

水戸の梅まつりに合わせ、「いばらき地酒バー」で 「いばらき乙女のずるびきうどん」を販売

茨城県では「食」を観光目的の一つとし、茨城ならではの料理の掘り起こしや魅力発信による誘客拡大に向けた取り組みを実践しています。この度、新たな名物料理「いばらき乙女のずるびきうどん」について、水戸駅構内にある「いばらき地酒バー水戸」にて提供を開始いたします。

つきましては「いばらき乙女のずるびきうどん」の取材・広報・周知等にご協力頂きますようお願いいたします。



飲んだ後の
めにも
最適です

提供概要

期間：2023年3月1日（水）～3月31日（金）※平日限定 価格：1,000円（税込）

特徴：①麺には茨城県の地粉を使用

②県産ブランド豚肉「常陸の輝き」、県産の白菜、レンコンなどを具材に使用

③いばらき地酒バー水戸特製の特製出汁を使用し、身体に優しい味わい

④オリジナルの酒粕味噌や水戸の梅を使用した梅ダレで味変も楽しめます

備考：1日限定20食（11:00から提供開始／なくなり次第終了）

「いばらき乙女のずるびきうどん」とは

県内の小麦生産地域の家庭料理「ずるびきうどん」の文化を現代に継承し、白菜、れんこんや豚肉などの具材を鮮やかに盛り付けた具沢山のつゆで食します。滋味深くてオシャレな「つけうどん」を本県の新たな名物料理として展開してゆきます。

※茨城は小麦の生産量が全国10位。生産地域の家庭で茹で立てうどんを鍋から箸で「ずるずる」と自分の汁へ引っ張り食していました。その様子から、地域によって「ずるびきうどん」と呼ばれています。

【開発者】山脇りこ／料理研究家

旬の食材をいかした作りやすい家庭料理を提案している。東京・代官山で料理教室を主宰。台湾好きが高じて台北の旅ガイド本を含む、台湾3部作の著書もある。農林水産省の「和食の保護・継承に向けた検討会」委員（2016年3月まで）など、和食、日本の食材を伝えるプロジェクトにも多く関わっている。テレビ、ラジオ、雑誌のほか、著書も多数。『昆布レシピ95』でグルマン世界料理本大賞受賞。



いばらき地酒バー水戸について

場 所：JR水戸駅みどりの窓口隣 水戸エクセル
（茨城県水戸市宮町一丁目1番1号）

営業時間：10:00～22:00

定休日：施設（水戸エクセル）の休業日に準ずる日

〈参考〉「梅酒まつり」開催中

いばらき地酒バー水戸では、水戸の梅まつりにあわせて「梅酒まつり」を開催しております。

【内容】

- ・県内酒蔵の梅酒の販売
- ・「梅酒3種飲み比べ」（税込900円）を提供



【名物料理に関するお問合せ】営業戦略部観光物産課 担当：長谷川、小松崎（智） TEL.029-301-3622

【いばらき地酒バー水戸に関するお問合せ】産業戦略部技術革新課 担当：富長 TEL.029-301-3585