

ひたちのくに

「常陸乃国しらす & 霞ヶ浦キャビア」PR

茨城県では、2023年に「霞ヶ浦キャビア」、2024年に「常陸乃国しらす」を発表し、新たな水産ブランドの確立を目指しています。

全国有数の漁獲量

親潮（寒流）と黒潮（暖流）が交わり、魚の餌となるプランクトンが多く発生する茨城県沖は、しらすの好漁場で、全国有数の漁獲量と加工品生産量を誇ります。

鮮度にこだわったブランド

茨城県産しらすの魅力を多くの方に知っていただくため、県内の漁業者や加工業者と協力し、鮮度にこだわった新たなブランド『常陸乃国しらす』を立ち上げました。

ひ た の く に
常 陸 乃 国



常陸乃国しらすのブランド基準

- 1 漁師の“自信の一網”のしらすであること
- 2 短時間の網入で生きたまま漁獲する
いっそうび
一艘曳きで獲れたしらすであること
- 3 プランクトンが豊富な親潮と黒潮がぶつかる好漁場の茨城県沖で獲れたしらすであること
- 4 最終製品の「し」字率が95%以上となるよう、迅速に加工されたしらすであること
※「し」字率：しらす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

～産地直送！いばらき秋しらすフェア～

- ・ 期間：2025年11月1日（土）～11月30日（日）
- ・ 提供メニュー：常陸乃国しらす丼、生シラス丼 など
産地ならではの美味しさをお楽しみください♪
- ・ 参加店舗：浜いち（大洗町）、豊栄丸（鹿嶋市）など
- ・ WEB: <https://hitachinokuni-shirasu-fair.com/>
- ・ プレゼントキャンペーンも同時開催！

Instagram内の応募フォームからご応募ください。

【応募期間】2025年10月15日（水）～12月31日（水）



霞ヶ浦キャビアについて

茨城県内各地で生産されてきた世界三大珍味の一つ、チョウザメの卵の塩漬け「キャビア」の新ブランドです。

フレンチの名店「シェ・イノ」の料理長・古賀純二 シェフ監修のもと、県内メーカーが協力して新たに作り上げたキャビアを、2023年3月に『霞ヶ浦キャビア』として発表しました。



高級ホテルにおける取扱い実績

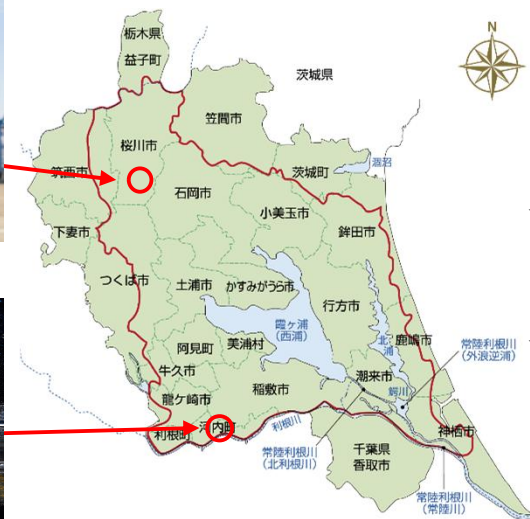
一般的なキャビアより低い塩分で仕上げた霞ヶ浦キャビアのやさしい味わいは、洋食だけでなく様々な料理に合うと好評をいただいています。

高級ホテルや都内デパートで取り扱っていただいています。



生産のこだわり

つぶ感の良さを追求し、冬期に採卵した良質なチョウザメの卵のみを使用して製造しています。



霞ヶ浦キャビアの特徴

- ◆ 霞ヶ浦流域で育てられたチョウザメの卵のみで製造しています。
- ◆ 塩分濃度2.5%以下に抑え、卵本来のうまみを引き出しています。
※一般的なキャビアよりも塩分を1%以上低く抑えています。

■お問合せ先

- ・メディアキャラバンに関すること 茨城県 営業戦略部 県産品販売課 担当：笹沼、石川 Tel.029-301-2855
- ・本資料に関すること (常陸乃国しらす) 茨城県 農林水産部 漁政課 担当：柴口、浦本 Tel.029-301-4070
(霞ヶ浦キャビア) 茨城県 農林水産部 水産振興課 担当：服部、梶間 Tel.029-301-4119

各イベントの詳細は、「いばらき食と農のポータルサイト」でお知らせします。

キーワード「いばたべ」で検索 🔍

～茨城の美味しいものに関する旬な情報満載～

いばらきの地魚が買える・食べられる「いばらきの地魚認証店」はこちら。

～地魚の特集記事やレシピ動画なども紹介～

