



「IBARAKI sense通信」5月号！  
今年も、いばらきメロンの季節がやってきました♪メロン情報をたっぷりお届けします。

## IBARAKI sense 店長 宮崎

いよいよメロンシーズンの到来です。イバラキセンス店頭には茨城県オリジナル品種「イバラキング」をはじめ、「クインシー」、「アンデス」などの春メロンが入荷中。今年は3月初旬の低温が影響し、少し生育が遅れ気味ですが、徐々に甘さが増してきています。その他、スーパーフルーツマト「てるて姫」やたけのこなど、茨城の旬が並んでおります。今後も続々と季節のおいしさをお届けいたします。



## メロンの生産量日本一！メロン王国いばらき



茨城県は**25年連続生産量日本一**を誇る**メロンの産地**で、なんと**全国シェアは約25%!!**【令和4年出荷量:2位熊本県、3位北海道】

「水はけの良い土地」、「1年を通じて温暖な気候」という条件が揃う茨城県は、まさにおいしいメロンが育つ最適な環境！さらに**豊富な種類のメロン**が栽培されているため、出荷時期は**4月から10月までと長く**、その時期ごとの**旬のメロン**を味わうことができます♪特に最盛期となる**5月～6月**にかけては、多くの**いばらきメロン**が最もおいしくなる「旬」…まさに今です！この機会に、ぜひご賞味ください。

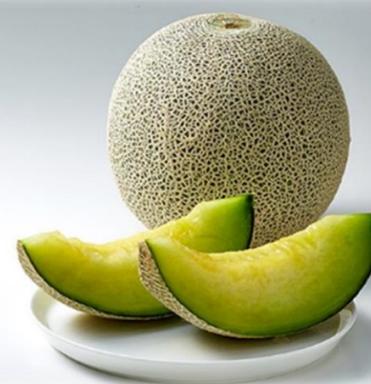


## IBARAKI sense でも、入荷が始まりました♪



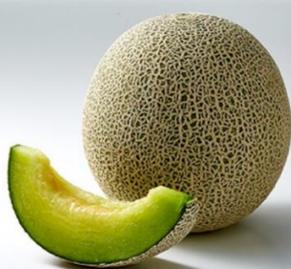
### ●イバラキング 【入荷時期:5月上旬～6月下旬】

「茨城(イバラキ)のメロンの王様(キング)になってほしい」。そんな思いを名前に入れた**県オリジナル品種**。10年以上の歳月をかけて誕生したイバラキングは、**上品な甘さと爽やかな香り、なめらかな食感と、きめ細やかでジューシーな果肉**！その味わいは、まさに「**メロンの王様**」です♪日持ちがよく、おいしく食べられる期間が長いのも嬉しいポイントです。早い時期から糖度の高い個体が出回るため、一足先に贅沢なメロンの味わいをお楽しみいただけます。



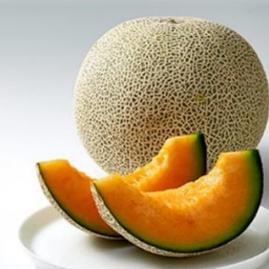
### ●アンデス 【入荷時期:5月中旬～6月下旬】

春メロンの代表格です。きれいな緑色の肉厚な果肉に、コクのある甘さと豊かな香りが特長。料理に合わせやすく、スイーツなどによく使われる人気の品種です。



### ●クインシー 【入荷時期:5月中旬～7月上旬】

赤肉メロンの定番です。鮮やかなオレンジ色の果肉でとろりとしたなめらかな舌触りです。まろやかで濃厚な甘みが楽しめます。ベータカロテンを多く含み、女性に人気の品種です。

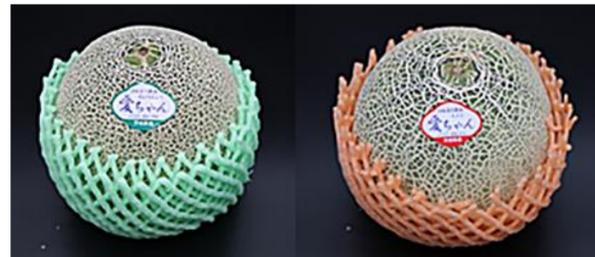


※メロン(青果)は日によって価格、入荷状況が異なります。詳細は店舗へお問い合わせください。

## 茨城町メロンフェア

- 開催日：5月25日(土)
- 内容：茨城町産メロンのPR販売 など

茨城町が誇る2つの「メロン」を町職員が店頭でPRします。まずは、**茨城町オリジナルブランドの「愛ちゃんメロン」**(品種：イバラキング、レノン)。



▲「愛ちゃんメロン」(品種：イバラキング、レノン)

JA水戸茨城町メロン部会「こだわりメロン研究部」が「メロン本来のおいしさ」を追求することを目的として、**手塩にかけて育てたメロン**。生産者は茨城県特別栽培農産物の認証を



取得しており、糖度・ビタミンC・旨味・コクが高いメロンです。「茨城町特産品ブランドいっぴん」にも認証されています。

もう1つは、「**優香メロン**」。食味が特に優れています！しかしながら、**手間が非常にかかり、生産が難しいため、生産量が少なく、幻のメロン**とも呼ばれています。



▲「優香メロン」

どちらのメロンも県外での販売は貴重ですので、この機会にぜひご賞味いただきたいです♪その他、茨城町の特産品が当たる抽選会も開催しますので、どうぞお越しください！

## KING&QUEENコンテスト2024 受賞メロンの特別販売

- 開催日(予定)：6月1日(土)～2日(日)  
6月8日(土)～9日(日)
- 内容：コンテスト受賞メロンのPR販売



茨城県では、県産メロンの評価や認知度をさらに高め、ブランド力を向上させるため、県オリジナル品種のメロン「イバラキング」と県産「赤肉メロン」のコンテストを5/24に県内で開催します。



このコンテストで受賞した、**外観や食味が優れた高品質なメロン**をIBARAKI senseで、**特別販売**いたします!! **極上のいばらきメロン**を、ぜひ味わってください。

## BARA dining 新メニュー



「常陸の輝き」はやわらかく旨味があり、香りの良い肉質の**茨城県のブランド豚肉**です。BARA diningでは「常陸の輝き推進協議会」の協賛をいただき、**期間限定**でご提供しております。この機会にどうぞお召し上がりください。

### ▲「常陸の輝き」とんかつ御膳 1,800円(税込)



- ・「常陸の輝き」とんかつ 150g
- ・茨城薬味サラダ
- ・大子産コシヒカリごはん
- ・椀物
- ・香の物

## BARA cafe 新メニュー

**メロン生産量日本一**の茨城県！自慢の甘くてジューシーな**県産メロン**をふんだんに使った**大人気のメロンメニュー**が今年も登場しました！



### ◀茨城メロンパフェ 1,980円(税込)

メロンたっぷり♪なボリューム満点の贅沢パフェ。

- 他にも、メロンを楽しめるメニューをご用意しています♪
- ・茨城ザク切りメロンのミルクソフト 820円(税込)
  - ・やみつき！茨城カットメロン 980円(税込)

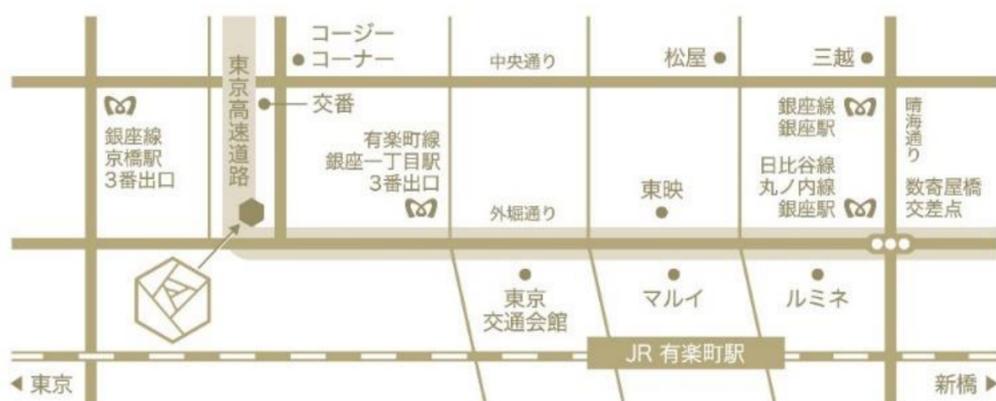
## ▶おすすめ商品 … テレビドラマとのコラボ商品！

現在、フジテレビ月曜9時に放送中のドラマ「366日」は、ドラマの舞台として**茨城県龍ケ崎市**が登場しています。主人公の明日香とその想い人の遥斗がガチャガチャで手にいれる思い出のアイテムが、**龍ケ崎市のマスコットキャラクター「まいりゅう」のキーホルダー**。このコラボアイテムがIBARAKI senseでも**数量限定**で5月下旬より入荷予定です！



### 366日まいりゅうキーホルダー(2種)(フジテレビジョン) 各1個/880円(税込)

< 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 平日 17:00～23:00 (L.O 22:00)

日曜・祝日 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
- ・銀座線 京橋駅 から徒歩約4分
- ・日比谷線丸ノ内線 銀座駅(C6番出口)から徒歩約6分



茨城県公認VTuber 茨ひより