

御好評につき、茨城県の銘柄豚肉「<sup>ひたち</sup>常陸の輝き<sup>かがや</sup>」を使用した  
県内レストランでのメニューフェア【第2弾】開催！



茨城県の銘柄豚肉「常陸の輝き」の魅力を県内外の皆様にお届けするため、昨年11月には、**フランス発の本格レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ」**掲載店など、県内人気レストランにおいて、「常陸の輝き」を使用したメニューフェアを開催いたしました。

御好評につき、一部新メニューも創作し、**2月1日（土）～2月28日（金）の期間限定で【第2弾】**を開催いたします。

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
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です。仕入状況等により、価格の変動があり得ます。



**YOSHIKI FUJI** (常陸大宮市)  
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** (大子町)  
常陸の輝きの西京焼き  
(5,000円~コース)



**寿昌庵けん坊** (大子町)  
常陸牛 & 常陸の輝き  
(5,000円~コース)



**水戸プラザホテル** (水戸市)  
(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** (水戸市)  
(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** (水戸市)  
常陸の輝き 豚フィレのサンティンボッカ  
白菜のロースト フキノトウのソース  
(7,200円コース)



**日本料理 天晴** (笠間市)  
常陸の輝きチャーシュー麺  
(1,300円)



**LA CUCIA DEL CUORE MAIS** (つくば市)  
常陸の輝きラグーソース  
ショートパスタ (1,760円)



**LA CUCIA DEL CUORE MAIS** (つくば市)  
常陸の輝き ロースの低温ロースト  
北あかりのマッシュポテト添え  
(3,740円~)



**見晴らしの丘 真壁 うり坊** (桜川市)  
常陸の輝き チャーシュー定食  
(1,480円)



**海音別邸 大河の雫** (坂東市)  
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** (神栖市)  
常陸の輝きの自家製ロースハム  
(3,300円~コース)  
常陸の輝きと里芋の燻製パテ・ド・  
カンパーニュ (5,900円コース)  
常陸の輝きと常陸牛のハンバーグ  
(各コース)