

<イベントレポート>

サッカー界イチのおしどり夫婦丸山桂里奈さんと本並健治さんが
“いい夫婦の日”に茨城の“いい肉”を大絶賛！

『IBARAKI肉肉フェア』 Kick Off イベント開催

茨城県は、同県が誇る銘柄牛「常陸牛」と銘柄豚肉「常陸の輝き」のおいしさを皆さまに知っていただく機会の創出とブランド力アップを目的として、今年20日に開幕した世界的なサッカー大会の開催にあわせ、11月23日（水・祝）～11月27日（日）の期間限定で、東京・銀座の茨城県アンテナショップ『IBARAKI sense』のダイニングにおいて、「常陸牛」と「常陸の輝き」を贅沢に使用し、同大会で日本チームと対戦する相手国にちなんだ料理を特別メニューとして提供する『IBARAKI肉肉フェア』を開催いたします。



『IBARAKI 肉肉フェア』の初日と、日本チームの初戦を翌日に控えた本日11月22日（火）に、『IBARAKI sense』において同フェアのキックオフイベントを開催しました。スペシャルサポーターとして登場した丸山桂里奈さん・本並健治さん夫婦によるトークショーでは、元日本代表のサッカー選手ならではの視点での大会の見どころやご自身の経験したエピソードといったサッカーの話題や、「いい夫婦の日」にちなんだ話題として、本並家の食卓事情などもお話いただき、トークショーに続いては、お肉に関するクイズや同フェアの特別メニューの試食にもチャレンジいただきました。

今回のイベントに際し、丸山さんと本並さんには、「サッカーと同じで対戦相手の研究は大切」と、事前に「常陸牛」と「常陸の輝き」を召し上がっていただき、丸山さんは「常陸の輝きは、やわらかくてクセがなく、旨みがぎゅっり」、本並さんは「常陸牛は特に赤身に旨みが詰まっていて脂にキレがあっておいしい、今回の特別メニューも楽しみにしている」とコメント。茨城県の「常陸牛」と「常陸の輝き」の魅力をPRしていただきました。

■初戦ドイツ戦突破の秘策は「常陸牛」を食べて「ギューツ」と突破！？

トークショーでは元日本代表の丸山桂里奈さんと本並健治さんに、今年20日から開幕した世界的なサッカー大会の見どころや、明日に迫った初戦ドイツ戦のポイントを説明していただきました。監督経験もある本並さんからは初戦ドイツ戦のスタメンを論理的に予想していただきましたが、ジャイアントキリングの秘策については、選手が「常陸牛」を食べて「ギューツと突破すること」と秘策！？を披露し会場を沸かせました。

今回のフェアと絡めたサッカー選手の食事についての質問では、丸山さんは「現役時代は試合前はもちろん、試合後は疲労回復効果のある豚肉や、貧血予防に牛肉をよく食べていた」と語りました。また、「なでしこ時代は外食といえばお肉をよく食べていた」とコメント。本並さんも「ガンバ大阪時代はよく焼肉を食べに行っていた」と、現役時代のエピソードをお話いただきました。

■ サッカー界イチのおしどり夫婦による「いい夫婦」の秘訣や、本並家の家庭事情も大公開

11月22日「いい夫婦の日」にちなんだ質問では、夫婦円満の秘訣を伝授していただきました。夫婦になったときに決めたルールとして、丸山さんは「私が帰宅したら、ダッシュで本並さんが出迎えるというルールがある」と独特な家庭事情を語りました。

本並家は自宅でも積極的にお肉を食べているそうで、本並さんは「丸山さんのお肉料理より、さっき食べた常陸牛のほうがうまい」と語り、常陸牛を絶賛。また、夫婦円満の秘訣は、「美味しいお肉をいっぱい食べること」と笑顔で語った。

■ マンモスに食べさせてあげたい！！「常陸の輝き」を丸山桂里奈さんも絶賛

続いて特別メニューの試食では、丸山さんは「常陸牛 & 常陸の輝きのドイツかぶりつきマンモスバーグ」、本並さんには「常陸牛肉肉ローストビーフTKG丼 喰らいつくせ！ドイツ盛り」を試食していただきました。本並さんは「やわらかくてジューシーで旨みが凝縮している」とコメント。続いて丸山さんは「マンモスバーグ」にかぶりつき、「旨みがつよく、ずっしりしているがあっさりして食べやすい！マンモスに食べさせてあげたい！」とコメントし会場を沸かせました。さらに丸山さんは「お肉なの？ってくらいやわらかい！」と大絶賛し、お肉愛とともに茨城のお肉をPRしました。



■ 『IBARAKI肉肉フェア』は明日11月23日から11月27日まで茨城県アンテナショップ（東京・銀座）にて開催

アンテナショップ『IBARAKI sense』がスポーツバーに大変身して、期間限定の特別メニューを楽しめます。

今月20日から開幕した世界的なサッカー大会を“見て”“食べて”楽しんで、日本の対戦国（ドイツ・コスタリカ・スペイン）にちなんだ料理を相手チームに見立てて喰らいつくそう！狙うは“ジャイアントキリング”！！

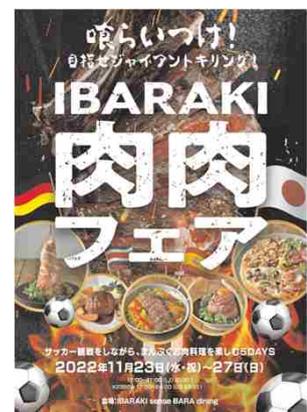
■ 催事名称：～喰らいつけ！目指せジャイアントキリング！～『IBARAKI肉肉フェア』

■ 場所：茨城県アンテナショップ『IBARAKI sense』内の BARA dining
東京都中央区銀座1丁目2-1 紺屋ビル 1階

■ 日時：営業時間は下記のとおり。各日程とも20名限定で完全予約制

- ・11月23日（水・祝） 17時～24時 ※対ドイツ戦：22時～
- ・11月24日（木） 17時～21時
- ・11月25日（金） 17時～21時
- ・11月26日（土） 17時～21時
- ・11月27日（日） 17時～21時 ※対コスタリカ戦：19時～

■ 予約：IBARAKI senseまで電話にてご予約ください ダイニング予約専用TEL:03-6263-2002（11:00～21:00）



喰らいつけ！目指せジャイアントキリング！『IBARAKI肉肉フェア』特別メニュー

※価格は全て税込です。



頂点を目指せ！常陸牛コンビーフ&常陸の輝き生ハムタワー(3~4人前)
2,530円

常陸牛コンビーフを混ぜ込んだマッシュポテトに、常陸の輝きの生ハムを巻き付けた“特製タワー”。ピリッと辛味のあるワサビを添えて、和風のおつまみとしてGOOD！



常陸牛肉肉ローストビーフTKG丼 喰らいつくせ！ドイツ盛り
1,760円

たっぷりと盛り込んだ常陸牛ローストビーフに、奥久慈卵の黄身をのせた肉肉TKG(卵かけ)丼。ドイツ料理の定番ソーセージは、常陸の輝きを使ったジューシーな仕上がりで食べ応えもバツグン！



常陸牛&常陸の輝きのドイツかぶりつきマンモスバーグ(3~4人前)
3,190円

常陸の輝きソーセージに、たっぷりの常陸牛ひき肉を固め付けた原始人もびっくり?! すること間違いのない夢のようなリッチなマンモス・ハンバーグ！



スペイン撃破！常陸牛の贅沢肉肉パエリア(3~4人前)

3,300円

常陸牛の赤身をメディアムレアで焼き上げたステーキは絶品。旨味が凝縮されたステーキを豪華に盛りつけたお肉たっぷりの贅沢パエリア仕立て！



日本VS対戦国 4か国のクアトロ肉盛ピザ(3~4人前)

3,080円

日本「海苔チーズ」、ドイツ「サワークリーム」、コスタリカ「チリコンカン」、スペイン「アンチョビトマト」といった4か国を味わえるソースに、常陸牛ローストビーフや常陸の輝き生ハム等を盛り込んだ豪華なクアトロピザ！

その他

常陸の輝き生ハムの盛り合わせもご用意しております。

ドリンク

ビール、ハウスワイン、ドリンク各種をご用意しております。

＜本件に関する報道関係者の方々からのお問合せ先＞

茨城県広報事務局 担当：東山 / 五十嵐

TEL：070-3266-6497 FAX：03-5778-6516 E-mail：ibaraki-pr@frontier-i.co.jp



常陸牛

茨城を代表する黒毛和牛の最高級ブランド

茨城県が誇る銘柄牛、常陸牛は、指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料により、30ヶ月にわたり育てられた黒毛和牛の中から、食肉取引規格A、Bの4と5等級に格付けされた最高級ブランドです。茨城県の肉用牛のルーツは、今から遡ること約180年前、天保3年に徳川齊昭公が現在の水戸市内に桜野牧を設け、そこで牛を飼育したというところから始まります。時代を重ねると共に生産者も精進と努力を重ね、品質の高い黒毛和牛が生産されるようになり、昭和51年に「常陸牛」が誕生しました。

快適な飼育環境が生む 極上の霜降り牛肉

豊かな穀倉地帯として全国においしい食材を運ぶ食の宝庫、茨城県。作物が良く育つ温暖な気候と肥沃な大地は生命力に満ちています。牛が若いうちは、健康でしっかりした骨格を持った牛となるよう、自然の中で育てられます。大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富な飼料をはじめ良質な乾牧草と稲ワラを充分食べさせています。大きくなると管理の徹底した牛舎で毎日しっかり目を配って飼育します。これにより筋肉がつき、良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい、「霜降り肉」となります。

指定生産者の情熱と確かな技術

「常陸牛」は、指定生産者の情熱と長い期間培われた改良や確かな技術に支えられた高級ブランド牛肉です。肉の部位によって特長が異なりますので、料理に合った部位を選んで、常陸牛のおいしさをご堪能ください。肉質の特長は、リブローズ・サーロイン・ヒレ・ランプの部位は、赤身に程良く脂身の入った柔らかい霜降りです。肩ロース・ももは、サーロイン・ヒレより多少硬めですが、薄切りにして、焼肉やすき焼きで食べるのに向いています。また、外もも・すね・ばら肉は、煮物料理に適しています。近年・東南アジアの高級ホテルや高級日本料理店等へ輸出が始まりました。常陸牛の肉質は、日本国内のみならず、アメリカ、ベトナム、タイ、シンガポールなどの海外でも高い評価を得ており、どなたでもそのおいしさにご満足いただけます。

常陸の輝き



料理人を魅了する至高の豚肉

「常陸の輝き」は、平成30年12月に販売を開始した銘柄豚肉です。県の畜産センター養豚研究所が7年の歳月をかけて作りあげたデュロック種系統豚「ローズD-1」を父豚として交配して生産する三元豚であり、脂肪含量が一般の豚肉より高く、やわらかい肉質です。さらに、試作試験を重ねて開発した「常陸の輝き専用飼料」を与え、じっくり育てることや生産・品質基準を定めた「生産流通マニュアル」の厳守により肉の美味しさを重視した「常陸の輝きブランド枝肉規格」を設定することで、やわらかくて旨味があり、香りの良い高品質な肉質を実現しました。

このため、「常陸の輝き」の品質は、有名シェフからも高い評価を得ています。ロースやヒレはもちろん、モモなどの部位に至るまで、肉と脂の旨み、風味の良さが愉しめる贅沢な味わいの豚肉です。

「常陸の輝き」は、茨城県から全国へ自信を持ってお届けする至高のブランド豚肉です。