

首都圏の有名店3店舗にて、茨城県オリジナル品種「^{けいすい}恵水」
を使用したスイーツ・料理を期間限定販売

梨の「恵水」は、茨城県が品種開発に17年の歳月を掛け、約4,300個体から選りすぐって生み出した、茨城県オリジナル品種です。茨城県は全国第2位（令和4年産出額）の梨産地ですが、その中でも「恵水」は、県内で生産される梨の1%程度でとても希少価値の高い梨です。

少ない酸味と深い甘みが特長で、県内の量販店や直売所だけでなく、都内等の百貨店や果実専門店、有名スイーツ店などで人気を博しています。

この度、首都圏の有名店3店舗（いばらきメロン品評会「KING & QUEENコンテスト2024」の審査委員長を務めた鎧塚シェフによる「Toshi Yoroizuka Atelier」、ベルギーモンドセレクション世界大会ショコラ・コンフィズリー・サブレ部門最高金賞受賞の高木オーナーシェフによる「菓子工房アントレ」、2023年まで15年連続でミシュラン1つ星獲得、2024年セレクトドレストランの「RISTORANTE HONDA」）で「恵水」を使用したスイーツ・料理を期間限定で販売いたします。

【店 舗】 Toshi Yoroizuka Atelier（トシ・ヨロイツカ アトリエ）
（東京都杉並区上高井戸1-8-3 ミュージックハイツ1F）

【販売期間】 2024年9月19日（木）～9月30日（月）

【商品紹介】 角切りにした恵水の下に、すりおろした恵水のジュレ、香り豊かな紅茶のゼリー、きび糖で仕上げた濃厚なパンナコッタ、柑橘で酸味を効かせた恵水のコンフィチュールという4層味わいが織りなす、その名も「恵水」という恵水の魅力を味わい尽くすグラススイーツです。



恵水
720円（税込）

【店 舗】 菓子工房アントレ
（千葉県船橋市海神6-8-2）

【販売期間】 2024年9月24日（火）～9月30日（月）

【商品紹介】 恵水のシャリッとした食感を残しながら、香りと旨みを閉じ込め、バニラクリームとレモンをアクセントにしたコンポートで南仏のスイーツをイメージしました。ウォッカやブランデー、ジン、ラムなどのお酒、ソーダ割とも相性抜群です。



恵水梨のコンポート
777円（税込）

【店 舗】 RISTORANTE HONDA（リ스토랑テ・ホンダ）
（東京都港区北青山2-12-35 1F）

【販売期間】 2024年9月24日（火）～9月30日（月）

【商品紹介】 すりおろした恵水、マスタード、オリーブオイルを混ぜたピューレの上に、ディルオイルをかけ、千枚漬けのように薄くスライスし、マリネした恵水をアオリイカと交互に重ねて、いくらを添えました。甘みと酸味、塩気と旨みが複雑に絡み合ったバランスの取れた味わいに、すだちの果汁で清涼感を醸し出します。 ※ディナーコースの1品として提供



アオリイカと恵水のカルパッチョ
恵水のピューレ マスタード風味
～すだちの香り～