

【報道関係各位】



IBARAKI
sense



令和5年8月22日
営業戦略部プロモーションチーム

「IBARAKI sense通信」8月号！
いばらきのお酒や旬のフルーツを楽しめるイベントが盛りだくさん！

IBARAKI sense 店長 宮崎

暑さが厳しい日が続きますが、いばらきのおいしいメロンは現在、秋メロン「アールスメロン」が最盛期。幻のメロンともいわれる糖度16度以上の「アールスメロン プレミアム」も入荷するようになりました。感動のおいしさを是非ご賞味ください。また、夏でも人気のほしいも・さつまいもは常時店頭にご用意しております。冷凍焼き芋はまるで冷たいスイートポテト。天然の甘みを存分に楽しめます。



『いばらきの酒ワンコイン飲みくらべ』 始めました！



茨城の日本酒や焼酎をワンコイン(1杯/税込100円)で『飲みくらべ』できる、『いばらきの酒ワンコイン飲みくらべ』がスタートしました！

- 実施時間：13時～18時(店内状況により前後します。)
- 実施場所：IBARAKI sense
ショップ内 お酒コーナー
- 料金：1杯 税込100円(45ml)

実は、関東屈指の酒蔵数を有している、酒造りが盛んな茨城県。久慈川水系・那珂川水系・筑波山水系・鬼怒川水系・利根川水系と豊かな5つの水系から採れる水と、肥沃な大地で美味しく育った米から作られた美味しいお酒が、各蔵元の個性で磨かれて誕生しています。そんな茨城の地酒を気軽に楽しんでいただけるよう、店内にワンコインサーバーをご用意しました！常時12種類から飲みくらべができます！『いばらきの酒』の美味しさをぜひ味わってください。



森島酒造

南部杜氏自醸清酒鑑評会 受賞酒PR販売

- 開催日：8月25日(金) 16時～19時
26日(土) 13時～19時

■内容：受賞酒の試飲PR販売

今年4月に開催された全国規模の鑑評会「南部杜氏自醸清酒鑑評会」において首席を受賞した、森島酒造(日立市)の『富士大観』についてPR販売を行います。



試飲もいたしますので、この機会に受賞酒をお試しください。



BARA dining 8月の新メニュー

8月からディナータイムに、旬の茨城食材を使ったアラカルトメニューが登場！「茨城産シルクスweetと野菜の天ぷら」や「鹿島灘の地はまぐり日本酒蒸し」、「常陸牛のステーキ」など、お酒にも合うメニューが揃っています。ぜひ茨城のお酒と一緒にご賞味ください。



常陸の輝きのソテー (8/28より提供)



茨城レンコンと夏野菜のカレー

ランチ・ディナー1,380円(税込)

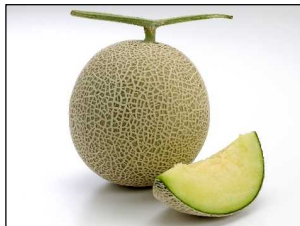
茨城レンコンをたっぷり使った欧風カレー。暑さ厳しいこの時期にぴったりのメニューです。

※ディナータイムには、飲み物と茨城自慢のデザートが付くお得なセットもご用意しています。



今が旬！いばらきのおいしいフルーツ♪

農業が盛んな茨城県は、もちろん果物の栽培も盛んです！水はけの良い土壌と温暖な気候という恵まれた条件のもと育てられた、おいしいフルーツがたくさん揃っています♪IBARAKI senseでも旬の果物を販売中です！



アールスメロン
1玉/2,500円(税込)
アールスメロン プレミアム
1玉/2,700円(税込)

10月頃まで出荷されるため、秋メロンと言われる『アールスメロン』。高級感あふれるなめらかな肉質と香りが特長。立体的なネット模様が美しく、味も外観もトップクラスのメロンです。芳醇な香りが魅力ですが、特に糖度16度以上の「プレミアム」は、とろけるような甘さが口いっぱいひろがります。



恵水(けいすい)
価格未定(8月下旬から入荷予定)

茨城県は梨の出荷量が全国2位！県と産地が一丸となって開発した県オリジナル品種「恵水」は、酸味が少なく、平均糖度13度という豊かな甘み。深みのある赤めの表皮は高級感があり、大玉で食べ応え十分！シャリシャリ食感と溢れる瑞々しさが魅力です。まだまだ希少な品種ですので、この機会にぜひ！

※青果物は日によって価格、入荷状況が異なります。詳細は店舗へお問い合わせください。

IBARAKI senseはイベント盛りだくさん！

八千代町・JA常総ひかり 梨(豊水)PR販売会

- 開催日：8月23日(水)
- 内容：梨(豊水)のPR販売

県の西に位置する八千代町は、肥土(あくど)と呼ばれる鬼怒川の肥沃な土と温暖な気候に恵まれた地域です。そのため、八千代町で栽培された梨は「肥土梨(あくどなし)」と称されています。今回、販売する品種は、甘みとほのかな酸味がバランスよく、濃厚な食味で、果汁も豊富な『豊水』。JA常総ひかり梨部会の生産者や町長が店頭でその美味しさをPRをします。店頭での試食の他、BARA cafeやBARA diningでも梨を提供しますので、ぜひお越しください。



かすみがうら市 旬のフルーツ試食販売と霞ヶ浦の旬彩ダイニング

- 開催日：9月1日(金)～2日(土)
- 内容：梨(豊水)、ぶどう(巨峰)PR販売
『霞ヶ浦の旬彩』メニューの提供

かすみがうら市は、日本で二番目に大きい湖「霞ヶ浦」に面した県の南に位置します。年間を通しておだやかな気候のため、梨、ぶどうなどのフルーツ栽培が盛んです。イベントでは果樹観光協会や市の職員による、梨(豊水)、ぶどう(巨峰)のPRや試食、販売を行います。また9月1日が「霞ヶ浦の日」であることにちなんで、BARA diningで霞ヶ浦でとれた「生シラウオ」や、鯉とレンコンが入った「コイするメンチカツ」などを使用した特別メニューを提供します！



下妻産 恵水・シャインマスカット 試食・限定販売会

- 開催日：9月8日(金)～9日(土)
- 内容：梨(恵水)・ぶどう(シャインマスカット)のPR販売

県内でも有数の梨生産地、下妻市。今回のイベントでは昨年、第1回全国梨選手権(日本野菜ソムリエ協会主催)で「最高金賞」を受賞した下妻市果樹組合連合会の恵水を限定販売！また、ぶどうの人気品種「シャインマスカット」も同時販売。大粒で糖度が高く、ボリューム感があり、種がなく食べやすいのが魅力です。JA常総ひかりや市の職員によるPRや試食を行いますので、下妻市自慢のフルーツをぜひご堪能ください。



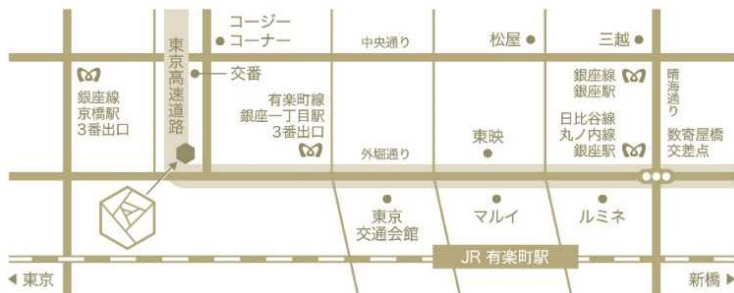
下妻産 アールスメロン試食・限定販売会

- 開催日：9月16日(土)
- 内容：アールスメロンのPR販売

下妻産のアールスメロンは、令和3年に全国で初めて米国本土へ輸出をするなど、国内外から高い評価を受けています。豊かな芳香・上品でコクのある甘さのアールスメロンをこの機会にご賞味ください！当日はJA常総ひかりや市の職員によるPRや試食を行います。またアールスメロンをご購入の方に、下妻産メロンを使用したメロンサイダーをプレゼントいたします♪



<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 平 日 17:00～23:00 (L.O 22:00)

日曜・祝日 17:00～21:00(L.O 20:00)

<アクセス>

・JR 有楽町線(京橋口)より徒歩約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

・日比谷線丸の内線 銀座駅 (C6番出口)から徒歩約6分



茨城県公認Vtuber
茨ひより