茨城県
IBARAKI Prefectural Government

News Release

2026 年 6 月 26 日

茨城県農林水産部漁政課 企画調整グループ

茨城・夏の風物詩「常陸乃国いせ海老フェア」を開催
～大ぶりで美しい圧倒的な存在感と、プリプリの食感・旨味を堪能～

常陸乃国いせ海老
HITACHINOKUNI ISEEBI



『冬のアンコウ・夏はイセエビ』
茨城県産イセエビの最高級ブランド「常陸乃国いせ海老」を堪能できる「常陸乃国いせ海老フェア」がスタートします。

2023 年のブランド発表以降、毎年夏に「常陸乃国いせ海老フェア」を開催し、昨年は県内外 44 店舗で実施し、ご好評をいただきました。

今年も 7 月から 9 月の期間でフェアを開催し、料亭や寿司、フレンチ、イタリアン、中華といった飲食店 50 店舗（6 月 23 日現在）にて、料理人の豊かな発想で「常陸乃国いせ海老」の魅力を余すことなく表現します。

大ぶりで美しい圧倒的な存在感、手作業で一尾ずつ丁寧に網から外し高鮮度のまま出荷される優れた品質、プリプリとしたとれたての食感と濃厚な旨味、茨城ならではの食体験をぜひご堪能ください。

開催期間	2026 年 7 月 4 日（土）～9 月 30 日（水）
参加店舗	茨城県、東京都、栃木県、埼玉県、鳥取県の飲食店：**50 店舗**（6 月 23 日現在） ※フェア参加店の最新情報は HP をご覧ください。 ※参加検討中の店舗もあり、フェア期間中も参加店舗情報は随時更新します。
HP（フェアページ）	http://www.ieg.jf-net.ne.jp/jizakana/brand/iseebi/fair/

本リリースについてのお問い合わせ・取材のお申し込み先

茨城県農林水産部漁政課企画調整グループ（担当：鴨下、柴口、糸賀）

TEL：029-301-4070　　FAX：029-301-4089

Mail：gyosei@pref.ibaraki.lg.jp



茨城 夏の風物詩 常陸乃国いせ海老 フェア Fair

冬のアンコウ・夏はイセエビ

2026.7.4 – 9.30

フェア実施店舗等の詳細につきましては公式サイトをご覧ください。

HP

Instagram

茨城の豊かな海に生きる漁師と、食の魅力を導き出す料理人が立ち上げた「常陸乃国いせ海老推進協議会」の協力により、常陸乃国いせ海老を皆様のもとへお届けしています。

「常陸乃国いせ海老」のご紹介

「常陸乃国いせ海老」は、その大ぶりなサイズ感と美しさで知られる、茨城県産の最高級イセエビです。私たちは、お客様に最高の味わいを提供するため、独自のブランド基準を設け、厳格な品質管理を徹底しています。

茨城県のイセエビ漁師は、「大きな目合いの網」を「重ねず」に使用して、イセエビを漁獲しています。そのため、他の地域と比べて大きく、美しく、立派なイセエビを獲ることができます。水揚げされたイセエビは、一尾一尾、手作業で丁寧に網から外され、高鮮度のまま出荷されます。そして、その中でも、独自に定めたサイズと見栄えの基準をクリアしたものだけを、「常陸乃国いせ海老」と認定し、お客様のもとへお届けします。

また、水揚げ状況によらず常時ご利用を希望されるお客様のために、「常陸乃国いせ海老」は冷凍品のご用意もございます。水揚げ後すぐに急速凍結することで、獲れたての食感と風味を閉じ込めておりますので、新鮮な「常陸乃国いせ海老」をいつでも味わうことができます。

私たちは、お客様に茨城県で獲れる最高品質の「常陸乃国いせ海老」をご堪能いただけることを誇りに思っています。ぜひ、その特別な味わいをお楽しみください。

「常陸乃国いせ海老」ブランド基準

	スタンダード	プレミアム
重量（１尾あたり）	600g 以上	1,000g 以上
荷姿	活魚または冷凍	活魚
見た目	触角・眼が揃い見栄えがするもの	

「常陸乃国いせ海老」とは、上表の基準を満たす県産イセエビのうち、「常陸乃国いせ海老推進協議会」に所属する者、または協議会に所属する団体に所属する者が認めたものをいう。