

DELICIOUS SOUVENIR

茨城の美味しいお土産6選



おみやげ大賞受賞
はこいり娘4姉妹セット(納豆)
864円

「茨城おみやげ大賞2016」最高金賞受賞。茨城県産黒大豆小粒、京白丹波大粒大豆、北海道産鈴丸小粒、栃木県産たちながは大豆を使用した4種類の納豆詰め合わせセット。
有限会社 菊水食品
☎0294-52-5443



おみやげ大賞受賞
海風ほしいも
500円

「茨城おみやげ大賞2016」最高金賞受賞。国産ほしいもの70%を誇るひたちなか市にあるほしいも専業メーカーが手がける。ほしいも向きの茨城県産玉豊を使用。冬の海からの寒風で干した、味わい深いプレミアムなほしいも。
株式会社 幸田商店
☎0120-97-9988

茨城の美味しいものに魅了された人におすすめしたいのは、こんなお土産! 定番の逸品から「茨城おみやげ大賞2016」に輝いたものまで、選び抜いた6アイテムを紹介します。

茨城おみやげ大賞とは
海の幸、山の幸に恵まれ、食材の宝庫とも言われる茨城県。「茨城のおいしいをより多くの人に知ってもらいたい」という思いのもと、3年に1度県内のおみやげを一堂に集め、茨城を代表するおみやげ32商品を選定しました。



おみやげ大賞受賞
大観 純米吟醸 ひたち錦(720ml)
1,404円

全国新酒鑑評会にて金賞受賞の実力蔵。阿武隈水系の仕込み水を敷地内に持つ。茨城県の酒米「ひたち錦」を使用したこちらの銘柄は、「SAKE COMPETITION 2016」純米吟醸部門にてSILVERを受賞。上品な味わいが魅力。
森島酒造株式会社
☎0294-43-5334



おみやげ大賞受賞
あんこう鍋セット
13,440円(2~3人前)

洗練された料亭のあんこう鍋を、なんと自宅でも再現できるセット。直火OKの鍋に野菜からあんこうまで入った状態で届きます。週末は、茨城の日本酒とあんこう鍋で、ホームパーティを開いてみては?
大洗山口楼
☎029-267-3566



おみやげ大賞受賞
本格梅酒 梅香 百年梅酒(720ml)
1,543円

「茨城おみやげ大賞2016」茨城の土産品部門、外国人OMIYAGE部門にてダブル受賞。国産青梅「白加賀」100%で造った梅酒は、熟成後、ブランデーとハチミツを加えて仕上げる。柔らかな甘みが人気の秘密。
明利酒類株式会社
☎029-247-6111



おみやげ大賞受賞
常陸牛カレー/ローズポークカレー
各980円/680円

レストランが仕込む贅沢なレトルトカレー。常陸牛のロースやヒレ、スネ肉などすべて使用してうまみを丸ごと煮込み、スパイス使いも本格的。ローズポークは、2002年全国銘柄食肉コンテストで最優秀賞に輝いたブランド豚。
レストランイジマ
☎029-252-8115

お土産を買うならここ

水戸駅直結「茨城味撰倶楽部」



納豆、大洗の干物、濁沼のしじみ、常陸秋そば、水戸藩らーめん、お菓子など、選りすぐりの茨城の名産品が所狭しと並ぶセレクトショップ。水戸駅直結で、アクセスも楽々。帰りのお土産探しにぴったりです。
☎029-228-2230 茨城県水戸市宮町1-7-31 エクセルみなみ3F ☎10:00~21:00

東京で買うなら「茨城マルシェ」



東京で茨城に会いにくかったら、銀座一丁目にあるアンテナショップへ。旬の生鮮食品や日本酒などの販売のほか、数量限定茨城県のブランドいちごを使った「いばらキッスのパフェ」や、干し芋使用の「賢沢お芋のパフェ」、玄蕎麦最高峰の常陸秋そばが食べられるランチなど、ビストロやイトインの飲食スペースも充実。
☎03-5524-0818 東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F ☎ ビストロ/ランチタイム 11:00~17:00、ディナータイム17:00~23:00(日・祝日は、17:00~21:00)、マルシェ10:30~20:00

「うのしまヴィラ」のペア宿泊券1組2名様にプレゼント!

今回ご紹介した日立市の宿「うのしまヴィラ」のペア宿泊券を1組2名様にプレゼント。下記メトロミニックWEBにて簡単なアンケートにお答えいただき、ご応募下さい!
※アンケート締切:2017年2月19日
※宿泊券有効期限:2017年7月31日
ご応募はメトロミニックWEBにて <http://www.metromin.net/>

観光いばらき 検索

茨城県観光物産課 ☎029-301-3622



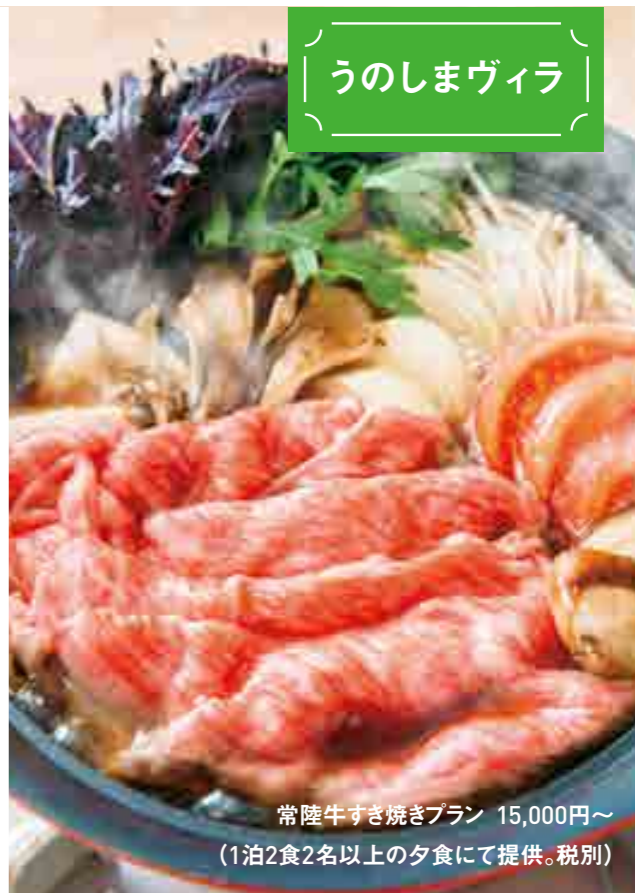
日帰りできる距離だけど、せっかくなら、1泊してゆっくり時間をかけて美味しい料理を心ゆくまで楽しみたい。おまけに海も、月夜も、朝陽も堪能できる、欲張りな美食宿がおすすめです。

GOOD DISH HOTEL

茨城グルメを堪能できる宿



あんこう鍋プラン 15,000円~
(1泊2食2名以上の夕食にて提供。税別)



常陸牛すき焼きプラン 15,000円~
(1泊2食2名以上の夕食にて提供。税別)



オーシャンビューの宿で茨城の味を楽しむ

まるで、プライベートビーチのように目の前に広がるのは、初日の出のスポットとしても知られる、日立・太田尻海岸。空も海も近いロケーションで温かく迎えてくれるのが、宿泊施設「うのしまヴィラ」と併設された「CAFE & DINING海音(シーネ)」です。前身の「鶴の島温泉旅館」から数えて現在3代目のオーナー、原田実能さんご夫妻が2014年4月にリニューアル。施設の外観、客室、カフェの内装などに木材をふんだんに使い、ほっとくつろげる癒しの空間と、オーシャンビューの展望風呂が自慢です。そんなお宿の夕食として選べるのが、発酵学者の小泉武夫先生が名付けた「口福あんこう鍋」や、常陸牛のすき焼き。あんこう鍋は先代から引き継いだ自家製の味噌仕立てで、昔ながらの漁師鍋スタイルに少しアレンジを加えたもの。柔らかなあんこうの身や濃厚なあん肝は、いっそうコクのある味わいがやみつきに。一方、常陸牛のすき焼きは、割下をベースにしつつも、トマトをプラスしたモダンなテイスト。トマトの酸味が、甘い常陸牛の脂を爽やかに引き立てます。地産地消を大切に、どちらのコースも野菜は地元の減農薬農家のものを使用しており新たな茨城食材との出会いも。また、オーナーの原田さんは、茨城の観光の知識と共に、高度なおもてなし力を兼ね備えた観光マイスターS級として、県から認定を受けた47人のうちのひとり。頼もしいナビゲーターから茨城観光のアドバイスを受けたら、美食の旅もいっそう充実するはず!



上)海を一望できる贅沢なカフェ店内。ランチだけの利用も可。地元食材を使ったランチも好評。下)客室は、清潔感あふれる和モダンな洋室と和室の2タイプ。全7部屋はいずれも太平洋に面したオーシャンビュー。またここに帰ってきたいと思わせるような居心地のよさ。



夕食はあんこう鍋、常陸牛すき焼きプランともコース仕立て。前菜盛合せには、地産地消を意識して茨城産の旬の食材を使用。この日は、土浦のレンコンを使った蓮根餅、久慈産でとれたシラスのアランチーニなど。



うのしまヴィラ
☎0294-42-4404 茨城県日立市東滑川町5-10-1
チェックイン15:00~チェックアウト~11:00
平日料金(一泊二食付き2名利用1名あたり、税別)12,000円~
土曜日・休前日料金(同上)13,000円~
併設の「CAFE & DINING海音(シーネ)」
☎ランチ11:30~14:30(L013:30)、カフェ13:30~16:00(L015:30)、ディナー18:30~(要予約)火・水・定休