

【報道関係者各位】



食のプロが選んだ常陸のお酒と料理を楽しめるお店 「いばらき ほろよい旅。」を発表します

茨城県では「食」を観光の目的の一つとし、「茨城県ならではの料理・飲食店」による誘客拡大を目的とした取り組みを実施しております。

本県は酒蔵も多く、おいしい日本酒や地ビール、ワインが堪能できることから「常陸の酒と料理を楽しめるお店」をテーマとして「茨城フードセレクション審査会（※）」に県内の飲食店を審査いただきました。その結果、別添のとおり、地酒が味わえるお店・ワイナリー・ブルワリーなど全17スポットが選定されました。

選定された店舗は、取り扱っているお酒の銘柄が多く、茨城県産の食材と地酒のマリアージュが楽しめるお店となっております。

選定された店舗は、3月1日からじゃらんnetに掲載され、3月中旬には小冊子「いばらき ほろよい旅。」を発行しご紹介する予定です。

「食」を切り口とした観光誘客に繋げていくため、ぜひ貴社媒体にてお取り上げいただきたくお願い申し上げます。

※茨城フードセレクション審査会…フードジャーナリスト、グルメ誌編集者、グルメライター、リクルートじゃらんリサーチセンターなど食のプロフェッショナル約20名で構成した審査会。



「いばらき ほろよい旅。」選定店舗

★地酒が味わえる店（12店）

慈久庵 鯨荘 塩町館 (常陸太田市)	新富鮎 (日立市)	ナチュラルセンスいのせ (筑西市)	焼肉 みよしの (潮来市)
酒趣 (水戸市)	だぼう (那珂市)	十五屋 (ひたちなか市)	焼肉と地物の店 ろっかく屋 (ひたちなか市)
猪口才 (石岡市)	地鳥めん棒 玉川 (守谷市)	鮎 小野 (稲敷市)	よし町 (土浦市)

★ワイナリーとブルワリー

牛久シャトー (牛久市)	つくばワイナリー (つくば市)	常陸野ブルーイング水戸 (水戸市)	パラダイスピアファクトリー (鹿嶋市)
-----------------	--------------------	----------------------	------------------------

★地酒の新スポット

いばらき地酒バー水戸
(水戸市)

【問い合わせ先】茨城県営業戦略部観光物産課 誘客・フィルムコミッションG 担当：長谷川・藤咲
TEL：029-301-3622（直通） FAX：029-301-3629
Mail：kanbutsu2@pref.ibaraki.lg.jp

食のプロが選んだ、 常陸の銘酒と料理を楽しめる、17スポットが決定 「いばらき ほろよい旅」

フードジャーナリストやグルメ誌編集者など、食分野に知見のある“食のプロ”約20名によって構成される茨城フードセレクション審査会（※）は、観光誘客と観光消費の拡大を目指し「常陸の酒と料理を楽しめるお店」を基準に「地酒が味わえる店」「地酒の新スポット」「ワイナリー」「ブルワリー」、全17スポットを選定いたしました。

なお、選定されたスポットは、2023年3月1日公開の「じゃらんnet」および、小冊子「いばらき ほろよい旅」（2023年3月発行、掲載各店舗や県内各所で配布）で紹介されます。



【審査基準について】

以下の項目を加点方式や総合的に審査して選定。（調査期間：2022年11月～12月）

- ・ 取り扱っている県内産酒類の品数
- ・ メニューや張り紙などの説明書き、スタッフからの説明があるか
- ・ 酒に関して独自の取り組みやこだわり
- ・ 県内産食材をメイン食材として使用したメニュー、ご当地メニューの品数
- ・ 味や盛り付け、食材の使用法、酒とのマッチングの考慮など
- ・ 接客やオペレーション、店の雰囲気や清潔感
- ・ 県外からの観光客目線でのコストパフォーマンス
- ・ サービスに関して、独自の取り組みやこだわり等
- ・ おすすめの茨城県産の酒に合う料理
- ・ 客席の混み具合

★地酒が味わえる店（12店）



「慈久庵 鯨荘 塩町館」
常陸太田市西一町2325-1
＜ポイント＞
茨城の郷土料理「けんちん汁」をつけて味わう「古式健珍蕎麦」が名物。



「新富鮨」
日立市多賀町1-19-9
＜ポイント＞
久慈浜産の新鮮な地魚の握りはその日の仕入れ次第のお楽しみ。



「地鶏めん棒 玉川」
守谷市薬師台3-1-2
＜ポイント＞
県産食材にこだわり、つくば地鶏のもも焼きは噛みしめるほどに味がでる一品。



「鮨 小野」
稲敷市江戸崎甲455-2
＜ポイント＞
目の前に竹林の絶景広がる寿司の名店。厳選した地物の寿司は絶品。



「猪口才」
石岡市東石岡5-2-36
＜ポイント＞
新鮮野菜の天ぷらや濃厚な
味わいの弓豚のかえし焼きは
日本酒との相性抜群。



「よし町」
土浦市中央2-9-28
＜ポイント＞
茨城テロワールがテーマの、良
質な地元食材に拘った日本
料理が味わえる。



「だぼう」
那珂市東木倉855-3
＜ポイント＞
石臼で引いた粗挽きの蕎麦
は食感もよくのどごし抜群。



「焼肉 みよしの」
潮来市潮来99-9
＜ポイント＞
仲買人から仕入れる厳選さ
れた常陸牛が味わえる老舗
焼肉店。



「ナチュラルセンスいのせ」
筑西市伊佐山125
＜ポイント＞
じっくり煮込んだローズポー
クの角煮は、上品な旨味が口
の中ほどける逸品。



「酒趣」
水戸市城南1-5-16 第二
吉住ビル 1 F
＜ポイント＞
常陸牛のあぶりに新鮮なウニ
が乗った一品は口の中で濃
厚な旨味が溶け合う。



「十五屋」
ひたちなか市勝田中央3-
14 安藤ビル 2F
＜ポイント＞
那珂湊産あんこう鍋のほか、
ひらめの刺身など新鮮な魚介
が味わえる。



「焼肉と地物の店 ろっかく屋」
ひたちなか市勝田泉町1-8
ココイチビル
＜ポイント＞
茨城県北産ブランド和牛「花
園牛」が味わえる店。近日リ
ニューアルオープン予定。

★ワイナリー



「牛久シャトー」
牛久市中央3-20-1
＜ポイント＞
日本初の本格ワイン醸造場
。醸されたワインは園内のレ
ストランで味わえる。



「つくばワイナリー」
つくば市北条字古城
1162-8
＜ポイント＞
筑波山麓の広大な敷地で、
ぶどう栽培とワイン醸造を一
貫して行っているワイナリー。



「常陸野ブルーイング 水戸」
水戸市宮町1-7-31 水戸
駅ビル エクセルみなみ4F
＜ポイント＞
創業200 年余の老舗酒蔵「
木内酒造」が醸すクラフトビ
ールは海外での知名度も高い。



「パラダイスビアファクトリー」
鹿嶋市宮中1-5-1
＜ポイント＞
鹿島神宮の御神水を仕込み
水として醸したビールはまさに
唯一無二。

★地酒の新スポット



「いばらき地酒バー水戸」
水戸市宮町1-1-1
(JR水戸駅みどりの窓口
隣)
＜ポイント＞
茨城の地酒の魅力を発信す
るアンテナショップ。県内35
蔵のお酒を試飲できる。

★「いばらき ほろよい旅WEBページ (じゃらんnet)
「<https://www.jalan.net/jalan/doc/news/button/1518932601/>
(2023年3月1日オープン)

★「いばらき ほろよい旅」
2023年3月発行予定 (カラー/12P)
※掲載店舗、県内各所等で配布予定



※茨城フードセレクション審査会について
フードジャーナリスト、グルメ誌編集者、グルメライター、リクルートじゃらん
リサーチセンターなどのメンバー、約20名によって構成。

＜本件に関するお問い合わせ＞ 茨城フードセレクション審査会
担当：坪内/080-2106-0031、 00991849@r.recruit.co.jp