

日本の 美味しいが ここにある 茨城県。

気候風土、継承される叡智、生産者たちの思いや技術、
そして美味しいモノを食べてもらいたいと心から思う
茨城プライドがここにあります。



*Stock farm
Products*



茨城もたべよう

Enjoy the best food of the city.



*Agricultural
Products*

茨城 季節野菜のガルグイユ

数十種類にもおよぶ茨城産の季節野菜やハーブを別々の方法で調理し、美しい絵のように盛りつけた一皿。茨城が誇る極上野菜の数々を味わい尽くせます。

常陸牛のココット薬包み焼き

燻した薬に常陸牛を包み、パン生地で蓋の隙間を埋めてオーブンで焼き上げた究極の肉料理。常陸牛の脂の旨味に、薬の香ばしい香りが食欲をそそります。

茨城あんこうのアクアパッツア

イタリアの魚介料理の代名詞でもあるアクアパッツア。豪快に丸ごと1尾あんこうをフライパンで焼き上げ、その後イカ・タコ・しじみ・サヨリと共に水炊きし、旨味を引き出す。まさにあんこう鍋ならぬ、アクアパッツア。春夏秋冬楽しめるお料理です。



*Aquatic
Products*

Food

風土

All for your smile

～すべてはおいしさのために～

季節ごとの農産物を個性に合わせた調理法で皿に組み合わせると「ここにしかない美しく色彩鮮やかな芸術が生まれます。」茨城県には、ニッポンの美味しいが四季折々にあるのです。

ビュレ かぼちゃ **つなき** 鶏卵

【オレンジ色のビュレにしてサラダの下に】

付け合わせ

トマト／やまのいも
【カットして付け合わせに】

サラダ

ベニバナインゲン／れんこん
【スライスしてサラダに】

付け合わせ ねぎ

【焼き魚がしてパウダー状に】

ムース しじみ

【泡のベースに】

付け合わせ

ぶどう／いちご
【カットして付け合わせに】

サラダ そば

【ゆでてサラダに】

サラダ かんしょ

【焼いてサラダに】

付け合わせ 米／茶

【炊き上げてからすみとサラダ皿に】

サラダ

きのこ【ゆでてサラダに】
ねぎ【オープンで焼いてサラダに】
くり【ペーストにしてサラダの下に】

付け合わせ パプリカ

【焼いてペーストに】

付け合わせ らっきょう

【オリーブオイルでコンフィーに】

サラダ

にら【ゆでてサラダに】
きのこ【グリルしてサラダに】
こまつな【ゆでてサラダに】

付け合わせ ハーブ

【サラダの上や周りに】

付け合わせ フルーツほおずき

【皿ふちに添えて】

ビュレ なす

【ビュレにして皿ふちに】

いちご いばらキッス
【行方市・銚田市・小美玉市・筑西市】

くり 極み

【笠間市】

ぶどう シャインマスカット

【かすみがうら市・石岡市・常陸太田市】

フルーツほおずき 花賀フルーツほおずき

【高萩市】

れんこん JA土浦のれんこん

【土浦市・かすみがうら市】

かぼちゃ かぼちゃ

【稲敷市・常陸太田市・古河市・日立市・那珂市】

ねぎ 柔甘ねぎ／レッドポアロー

【水戸市】 【筑里町】

なす 奥久慈なす

【常陸太田市・ひたちなか市・常陸大宮市・那珂市・大子町】

らっきょう エシャレット

【行方市】

こまつな ちぢみこまつな

【銚田市】

にら にら

【小美玉市・銚田市・水戸市】

トマト NKKアグリドリームスーパーフルーツトマト

【筑西市】

パプリカ パプ王

【銚田市】

かんしょ 熟成紅こがね・紅こがね

【行方市】

ハーブ ハーブ

【取手市】

きのこ 原木しいたけ／あらげきくらげ

【県内各地】 【鹿嶋市】

米 ふくまる

【水戸市・つくばみらい市・稲敷市・土浦市】

そば 常陸秋そば

【常陸太田市・筑西市・桜川市・結城市】

ペコ付インゲン 常陸大黒

【日立市・常陸太田市・高萩市・北茨城市・常陸大宮市・城里町・大子町】

やまのいも 自然薯

【高萩市・笠間市】

茶 さしま茶

【古河市・常総市・坂東市・八千代町・境町】

鶏卵 奥久慈卵

【常陸大宮市】

しじみ ひぬまやまとしじみ

【漣沼】