肉丼 	河内町 チョウザメ&れんこんの「マサラ料理」 
主な県産品 牛肉(常陸牛)/れんこん/米 阿見町のれんこんと常陸牛が会いました。シャキシャキれんこんの歯ごたえとカリカリに揚げた香ばしいれんこん。2種類のれんこんが常陸牛の脂をすっきりと包み込み、常陸牛の甘味が増し、ひと風味をご堪能いただけます。	主な県産品 米/チョウザメ/れんこん 廃校を活用した新しい産品「チョウザメ」と肥沃な圃場で生産した伝統の産品「れんこん」。うまみ成分であるグルタミン酸など栄養価が高いチョウザメ出汁をふんだんに使ったマサラを高糖度のれんこんピクルスで彩を添えます。
八千代町 八千代の白菜たっぷり入った 熟成がんも丼 	五霞町 シン・茨城あげそば ～パリッ！カリッ！5つの味変シン食感～ 
主な県産品 はくさい/がんもどき 出荷量日本一を誇る町産白菜を使ったがんもどきを、醤油麴につけ込み、ふっくらと焼き上げ、ご飯に盛って特製麴ダレを合わせました。小麦・卵・乳製品を使わず、植物性原料のみで調理し、ベジタリアン・ヴィーガンの方にも。	主な県産品 そば(常陸秋そば)/はくさい/れんこん/大根 常陸秋そばを揚げ、茨城県産の野菜をたくさん使用した餡をかけたあんかけ揚げ蕎麦です。 さらに、5回も味変ができ、「見た目・香り・味・音・食感」の五感で楽しめる新食感のグルメとなっています。
利根町 ぎゅっと肉々しい 秋のしゅんまい  主な県産品 豚肉/しいたけ/れんこん メインメニューの肉々しい特製しゅんまいにイベント限定で県産しいたけやれんこんを入れました。	

【スイーツ部門：39 市町村】

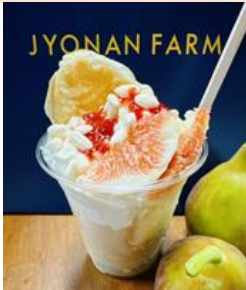
水戸市 シェーブルチーズのふわとろタルト  主な県産品 チーズ/パプリカ 徳川斉昭公ゆかりの特産品であるヤギのチーズ〔サントモール（森のシェーブル館）〕を使用したふわとろ新食感のタルト。ヤギのチーズの独特な塩味・酸味と3色パプリカの風味が見事にマッチした水戸ならではのチーズスイーツ。	日立市 日立焼きいもプリンアラモード  主な県産品 さつまいも/卵(奥久慈卵)/牛乳 通常の2倍の量の奥久慈卵の黄身を使ったプリンに、市産の焼きいもペーストを使ったクリームをドッキングした、プリンアラモード。キャラメリゼした焼きいもと、さつまいもチップスを添え、様々な食感が楽しめます。
土浦市 茨城まるごとフルーツパフェ  主な県産品 すもも/りんご/いちご/ブルーベリー/ぶどう/メロン 茨城県産（県北・県央・県西・県南・鹿行）のフルーツを贅沢に堪能できるフローズンパフェです。 （下層：すももゼリー、中層：ミルク氷/果物、上層：生クリーム/果物）	石岡市 いしおかサンド  主な県産品 卵/季節の果物(いちご、柿、栗等) 「市産品を使用」「サンドしている」「各店舗の創造性」の3つのコンセプトを掲げ「いしおかブランド」として定着したスイーツを、季節ごとに変えて一年を通して製造、提供できるメニューに一新。
結城市 きぬ名栗カボチャのブレイキン  主な県産品 かぼちゃ(きぬ名栗南瓜)/卵 本市のブランド認定品である「きぬ名栗南瓜」を使用したプリンです。マスカルポーネチーズと合わせることで、かぼちゃの甘味の後にチーズのほのかな酸味に包まれる、プリンとチーズケーキの良いとこどりの新感覚スイーツ。	龍ケ崎市 WA～龍の巻き菓子～  主な県産品 らっかせい(ピュアツクリム)/米/いちご/醤油 “和×洋×茨城の見た目鮮やか” 龍ケ崎の新名物「巻き菓子」厳選された龍ケ崎産の食材などを使用し、品質と味へのこだわりが盛り沢山。甘しょっぱい和の風味に、甘酸っぱい苺の美味しさをギュッと詰め込んだ贅沢なあじわい。

下妻市 焼き芋カスタードブリュレ	常総市 たまご屋・ア・ラ・モード
	
主な県産品 さつまいも/米 市場に流通されない規格外のさつまいも（下妻産）を使用し焼き芋に、カスタードクリームは小麦粉の代わりに地元の酒米に使用された米粉を使用します。	主な県産品 卵/米/旬の果物 自社生産の卵を中心に、茨城県内の旬な果物をゼリーでつつみ、たまごたっぷりのプリンとスポンジを添えてアラモードにしました。
常陸太田市 地酒酒粕のフィナンシェ	高萩市 COPA DE BASCHEE～飲むバスチーパフェ～
	
主な県産品 地酒酒粕/卵 酒粕には血圧の上昇を抑える効果、冷え性緩和の効果があり、食物繊維・ビタミンB群が豊富。 常陸太田市内の酒蔵を知ってもらい、酒粕の新たな活用につなげるお菓子です。	主な県産品 花貴フルーツほおずき/さつまいも/卵/牛乳 バスチーゼケーキをストローで飲む新感覚のスイーツ。トッピングには高萩市名産品ほおずきのジャムや八千代おこし、紅はるかの焼き芋やチップスを乗せて華やかに仕上げました。
北茨城市 かぼちゃもち	笠間市 ほぼ栗プレミアムモンブラン
Coming soon	
主な県産品 かぼちゃ(関本かぼちゃ) かぼちゃとの縁が深い関本小中学校の生徒が考案したレシピを基にアレンジしました。 もちもちの食感とかぼちゃの甘味、プレーンとチーズの2つの味で食べるのが止まらない一品です。	主な県産品 栗 笠間の栗を100%使用し、スポンジにも栗のペーストを練り込んだほぼ栗スイーツです。

取手市	フレッシュチョコミントの 口溶けヘルシーソイプリン	牛久市	焼き芋アイス
			
主な県産品 スペアミント/豆腐/チョコレート		主な県産品 さつまいも(紅はるか)/牛乳	
市内3事業者が協力のもと、取手市産食材を使用した新感覚のヘルシーチョコミントプリン。無農薬で香りの強いスペアミントと口溶けなめらかな豆腐、カカオ豆からこだわったチョコレートが織りなすハーモニーは絶品です。		熟成した「紅はるか」を焼き芋にして、芋の含有率を35%まで引き上げてアイスにしました。焼き芋の蜜がたっぷり入った濃厚かつ風味豊かな味わいです。	
つくば市	ロケットクレープ	ひたちなか市	贅沢 お芋スイーツ みなと育ちの お芋あふれるカステラサンド
			
主な県産品 ブルーベリー/いちご/卵		主な県産品 さつまいも(紅はるか、紫芋、ほしあかね)/卵	
つくば市で広く栽培されている「ブルーベリー」。その果実とコンフィチュールをしっかりと焼き上げたクレープ生地で純生クリームと共に巻き上げます。つくばのシンボルのひとつであるロケットをモチーフにお作りします。		人気の「阪場のカステラサンド」シリーズの中で最も手間暇かけた新商品！メインの紅はるかクリームは砂糖を加えずヘルシーに！干し芋日本一「ひたちなか」の様々な色・形・食感のお芋を楽しみつくす絶品カステラサンドです。	
潮来市	潮来の彩りムースのパルフェ	守谷市	茨城 ×イタリアン ご褒美！いばとろリッチプリン
			
主な県産品 まこもたけ/ブルーベリー/米/いちご/牛乳		主な県産品 さつまいも(紅はるか)/栗(丹沢栗)	
潮来市の特産品「まこもたけ」の若葉を粉末にし、ムースに仕上げました。 どら焼きの皮のふわふわ、ナッツのカリカリ、ムースの滑らかな食感と、様々な食感が味わえるスイーツです。		県名産「紅はるか」と「丹沢栗」を使用したスイートポテトペーストに、チーズを使った濃厚なイタリアンプリンをマリアージュ。ビターカラメルソースをたっぷりかけ、木の葉をイメージしたチュイールと共に仕上げました。	

常陸大宮市 常陸のブッセ ～大宮柚子味と茨城マロン味～ 	那珂市 那珂市のめぐみ、 シェフのこだわりパリとろカタラーナ 
主な県産品 米/ゆず/卵(奥久慈卵)/シャインマスカット 米粉を使った特徴のある食感の生地で、コクのある奥久慈卵のバタークリームをサンドしました。今回は、特産の柚子味と栗を使ったマロン味をブラッシュアップ。付加価値を付けて華やかにしました。	主な県産品 かぼちゃ/さつまいも(ベにはるか)/味噌 那珂市のかぼちゃ、さつまいも、味噌を使用したスペイン菓子の「カタラーナ」です。 カラメル之苦みとクリームの甘さのバランスがとてもよく、大人のスイーツです。
筑西市 筑西の美味しいがてんこ盛り 芋づくしクレープ 	坂東市 妖怪「茶ちゃんぽー」 
主な県産品 さつまいも/小麦粉/卵/味噌 手作りの井上さつまペーストとももちもち生地が相性抜群のクレープ。味も見た目も盛り沢山にブラッシュアップしました。手作りのスイートポテト、さつまチップなど様々なバリエーションのさつまいもを楽しめる「芋づくしクレープ」となっています。	主な県産品 茶/米 坂東市産の抹茶で作った濃厚な抹茶餡クリームを当店自慢の玄米だんごの上にふんだんに絞り、モンブランのように仕上げた一品。香り漂う抹茶餡クリームとこし餡のだんごのハーモニーをお楽しみください。
稲敷市 江戸崎かぼちゃの ほっくりモンブランプリン 	かすみがうら市 香る焼き芋バスクチーズケーキ 
主な県産品 かぼちゃ(江戸崎かぼちゃ)/米 地理的表示(GI)保護制度登録産品である「江戸崎かぼちゃ」を使用したプリン。江戸崎かぼちゃらしいホクホク感を絶妙に再現した食感と濃厚な味わいです。	主な県産品 さつまいも/牛乳/卵 メディアなどで紹介されるかすみがうら市産さつまいもの焼き芋を使ったバスクチーズケーキ。チーズケーキのなめらかさを持ちながら焼き芋の風味が格別です。

桜川市 メロンカタラーナ 	神栖市 究極のメロンパン 干しいもプレミアム 
主な県産品 卵(奥久慈卵)/牛乳/メロン 茨城県産のメロンをたっぷり使い、スペインのカタルーニャ地方の伝統菓子をアレンジしたメロンの味わいと風味たっぷりのカタラーナです。	主な県産品 メロン/干し芋 県特産のメロンを水の代わりに使い捏ね上げた、風味豊かなパンに、干し芋パウダーを使用したクリームを絞りさらに干し芋をそのまま挟み込みました。干し芋の甘味とメロンの風味のマリアージュが新しいメロンパンです。
行方市 なめがた一番 むらさきいもバウムクーヘン (ハードタイプ) 	小美玉市 ダイヤモンブラン 
主な県産品 卵/米/さつまいも 外はカリッと、中はもっちり！！ バウムクーヘンのなかに、さつまいもを贅沢に練りこみました。仕上げにむらさきいもパウダーをかけました。ぜひ、ご堪能くださいませ。	主な県産品 生乳/さつまいも 小美玉市産の生乳で作った焼芋アイスと干し芋アイス。2つのアイスの上には金色の芋モンブランを巻いて、筑波山をイメージしました。
茨城町 茨城町産米粉のシフォンケーキ トリコロールパルフェ 	城里町 古内茶ソフトパフェ Coming soon
主な県産品 米/かぼちゃ/ほうれん草/パプリカ 茨城町産の米粉と野菜3種を使い焼き上げた、もっちりふわふわカラフルな米粉シフォンで、季節のフルーツをサンドした彩豊かなスイーツです。	主な県産品 茶(古内茶)/ゆず 粉末の古内茶を練り込んだホロルの湯人気メニュー「古内茶ソフト」に城里産ゆずのマーマレードとゼリーをトッピングして「古内茶パフェ」にブラッシュアップ！

東海村 Rum-imo チーズケーキ 	大子町 奥久慈茶尽くしパフェ 
主な県産品 さつまいも(干し芋) 今問題となっている干し芋の残渣をラム酒に付けチーズケーキと合わせました。生地の中にも残渣のパウダーを加え、アルコール成分を飛ばした、大人なスイーツとなっています。	主な県産品 常陸大黒/りんご/米/茶 煎茶とほうじ茶の2種のフレーバーを用意。町産米粉使用プリンやクランブルで食感の変化が楽しめます。常陸大黒甘露煮や奥久慈りんごリキュール入り生クリームとりんごチップスで見た目も華やかでテイクアウトOKなパフェ。
美浦村 蹄鉄ワッフル 	阿見町 いちご&レンコンと茨城ミルクのダブルジェラート 
主な県産品 米/豆腐 蹄鉄の形をしたワッフル。材料には美浦村のお米（米粉）を使用しており、「競走馬の里」として知られている美浦村の新しい名物グルメです。	主な県産品 いちご/れんこん/牛乳 茨城の豊かな素材を活かし、イタリアの技術を取り入れた贅沢なジェラートです。阿見町産いちご&れんこんのすっきりとしたフレッシュなジェラートと、茨城県産ミルクの濃厚なジェラートをダブル盛りでお楽しみください。
河内町 かわち丸パルフェ (米粉たい焼きといちぢく) 	八千代町 ぬくもりおからドーナツ 八千代のメロンソース添え 
主な県産品 米/いちぢく お米農家が自ら作った「米粉たい焼き」と河内産いちぢくの「parfaire(完璧な)」出会い。米粉ならではのグルテンフリーにこだわった、シン・パルフェをお楽しみ下さい。	主な県産品 おから/大豆粉/メロン 全日本おからドーナツ選手権で2年連続日本一に輝いた「ぬくもりおからドーナツ」に、町産メロンソース、豆乳クリーム・生チョコを添えてプレートに。「小麦・卵・乳製品」を使わず、ベジタリアン・ヴィーガンの方にも。

五霞町 すい〜とぼてッフル	境町 自家製干し芋スイーツサンド
	
主な県産品 米/さつまいも(紅はるか) 紅はるかを使った焼きいものねっとり感とコシヒカリの米粉を使ったワッフルの焼き菓子になります。見た目・映えと味を仕上げるカスタードクリーム&わたあめのブリュレはライブ感のある新感覚スイーツです。	主な県産品 さつまいも(紅はるか)/小麦粉(ゆめかおり) 境町産のベにはるかを使った干し芋と茨城県産小麦粉ゆめかおりを使ったパンでサンドした贅沢なスイーツサンドです。
利根町 鯛パフェ  主な県産品 ぶどう (シャインマスカット) /メロン(アールスメロン) ふわふわな鯛焼きの生地には新鮮な季節のフルーツをサンドします。	