茨城県
IBARAKI Prefectural Government

News Release
2026年８月27日
茨城県営業戦略部県産品販売課

MUJI HOTEL GINZA「Japanese Restaurant WA」にて WA Discover FOOD※ 初の「茨城おぜん」を提供開始！

日本初の無印良品の思想を体現するホテル、MUJI HOTEL GINZA(東京・銀座3丁目)のレストラン「Japanese Restaurant WA」にて、本県産食材の「常陸牛（ひたちぎゅう）」、「奥久慈（おくくじ）しゃも」、「浮島（うきしま）れんこん」、「常陸秋（ひたちあき）そば」のほか、秋の味覚の栗やきのこ等を贅沢に味わえる「茨城おぜん」が9月3日(木)より提供されます。

県内生産者が丹精込めて育てた食材のおいしさを直接感じていただける貴重な機会ですので、ぜひご利用いただくとともに、ご取材くださいますようお願い申し上げます。

※WA Discover Foodとは

豊かな日本の風土に育まれ、受け継がれてきたふるさとの味を提供する「Japanese Restaurant WA」の料理人が、日本各地の生産者の元を訪ねて目利きした食材を使用して「おぜん」として提供するランチシリーズ。

●企 画 名：WA Discover FOOD 茨城おぜん
●実施期間：2026年9月3日(木)~11月末予定
※食材の仕入れ状況等により、終了時期が変更となる可能性がございます。
●提供店舗：MUJI HOTEL GINZA 6階「Japanese Restaurant WA」
〒104-0061 東京都中央区銀座３丁目3-5
●提供時間：ランチタイム 11:30～15:00（ラストオーダー14:30）
●価　　格：3,800円（税込み）
※おばんざいを含むサラダバーとドリンクバー付き



茨城おぜん メニュー詳細



【一の膳】
・しょぼろ納豆の温奴
・奥久慈（おくくじ）しゃもと五辛味噌
・戻り鰹のたたき
・すみつかれ
・焼ききのこと水菜のおひたし
・浮島（うきしま）れんこん甘酢漬け
・茨城県産コシヒカリ、お味噌汁



【二の膳】
・常陸牛（ひたちぎゅう）肉蕎麦 陶板仕立て



【三の膳】※甘味
・和栗のクリームサンド

＜企画や取材に関するお問い合わせ先＞
MUJI HOTEL GINZA Japanese Restaurant WA 担当：依田
TEL：03-3538-6102　E-mail:muji-hotel-ginza-fb@uds-net.co.jp
＜本資料に関するお問い合わせ先＞
茨城県営業戦略部県産品販売課 担当:笹沼・山本
TEL：029-301-2855　E-mail：nouyu@pref.ibaraki.lg.jp