

ひたち かがや
茨城県のブランド豚肉「常陸の輝き」を使用した
メニューフェアを県内レストラン等で開催します！

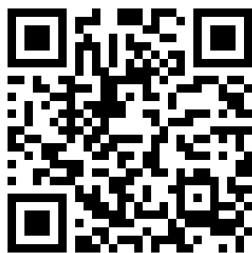
柔らかくて旨味が強く、香りも良い高品質なブランド豚肉「常陸の輝き」の魅力を県内外の皆様にお届けするため、レストランガイドブック「ゴ・エ・ミヨ」掲載店など、県内の高級店・人気店11店舗において、「常陸の輝き」を使用したメニューフェアを【11月1日（金）～11月30日（土）】※の期間限定で開催いたします。

※下表の「YOSHIKI FUJI」は11/15～11/30、「海音別邸 大河の雫」は11/16～11/30に実施

店舗名	ジャンル	住所	電話番号
YOSHIKI FUJI※	フレンチ	常陸大宮市石沢字上ノ坪1107-1	0295-53-0330
寿昌庵けん坊	懐石料理	大子町下野宮2072-1	0295-72-2007
(水戸プラザホテル) テラスレストラン・ローズ 旬彩和膳 よし川	洋食 日本料理	水戸市千波町2078-1	029-305-8111
ランテルナ マッサ	イタリアン	水戸市泉町2-1-45 ㊦ックアップビル1F	029-233-1905
日本料理 天晴	日本料理	笠間市八雲1丁目1-22	080-8421-4802
(ホテル日航つくば) 中華料理 桃李	中国料理	つくば市吾妻1丁目1364-1	029-852-1112
LA CUCIA DEL CUORE MAIS	イタリアン	つくば市西大沼117-1	080-7968-0141
見晴らしの丘真壁 うり坊	和食、洋食	桜川市真壁町桜井1074-26	0296-45-8988
海音別邸 大河の雫※	洋食	坂東市小山1633-3	0297-21-9070
フレンチレストラン MEBUKI	フレンチ	神栖市深芝2184-1	0299-94-3720

御予約やメニュー詳細については、各店舗にお問い合わせください。

▼各店舗の情報はこちら



常陸の輝きとは

茨城県が7年の歳月をかけて作り上げたデュロック種系統豚「ローズD-1」を父豚として交配した三元豚で、一般の豚肉に比べて霜降り度合いが高く、「柔らかく、旨味が強く、香りが良い」と三拍子揃った高品質な肉質です。

肉のうまみを引き出すための良質な穀物、香りを良くするための乳酸菌などを加えた専用飼料を、肉質に最も影響を及ぼす肥育後期に、出荷前の55日以上与え、じっくり育てます。

肉質分析を定期的を実施することにより、品質の安定化や更なる美味しさの向上を追求しています。

<本リリースについてのお問合せ先>

茨城県営業戦略部農産物販売課 石川、伴場 / 電話：029-301-2855 / メール：nouhan1@pref.ibaraki.lg.jp

■ フェア参加店舗の提供メニュー（金額はすべて税込価格）



YOSHIKI FUJI
常陸の輝き 自家製ハム
パンコントマテ（16,500円～コース）



寿昌庵けん坊
常陸の輝きの西京焼き
（5,000円～コース）



寿昌庵けん坊
常陸牛 & 常陸の輝き
（5,000円～コース）



水戸プラザホテル
（テラスレストラン・ローズ）
お好みで選べる季節のディナー
（6,000円コース）



水戸プラザホテル
（旬菜和膳 よし川）
茨城県産 銘柄豚 常陸の輝き
コース（6,000円コース）



ランテルナ マッサ
常陸の輝き 肩ロース
トンナートソース（7,200円コース）



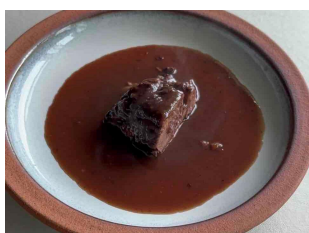
ランテルナ マッサ
常陸の輝きのラグー 手打ち
マッケローニ（7,200円コース）



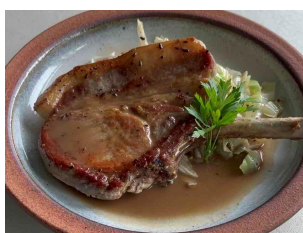
日本料理 天晴
常陸の輝きスペアリブと
栗の黒酢酢豚（6,800円コース）



ホテル日航つくば
（中華料理 桃李）
常陸の輝き フィレ肉香港風
バーベキュー煮込み（2,800円）



LA CUCIA DEL CUORE MAIS
常陸の輝き スネ肉の
赤ワイン煮込み（3,740円コース）



LA CUCIA DEL CUORE MAIS
常陸の輝き 骨付き豚ロースの
炭火焼き（3,800円）



見晴らしの丘真壁 うり坊
常陸の輝き 厚切りロースの
鉄板焼き定食（1,580円）



海音別邸 大河の雫
常陸の輝き ワインしゃぶしゃぶ
（8,800円コース）



海音別邸 大河の雫
常陸の輝き ワインすき焼き
創作懐石（15,800円コース）



フレンチレストラン MEBUKI
常陸の輝き ロースハムのムース
（3,300円コース）
常陸の輝きと茨城県産栗のパテ
（5,900円コース）
常陸の輝き、常陸牛のハンバーグ
（各コース）