

【報道関係各位】



IBARAKI  
sense



令和5年1月17日  
営業戦略部プロモーションチーム

「IBARAKI sense通信」1月号！  
BARA cafeではイチゴをふんだんに使ったスイーツをご紹介します！  
さらに、「いばらき米」販売イベント情報などをお届け！

## IBARAKI sense 店長 宮崎

新年あけましておめでとうございます。  
初春のIBARAKI senseは大人気の「ほしいも」を種類豊富に取り揃えております。甘くて大粒の「いちご」の紅ほっぺ、いちごのお菓子も揃って春らしさ満載です。BARA cafeではいちごパフェのご提供が始まり、甘い香りが漂っております！



## 茨城県産イチゴを贅沢に使ったスイーツを提供開始！

イチゴは県の主要な園芸作物のひとつで、茨城県はイチゴの作付面積が全国7位の生産地です（令和3年野菜生産出荷統計）。鉾田市、行方市、筑西市などを中心に、県内全域で栽培されています。県オリジナル品種のいばらキッス、ひたち姫をはじめ、とちおとめ、紅ほっぺ、章姫（あきひめ）、やよいひめなど、様々な種類が栽培され、主に12月から5月にかけて収穫されています。特に1～4月は茨城のイチゴの最盛期。BARA cafeでは茨城県産イチゴを贅沢に使ったスイーツを提供中です。あまくてジューシーな茨城のイチゴをぜひお楽しみください！



茨城県産イチゴの贅沢パフェ  
1,860円（税込）



ザク盛り！いばらきイチゴミルク  
880円（税込）



茨城県産イチゴの牛乳ソフト  
880円（税込）

## おいしさ弾けるいばらきのイチゴ。SENSE SHOPでも販売中。

### ◀イチゴ 紅ほっぺ（大）

はまの農園 <古河市>  
2パック：時価

“第9回茨城いちごグランプリ”にて大賞を受賞。畝（うね）に直接苗を植える「土耕栽培」にこだわった、甘みの中にコクがあるイチゴです。

### ◀いばらキッスのジャム

ORIGINESS <つくば市>  
150g：702円(税込)

県内でも有数のイチゴ産地、鉾田市で栽培された「いばらキッス」のジャム。酸味もあり濃厚な味わいです。

### ▼苺みるく生洋羹 1本：2,750円

『日本料理 縁日（えんか）』

<東京都港区白金1丁目25-26 フィラージュ白金 1F>

1/21(土)  
5本限定  
で販売！



佐藤雄一さんは下妻市出身、東京都港区にある日本料理 縁日（えんか）の店主。料理人として歩みだした日本料理の技術を軸に、イタリアンや鮨などで培った経験を活かしながら、「縁日」でしか出会えない一期一会の料理を提供し、芸能人も通う人気店です。

苺みるく生洋羹は、小美玉市のいちご生産者グループ「拓実の会」の浜野博士さんと出会ったことがきっかけで作られました。「拓実の会」の「いばらキッス」を中心に使用した苺みるく生洋羹は、小さい頃、苺と練乳をつぶしながら食べたような、親しみやすい味わいです。



2023年1月28日（土）  
～1月29日（日）

# 「いばらき米の極み頂上コンテスト」 ローズドール賞（最優秀賞）受賞米 販売イベントを開催！

茨城県は県内で作られるおいしさを極めたお米を選び、県産米のおいしさを広くPRすることを目的として、「いばらき米の極み頂上コンテスト」を2021年度から、実施しております。今年度は総数81点の中から、一次・二次審査の結果、選抜された6点を審査員が実食審査し、ローズドール賞（最優秀賞）が決定しました。イバラキセンスでは、見事ローズドール賞に輝いた「ゆうだい21」を限定販売！さらにお米に合う「飯の友」の販売や、受賞米のプレゼントを実施します。BARA diningでは、通常メニューのお米を受賞米に変更できる企画も！この機会にぜひ、「いばらき米」の極みをご堪能ください。

## ＜イベント概要＞

・受賞米の販売

・「飯の友」販売

・プレゼント企画の実施

⇒関連商品（米、飯の友）を含み、2,000円以上お買い上げのお客様を対象にくじ引きを実施し、受賞米をプレゼント。数量限定。

・BARA diningでの受賞米提供

⇒通常メニューに**プラス100円**で受賞米に変更可能。期間は1/28（土）から約1ヵ月実施予定。一日あたり数量限定。



## ローズドール賞受賞者コメント （大子産米販売促進協議会 吉澤博文さん）

「ゆうだい21」の作付けは1年目ですが、所属する大子産米販売促進会のベテランの方々の指導のおかげで、ローズドール賞を受賞することができました。

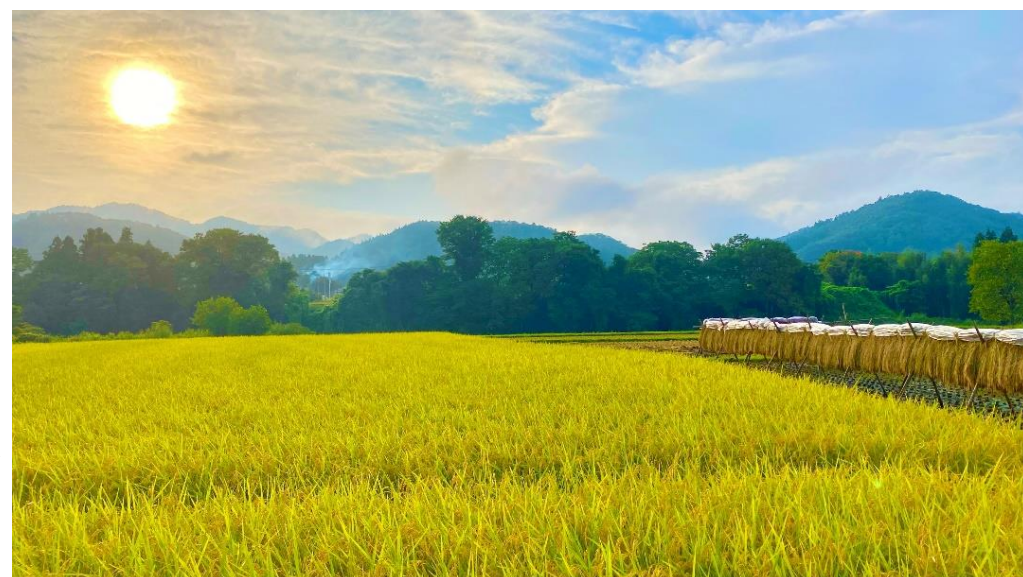
私の栽培のこだわりは、肥料と水です。化学肥料は使わず、有機質肥料とミネラル豊富な資材を使って栽培すること、そして、米作りにおいて最も重要なのが「水管理」だと思っています。田植えから収穫まで、葉の色を観察しながら、水をコントロールしていきます。水を落とし、最適なタイミングで収穫し、乾燥にも気を使うことでおいしいお米ができました。ぜひご賞味ください。

## 産地の特徴

受賞者の吉澤さんが米作りを行う大子町は、県北の奥久慈地域に位置し、昼夜の寒暖差がある地域です。また、「日本名水百選」に選ばれた八溝山湧き水の澄んだ水と、有機質肥料やミネラル豊富な資材を使って栽培され、全国的にも良食味米産地として知られております。

## 品種の特徴

「ゆうだい21」は宇都宮大学が育成した品種で、2010年に品種登録されました。大粒で食べ応えがあり、旨みと甘みのバランスが良く、炊いてから時間が経っても硬くなりづらく、粘りともちもち感が続く品種です。そのため、おにぎりやお弁当とも相性が良く、「冷めてこそおいしい」と評されることもあります。



＜大子町の田園風景＞

## ＜その他イベント情報＞

2023年2月4日（土）

取手市 バレンタインフェア

チョコレートや甘納豆などのお菓子類などを販売予定。店頭ではチョコレートの試食も予定しています。



2023年2月11日（土）～2月12日（日）

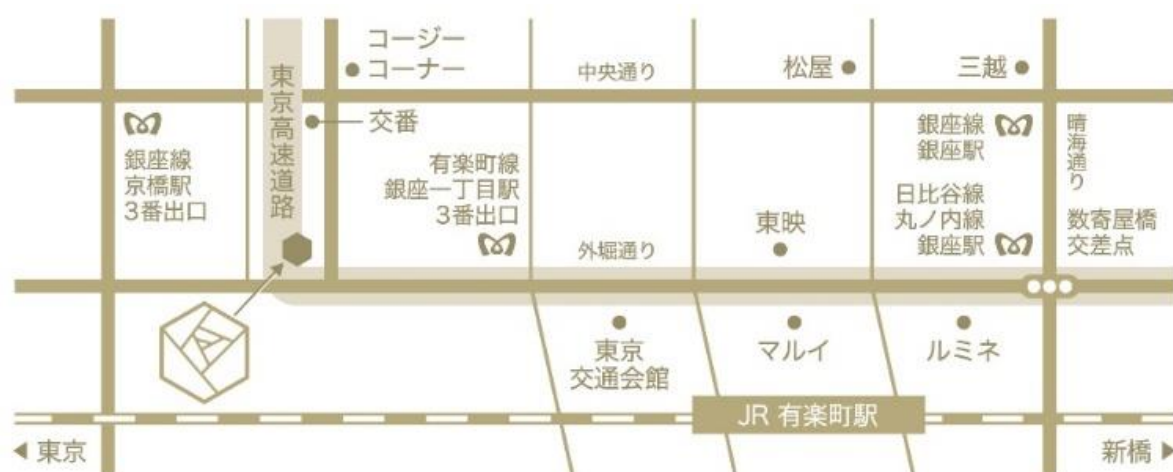
いい那珂マルシェ in IBARAKI sense

店内に可愛い「つるしびな」を展示し、ほしをも中心とした那珂市の特産品を数量限定で販売いたします。

＜昨年度実施の様子＞



＜店舗のご案内＞ <https://ibaraki-sense.com/>



＜店舗住所＞東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階

＜TEL＞03-5524-0818

＜営業時間＞ショップ・カフェ 10:30～20:00

ダイニング ランチタイム 11:00～15:00 (L.O 14:00)

ディナータイム 17:00～21:00 (L.O 20:00)

※最新の営業時間はお問い合わせください。

＜アクセス＞

・JR 有楽町駅（京橋口）から徒歩約3分

・有楽町線 銀座一丁目駅（3番出口）から徒歩約1分

・銀座線 京橋駅 から徒歩約4分

・日比谷線 丸ノ内線 銀座駅（C6番出口）から徒歩約6分



茨城県公認Vtuber  
茨ひより