



さっぱり白身のアカエイ



磯ヶ浦北浦の高級魚コイ

茨城の飲食店を応援しよう!

県内全域の
30店舗以上で開催!!

いばらき地魚フェア

開催
期間

2021年1月-2月



獲れたての鮮度を
楽しめる生シラス

冬の味覚アンコウ、名物シジミやシラス、
ちょっと珍しいコイやエイなど…
茨城の地魚を堪能できる食のイベントを
開催します。茨城で獲れる色々な魚を
各店舗のオリジナルメニューで
お楽しみください!



全が一番美味しいアンコウ



香川産立っワカサギ

味わえる茨城の地魚

海の輝き(生シラス)

徹底した品質へのこだわりから生まれた「海の輝き」。獲れたての食感と透明感を楽しめる生シラスです。



シラウオ

霞ヶ浦のダイヤモンドと呼ばれる美しい魚。脂肪が少なくヘルシーで、上品な味わいは世代を問わず人気です。



ひぬま やまとしじみ

日本3大ブランドシジミのひとつ。丁寧に収穫され見た目も味も最高の逸品。栄養価が高く旨味成分たっぷり。



アンコウ

冬の時期が一番美味しいアンコウは、海のフォアグラといわれる濃厚な肝をはじめ、白身から皮まで絶品です。



コイ

旨味を最大限に高めた養殖コイ。滋養にもよいとされ、古来より貴族の間で珍重されていた高級魚です。



ワカサギ

霞ヶ浦北浦で獲れる、脂がのったワカサギ。骨が柔らかく丸ごと食べられるから、色々な食べ方を楽しめます。



にこちゃん (アカエイ)

さっぱりとした白身と、コラーゲンがたっぷり入ったヒレが特長。ジューシーでキュート?なアカエイ「にこちゃん」。



テナガエビ

加熱することでエビの香りが際立ち、調理法によってさまざまな食感と風味が楽しめます。カルシウムもたっぷり!



鹿島タコ

豊かな甘みと、肉厚ながら適度な歯応えが特長の、茨城のマダコ。味の良さだけでなく栄養豊富なのもポイント。



久慈生シラス

茨城は全国屈指のシラスの漁場。生シラスのプリプリとした食感とほのかに際立つ甘みをご賞味あれ。



※写真はイメージです

店舗によって取扱う魚種・料理内容は異なります。詳しくはWEBをご確認ください。



参加店舗ごとの食材と開催期間はWEBをチェック!

<http://ieg.jf-net.ne.jp/jizakana/jizakanafair2021/>

※ご来店の際には、県の新型コロナウイルス感染症対策の徹底をお願いします。

茨城県農林水産部漁政課
〒310-8555
水戸市笠原町978番6
TEL.029-301-4070
FAX.029-301-4089
お問合せ