

ここでしか食べられない!? ご当地グルメを楽しもう / Gourmet

“おいしい”がいっぱい♪

食いしん坊のみなさま、お待たせしました! 絶景あり、歴史あり、趣向を凝らした「食体験」ありと、グルメ王国・茨城の楽しみ方はさまざま! 旅先の“おいしい”を持ち帰り、自宅でも茨城グルメを満喫できるおみやげを集めました!



太平洋に浮かぶような絶景カフェ

シーバーズカフェ

日上市出身の世界的建築家・妹島和世氏がデザインした日立駅直結のカフェ。全面がガラス張りでの景色と一体化した開放感がある。

☎0294-26-0187
📍日上市旭町1-3-20 JR日立駅東口



ローズハムスライス

筑波ハム
キメ細かく、ほどよく脂のついた県産豚肉「常陸の輝き」を長期熟成し、炭火で乾燥、桜の薪でスモークした薫り豊かなローズハム。しっとり柔らかく肉本来の味わいが楽しめる。832円(70g)など



つくば陣屋

☎029-879-9101
📍つくば市学園の森3-21-1 10時~17時 休火曜(祝日の場合は翌日)



クリームチーズ

県産のフレッシュな牛乳を独自の製法で仕上げた、ソフトタイプのナチュラルチーズ。ほんのり甘く、デザートとしてそのまま食べても、パンやフルーツに合わせても美味。瓶入り695円/カップ490円



牛久シャトー

1903年(明治36)に造られた日本初の本格的ワイン醸造場。レンガ造りのワイン貯蔵庫を改装したレストランで、自慢の料理とワインを楽しめる。

☎029-873-3151
📍牛久市中央3-20-1



県産ブドウを使ったおいしいワインを召し上がれ!



つくばスタージョン「キャビア」

つくばチョウザメ産業
廃校となった小学校のプールを利用し、筑波山の伏流水で養殖したチョウザメのキャビア。岩塩のみを加えて熟成した稀少な国産キャビアは、塩気がほどよく、卵の風味が濃厚。8640円



レストキャビン 古民家「スタージョン」

☎080-2102-2501
📍桜川市真壁町田44 11時30分~16時 休月・火曜

古河ファーム&ダイニング

秋庭農園の野菜やハーブを使った料理と、青木酒造の地酒をペアリングしたランチをいただくプログラムなどのガストロノミーツアー。

☎0280-33-3026 (Musubi)
📍古河市内(ツアーにより異なる)



豚肉の甘露煮(豚バラ)

野村甘露煮店
脂の甘みと赤身のうま味が強い県産の豚肉「常陸の輝き」を、甘露煮の技術を使って炊き上げた老舗のお総菜。そのままでも食べられ、温めるととろけるように柔らかくなる。756円

野村甘露煮店

☎0280-32-0882
📍古河市本町4-3-14 8時30分~19時 休月曜

常陸牛ビーフカレー

磯山商事
黒毛和牛の最高級ブランド「常陸牛」と県産の特選素材を使い、味の贅を極めた最高級カレー。化学調味料は不使用。牛肉を約150gも使い、ステーキのような大きめカットでボリュームたっぷり。2376円

道の駅常総

☎0297-38-7570
📍常総市むすびまち1 9時~17時 休無休



万羊羹 常陸

萬羊羹 常陸
わずかに10軒の農家でしか生産されない最高級ブランド菓「飯沼栗」を11粒も使った、1本1万円超のスペシャルな栗蒸し羊羹。羊羹の8割が栗で、渋皮をわずかに残した深みのある味わい。1万1880円

菓匠 風月

☎0294-39-3015
📍日上市十町山部1773-1 8時~18時30分(1・2月は~18時) 休火曜(祝日の場合は営業、代休あり)

味噌美のチーズ

味噌美
北海道十勝産の上質なチーズを茨城・京都・名古屋の3種の味噌に漬け込んだチーズ。味噌にはワインや麹など体にやさしい発酵食品をブレンド。濃厚な風味となめらかな口あたり。各918円(1個90g)

SELECTSHOP AKATSU

☎080-8083-8759
📍日上市幸町1-16-1 ヒタチエ B1F 9時30分~19時 休施設に準ずる



八丁赤みそ

常陸米菱生みそ

西京白みそ

古河の風土と食をオリジナルツアーで体感

