

食の宝庫 いばらきフェア

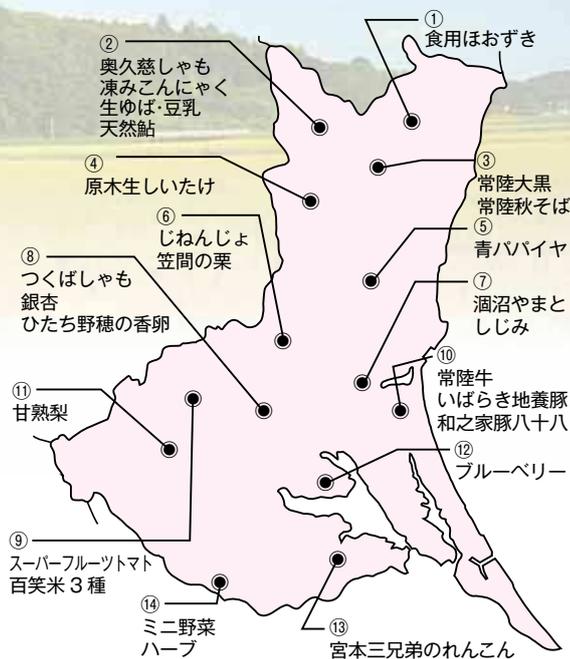


太陽・大地・水の恵みのなかで 大切に育まれた、四季折々の食材

温暖な気候と肥沃な土地に恵まれた茨城県では、四季を通じてさまざまな食材が育まれています。生産量全国一を誇るのは、「メロン」「れんこん」「白菜」など。それ以外にも多くの農作物が全国屈指の生産量を記録するほか、県内のみで生産される希少食材も存在します。

茨城県は南北に広く、地域によって気候の特徴も多様。そのため、生産される食材の顔ぶれも多岐に渡ります。県北部の大字町では「奥久慈しゃも」や「天然鮎」のほか、茨城の希少食材である「常陸大黒」や「凍みこんにやく」が、また県中央では、全国的に有名な笠間市の「栗」や涸沼の「やまとしじみ」が、そして南部では、石岡市の「つくばしゃも」や、かすみがうら市の「ブルーベリー」などが生産されており、その食材の豊富さから、茨城は“食の宝庫”であるといわれています。

農業充実の背景には、生産者たちの技術と情熱があります。手間ひまかけた丁寧な土づくりに始まり、こだわりの栽培方法、そして、農作物ひとつひとつに注ぐ深い愛情。生産者それぞれが“食の宝庫”であることに誇りを持ち、日本全国に確かな食材を提供しています。



〈茨城県データ〉	
関東地方の北東に位置する茨城県は、県庁所在地の水戸市(県中部)、工業化の進む日立市(県北部)、研究都市としての開発が進むつくば市(県南部)をはじめ、全44市町村から形成されています。	
東は太平洋、北は福島県、西は栃木県に接しており、南には千葉県と埼玉県の県境に利根川が流れています。県の面積は6,095.69平方キロメートルで全国第24位ですが、可住地面積は3,975.97平方キロメートルと全国第4位の広さを誇っています(平成20年度現在)。県土の大半を占める平地の多くが農地であることから、日本屈指の農業地帯として知られています。	

鮮度を保ったまま、短時間で都心へ 生産者と料理人をつなぐ、茨城の食材

首都圏の一県である茨城県は都心にも近く、東京の中心から県南部の取手市までは約40キロメートル、水戸市は100キロメートル圏内に位置しています。最大のメリットは、高い鮮度を保ったまま食材をいち早く都内へ輸送できること。また、距離が近いことにより、生産者との交流が容易に実現できることも大きな魅力です。

実際に食材をお買い上げいただいた料理店様からは、「味のバランスが非常によく、独特の臭みを感じない(やまとしじみ)」「あまり知られていない食材だが、お客様の目を引くことができた(常陸大黒)」「香りがよくて甘味も非常に高く、新メニューでお出したところ、大変好評でした(栗)」といった喜びの声をいただきました。



いばらきフェアで紹介食材一覧

広大で豊かな自然に育まれた茨城の食材。
安全・安心はもとより、産地の技術と誇りに裏打ちされた高品質食材をご紹介致します。



常陸牛

茨城県鉾田市

MAP:10

口当たりがとてよく、とろけるような舌触りの“常陸牛”

「常陸牛」は茨城県の指定生産者によって飼育される黒毛和牛のブランドです。1頭1頭手塩にかけ、約30ヶ月余り育て上げた黒毛和牛の中から、歩留等級B以上、肉質等級4以上に格付された上質なものが「常陸牛」として出荷されます。舌触りよく、上質な霜降り肉です。

出荷と取扱時期 通年 保存方法など 2℃以下
注文時最低ロット 2kg 配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①肩ロースブロック(4等級)	2kg	¥17,160
②肩ローススライス(4等級)	2kg	¥18,560
③肩ロースブロック(5等級)	2kg	¥19,120
④肩ローススライス(5等級)	2kg	¥20,520



常陸大黒

茨城県常陸大田市

MAP:9

深い黒色と光沢の美しさの常陸大黒。花豆で唯一、黒一色の品種

平成14年に県が育成したベニバナインゲン(花豆)の新品種。県北部の限られた地域で栽培されており、一般への生豆の販売も行っていないため、貴重な特産品となっています。この黒色は、アントシアニン色素によるもので、黒大豆の約3倍も含まれています。上品な味わいがあり、お料理はもちろん、和菓子、洋菓子にもよく合います。



出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①常陸大黒豆	1kg	¥4,000



凍みこんにゃく

茨城県久慈郡大子町

MAP:2

こんにゃく粉発祥の地、奥久慈に残る希少な伝統食材。

凍みこんにゃくは、この土地で江戸時代から作られている乾燥こんにゃく。寒くて雪の降らない気候でのみ製造が可能であるため、全国でつくられているのはこの地域だけ。12月末～2月末の約1ヵ月間、手間ひまかけてつくられます。長期の保存もきく優れた食材です。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 乾燥した冷暗所で2年
注文時最低ロット 9枚入りは4袋以上～
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①凍みこんにゃく	4袋(9枚入り)	¥4,160
②凍みこんにゃく	1袋(40枚入り)	¥4,300



茨城県東茨城郡茨城町
涸沼やまとしじみ
 (沼川)
 MAP:7

日本三大しじみの漁地・涸沼で獲れる大玉のしじみ。

養分が豊富な汽水湖の涸沼は、しじみが育つのに最適な環境。通年漁獲されますが、産卵期前となる6月～8月の「土用しじみ」と、味が締まる12月～1月の「寒しじみ」と2度の旬があります。全国でも珍しい昔ながらの「手掻き操業」で漁獲しているため、傷もなく、見た目も美しいです。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 2kg
 配達日 2～7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①涸沼しじみ(沼)	2kg	¥3,800～¥4,400
②涸沼しじみ(川)	2kg	¥3,200～¥3,800

茨城県銚田市
いばらき地養豚
 MAP:10

カロリーが低めながらも、抜群の肉質で高級感を味わえる豚肉です。

いばらき地養豚は、甘味が強くコクがあり、豚肉特有の臭みが少なく、アクの少ない豚肉です。また、光沢や弾力性に富んでいて、非常にジューシーな肉質。豚の健康管理に有効な地養素、いばらき地養豚専用飼料を与えて育てました。

出荷と取扱時期 通年
 保存方法など 冷蔵5℃以下
 注文時最低ロット 1kg
 配達日 7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①ロースブロック	1kg	¥3,900
②バラブロック	1kg	¥3,480
③ヒレブロック	1kg	¥4,180

*スライス+105円、しゃぶしゃぶ+210円

茨城県石岡市
つくばしゃも
 MAP:8

筑波の大自然で育った、新ブランド地鶏

飼料や飼育期間に徹底的にこだわり、弾力のある菌ごたえと、食べるごとに深味を増す旨みを実現しました。焼き物やスモークチキンなどシンプルな味付けでも、おいしさは十分。素材の持つ深い味わいがよりいっそう引き立ちます。

出荷と取扱時期 通年(フレッシュ冷蔵品は処理日による)
 保存方法など フレッシュは下処理から9日、凍結品は2年間
 注文時最低ロット 2kg単位
 配達日 フレッシュは処理日の翌日、凍結品は3営業日以内

商品名	内容	価格(送料・税込)
①モモ肉	2kg	¥6,700
②ムネ肉	2kg	¥4,100
③手羽先	2kg	¥3,200
④手羽元	2kg	¥3,300
⑤ササミ	2kg	¥5,500
⑥レバー	2kg	¥3,000
⑦砂肝	2kg	¥3,000



茨城県笠間市
笠間の栗
 MAP:6

栗の生産高は全国トップの実力。品種ごとに様々なおいしさが楽しめます。

茨城県は、栽培面積・生産量ともに全国第1位を誇る栗の名産地。笠間市岩間地方を中心に生産が盛んです。1ヶ月低温倉庫で熟成された栗は、糖度が約3倍にもなります。栗ペーストに使う栗は、甘さよりも風味を生かすため、低温熟成せずに収穫後スピーディーに加工しています。

出荷と取扱時期 通年
 注文時最低ロット 2kg
 配達日 2～7日後



商品名	内容	価格(送料・税込)
①栗甘露煮	280g×2本	¥3,600
②栗甘露煮	630g×1本	¥3,600
③茨城栗ペースト	1kg	¥3,800
④衣栗ペースト	1kg	¥2,500

奥久慈しゃも

茨城県久慈郡大子町

MAP:2

締まりがよく、脂肪分も少なめ。菌ごたと深い味わいが自慢の奥久慈しゃも

奥久慈しゃもは、奥久慈の杉の間伐材を利用した鶏舎の中で平飼いされ、穀物や青菜などを与えられながら、長い時間をかけて飼育されています。そのため、足腰が強く、肉の締まりのよい鶏に育ちます。脂肪分が少なく、ほどよい菌ごたと独特の旨みがあります。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 2℃以下
注文時最低ロット ①②は1羽、③④は1kg～
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①中抜き(フレッシュ、冷凍)	1羽(約1.5~2kg)	¥3,200/kg
②正肉セット(フレッシュ、冷凍)	1羽(約1kg)	¥5,000/kg
③モモ肉(冷凍)	1kg	¥5,500
④ムネ肉(冷凍)	1kg	¥5,000



奥久慈大子ゆば・豆乳

茨城県久慈郡大子町

MAP:2

水戸光圀公も感嘆したという逸品

奥久慈の自然の恵みを、多くの人たちに贈り届けたい、という願いから「村おこし事業の一環」として、奥久慈大子ゆばが誕生しました。名峰・八溝山系の伏流水を使って作られたゆばは、かの水戸光圀公もわさびで食し、感嘆したと伝えられています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など ①4日間、②③60日間、④7日間
注文時最低ロット 5本
配達日 2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①さしみゆば	90g×5本	¥4,170
②生ゆば棒(冷凍)	1枚巻×5本	¥3,120
③生ゆば棒(冷凍)	3枚巻×5本	¥5,920
④豆乳	1ℓ×5本	¥3,330



宮本三兄弟のれんこん

茨城県稲敷市

MAP:13

日本一のれんこん産地・霞ヶ浦。良質で柔らかいれんこんをお届けします

この地域のれんこんは、キメがとて細かく、艶があります。収穫の際は傷がつかないように、水圧を使いながら丁寧な手作業で掘り出します。発注量に合わせて収穫できるため、いつでも新鮮なものをお届けすることができます。



出荷と取扱時期 9~3月(時期により価格変動)
保存方法など 冷蔵庫で2~3日
注文時最低ロット 2kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①宮本三兄弟のれんこん	2kg	¥2,300

和之家豚八十八

(わのかとんやそはち)

茨城県鉾田市

MAP:10

とろけるような脂、もっちりとした赤身が特徴。

手間ひまかけて育てられた「和之家豚」に米を与えることで生まれた、「和之家八十八」。米が食べられるようになるまで八十八の手間がかかるといわれるのと同様、和之家豚八十八も手間を惜しまず育て上げられました。和之家豚専用の仕上げ用飼料に粉碎した米を10%配合しています。



出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵2℃以下、加工日+8日
注文時最低ロット 1本、1枚
配達日 1週間

商品名	内容	価格(送料・税込)
①和之家豚八十八肩ロース	1本(約2kg)	¥7,080
②和之家豚八十八バラ	1枚(約4.5kg)	¥14,150

原木生しいたけ

茨城県常陸大宮市

MAP:4

“山のアワビ”と呼ばれるほどの菌ごたえが特徴。肉厚で香り豊かなしいたけです。

常陸大宮市の美和地域の土壌は、石が少なく、木の養分が高いため、栄養価の高い、香り豊かなしいたけが生まれます。春と秋に露地栽培、それ以外の季節にはハウス栽培が行われています。いずれも、風通しや日照を徹底管理しながら、手間ひまかけてつくられています。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~7日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①原木生しいたけ	1kg	¥4,350



スーパーフルーツトマト

茨城県筑西市

MAP:9

フルーツのように甘い、高糖度トマト

茨城県の西北部は、肥沃な土壌と豊富な水源に恵まれています。フルーツトマトは、収穫後1週間程度熟成させると、さらに旨味が増します。他の高糖度トマトに比べ、果実が少々大きくなります。光センサーによる糖度のチェックも徹底しています。

出荷と取扱時期 2月上旬~6月下旬
保存方法など 常温
注文時最低ロット 1箱
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①スーパーフルーツトマト	18・24・35玉入り/1箱	¥4,840
②スーパーフルーツトマト	18・24・35玉入り/1箱	¥3,860

*②は、少々の子ズや歪さがありますが、味は①と変わりません。



じねんじょ

茨城県笠間市

MAP:6

有機肥料100%、低農薬で安全・安心の笠間の自然薯。糖度が高く、味もまろやかです。

自然薯は、かつて野山からでしか手に入れることができませんでしたが、この地域では自然薯栽培に適した風土を生かしてつくられています。自然薯の品質向上と栽培方法の確認のため、毎年「自然薯品評会」を実施し、農薬や化学肥料などのチェックを行っています。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵で2ヵ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①じねんじょ	1kg	¥4,900



青パパイア

茨城県那珂市

MAP:5

酵素と栄養素が豊富な青パパイア。注目の健康野菜です。

南国のフルーツとして知られるパパイアですが、熟す前の青いパパイアは野菜として食されます。シャキシャキとした食感が特徴。青パパイアには多くの酵素や栄養素が含まれ、中でも「パパイン酵素」は、様々な種類のたんぱく質を分解する働きがあるとされます。

出荷と取扱時期 通年(最盛期10~12月)
保存方法など 常温で1ヶ月
注文時最低ロット 5kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	1価格(送料・税込)
①青パパイア	5kg	¥5,000~¥7,800



ミニ野菜

茨城県取手市

MAP:14

硝酸濃度を抑えて栽培。安全安心のミニ野菜

定期的な細菌検査や、硝酸濃度や抗酸化力などの測定を行い、それらの分析データをもとに栽培されています。硝酸濃度が低いとえぐみなどが少なくなり、抗酸化力も高まって、健康によいとされています。科学的データ分析で安心を証明した高品質ミニ野菜です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット 10パック
保存方法など 冷蔵
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ミニ大根	5個×10パック	¥2,100
②ミニカブ	5個×10パック	¥2,100
③ミニラディッシュ	5個×10パック	¥2,100
④サラダミックス (レタス、ミニ野菜、ハーブ)	10袋	¥4,300



常陸秋そば

茨城県常陸太田市

MAP:3

“玄そば最高峰”といわれる、香り高さと滋味豊かな味わい

「常陸秋そば」の香り高さと豊かな滋味は、厳しい選抜育成と種子の管理によって磨きあげられています。そんな「常陸秋そば」の魅力は、なんといっても粉の力強さ。風味豊かで、通を唸らせる逸品です。粒ぞろいのよさはもちろんのこと、香りの高さと甘みに優れており、極上の味わいです。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 要冷蔵、6ヶ月
注文時最低ロット 1kg
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①常陸秋そば(むき実)	1kg	¥2,300
②常陸秋そば(粉)	1kg	¥2,300



ハーブ

茨城県取手市

MAP:14

ミネラルやビタミンが豊富な高品質ハーブ

完熟堆肥による健康な土壌で栽培されているハーブです。完熟堆肥は、食品残さや廃棄野菜をまぜ、90~120日かけて発酵・完熟させます。分析機関により、有害物質、細菌ともにゼロであることも確認されています。約120種類ものハーブの中から、選りすぐりをお届けします。

※その季節のハーブをお届けいたします。
お気軽にお問い合わせください。

出荷と取扱時期 通年
保存方法など 冷蔵
注文時最低ロット 10パック
配達日 2~3日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①ハーブ各種	20g×10パック	¥2,100



百笑米

(ブレンド玄米 雑穀、咖喱米、チャーハン米)

茨城県銚田市

MAP:9

特別品種米を厳選し、ブレンドした雑穀米。滋味あふれる味わいです。

雑穀米は、米のルーツとされる古代米を品種改良した「黒米」「赤米」「翠(みどり)米」に、独自の方法で生産した発芽玄米をブレンドしました。白米に少量を混ぜてお使いください。咖喱米は、インディカ米の風味と日本の米の甘味を生かした、日本人の味覚に合うお米です。チャーハン米は、ジャポニカ米特有の旨味と少ない粘り気が特徴です。

出荷と取扱時期 通年
注文時最低ロット ①2袋、②③5袋
配達日 1~2日後

商品名	内容	価格(送料・税込)
①百笑米 THE穀	450g×2袋	¥3,300
②百笑米 カレー米	450g×5袋	¥3,150
③百笑米 チャーハン米	450g×5袋	¥3,150



まだまだあります。茨城のうまいもの!



天然鮎 (久慈郡大子町)

清流・久慈川で育った、身の引き締まった天然鮎。良質な川藻を食べて育っているため泥臭さがなく、「香魚」と呼ばれるほど香りがさわやかです。

◆出荷時期:6月上旬～10月半ば
(収穫状況による、冷凍は通年の供給が可能)



銀 杏 (石岡市)

つくば銀杏生産組合が提供する銀杏は、一粒の重さが3～5gと大粒。栄養のバランスが抜群でほろ苦い「金兵衛」「藤九郎」、苦みが少なく味わい深い「久寿」と、品種によって味の違いが楽しめます。

◆出荷時期:10月初旬～12月末
(品種による・全4品種)



ブルーベリー (かすみがうら市)

穏やかな気候で育った霞ヶ浦のブルーベリー。坂農苑(かすみがうら市)では、132種類のブルーベリーを無農薬で栽培しています。中には当農園オリジナルの品種も。

◆出荷時期:6月上旬～8月末
(品種による)



甘熟梨 (下妻市)

県内有数の梨産地・茨城県下妻市が生んだ、甘くてみずみずしい大玉甘熟梨。7月上旬からのハウス梨(幸水)を皮切りに、幸水、豊水、あきづき、新高、貯蔵梨(豊水)などを生産しています。



食用ほおずき (高萩市)

南米ペルーが原産の食用ほおずき。オレンジ色のつやつやとした大粒の実を口に含むと、甘味と酸味の中に、かすかなほろ苦さを感じられます。加工品のジャムも人気です。

◆出荷時期:生は9月～11月くらい
ジャム、冷凍ほおずきは通年



ひたち野産の香卵 (石岡市)

ひたち野産のお米を65%以上配合して育てた鶏の卵。鶏のエサとなるお米は、すべて石岡市の農家の田んぼで作られています。やさしいレモンイエロー色の黄身と、生臭さのないさらとした味が特徴です。

本格的日本料理の献立・レシピ検索サイト

日本料理研究会 レシピる!

◆本格的日本料理が先付け・前菜・椀などの献立ごと、季節ごと、食材ごとに自由に検索可能 個別キーワード検索もOK

◆毎月の講習会の動画配信がされます!

◆季節のコース特集をはじめ、手元を追うプロのこの技、料理人特集、素材特集など面白い内容が満載



◎あなたのお店のオリジナルメニューや献立作りのヒントに!

◎旬の素材をフルに活かす使い方のヒントに!

◎ご自身の技術の向上に!

レシピる

検索

主 催 茨城県／有限会社アグリクリエイト

企画・実施 株式会社アイフィス

〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206
E-mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp ◀お問合せ・ご注文はアイフィスまで