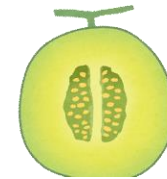




「IBARAKI sense通信」4月号！
「いばらきのとまと」や旬のメロン商品、結城紬(ゆうきつむぎ)など
今月のオススメ商品をご紹介します！

IBARAKI sense 店長 宮崎



春爛漫のイバラキセンス店内は、「メロン」の初ものの到着が待ちきれず、メロンのお菓子を販売開始いたしました。**全国第1位の出荷量を誇る茨城のメロン**、まずは「**オトメメロン**」が4月中旬頃から店頭に並ぶ予定です。瑞々しい生鮮品が徐々に旬を迎えるこれからの季節、いばらきの「旬」をイバラキセンスで感じてください！



ショップでは、「いばらきのとまと」を販売中！

いよいよ今年もトマトの美味しい季節がやってきました🍅
糖度は驚異の約9度！**スーパーフルーツトマト「てるて姫」**をはじめ、宝石のように美しく目にも美味しい**「美容トマト」**など、美味しくてフレッシュなトマトが大集合！
他にもトマトジュースやトマトソース、とまとそうめんなど、「いばらきのとまと」を存分に楽しめる商品を取り揃えました。茨城の新鮮で栄養満点のトマトを是非お楽しみください。

スーパーフルーツトマト「てるて姫」 (NKKアグリドリーム/筑西市)

🍅 大きさと最上級の味を見事に両立させた驚きのトマト 🍅
独自の栽培法を採用し、約9度の高糖度を130g以上の大玉で実現。赤が濃くなってきたら食べごろのサイン。カットは輪切りでどうぞ。高糖度でトマト本来のコクのある味は、様々な料理に最適です。

中箱「13個前後」2,160円(税込)
3個パック 604円(税込)

美容トマトジュース (ドロップファーム/水戸市)

🍷 ドロップファームの美容トマト たべるトマトジュース 🍷
一般的なトマトジュースは加工用のトマトで作られていることが多いのに対し、ドロップファームでは厳選した**生食用のフルーツトマトを100%使用**。無添加・無塩・無加糖のフルーツトマトジュースです。**青臭さが圧倒的に少なく**、人気の商品となっています。**赤のジュース**は3品種をブレンドした濃厚な仕上がりで、ビールやワインと組み合わせてもよし、温めてスープとして飲むのもおすすめです。
黄のジュースは、トマトとは思えぬフルーティーさが自慢で、是非そのまま飲んでいただきたい味わいです。

180ml 1本(赤・黄) 632円(税込)
限定ジュース赤 1本 833円(税込)



4/23～4/24 「エブリデイ結城紬(ゆうきつむぎ)」開催

母の日ギフトにも！

古代より豊かな農業地域として栄えてきた茨城県結城地方で生まれた結城紬(ゆうきつむぎ)。ショップでは布の表情を楽しめる**がま口**や、一年中肌を優しく包む**ショール**を販売！紬は高級品のイメージがありますが、是非使っていただき、良さを実感してほしい逸品です！ギフトにもおすすめ。結城紬商品をご購入いただいた方には「結城紬のキーホルダー」をプレゼント。



5月より
提供予定!



<期間限定(4月末まで)>
いばらきイチゴの贅沢パフェ
¥ 2,040(税込)

茨城産イチゴと贅沢な生イチゴのコンフィチュール、濃厚なミルクソフトのパフェを期間限定で提供しております!
バラが咲いたようなイチゴパフェを是非ご堪能ください



いばらきメロンのパフェ

いばらきのメロンをふんだんに使った贅沢なパフェ。爽やかで上品な甘さのメロンと特製ソフトクリームの組み合わせは相性抜群。これぞ王道のメロンパフェ。



常陸秋そばと
いばらき野菜、つくば鶏の天ぷら盛り合わせ
¥1,760 (税込)

これからの季節には冷たい蕎麦がピッタリ

常陸秋そばだけでなく、新鮮ないばらき野菜、つくば鶏も存分にご堪能いただけます。そばつゆは全国から厳選された「食べログ そば 百名店」にも選ばれる、常陸太田市の慈久庵が製造しています。

IBARAKI sense 今月のオススメ商品

季節限定販売!

レモンケーキ (ミモザ缶入り)
(はがゆうおやつ工房/東海村)
1,203円(税込)

かわいいミモザデザイン缶に入った、さわやかなレモンが香るレモンケーキです。プチギフトにもおすすめ。



茨城オトメメロンパイ

(オーヤマ/つくば市)
6個 540円(税込)

茨城JA旭村のオトメメロンを使用して、ジューシーですっきりとした甘さのメロン餡をしっとりとしたパイではさみました。

那珂湊焼きそば

(わたなべ製麺所/ひたちなか市)
4人前 1,296円(税込)

ひたちなか市を代表するソウルフードをご家庭で!
乾麺のような麺は出汁やスープをよく吸い、モチモチの食感を楽しめます。

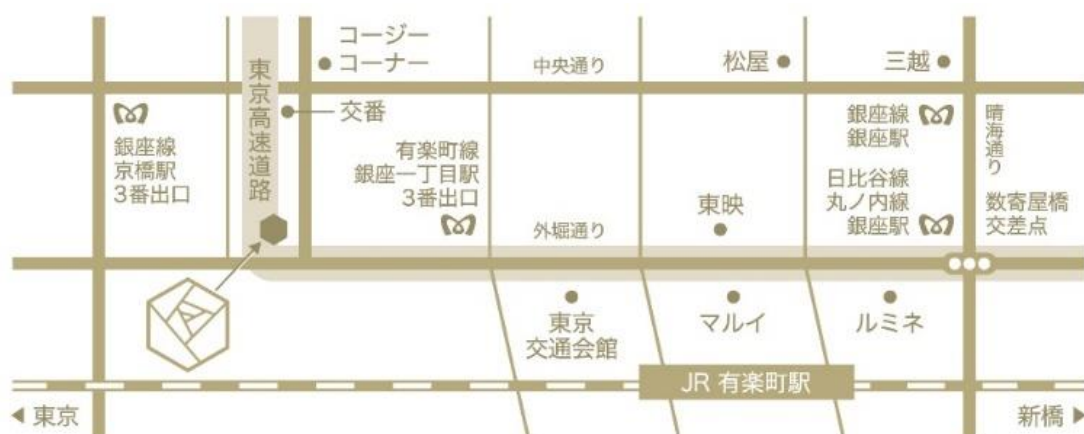


筑波巻 1本袋

(鳥末食品/常総市)
約200g 551円(税込)

ゴボウと人参を鶏肉で巻き、秘伝のタレで煮込みました。ゴボウのシャキッとした食感、柔らかく味が染みた鶏肉の旨味をぜひご堪能ください。

<店舗のご案内> <https://ibaraki-sense.com/>



<店舗住所> 東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階

<TEL> 03-5524-0818

<営業時間> ショップ・カフェ 10:30~20:00

ダイニング ランチタイム 11:00~15:00 (L.O 14:00)

ディナータイム 17:00~21:00 (L.O 20:00)

<アクセス>

- ・JR 有楽町駅(京橋口)より徒歩約3分
- ・有楽町線 銀座一丁目駅(3番出口)から徒歩約1分
- ・日比谷線丸ノ内線 銀座駅(C6番出口)から徒歩約4分



茨城県公認Vtuber
茨ひより