

高島屋10店舗及びジェイアール名古屋タカシマヤにて 食彩王国 茨城県が「茨城フェア」を開催 ～「常陸乃国しらす」が茨城フェアに初登場～



食彩王国 茨城県は、高島屋10店舗及びジェイアール名古屋タカシマヤ※において、2024年10月16日（水）から11月5日（火）まで、「茨城フェア」を開催します。首都圏から中京・関西のお客様へ、「常陸乃国しらす」、「栗」などの茨城秋の味覚をお届けします。本県産の農畜産物に水産物が加わった「茨城フェア」は、初の試み。ぜひ、この機会にご賞味ください。

※農畜水産物全てを取り扱う店舗は、11店舗中6店舗になります（柏店、大阪店、京都店、洛西店、ジェイアール名古屋タカシマヤ以外）。

「茨城フェア」開催概要

- 日時 ①2024年10月16日（水）～10月22日（火）
②2024年10月23日（水）～10月29日（火）
③2024年10月30日（水）～11月5日（火）
- 店舗 ①日本橋店、新宿店、玉川店、横浜店、大阪店、堺店、ジェイアール名古屋タカシマヤ（大阪店、堺店、ジェイアール名古屋タカシマヤは、畜産物のみ。）
②大阪店、堺店、泉北店、京都店、洛西店、ジェイアール名古屋タカシマヤ（大阪店、ジェイアール名古屋タカシマヤは、農産物のみ。堺店、京都店、洛西店は、農産物、水産物のみ。）
③柏店（農産物、畜産物のみ。）
- 内容 ・次の4種をはじめとする、茨城県産品の販売
2024年10月2日（水）、新たにブランド化されたばかりの「常陸乃国しらす（ひたちのくにしらす）」
茨城県を代表する黒毛和牛の最高級ブランド「常陸牛（ひたちぎゅう）」
有名料理人も魅了する至高のブランド豚肉「常陸の輝き（ひたちのかがやき）」
本県が栽培面積・生産量ともに全国第1位を誇る「栗」
・★2024年10月19日～20日、新宿店限定★
秋の風物詩の代表 焼き栗、焼き芋販売（焼きたて）
・★2024年10月18日～19日、日本橋店、新宿店限定★
老舗の大手百貨店 高島屋の生鮮バイヤーが茨城県に来県し、バイヤー自ら、しらす漁へ出港
18日朝獲りたての「生」しらすを、18日当日から売場に並べます。

<本資料に関する問い合わせ先>

茨城県農産物販売課 担当：市毛、深谷 TEL：029-301-3965 E-mail:nouhan2@pref.ibaraki.lg.jp



常陸乃国しらす（ひたちのくにしらす）

茨城県におけるシラスの漁獲量と加工品生産量はどちらも全国有数です。茨城県で水揚げされるシラスは「一艘曳き」漁法で、短時間に漁獲されることから、鮮度の良さが特長となります。最高鮮度のシラス製品を提供するため、「常陸乃国しらす」には、高鮮度であることを示す「し」字率※という独自の基準を設けています。

※シラス製品の評価基準の一つである「きれいな曲線を描く」割合のこと。茨城県水産試験場により、船上から加工までの保冷温度との相関が確認されました。

常陸牛（ひたちぎゅう）

指定生産者が茨城県内で飼育した黒毛和牛のうち、牛枝肉取引規格「A、Bの4と5等級※」の、肉質に優れた最高級ブランドです。厳選された飼料を十分に与え、じっくりと肥育することで、肉質はきめ細かく柔らかで、見た目にも美しく風味豊かなおいしい極上の「霜降り肉」となります。

※ 等級は、歩留等級と肉質等級を組み合わせると15段階に分かれており、「A-5」が最高等級となります。



常陸の輝き（ひたちのかがやき）

茨城県銘柄豚肉「常陸の輝き」は、県が7年の歳月をかけて開発したデュロック種の系統豚「ローズD-1」を交配した三元豚です。常陸の輝き専用飼料を与えてじっくりと育てることで、柔らかくて、旨みがあり、香りの良い、贅沢な味わいの肉質を実現しました。

栗

茨城県は、栽培面積・生産量ともに全国第1位を誇る栗の大産地です。本県では明治30年頃から栽培が始まったとされており、県内最大産地の笠間市をはじめ、かすみがうら市や石岡市など、県内各地で広く栽培されています。

9月から11月頃まで、「丹沢」「筑波」「岸根」などさまざまな品種が生産され、甘みの強さや風味の豊かさなど、品種ごとの違った味わいを楽しむことができます。



※「いばらき食と農のポータルサイト」では、茨城のおいしい食材の魅力をみんなで広めていく「茨城をたべよう」を合言葉に、新鮮で安全な農林水産物やそれらを使った加工品等の消費拡大及び認知度向上のため、広く県内外にその魅力を発信しています。キーワード「いばたべ」で検索🔍