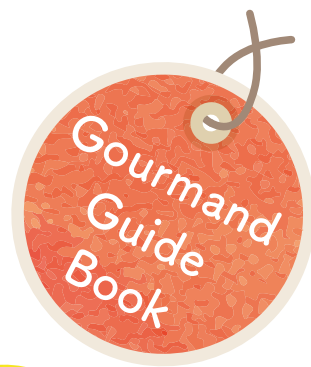




みとしんの職員が選んだ
いばらきのイイモノいっぱい！

まるごと とれたて いばらき



食べちゃお！
いもの・いいもの //



略して
「まるとれ」
とよんでねよ



このまちの夢がきこえる

水戸信用金庫

『まるごと・とれたて いばらき』は、みとしん職員が日ごろの営業活動のなかで発見・知り得た「地域のおいしいもの・オススメしたいもの」を紹介するガイドブックです。

茨城県内の豊かな農水産物や魅力あふれる商品を一堂に集め、
「行ってみたい!」「食べてみたい!」をピックアップしています。

各地に赴いたのは、みとしん各店舗から任命された「地域レポーター」の職員たち。
普段の営業で培ったフットワークとコミュニケーション力を活かして、グルメ取材を敢行してきました。

地元の方々の熱い想いと、それを感じた地域レポーターとの“共作”とも言える
あたたかな「地域愛」にあふれる一冊になりました。
その地域イチオシの食や農水産物を、実際に食べて体験した「生の声」をぜひご参考に!
茨城の食の魅力がぎゅっと詰まったこのガイドブックを片手に、
ぜひおいしいもの巡りにお越しください。



しんきん圏央道アライアンスとは

地域を横断した5つの信用金庫があたらしいネットワークをつくり、
マッチングや販路開拓などを協力する連携協定を結びました。

圏央道沿線エリアのビジネスマッチングや観光資源の活用など、
ビジネスの機会の拡大を目指し、広域での地域活性化につなげます!

ホームページでも
情報を発信!



<https://www.deep-ken-o-exp.com>



このまちの夢が広がる

水戸信用金庫



埼玉信用金庫



千葉信用金庫

TRUbank Hiratsuka



平塚信用金庫



多摩信用金庫

Instagram 「Deep圏央道」

首都圏をぐるっとめぐる「圏央道」。沿線の5つの
地域にある信用金庫の「地域レポーター」とキャ
ラクター「ディービー」が深掘りした旬な情報をお届けします!



ディービー —Deepie—

首都圏をまわって探検・発見するのが大好きな犬
「ディービー」。得意技は「深掘り!」です。今日も首
から望遠鏡をぶら下げて、首都圏のディープなネ
タに鼻をクンクン利かせています。



わがまち基金とは



日本財団「わがまち基金」は、信用金庫との連携により地域に新たなお金の流れを創出すること、地域が独自の強みを生かした自立的かつ持続可能な社会の創生を図ることを目的としたプロジェクトです。「しんきん圏央道アライアンス」は、圏央道沿線に本・支店を置く5つの信用金庫が、「わがまち基金」のサポートを受けて圏央道沿線等の地域活性化や観光資源の活用などを通じて、地域経済の発展につなげる活動を行っています。

大地の素材

芋助	P1
OZ BERRY FARM	P2
こいせライス	P2
大洋まいたけセンター	P3
タネのハシモト	P3
藤井商店	P4

ごはんのおとも&パン

飯田屋	P4
納豆工房	P5
PANETON(パヌトン)	P5
ブルーマロン	P6

メインディッシュ

お肉工房「三匹のこぶた」	P6
花月庵 中原店	P7
笠間茶屋	P7
加治	P8
小沢食品	P8
水郷ラーメン しょうえん	P9
大黒家	P9
やま忠	P10
レストランイイジマ	P10

飲料&いろいろ

Groovy	P11
月の井酒造店	P11
HIOKOホールディングス	P12
道の駅常陸大宮～かわブラザ～	P12
麦と葡萄 牛久醸造場	P13

おやつ

茨城中央園芸農業協同組合	P13
イリエ産業	P14
菓匠 たけだ	P14
菓笑 堀江製菓	P15
GREAT LEAF(グレートリーフ)	P15
小太郎物産	P16
志ち乃	P16
島田商店	P17
DAiCHAN_SWEETS	P17
高野菓子店	P18
つかもと	P18
藤永製菓 桜井店	P19
焼いも館	P19
山西商店	P20
洋食屋 花きゃべつ	P20
★地域レポーター紹介	P21

※掲載情報は、2022年5月末現在のものです。
記載されている価格は、すべて税込価格です。



..... 店舗販売



アイコン インターネット販売



..... 電話注文可能

大地の素材

芋助



干しいも(紅はるか 平干し/丸干し/切甲)



妥協しない土づくりから生まれた 甘さ極まる濃厚干しいも

サツマイモは自社栽培。乾燥方法にもこだわっている
ので、甘みが凝縮された濃厚な干しいもです。食物繊維が
豊富な無添加自然食品は、お子さまのおやつにも最適。
キャラメルのようなまろやかな甘みがクセになるおい
しさです。

フードマスター・ソクラテス(菅谷支店)

お店から
ひとこと!

バターをのせて軽く焼いたり、生クリームを乗せてリッチなスイー
ツしたり、天ぷらにしたりといろいろな食べ方を楽しめます。やみつ
きになるおいしさなので、食べ過ぎには要注意!

こちらも
オススメ

サツマイモ



最高の土壌で作ったサツマイ
モは蜜がたっぷり! このサツ
マイモを使って、休日にパウ
ンドケーキを焼いてみてはい
かが? ご家族での楽しい時間
になること間違いナシ。

●株式会社芋助 茨城県那珂市額田東郷620 ☎029-295-4935

<https://imosuke.amebaownd.com/>

【営業時間】9:00~17:00 【定休日】不定休 【アクセス】常磐道那珂ICから15分





とちおとめ & やよいひめ 食べくらべセット



お店から
ひとこと!

農薬や化学肥料を極力抑え、自然の力を生かした酵素を使ってイチゴを育てています。常温にもどしたイチゴをヘタの方から食べると、より甘く感じられ、おいしくいただけます。

生産者のこだわりが伝わる

真っ赤な完熟イチゴ

生産者が長年の経験で養った感覚で、食べごろのイチゴをピックアップ。粒が大きく甘さも強く、酸味のバランスも良い、果汁たっぷりの「とちおとめ」。そんなとちおとめに「とねほっぺ」をかけあわせた「やよいひめ」。2つのイチゴの味をぜひお試しください。

T・I (銚田中央支店)

茨城
プチ情報

イチゴ生産もアツいぞ茨城!



茨城県のイチゴ生産量は全国7位。銚田市、行方市、筑西市などを中心に栽培されています。県オリジナル品種の「いばらキッス」「ひたち姫」も気になるところ。

●OZ BERRY FARM(オズベリーファーム)

茨城県銚田市舟木36-7 ☎080-7885-8225 ※繁忙期は繋がらないことがございます。

<https://www.ozberryfarm.com>

【営業時間】不定期 【定休日】6～10月 【アクセス】東関東道茨城空港北ICから10分



古代米玄米ポンせん



お店から
ひとこと!

「古代米玄米ポンせん」も「恋瀬姫の舞」も石岡市のふるさと納税の返礼品に選ばれています。甘く美味しい農産物が収穫できる石岡市が自信をもっておすすめしているので、ぜひ一度食べてみてください。

油で揚げていないヘルシーなおせんべい
玄米の力で免疫力UP!

五穀と玄米を混ぜ合わせて焼き上げたおせんべいで、そのまま食べるのはもちろん、スープに入れて即席雑炊にしても美味しい優れもの。サクッと香ばしいつぶつぶ食感の「もち麦」やヒマラヤ岩塩使用の「旨塩」など、いろいろな味が楽しめます。

ブーちゃん(石岡中央支店)

こちら
も
おすすめ

茨城県南コシヒカリ特A「恋瀬姫の舞」



筑波山から流れるミネラル豊富な水と、年間雨量が少なく昼夜の気温差が大きい気候が育んだ、「炊いてさらさら、粘りと甘みがグッとくる!!」おいしいお米です。

●株式会社全米協システム こいせライス 茨城県石岡市若宮3-2-7 ☎0299-24-1821

<https://koiserice.info/>

【営業時間】9:00～18:00 【定休日】なし 【アクセス】常磐道石岡小美玉スマートICから8分





きのこ詰め合わせ



お店から
ひとこと!

無農薬と自然水で育てる健康にも環境にもやさしい「まごころ農法」で栽培しています。きのこは種類によって様々な香りや食感が楽しめます。口に入れた瞬間に広がる芳醇な香り、噛めば噛むほど感じられる濃厚な食味をお楽しみください。

定番の「舞茸」「椎茸」「あわび茸」と 幻のきのこ「たもぎ茸」の詰め合わせ

低カロリーで栄養たっぷりのきのこ4種類のセット。コリコリ食感が楽しいあわび茸はクセがなく、どんな料理とも相性抜群。なんとも不思議な香りをもつたもぎ茸は、天ぷらにして塩で食べると最高！炊き込みご飯に入れてもいいダシが出ておいしくいただけます。

S・I(大洋支店)

こちらも
おすすめ

舞茸粉末、舞茸炊き込みご飯用缶詰



舞茸粉末はどんな料理にも使え、栄養価の高い成分を手軽にとれます。缶詰はお米3合に汁ごと入れて炊くだけで、簡単においしい炊き込みご飯がで上がる便利な一品です。

●大洋まいたけセンター 茨城県銚田市上沢905-54 ☎0291-39-6246

<https://sadam723.wixsite.com/taiyomaitake>

【営業時間】8:00~18:00 【定休日】なし 【アクセス】東関東道潮来ICから30分



シルクスイート



お店から
ひとこと!

野菜の成長を月齢周期に照らし合わせた「月のリズム栽培」を提唱し、品種の能力を最大限に高めた農産物をつくるために創設した青果ブランド「月見苑」のサツマイモをぜひ一度食べてみてください。

青果ブランド「月見苑」のサツマイモ 一度食べたら忘れられない

少し甘みのある「春こがね」と、程よいなめらかな食感の「紅まさり」を掛け合わせた一風変わった品種「シルクスイート」。焼いもにした時の、絹のようにしっとりとなめらかな舌触りと驚くほどの甘さは、一度食べたら忘れられないおいしさです。

O・T(潮来支店)

茨城
プチ情報

茨城のサツマイモ・干し芋



栽培面積・生産量ともに全国第2位の一大産地ですが、干し芋の生産量は全国No.1・シェア9割を誇っています。干し芋作りに適した土壌と気候があるからです。

●タネのハシモト株式会社 茨城県行方市麻生3290-64 ☎0299-72-0364

<http://hashimoto-tane.net/>

【営業時間】8:00~18:00 【定休日】月曜日 【アクセス】東関東道潮来ICから20分



紅はるか



お店から
ひとこと!

蒸してよし、焼いてよし、加工してよしのさつまいも。焼いた時の甘さはあの安納芋とも比較されるほどです。非常に甘く加熱するとしっとりするので、焼きいもにするのがベストです!

大地の恵みが生んだ

おいしいさつまいも「紅はるか」

鮮度を維持するための技術・キャリングによって、糖度が上がり甘みが増した高品質のさつまいもを1年間を通して安定供給しています。強い甘さにもかかわらず、後口はすっきりとした感じの上品な味わいで、天然ミネラルをたっぷり含んだ自慢のさつまいもです。

H・H(神立支店)

こちらも
オススメ!

紅あずま



関東で人気の品種で、皮の色は少し紫がかった濃い赤色です。果肉の色が黄色く粉質で繊維質は少なめ、加熱するとホクホクとネットリの間タイプになるさつまいもです。

●株式会社藤井商店 茨城県かすみがうら市稲吉4-7-31 ☎029-831-3132

<https://fujii-shoten.com/>

【営業時間】8:00~17:00 【定休日】日曜日 【アクセス】常磐道千代田石岡ICから20分



ごはんのおとも&パン

飯田屋



子持ちわかさぎ佃煮



お店から
ひとこと!

魚本来の味がしっかり感じられる佃煮で、甘じょっぱい味はお酒のつまみとしても人気があります。霞ヶ浦の味を気軽に味わえるオスメの一品で、石岡市の観光推奨品にも指定されています。

甘じょっぱい味がどこか懐かしい
地元茨城の味

創業90年の佃煮専門店「飯田屋」の看板商品。地元霞ヶ浦産のわかさぎを使用しているので、まずはそのまま食べて素材の味を味わってみて。しっとり柔らかく、お子さまでも食べやすいのでご飯のおかずにもピッタリです。

大ちゃん(石岡中央支店)

こちらも
オススメ!

鰻の大和煮



鰻の美味しさを120%引き出し、甘さの中にちょっと生姜のアクセントを効かせた大和煮はあとを引くおいしさです。しっかりと煮込まれた鰻はとても柔らかく、日本酒にもよく合います。

●飯田屋 茨城県石岡市国府1-2-30 ☎0299-22-2557

<https://goodpoint.biz/iidaya/>

【営業時間】10:00~18:00 【定休日】木曜日、日曜日 【アクセス】JR常磐線石岡駅から徒歩5分





小粒納豆 ^{しとぎ} 染



本場・茨城のこだわりが詰まった 「納豆の概念が変わる」納豆

大豆には小粒で程よい食感と食べやすさを兼ね備えている北海道産ユキズカが採用されています。10～15度程度の室温に戻したら、まずはそのまま一口。次に東北地方の醤油をベースにしたたれやからしをお好みで入れて、最後の一粒までとことんご堪能ください。

Y・T (太田支店)

お店から
ひとこと!

現在の製法に甘んずることなく、日々、より良い製造方法を追求し、改良に取り組んでいます。本場茨城こだわりの「納豆」だけではなく、納豆を食べる「幸せな時間」も一緒にお届けします。

こちらも
オススメ!

しとぎ なっとうしょうりゅう
染 納豆小粒



長時間発酵に加え、仕込みに「軟水」を使用し、大豆特有のえぐみ、苦味を抑えています。付属の薬味は乾燥させた京都産九条ネギ。入れるとより一層風味が増します。

●金砂郷食品株式会社 茨城県常陸太田市高柿町1183-1 ☎0120-41-7101

<https://www.sitogi.jp/>

【営業時間】10:00～17:00 【定休日】月曜日、火曜日 【アクセス】常磐道那珂ICから15分



ぶどうのパン



オープン時からのロングセラー レーズンぎっしりで大満足!

北海道産小麦をぶどう天然酵母で60時間じっくりと発酵、その生地にはレーズンをたっぷり練り込んだパン。「『発酵食品』としてのパンの美味しさは、長い時間をかけた発酵、熟成の中から生まれる」という信念がこめられた自信作です。

H・K (牛久支店)

お店から
ひとこと!

軽くトーストしてから、バターを乗せていただくのがいちばん! シンプルな食べ方ですが、北海道産小麦のもっちり感とぶどう天然酵母が織りなすコクのある味わいが楽しめます。

こちらも
オススメ!

玄米食パン



ぶどう天然酵母で熟成された北海道産小麦に、ふっくら炊いた玄米を30%練り込みました。天然酵母ならではの自然のうまみとモチモチとした食感でリピート間違いなし!

●パンの店 PANETON(パヌトン) 茨城県牛久市中央2-26-11 ☎029-872-9908

<http://paneton-ushiku.com/>

【営業時間】9:00～19:00 【定休日】月曜日 【アクセス】圏央道つくば牛久ICから10分





ピザ系パン



お店から
ひとこと!

天然酵母を用いた生地は、もちもち食感が特徴です。おうちで食べる
ときは、トースターで温めると焼き立てのおいしさを味わえます。毎
日家族みんなで通える「街のパン屋さん」を目指しています。

小さな子どもからお年寄りまで 誰でも好きなパンが買えるお店

朝の5時から昼過ぎまで、パン職人4人がノンストップで
作り上げるパンは約140種類もあるのだとか。イチ押し
はグリル野菜・明太もちチーズ・照焼チキンなどのピザ
系パン。もっちりとした生地とあふれる具材、チーズも
たっぷりでおなかいっぱいになります。

おかちゃん(藤代支店)

こちらも
オススメ

カレーパン・オレンジの丘・メガフランク



ゴロゴロ具材がうれしい「カレー
パン」、オレンジの風味豊かな「オ
レンジの丘」など、どのパンもハズ
レなし!とにかくパン生地がお
いしいと人気の「メガフランク」の
大きさは見てのお楽しみ♪

●ブルーマロン 茨城県つくばみらい市紫峰ヶ丘1-22-3 ☎0297-58-8003

【営業時間】9:00~19:00 【定休日】月曜日・第4火曜日 【アクセス】常磐道谷和原ICから20分

メインディッシュ

お肉工房「三匹のこぶた」



「常陸の輝き豚」ハンバーグ



お店から
ひとこと!

1個200gとボリューム満点!「レストランで食べるハンバーグより
おいしい」との声を多くいただいています。同封した「焼き方」の手順
に沿って焼いていただくと、口に入れた瞬間に肉の旨味が口一杯に
広がります。

ひとつひとつ心のこもった手作りを 食卓で手軽に贅沢に

5年の歳月をかけて品種改良した「常陸の輝き豚」は、やわ
らかなめらかな食味が旨味・香りの良い豚肉です。その
豚肉を使ったハンバーグは、まずはそのまま、お肉の旨
味を堪能したあとにお好みのソースで食べてみて。

Y・I(大洋支店)

こちらも
オススメ

「いばらき地養豚」あらびきウィンナー



いばらき地養豚のカタ肉を
使用。添加物、保存料を最
小限におさえ、ジューシーな
お肉の旨味や香りも楽しめ
ます。プレーン、チョリソー、
ガーリック、チーズの4種類。

●飯島畜産株式会社 茨城県鉾田市上沢1746-4 ☎0120-900-274

<https://www.ijima1129.co.jp/>

【営業時間】10:30~17:30 【定休日】月曜日、日曜日

【アクセス】鹿島臨海鉄道大洗鹿島線大洋駅から徒歩20分





天ざるそば



お店から
ひとこと!

蕎麦はボリュームがあるので若い方にもおすすめです。目でも舌でも満足できるメニューをそろえています。ご飯ものや一品料理もあり、それに合う日本酒や焼酎などもお楽しみいただけます。

ひとつひとつの素材にこだわった おいしい常陸秋そば

こだわりの蕎麦つゆには枕崎産最高級本枯節を贅沢に使用。削りたての芳醇な風味、だしをとった際の旨みは蕎麦つゆにコクをもたらします。海老やきのこ、旬の野菜を使った天ぷらも絶品で、まずは塩で食べるのもグッド。蕎麦つゆがおいしいので、最後にいただく蕎麦湯は最高です。

M・N (佐和支店)

こちらも
オススメ!

けんちん蕎麦



季節限定メニューの中でも特に人気があるけんちん蕎麦。野菜は地元で採れたものを使用し、大きくカットしてあるので食べ応えも抜群。

●花月庵 中原店 茨城県ひたちなか市勝田中原町2-4 ☎029-273-2626
【営業時間】11:00~14:00、17:00~21:00 【定休日】月曜日
【アクセス】JR常磐線勝田駅から徒歩10分



醸 しょうが焼き定食



お店から
ひとこと!

使用している野菜やお米の9割以上は自家製有機栽培です。すべてのメニューを手作り・無添加で提供していますので、素材そのもののおいしさを存分にお楽しみください!

酒粕と生姜の相乗効果で からだに優しく

3年以上熟成させたこだわりの酒粕の旨味に加え、無添加の調味料・スパイスと自家製生姜で作ったタレが、甘みがあり柔らかな地元産ローズポークに絡まってコクがあるのに優しい味わい。お腹にやさしく、ごはんがどんどん進みます。

Y・I (友部支店)

こちらも
オススメ!

醸 甘酒入り季節のスムージー



無農薬の素材に甘酒を合わせたスムージーです。野菜や果物のさっぱりした甘さと甘酒のコクがマッチして飲みやすい! 一番人気は春限定「菜の花スムージー」。

●笠間茶屋 茨城県笠間市笠間2247-1 まちの駅笠間宿内 ☎080-6730-5283
<https://kasamachaya.official.ec/>
【営業時間】10:00~17:00 【定休日】火曜日、水曜日 【アクセス】北関東道友部ICから5分





茨城県産銘柄牛 常陸牛味噌漬け



雄大な自然環境のもとで育まれた 脂質豊かな黒毛和牛

食肉取引規格A・Bの4と5等に格付されている「常陸牛」のやわらかなロース肉に、白ワイン・たまり醤油をベースに調合した秘伝の特製ダレで下味をつけ、香り豊かな手造り味噌に漬けました。焼いたお肉と味噌のこうばしい香りが食欲をそそります。

たきたきたき(大工町支店)

お店から
ひとこと!

味噌の風味・コクがあふれ出るお肉は、山椒・わさび・和からしともよく合います。残った味噌は、日本酒・ワイン等を少量入れて加熱すると、美味しいソースになります。

こちらもおススメ!

常陸牛サーロイン ステーキ用



豊かな自然と年間を通じて温暖な気候に恵まれた肥沃な大地で育った常陸牛。きめ細かなサシと柔らかな肉質、豊かな風味が存分に味わえます。

●有限会社加治 茨城県水戸市八幡町9-24 ☎029-224-4129

<http://29kaji.co.jp>

【営業時間】9:00~17:00 【定休日】水曜日、日曜日、祝日(祝日の場合は振替営業あり)

【アクセス】常磐道水戸北スマートICから10分

※店舗にてご購入の場合は、事前にご連絡のうえご来店ください。



102(とうふ)かつ



「おから」を使ったヘルシーカツ とにかく食物繊維がスゴイ!!

おからにこんにゃく粉を練り込んで下味をつけ、衣もおからのみを使用した豆腐屋ならではのおからカツ。見た目は普通のとんかつそのものの、食感も味もお肉に近づいているので食べ応えも抜群。ソースカツ丼にして食べるのがオススメです。満足すること間違いナシ!

T・A(赤塚支店)

お店から
ひとこと!

ヒレカツと比べてカロリーは約半分、食物繊維はゴボウの1.4倍(100g当たり)含まれています。おからとこんにゃくのダブル食物繊維で腸内環境を整えるので、「腸活」にもピッタリです!

こちらもおススメ!

お豆腐



糖度の高い品種の大豆のみでつくった「手盛りざる豆腐」や、懐かしい味を引き継ぐ「昭和のお豆腐」など、どのお豆腐も大豆の風味と甘みが存分に味わえます。

●株式会社小沢食品 茨城県那珂市向山1048-3 ☎029-298-1710

<http://www.kozawafoods.jp>

【営業時間】9:00~17:00 【定休日】日曜日 【アクセス】JR常磐線東海駅から車で10分

※業務用商品のため、原則個人への販売はしていませんが、個人での購入をご希望の際は直接お問い合わせください。





しょうえんラーメン



お店から
ひとこと!

朝食にラーメンを召し上がっていただきたく、朝7時から開店しています。塩、しょうゆ、しょうゆと塩をミックスした「しょうえん」の3種類であっさりとしたテイストです。「朝ラー」をぜひお試しください。

目指すはご当地ラーメン！ 地鶏のスープであっさりコクうま

地元食材を使用したラーメン。この地域一帯を主な産地とする地鶏「水郷赤鶏」からとったスープに、塩としょうゆを合わせることであっさりの中にもコクがある仕上りに。しっとり柔らかな平打ちの太麺は、口当たりがとっても良いのでスルスル食べられます。

Y・K(鹿島支店)

こちらも
オススメ!

塩ラーメン



水郷赤鶏のダシに合う塩味にこだわり、見た目にも美しい透明感のあるスープは、赤鶏のダシの味をストレートに楽しめます。柚子のさわやかな香りが食欲をそそる一品です。

●水郷ラーメン しょうえん 茨城県神栖市平泉東1-54-1 ☎090-3242-6695
【営業時間】7:00~14:30くらいまで(スープなくなり次第終了) 【定休日】なし
【アクセス】東関東道潮来ICから20分



しじみラーメン



お店から
ひとこと!

漁師から直接買い付けた新鮮なシジミを使用し、臭みがなく濃厚で上品な優しい味に仕上げました。麺も厳選した小麦粉を使用しています。お好みで柚子胡椒を入れても美味しくお召し上がりいただけます。

創業75年の老舗が作る 茨城町への愛に溢れた一杯

アゴ出汁ベースのスープに涸沼産シジミ180gを贅沢に使用。仕上げにオリーブオイルを加えてコクをプラスしています。シジミの旨味あふれる透明度の高い上品なスープに、多加水の中細ちぢれ麺が絡んだ至極の一杯です。べはライスでおなかも心も満たされます。

M・H(茨城町支店)

こちらも
オススメ!

豚ロース焼き定食



茨城町が誇るもう一つの食材「梅里豚」を使用。飼料にこだわったお肉で臭みもなく、脂はさっぱりとした甘みがあり、きめ細かい肉質には程よい歯ごたえと風味があります。

●大黒家 茨城県東茨城郡茨城町奥谷47-3 ☎029-292-0070
<http://ibamachi-kankou.jp/food/854>
【営業時間】11:00~14:00 【定休日】不定休 【アクセス】北関東道茨城町東ICから10分





弓かつ



お店から
ひとこと!

「自分で食べたいものを作る」という信念に基づき、社長自ら選び抜いた質の高い食材を使用しています。衣をサクッと軽い状態に仕上げるためには、力のある油(新鮮な油)で揚げて豚の水分をしっかりと飛ばすことが重要! こだわりのとんかつをぜひご賞味ください!

「食べたかったおいしいとんかつ」が
ここにはある!

茨城県の自然豊かな環境で、こだわりを持って育てられたブランド豚「弓豚」を使用。臭みがなく、歯切れのよい甘みがある赤身肉と、上品な脂身が特徴です。肉本来のおいしさをより感じられるよう、最初は何もつけずに、2口目は塩を付けて食べるのがオススメ!

T・I (取手支店)

こちらも
オススメ!

ダイナミックハンバーグ



もう一つの看板メニューのハンバーグ。目の前で焼かれる様子は、その名の通りダイナミック! ソースは「和風」と「ピリ辛」の2種類から。

●有限会社やま忠 茨城県取手市桑原1414-1 ☎0297-73-1461

<https://www.yamacyu.info/>

【営業時間】平日11:00~14:30(オーダーストップ)、17:00~20:45(オーダーストップ) 土日祝11:00~20:45(オーダーストップ) 【定休日】第1・第3水曜日 【アクセス】常磐道谷和原ICから30分



常陸牛シャトーブリアンスステーキコース



お店から
ひとこと!

ステーキには、厳選した塩、伝統あるオリジナル和風ソース、またはガーリックソースをお選びいただけます。熟練の肉匠が吟味したお肉をぜひご堪能ください。

肉と食のプロ集団が
常陸牛で最高のおもてなし

数あるコースメニューの中で、人生で一度は食べてみたいのが茨城の銘柄牛「常陸牛」の最高峰部位「シャトーブリアン」を使ったこちらのコース。美しいローズ色にきめ細かい霜降り、経験したことのない肉質の柔らかさに、五感すべてが満足すること必至です。

J・T(見和支店)

こちらも
オススメ!

常陸牛しゃぶしゃぶ極上コース



口に含んだ瞬間にとろける、極上の味わいのサーロインを使用したしゃぶしゃぶ。自家製の柚子ぼん酢ダレと胡麻ダレがお肉や野菜の味を引き立てます。

●レストランイイジマ 茨城県水戸市見和2-251-10 ☎029-252-8115

<https://nikunoiijima.co.jp/restaurant/>

【営業時間】11:00~22:00(オーダーストップ 20:30) 【定休日】12月30日~1月2日

【アクセス】常磐道水戸ICから20分





グルービーの生ドレッシング(にんじん、梅しそ、セロリ、ごま)



お店から
ひとこと!

加熱していないので賞味期間が1ヶ月と短いのですが、作り立ての生ドレッシングの味を生かすことにこだわりました。野菜や果物の素材の味が生きている、毎日食べても飽きないドレッシングです。

茨城ケンミン熱愛の 野菜たっぷり手作り生ドレッシング

採れたての新鮮野菜を使った自家製生ドレッシングは、油分が約20%と既存品より格段に少なく、野菜と果物の割合が多めでとってもヘルシー。野菜サラダはもちろん、魚介類や豚肉の冷しゃぶなどにもぴったりです。

Y・K(東海支店)

こちらも
オススメ!

グルービーグルメセット 絶品パスタ・ドレッシングセット



人気TV番組で紹介されたパスタ、ドレッシングをご自宅で楽しめます。豊富なバリエーションで、絶品パスタと生ドレッシングは、一度食べたら忘れられません!!

●株式会社グルービー(東海本店) 茨城県那珂郡東海村舟石川駅西4-10-6 ☎029-283-0458

<https://www.pasta-groovy.co.jp/>

【営業時間】11:15~20:30 【定休日】12月31日、1月1日 【アクセス】JR常磐線東海駅から徒歩3分



月の井 純米 無濾過生原酒



お店から
ひとこと!

ちょっぴりドライで飲みやすく、サラリとした味わいなので、どんな素材にもよく合います。お好みの海の幸を使ったお料理と一緒に召し上がりいただくと、より一層楽しんでいただけます。

素材の良さを最大限に活かした 大洗生まれの美味しい生酒です

茨城県産の酒米「ひたち錦」を使用し、搾ったままのおいしさを瓶詰めした純米生原酒。力強い味わいの後にくるシャープなキレ味、これはただの辛口ではなく「旨辛口」! 香りはとっても穏やかで、飲んでいるとお腹が空いてくる、まさに食事にぴったりのお酒です。

K・K(大洗支店)

こちらも
オススメ!

月の井バウムクーヘン



酒造りの工程で生まれる米粉とこだわりの材料のみを使用。貴重なお米を余すことなく生かしたいその一心で作ったグルテンフリー、ノンアルコールのバウムクーヘンです。

●株式会社月の井酒造店 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町638 ☎029-266-2168

<https://tsukinoi.co.jp/>

【営業時間】9:00~17:00 【定休日】1月1日~1月3日 【アクセス】東水戸道水戸大洗ICから15分





奥久慈ブルーベリーフレーバーティ スピネル



お店から
ひとこと!

高校生が地域の皆さんと協力して作った自信作! 特別な日に大切な人と飲んでいただきたい紅茶です。1杯を淹れる時は180ccの沸騰したお湯を注ぎ、3分ほど蒸らしてからお召し上がりください。

高校生ベンチャー企業が手がける 「地産地“商”&地域貢献」

大子産の奥久慈紅茶と、県内のGAP認証第1号に認定された自社農園で無農薬栽培したブルーベリーを惜しみなく使用。常総エリア唯一の紅茶協会認定企業とコラボしたその味は、渋みが少なくまろやかで飲みやすい仕上がります。ブルーベリーの甘い香りに包まれます。

A・S (大宮支店)

茨城
プチ情報

「HIOKOホールディングス」とは?



常陸大宮高校商業科の生徒が経営する、日本初の6次産業型高校生株式会社です。会社経営を実践で学びながら、様々な企業・組織と協力して地域活性化に取り組んでいます。

●HIOKOホールディングス株式会社(茨城県立常陸大宮高等学校)
茨城県常陸大宮市野中町3257-2 ☎0295-52-2175 (070-1370-9663)
<https://www.4.hp-ez.com/hp/hiokohd>
【営業時間】9:00~17:00 【定休日】土曜日、日曜日 【アクセス】常磐道那珂ICから40分



えごま油



お店から
ひとこと!

α-リノレン酸は熱に弱い特性があるので、ドレッシングとしてはもちろん、納豆やみそ汁にかけたり、煮物・和え物・ヨーグルトなどに加えてお召し上がりください。かわプラザの加工室で搾油した搾りたてを販売しています。

常陸大宮特産品認証

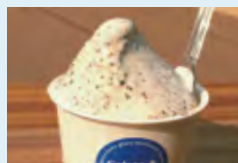
久慈川の恵みが育てたヘルシーフード

地元農家が大切に育てた常陸大宮産えごまを使用。えごまの実に熱を加えず、100%生搾りでつくった黄金色に輝くオイルには、α-リノレン酸が豊富に含まれていて、コレステロール改善や、脳や肌の老化防止に効果絶大だとか! 健康的な食生活を習慣にしてみませんか?

A・S (大宮支店)

こちらも
オススメ

えごまジェラート



かわプラザの看板商品。地元・瑞穂農場の牛乳をベースにし、口の中に広がるやわらかな甘みと、炒ったえごまの香ばしさが絶妙なバランスを演出しています。

●元気な郷づくり株式会社 茨城県常陸大宮市岩崎717-1 ☎0295-58-5038
<http://www.michieki-hitachiomiya.jp>
【営業時間】9:00~18:00 【定休日】第3木曜日(祝日の場合は翌日)、1月1日
【アクセス】常磐道那珂ICから25分





NASA GOGO



お店から
ひとこと!

赤ワインはまるやかな口当たりで、大きめのグラスでゆっくり召し上がると、変化する香りが楽しめます。シードルは辛口ですがやさしい口当たりで、ジュースのように飲みやすく仕上げました。

笠間市出身プロゴルファー

畑岡奈紗選手を応援するコラボセット

カベルネソーヴィニヨンとメルロを主体に、畑岡選手のお父様が育てた笠間産ブドウを使用した赤ワイン「茨城県産カベルネ&メルロ樽熟成2020」。そして、畑岡選手の出身高校がある大子町産のリンゴを100%使用した「奥久慈りんごのシードル」がセットに。みんなで飲んで、畑岡選手を応援しよう!

T・K (牛久支店)

こちらも
オススメ!

ビール「笑う門には福来る」



みかん栽培の北限・筑波山麓の「福来みかん」を使用した地ビール。フルーティな香りで、飲んだあとにコショウやジンジャーのような刺激が舌先にピリッと走ります。

●株式会社麦と葡萄 茨城県牛久市南1-3-48 ☎029-871-5029

<https://www.facebook.com/ushikubrewing/>

【営業時間】金曜日 15:00~19:00 土・日曜日 13:00~19:00 【定休日】月~木曜日

【アクセス】圏央道つくば牛久ICから25分



おやつ

茨城中央園芸農業協同組合



茨城県産紅はるか干し芋250g(平干しタイプ)



お店から
ひとこと!

そのままで食べるのはもちろん、トースターや電子レンジで温めたり、冷蔵庫で冷やしたりするとまた違った味わいに。野菜に精通した農協ならではの安心・安全な商品です。

無着色・無添加

芋本来の素朴な味わいをお届け

契約農家が大切に育てた茨城県産紅はるかを100%使用し、手作業で皮を剥いて加工した無着色・無添加の干し芋です。紅はるか特有のねっとりとしたやわらかい食感と甘みが特徴。美しい艶のある黄金色が食欲をそそります。工場前の直売所でも購入できます♪

Y・F(平須支店)

こちらも
オススメ!

茨城県産紅はるか干し芋250g(スティックタイプ)



スティック状にカットすることで手に持ちやすくなり、小さなお子さまからお年寄りまで食べやすいと大好評! 料理やデザートに添えてもバッチリ。

●茨城中央園芸農業協同組合 茨城県東茨城郡茨城町小幡18-27 ☎029-292-3303

<http://www.ice-n.com> 【通販】<https://oimo.raku-uru.jp/>

【営業時間】9:00~17:00 【定休日】日曜日 【アクセス】常磐道岩間ICから15分





焼き栗



大粒栗を焼き上げた 名産中の名産品「笠間の焼き栗」

栽培面積・生産量ともに全国1位を誇る栗の生産地、茨城県。栗はとても栄養価が高く、カリウムはりんごの4倍、ビタミンCは温州みかんとはほぼ同じ、食物繊維はサツマイモより多く、そして脂質はひかえめという優れたもの！
実の大きさが自慢の笠間の焼き栗は、ホクホク感がたまりません!!

Y・Y(友部支店)

お店から
ひとこと!

当社の急速冷凍技術により栗の長期保存が実現し、1年を通してご提供できるようになりました。笠間の栗はとにかく実が大きく、素材の味をそのまま引き出しているの、栗本来の香り・味・風味を十分味わえます。

こちらも
オススメ!

マロングラッセ



糖度の高い笠間の栗を使用し、表面は包丁で丁寧にむいて仕上げています。栗本来の旨味を堪能できる自信作です。姉妹品「ハニーまろん」もオススメです。

●イリエ産業株式会社 茨城県笠間市押辺1249 ☎0299-37-6233

<http://kuri.shop>

【営業時間】9:00～17:00 【定休日】火曜日 【アクセス】常磐道岩間ICから15分

【一粒の栗】茨城県水戸市宮町1-3-38 中村ビル1F 【営業時間】11:00～18:30



しあわせ通信 茂宮のかぼちゃパイ



カボチャのやさしい甘みが 口いっぱい広がる和風パイ

ホクホクした栗のような食感の茂宮カボチャを白あんと一緒に炊き込んだ、甘さ控えめのかぼちゃ餡が特徴です。パイ生地に包まれた鮮やかな黄色の餡が目を引きまします。口にすると、舌触りも柔らかく、カボチャ特有の優しい甘みが口いっぱいに広がります。

やまちゃん(多賀支店)

お店から
ひとこと!

地域を代表する野菜のひとつ、茂宮カボチャを使っています。香ばしいパイ生地に、しっとりとした餡を包んだ和風パイは、オーブン等で温めるとさらに美味しくお召し上がりいただけます。ちょっとした土産にも最適です。

こちらも
オススメ!

桜の木の下で(桜サブレー)



日立市の花になっているさくらの花びらが練りこまれた、桜の形のクッキーです。日立市の春の風物詩である、平和通りの桜並木をイメージしています。

●株式会社菓匠たけだ(田尻店) 茨城県日立市田尻町5-14-3 ☎0294-43-3524

<https://kasitake.co.jp/>

【営業時間】9:00～20:00 【定休日】不定休 【アクセス】常磐道日立中央ICから11分





しずく氷「和み」



烏骨鶏のたまごと葛を使った 新食感スイーツ

小美玉市の「うこっけいおみたまごファーム」で生産している、烏骨鶏のたまごを使った葛製プリンをなんと冷凍！常温で10～15分置くと、程よく溶けて食感がよくなります。たまごも葛も体を整える効果があり、おいしく食べて健康にもよい一石二鳥の新食感スイーツです。

M・H(茨城町支店)

T・M(小川支店)

お店から
ひとこと！

栄養価の高い希少な烏骨鶏のたまごを使用した、今までにない食感の濃厚プリンです。見た目もかわいらしく仕上げましたので、お土産にもぜひご利用ください。

こちらも
オススメ！

農人形最中



水戸徳川家9代藩主・徳川斉昭が農民を思い、自ら青銅で作ったと言われている「農人形」を模した最中。甘さ控えめの餡がみっちりつまった、最中好きも大満足の一品です。

●菓笑 堀江製菓 茨城県東茨城郡茨城町常井675-22 ☎029-292-3924

<http://www.ibaraki-town.jp/category/1746098.html>

【営業時間】8:30～18:00 【定休日】火曜日 【アクセス】北関東道茨城町西ICから10分



芋レーヌ



地元民から愛され続けている 干し芋のマドレーヌ風スイーツ

ひたちなか市の名産である干し芋をペースト状にして生地練りこんだ、マドレーヌ風の焼き菓子「芋レーヌ」。たっぷり使ったバターとやさしい甘さの干し芋の風味に思わず顔がほころびます。「ひたちなか」の焼印入りなのでお土産にもピッタリです。

F・S(那珂湊支店)

お店から
ひとこと！

ひと口目から干し芋の風味をしっかり感じられます。お子さまからご年配の方々まで召し上がっていただけるよう、しっとり感としっぱりを両方兼ね備えているのがポイントです。

こちらも
オススメ！

「丸干しパウンド」「いもっぺ」



完全天日干しの干し芋を丸ごと使った「丸干しパウンド」や、タルト生地に干し芋を敷き詰め、干し芋風味の生地を流して焼き上げた「いもっぺ」も見逃せない！

●GREAT LEAF(グレートリーフ) 茨城県ひたちなか市大平1-13-1 ☎029-272-0480

<https://www.cake-leaf.com/>

【営業時間】9:00～19:00(土曜日、日曜日、祝日～18:00) 【定休日】水曜日、木曜日

【アクセス】ひたちなか海浜鉄道金上駅から徒歩2分





1年熟成とろ焼き芋



銚田発、知る人ぞ知る 幻の超熟成焼き芋

繊維質が多く、ねっとりした食感が特徴の茨城県産紅はるかを使用。長期間の熟成と秘伝の焼き方でさつまいも本来の旨味を最大限に引き出しました。そんな超熟成焼き芋の平均糖度はなんと50度！滑らかで柔らかなとろとした食感をお楽しみください！

T・I（銚田中央支店）

お店から
ひとこと！

しっかり洗ったさつまいもを使用しているので、皮ごと全て美味しく召し上がれます。さつまいもの皮は食物繊維とポリフェノールの宝庫。皮ごと食べる事で胸焼けもしにくく、整腸作用も抜群です。

こちらも
オススメ！

塩さつまいもチップス



スライスした銚田市産紅あずまを釜揚げ製法でパリッと堅揚げに。塩だけのシンプルな味付けで、素材の甘みが引き立ちます。サクサク食べ始めたら止まらないかも？！

●株式会社小太郎物産 茨城県銚田市縦山604-11 ☎0291-36-7101

<https://kotaro.ibaraki.jp>

【営業時間】10:00～18:00 【定休日】日曜日 【アクセス】北関東道・東水戸道路水戸南ICから20分



レアチーズどら



いつもと違うどら焼きが 食べたくなった時はコレ！

どら焼き専門店がつくる洋風どら焼き。フランス産クリームチーズの濃厚なコクとラズベリーの酸味、どら焼きの生地の甘さが絶妙にマッチ！これはもはやチーズケーキ？軽めの食感なので、食後のデザートにもピッタリです。

たつ（土浦支店）

お店から
ひとこと！

甘さ控えめなので、甘いものがちょっと苦手…という方にもぜひ召し上がっていただきたい一品です。コーヒー、紅茶、緑茶などお好きな飲み物と一緒にどうぞ。ご家族皆さままでお召し上がりください。

こちらも
オススメ！

【青春どら焼き】紫峰しょうゆばにら



土浦一高×柴沼醤油醸造×志ち乃のコラボレーションにより生み出された唯一無二のどら焼き。紫峰しょうゆとバニラを合わせた甘じょっぱい味はまさに青春！

●株式会社志ち乃（土浦本店） 茨城県土浦市手野町60-3 ☎029-828-1117

<https://www.shichino.jp/shop/tsuchiura.html>

【営業時間】9:00～18:00（12～2月：～17:30、6～8月：～18:30）【定休日】なし（元日除く）

【アクセス】常磐道土浦北ICから15分





わかさざかりんとう



天然の国産わかさぎを 糖蜜がけでかりんとう風に

霞ヶ浦で採れたわかさぎを丸ごと使用。カルシウムや鉄分がたっぷりとれるので、お子さまのおやつや栄養補給、ワインなどのお酒のおつまみにもピッタリ。サクとした歯触りで、スナック感覚で楽しめます。ガーリック、カレー、スイート&サワー、ブラックペッパーの4つの味を展開しています。

H・H (神立支店)

お店から
ひとこと!

わかさぎと言えば佃煮か干物が定番ですが、幅広い年代の方々にも食べていただきたいという思いから、試行錯誤を繰り返して商品化した自信作です。魚臭さなどはなく、食べやすく仕上げています。

こちらもおススメ! 骨も食べられる「ぶりかぶと煮」



見た目は普通の煮付けに見えますが、骨までとろけるように柔らかいことにびっくり! しかも体にやさしい無添加。「骨があるから魚は食べない」なんて言わせません!

●株式会社島田商店 茨城県かすみがうら市牛渡2623-1 ☎029-897-1618

<http://www.tsukudani-shimada.com/>

【営業時間】9:00~17:00 【定休日】土曜日、日曜日、祝日、年末年始、夏期休暇ほか

【アクセス】常磐道土浦北ICから30分



いやどうも



オールマイティーな茨城弁を名に冠した ほっくり系焼きスイートポテト

茨城県産紅あずまとホワイトチョコレートをふんだんに使ってしっとり焼き上げたスイートポテト。商品名の「いやどうも」は、「ありがとう」「こんにちは」「そうなんだ」「どうにも参りました」など、あらゆるシーンで使える茨城弁。この言葉のように、いつでも・どこでも・誰とでも食べてみてください!

S・K (下市支店)

お店から
ひとこと!

しっとりほっくりしているので、冷やしても温めてもおいしく召し上がれます。「いやどうも」に対しては「かえってどうも」と返しておけば、おおむね丸くおさまります。

こちらもおススメ! 瀬戸田レモンケーキ



瀬戸内海に浮かぶレモンの島・瀬戸田町の安心安全なエコレモンを使用した、香り高いレモンケーキです。おいしくしておしゃれな一品です。

●株式会社ホリイ 茨城県水戸市見川2-108-26 アーバンテラス一周館A-101 ☎029-251-2705

<https://daichan-sweets.com>

【営業時間】10:00~19:30 【定休日】木曜日 【アクセス】常磐道水戸ICから15分





釣鐘最中



お店から
ひとこと!

名前の通り釣鐘の形をしている最中。全国各地から通販の注文が絶えない人気商品で、家庭用にも贈答用にもオススメです。冷凍してアイスのように食べても美味しいですよ。

伝統と歴史香る石岡銘菓 こだわりの皮で不動の人気

知る人ぞ知る石岡銘菓「釣鐘最中」。その魅力は何と言っても風味豊かな「皮」です。職人に依頼して作っている専用の皮を毎日仕入れる徹底ぶり、そこに丁寧に仕込んだ北海道産小豆の餡をはさみます。甘すぎずしっとりした味わいに心奪われます。

大ちゃん(石岡中央支店)

こちらも
オススメ!

ブランデーケーキ



甘すぎない、ビターな大人の味わいのケーキ。しっとりやさしいブランデーの風味と発酵バターのコクが楽しめます。洋酒がなじむほど味がまろやかになります。

●有限会社高野菓子店 茨城県石岡市国府6-1-26 ☎0299-23-2121

<https://ibanavi.net/sp/shop/6925/>

【営業時間】8:30~18:30 【定休日】なし 【アクセス】JR常磐線石岡駅から徒歩10分



芋なっとう



お店から
ひとこと!

「芋なっとう」は菓子大博覧会で金賞を受賞した自信作です。彩シリーズは、味はもちろん、見た目の親しみやすさとなじみやすさにもこだわっており、お土産やちょっとしたプレゼントにもオススメです。

素材の味が楽しめる 老舗がつくる伝統菓子

茨城県は「干し芋」が有名ですが、さつまいもを蜜漬けにした「芋なっとう」も名産です。甘さひかえめの芋なっとうは素朴で懐かしく、芋の風味を存分に楽しめます。「つかもと」の芋なっとうは、80年にわたる伝統製法「直火炊き」により、コク深い味わいが特徴です。

H・G(龍ヶ岡支店)

こちらも
オススメ!

プレミアム甘なっとう彩シリーズ



若い世代にも日本の食文化を! と、お洒落な和モダンのパッケージシリーズも。オーソドックスな豆から、にんじん・ごぼう・アーモンドなど。食べきりサイズがうれしい!

●株式会社つかもと 茨城県龍ヶ崎市白羽4-5-7 ☎0297-62-0375

<http://www.ama710.com/>

【工場直売所】【営業時間】10:00~16:00 【定休日】土曜日、日曜日(祝日は営業)

【アクセス】圏央道牛久阿見ICから20分





ほろまる



お店から
ひとこと!

厚焼き・堅焼きのしっかりした本格おかきから、サクッと揚げた軽い食感のものまで、様々な種類と味をご用意しています。噛みしめるたびに口いっぱいに広がる美味しさをお楽しみください。

ザクザク食感が新しい ひと口で始まるおかき革命

国産もち米から作ったおかきを細かく砕いて、コロッと丸くまとめた新しいかたちのおかきです。しょうゆ・七味しょうゆ・マヨこしょうの3種類があり、じんわりしみる味わいがたまりません! ザクッとほろっとした食感で、ひと口サイズに旨みがギュッと詰まっています。

S・N(岩瀬支店)

こちらも
オススメ!

「本格おかき」と「ころ助」



「本格おかき」は堅焼きして特製醤油で仕上げた食べ応えのあるTHE おかき。あられサイズの「ころ助」は、カレー、パジルなど6種の味が楽しめます。

●藤永製菓有限会社 桜井店 茨城県桜川市真壁町桜井768 ☎0296-55-3913

<http://fujinaga-okaki.com>

【営業時間】9:30~17:00 【定休日】年末年始、お盆期間ほか

【アクセス】北関東道桜川筑西ICから25分



絶品紅の焼いも



お店から
ひとこと!

厳選した素材やこだわりの製法を守りつつも、「お求めやすい価格」をモットーにしています。通販のほか、ひたちなか市内の直売所「焼いも館」でもさつまいも関連のお菓子を取り揃えています。

いつでも手軽に食べられる しっとり甘い焼いも

甘みが強く、しっとりとした舌触りが特徴の茨城県産「絶品紅」を、じっくり丁寧に焼き上げた「焼いも」。1本ずつ個包装してあるので必要な分だけ手軽に食べられます。レンジで温めると焼きたてのようなおいしさに。お菓子の原材料や離乳食などにも幅広く使えます。

T・Y(勝田支店)

こちらも
オススメ!

芋けんぴ



千切りしたさつまいもを、油で揚げて砂糖を絡めた「芋けんぴ」。カリッとした歯ごたえのなかに、芋のほのよい風味が生きています。あと引くおいしさで止まらなくなるかも。

●株式会社大倉商事(焼いも館 本店) 茨城県ひたちなか市馬渡2905-36 ☎0120-240-090

<https://yakiimokan.com>

【営業時間】9:00~18:00 【定休日】なし

【アクセス】東水戸道路・常陸那珂有料道路ひたちなかICから10分





おみたまプリン



お店から
ひとこと!

クリーム層とプリン層の上にカラメルジュレが乗っている3層のプリンです。それぞれの層に特徴があるので、3層をバランスよく混ぜ合わせて食べると、絶妙な味わいになります。

「日本一のプリンをつくろう!」を コンセプトに完成した贅沢プリン

たまごも牛乳も、常陸の自然の中で育った厳選素材を使用。濃厚な味わいと柔らかくてなめらかな口当たりはだれもが思わずうっとりしてしまうおいしさ! 上層にあるほろ苦いカラメルジュレも贅沢な味わいで、高級感あふれる“やみつぎ”プリンです。

T・M (小川支店)

こちらも
オススメ!

季節限定プリン



おみたまプリンをベースに栗プリン(秋頃)、ショコラプリン(2月)などを展開。自分へのご褒美はもちろん、贈答品でも喜ばれること間違いなし!

●株式会社山西商店 茨城県小美玉市小川1503-1 ☎0120-972-601
<https://www.yama24.co.jp>

【営業時間】8:30~17:30 【定休日】日曜日、祝日 【アクセス】常磐道石岡小美玉スマートICから17分



おしゃらぐプリン



お店から
ひとこと!

まずはたまごのkokya、和三盆の上品な風味・甘みをお楽しみください。味変でオリジナルの「バニラエスプレッソカラメル」をかけるとほろ苦さとバニラの香りが広がり、ぐっと大人の味に。1度で2つの味が楽しめます。

人気洋食店が手がける

贅沢でおしゃらぐ(お洒落)なプリン

常陸太田の白無垢たまごや阿波産和三盆糖をはじめ、牛乳、はちみつ、生クリームも厳選した最高級品を使用。5つの素材のみで作り上げた無添加100%の優しいプリンです。プリン自体には香料を全く加えていないので、素材そのもののシンプルな味わいを堪能できます。

Y・S (大工町支店)

茨城
プチ情報

茨城のたまごは出荷量全国1位!



たまごはビタミンCを除く全ての栄養素をバランス良くあわせ持った完全栄養食品。茨城県は古くから養鶏業が盛んで、全国1位の鶏卵出荷量を誇っています。

●洋食屋 花きゃべつ 茨城県水戸市南町2-6-31 ☎029-306-6850
<https://ohsharagoo.theshop.jp>

【営業時間】11:00~15:00 【定休日】日曜日、祝日 【アクセス】JR水戸駅から徒歩12分



みとしん地域レポーターのご紹介

地域レポーターは、
地域情報を発掘・発信するために任命された信用金庫職員です。
日々の活動で得た情報を深掘りして発信していきます！

地域レポーターたちが「まるとれ」取材した感想です！

お客様にお話を聞き取材
をすることで、ヒアリング
の勉強にもなりました。

岩瀬支店(S・N)

Producer



「食を通してお客様の健康
に役立ちたい」という強い
気持ちを感じました。

赤塚支店(T・A)

取材では、社長をはじめ
従業員全員の意識の高さ
が感じられました。

取手支店(T・I)



商品ができて上がるまでの
プロセスを知り、とても
勉強になりました。

小川支店(T・M・Y・I)

Creation

地域産品を生かした商品開発から、
お客様の熱い思いを知りました。

大宮支店(A・S)

今回の取材を通じ、社
長と何でも話せる関係
になったのが収穫です。

友部支店(Y・Y)

普段の会話では聴くこ
とができない、地元の発展
を願う想いも感じました。

茨城町支店(M・H)

苦労を重ねた商品につ
いてお話を聞き、お客様
との距離も縮まりました。

大洋支店(Y・I・S・I)

Hearing

生産から保存方法まで
詳しく分かり、お客様を
知ることができました。

平須支店(Y・F)

商品に対する温かい想
いと購入者への配慮
が感じられました。

鉾田中央支店(T・I)

Know-how

生産者の商品に対する真
剣さや熱い思いに触れるこ
とができました。

太田支店(Y・T)

お客様目線での和やか
な雰囲気での取材で、
距離が近くなりました。

大工町支店(Y・S、たきたきたき)

「FSSC22000」認証工
場で安心・安全な甘納豆を製
造していると分かりました。

龍ヶ岡支店(H・G)

取材で、お客様とこれ
まで以上に深掘りする
ことができました。

大洗支店(K・K)

study

idea

お客様の商品かける熱
い思いや創意工夫に接し、
大変感銘を受けました。

神立支店(H・H)

どの商品も、苦労の末、吟
味を重ねた上で商品化さ
れていると知りました。

土浦支店(たつ)

普段の業務ではできな
い、生産者目線からのお話を
聞けることが新鮮でした。

菅谷支店(フードマスター・ソクラテス)

商品開発のアイデアが
重要であり困難であると
知り、勉強になりました。

下市支店(S・K)

Consciousness

「美味しい物を提供し
お客様を満足させたい」と
いう強い思いを感じました。

見和支店(J・T)

取材をすることにより、
お客様を知り、お客様も
とても喜んでくれました。

牛久支店(H・K、T・K)

Commitment

数多くの商品一つ一つに
対するお客様のこだわりを
感じることができました。

藤代支店(おかちゃん)

商品をより深く知る
機会となり、お客様のこ
だわりを伺えました。

石岡中央支店(大ちゃん、ブーちゃん)

商品に対する情熱を知
り、お客様とさらに親密
になりました。

鹿島支店(Y・K)

お客様の商品への思
いや熱意など、見えな
い側面を知りました。

那珂湊支店(F・S)

今回の取材で、商品をより
深く知り、お客様のこ
だわりを感じました。

多賀支店(やまちゃん)

お客様のサツマイモに関する
知識の豊富さには驚きました。

潮来支店(O・T)

お客様のアピールポイント
が明確に。今後業務にも活
かしていきます。

佐和支店(M・N)

Coverage

appeal point

ヒアリングすることで、
お客様の商品を深く知
り、勉強になりました。

勝田支店(T・Y)

紙面に書けな
かった開発ストーリーも
聞けて、大変参考にな
りました。

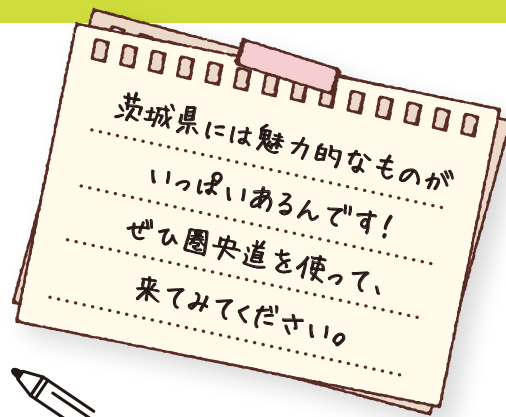
東海支店(Y・K)

development



いばらきは自然の恵みから 生まれた素晴らしい素材の 宝庫です!

そんな「茨城県」は
こんなところ!



素晴らしい土壌

山の幸に海の幸、さらに湖の幸も(霞ヶ浦は全国2位の面積)。久慈川、那珂川、筑波山、鬼怒川、利根川と豊かな5つの水系があり、日本最大の関東平野に田畑が広がっています。豊かな自然と、農作物の栽培に適した土壌で、さまざまな種類の作物が作られています。

土地が広くて みんなのびのび

茨城県は一戸建て住宅の1住宅あたりの敷地面積が全国第1位! 南東部には日本最大の関東平野が広がり、耕地面積割合も全国第1位。人間も作物も広々とした豊かな土壌でのびのび育っています。

当然、全国有数の 農業県に

レタスやメロンなど14品目が生産量全国第1位。さらに漁獲量は全国第2位。畜産業も盛んで、ブランドの牛肉や豚肉も生産されています。果樹、さらには米の生産も盛ん。まさに全国有数の農業県です! 食生活を支える産業が盛んで、新鮮で安全、そして美味しい食材が豊富です。

だから美味しいものがたくさんあるんです♪

ここも
すごいです!

いばらきの観光名所

美味しいものを食べに・買いに来たら、ぜひ観光もしてくださいね!

① 袋田の滝[久慈郡大子町]

栃木日光「華厳の滝」、和歌山熊野「那智の滝」と並んで日本三名瀑に数えられる。



④ 竜神大吊橋[常陸太田市]

奥久慈県立自然公園に位置する竜神峡にひろがるV字形の美しい渓谷の中を流れる竜神川。この川をせき止めた竜神ダムの上に橋がかけている。橋の長さは375m、歩行者専用の橋としては日本最大級の長さを誇る。ダム湖面からの高さは100m!



⑤ 笠間稲荷神社[笠間市]

日本三大稲荷に数えられている。1370年以上の歴史ある神社で、年間350万人以上の参拝者で賑わうパワースポット。



⑨ 筑波山(筑波山神社)[つくば市]

筑波山は古来より「西の富士、東の筑波」と称されてきた関東随一の名山。山自体が御神体で、縁結びにご利益があるといわれる茨城屈指のパワースポット。日本百名山のなかでは標高が最も低い。



⑩ 筑波宇宙センター[つくば市]

学園都市で最先端の宇宙研究・開発を行なう。展示室では人工衛星やロケットエンジンなどの実物大のモデルによって本物の宇宙開発に触れることができる。



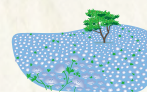
② 五浦海岸(六角堂)[北茨城市]

茨城百景に認定されている五浦海岸・六角堂。五浦海岸は「関東の松島」の異名を持つ景勝地。美しい景色から、日本美術の大家である岡倉天心や横山大観が好み、日本近代芸術のメッカといわれる。



④ 国営ひたち海浜公園[ひたちなか市]

春の「みはらしの丘」のネモフィラ(植栽面積3.5ha、花の数450万本)、秋のコキアの紅葉は日本最大級の規模。



⑥ 偕楽園[水戸市]

金沢の兼六園、岡山の後楽園とならぶ「日本三名園」の一つ。梅の名所としてあまりにも有名。



⑦ アクアワールド茨城県 大洗水族館[大洗市]

サメの飼育種類数日本一。現在、約60種400尾のサメが飼育されている。全国でもトップクラスの大型水族館。



⑧ 大洗磯前神社[大洗市]

日本屈指の絶景スポットとして知られる“神磯の鳥居”。“神々しすぎる絶景パワースポット”として話題。鳥居越しの日の出は、息をのむほどの美しさ!



⑫ 鹿島神宮[鹿島市]

関東最古で、全国に約600社ある鹿島神社の総本山。宝物殿には、日本最古の直刀と伝わる国宝「直刀」が眠っている(現在長期休館中)。



⑪ 牛久大仏[牛久市]

全長120m、「青銅製立像」で世界一高い大仏様として、ギネスにも登録されている。

