

## いばらきの地産地消を楽しめる新店舗をご紹介！

# いばらきの最新飲食店特集

「江口屋醸造所」(かすみがうら市) / キッチンカー「Yachiyo's Kitchen」(八千代町)  
 「kasamarron cafe」(笠間市) / 手づくり点心の店「Syun358.」(利根町)  
 おにぎり専門店「水戸むすび」(水戸市) / 「いばらき地酒バー水戸」(水戸市)

茨城県は海・山・川があり自然豊かなため、良質な農畜水産物が育つ“食の宝庫”です！そんな茨城の美味しい食材を使用し“地産地消”に取り組んでいる飲食店も数多くあります。今回は、地元で話題の最新飲食店情報をお届けします！

大正時代までお酒を造っていた土地で、お酒造りが復活！

## 「江口屋醸造所」

### 3月中旬 NEW OPEN!!

元造り酒屋の建物を改装したゲストハウス「古民家 江口屋」の敷地内に、ブルワリーがオープンします。元々あった蔵を醸造所に改装し「茨城らしいクラフトビール」をモットーに、茨城県産の美味しいフルーツや野菜などで様々なフレーバーを製造します。また、江口屋の宿泊者が収穫体験した果物を使用してビールを作るアクティビティも実施予定。ビールをその場で楽しむだけでなく、体験を通してより地域の魅力や歴史に触れることができる地域密着型のコミュニティブルワリーです！



【住所】かすみがうら市坂895-1  
 【TEL】080-9095-7800  
 【受付時間】9:00-17:00【定休日】月曜日  
 【URL】[https://www.instagram.com/eguchiya\\_brewing/](https://www.instagram.com/eguchiya_brewing/)



全国でも希少！八千代町役場が運営するキッチンカー

## キッチンカー「Yachiyo's Kitchen」

茨城県の西部に位置する八千代町は、白菜や梨、メロンなどの生産が盛んな地域です。中でも白菜の生産量は全国でもトップクラス！しかし、その魅力を知らない町民も多く、「町民に地元の野菜や果物に振り向いてほしい」という願いを込めて、特産物を使用したメニューを提供するキッチンカーを導入しました。昨年9月に導入して以降、町内で開催されたイベントに複数回出動し、白菜メンチカツやサツマイモを使用したブリュレなど、旬の特産物を使用した様々なメニューを提供しています。加えて、SDGsにも積極的に取り組んでおり、規格外の食材はスムージーやかき氷などに加工して提供することで食品ロスを防いでいます。

その人気は町民だけでなく、近隣の大型店や他県のスーパーからも派遣依頼があるほど。“動くアンテナショップ”としての役割も担っているキッチンカーの活躍に注目です！



【問い合わせ先】八千代町役場 産業振興課  
 【住所】結城郡八千代町大字菅谷1170  
 【TEL】0296-49-3943  
 【受付時間】平日8:30-17:15

■ 本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。

茨城県広報事務局 (フロンティアインターショール内) 担当: 東山(070-3266-6497)、五十嵐(080-5475-7972)  
 TEL 03-5778-4844 FAX 03-5778-6516 E-mail: [ibaraki-pr@frontier-i.co.jp](mailto:ibaraki-pr@frontier-i.co.jp)  
 (リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください)

廃校にオープンしたオリジナルブランドの栗が楽しめるカフェ

## 「kasamarron cafe」



栗の生産量日本一の茨城！中でも県を代表する栗の産地である笠間市で、廃校になった中学校を利用し、栗が楽しめるカフェ「kasamarron cafe」がオープンしました。栽培から加工までを一貫して行っており、オリジナルブランドの「さとい栗」を使用した栗スイーツを堪能することができます。

看板メニューの「熟成プレミアムモンブラン」は、笠間産の栗をたっぷり使用し、栗本来の甘みと風味を楽しめるように追求した逸品です。また、SDGsを意識して開発された「マロンティー」は、栗の葉や鬼皮ごと紅茶にしたオリジナル商品です！

“栗が出来る全ての可能性を見出す”ことをモットーに、今後も様々な商品を開発していく予定です。

【住所】笠間市福田906-6  
【TEL】0296-71-5567  
【営業時間】10:00-16:00  
【定休日】不定休  
【URL】<http://kasamarron-cafe.jp/>



▲熟成プレミアムモンブラン ¥1,800 (税込) ▲マロンティー50g/缶 ¥1,620 (税込)

両親の味を復活させるため、娘が奮闘中！

## 手づくり点心の店「Syun358.」

2023年1月にオープンした「Syun358.」は、利根町主催の起業支援プログラムを修了した店主が作る手づくり点心のテイクアウト専門店です。中華料理店を経営していた両親の店の味を復活させたいという思いから、娘が一念発起し試作を重ねて味を再現しました。看板メニューは県内の銘柄豚「山西牧場」を使用した、肉肉しくもさっぱりとして食べやすい「しゅうまい」。その他、皮から手作りする中華まんやデザートを日替わりで販売しています。金・土曜日限定オープンのため、売れ切れ必至です。食材は全て茨城県産のものを使用して、地域に長く愛されるお店を目指す同店の発展に注目です！

【住所】北相馬郡利根町羽根野880-153  
【営業時間】10:00-16:00【定休日】日・月・火・水・木  
【URL】<https://www.syumaisyun358.com/>



茨城県産の食材を使用した贅沢おにぎり

## おにぎり専門店「水戸むすび」

「水戸むすび」は茨城県産の食材を使用したおにぎりが楽しめる専門店です。県内の漁港で水揚げされた魚介や県産ブランド牛などの食材を丁寧に調理し、日替わりで約5種類の味を楽しむことができます。中でも一番のおすすめは「『極』むすび 常陸牛のローストビーフ」です。低温調理でうま味を閉じ込めたローストビーフと自家製のオニオンソースは相性抜群！もも肉を使用することで、県が誇るブランド牛「常陸牛」の優しい甘みと肉のうま味を最大限に楽しめる一品です。

【住所】水戸市南町3-6-27 千代美ビル1階  
【TEL】090-7632-3086  
【営業時間】平日11:00-15:00 休日11:00-17:00  
【定休日】月・第1・3火  
【URL】<https://twitter.com/mitomusubi>



▲『極』むすび 常陸牛のローストビーフ ¥598 (税込)



▲あん肝のバター醤油焼き ¥298 (税込)

JR水戸駅にある地酒バーがリニューアルオープン！

## 「いばらき地酒バー水戸」

昨年11月にリニューアルオープンした「いばらき地酒バー水戸」は、物販や駅呑みが楽しめる店舗へと生まれ変わりました。物販エリアでは、県内35酒蔵・約100銘柄の日本酒や果実酒などが購入できるほか、地酒が1杯（60ml）300円で試飲できる「地酒サーバー」を設置しています。サーバー内は窒素ガスが充てんされているため、いつでも開栓直後のような美味しさを味わうことができます。

また、飲食エリアでは、お酒はもちろん茨城の自然豊かな食材を使用した様々な料理を提供しています。地魚や県産の野菜を使用したおつまみのほか、一人前から頼めるあんこう鍋など、茨城県産にこだわった料理が気軽に味わえます。ぜひ一度、茨城のグルメ×地酒のペアリングをお楽しみください！

【住所】水戸市宮町1-1-1 水戸駅ビル エクセル プラムストリート2F みどりの窓口隣  
【TEL】0292-97-7179  
【営業時間】10:00-22:00  
【定休日】施設(水戸エクセル)の休業日に準ずる日  
【URL】[https://www.pref.ibaraki.jp/sangyo/gijyutsu/chiiki/jizakebar\\_mito.html](https://www.pref.ibaraki.jp/sangyo/gijyutsu/chiiki/jizakebar_mito.html)

