

1F
フォーラムエリア

…協賛テント

2F
ペDESTリアンデッキ

…食テント

…キッチンカー

…ゴミステーション

BiViつくば

食事
スペース
TSビル内

ステージ

本部

体験スペース
焼酎ミュージアム

食事
スペース
屋外テント

つくばセンタービル

ノバホール

24

12 13 14 15

1 2 3 4 5 6

11

23

22

21

20

19

9

16

17

18

8

10

7

●市町村（一般料理）

テントNo.	市町村	メニュー名	紹介文	
7	古河市	古河名物 からあげのレモン煮	「からあげのレモン煮」は、学校給食で人気No.1 と名高く、古河市ではメジャーなものとなっています。今回、「つくば鶏」を使用することによって、より旨味の凝縮された一品となりましたので、ご賞味ください。	
8	美浦村	マッシュルームスープ	美浦産マッシュルームの旨みを引き出し、風味豊かに仕上げたまろやかなスープ。	
10	桜川市	キーマカレー	じっくり8時間煮込んだミートソースをカレー風味に仕上げた辛いイタリアンなキーマカレーです。	
10	つくばみらい市	シン・かんぜんメン【おむすびソーセージ】	つくばみらい市産米の「にじのきらめき」と茨城県産豚肉「常陸の輝き」、国産焼海苔を詰めたソーセージ。豚の腸詰に茨城の2つの「美味しい」を込めて、ソーセージの中がおむすびになった「新食感」「新感覚」の逸品です。	
11	五霞町	シン・茨城あげそば ～パリッ！カリッ！5つの味変シン食感～	【グランプリ】 常陸秋そばを揚げ、茨城県産の野菜をたくさん使用した餡をかけたあんかけ揚げ蕎麦です。さらに、5回も味変ができ、「見た目・香り・味・音・食感」の五感で楽しめる新食感のグルメとなっています。	
12	つくば市	つくば福来まぜそば	筑波山麓特産「福来みかん」の 気品ある「香り」を存分にお楽しみいただける、「香り」が主役のシンご当地ラーメン。今回ははまぐりの塩ベースまぜそばにみかんの生皮を和えたおろしを乗せ、筑波山の香りと旨味を存分に楽しめる一杯。	
13	下妻市	下妻蒼空農園のトマトラーメン	下妻蒼空農園産アイメック農法ミニトマト「フルティカ」の旨味をじっくり抽出し、ドラゴンラーメン特製塩ラーメンスープと合わせた極上の一杯。麺は国産小麦 100%。	
13	筑西市	ジビエ餃子	ジビエ(猪)のお肉と茨城県産の野菜を沢山使用した餃子です。駆除肉である猪肉を使用することで SDGs の目標 15「陸の豊かさを守ろう」に該当することにもなります。	
14	大洗町	あんこうと地野菜の食べるスープ	冬の味覚「あんこう」と県産野菜をふんだんに使用した具たくさんの食べるスープ。時間をかけてだしを取り、濃厚な味わいながらもクセがなく、あんこうが苦手な方や若い方にも食べていただきたい野菜たっぷりのスープ仕立て。	
14	阿見町	阿見レンコン 香る茨城銘柄和牛常陸牛焼肉丼	阿見町のれんこんと常陸牛が出会いました。シャキシャキれんこんの歯ごたえとカリカリに揚げた香ばしいれんこん。2種類のれんこんが常陸牛の脂をすっきりと包み込み、常陸牛の甘味が増し、ひと風味をご堪能いただけます。	
15	笠間市	W常陸バーガー	笠間のイチゴから起こした自家製天然酵母のパンズに、茨城のブランドである常陸牛と常陸の輝きを使用した贅沢なハンバーガーです。	
16	結城市	とろけるローズポークのコーンメン	ローズポークを柔らかく煮込み、本市の人気給食メニューである「コーン茶めし」に載せて丼物に。添えるソースには トウモロコシ「味来(ブランド名:夏祭り)」のパウダーを使用し、優しい甘さが豚肉の旨味を引き立てます。	


●市町村（一般料理）

テントNo.	市町村	メニュー名	紹介文	
17	高萩市	梅風味副将軍唐揚	揚げた鶏の唐揚げを、梅を加えた甘しょっぱいたれにつけて提供します。	
17	利根町	ぎゅっと肉々しい秋のしゅんまい	メインメニューの肉々しい特製しゅうまいにイベント限定で県産しいたげやれんこんを入れました。	
18	行方市	なめ天	【キリン賞】 行方名物「なめパックスン」に続くなまずを使用した新商品!!しそ味噌・紅しょうが・カレーの3つの味が1つで味わえます。なかなか食べることのできないなまずを気軽に食べることのできる新商品です。	
18	小美玉市	BRTライスバーガー	【木内酒造特別賞】 地元小美玉市産にこだわり、ピリ辛煮豚、半熟目玉焼き、ジャキジャキれんこんを、焼き目をつけたご飯で挟み、仕上げにライスバーガー上部にバーナーで焼き色をつけて仕上げるオール小美玉バーガーです。	
19	取手市	自家製蓮根カレーのカスクルート	【ファイナリスト】 クーロンヌ自慢のフランスパンに、拘りのソーセージを挟み、自家製のれんこんカレーをかけた絶品。是非、出来立てをお召し上がりください。	
20	土浦市	常陸牛のグランプリカレー ローストポークとレンコンマリネ添え	【ファイナリスト】 常陸牛の骨、スジ、土浦産香味野菜からとったダシを自家製のカレールーと合わせ、常陸牛の挽肉、県産野菜と長時間煮込み、常陸の輝きのローストポークと土浦産れんこんとピーツのピュレマリネをトッピングしたカレー。	
21	水戸市	米粉ペンネの豆乳味噌クリームパスタ～茨城の大地の恵み～	【ファイナリスト】 水戸で「米離れ」に立ち向かう若手農家集団と、地元飲食店がタッグを組み、水戸で生まれた米粉のパスタ。動物性の食材を一切使わず、グルテンフリーで仕上げた新たなSDGs グルメです。	
22	龍ヶ崎市	シン・龍ヶ崎コロッケ～いばらきブランド肉を添えて～	各店オリジナルのコロッケにいばらきのブランド肉を豪快に盛ってみました!さらに進化した龍ヶ崎コロッケをご堪能ください!	
23	鹿嶋市	シン・かしまし豚丼	【ファイナリスト、カスミ賞、トクデン肉盛溶接賞、JAグループ茨城賞】 鹿嶋市のブランド豚である、かしまし豚を使った豚のホルモン・バラ肉丼。アントラーズサポーターが集うcafé & camp ツマガリアンズが、西芳照さんの指導を受け、最強のサポーター応援メンを開発!!	
24	銚田市	漢メン	牛丼風の味付けに、牛バラ肉、豚バラ肉、こんにゃく、玉ねぎ、油揚げ、豆腐を入れて煮込みご飯にかけて最後に豚の角煮と温玉を乗せて完成。	
A	潮来市	特製ラー油が決め手!豆乳担々フォー	【ファイナリスト】 潮来市産「夢十色」を使用し、製粉から作り上げた生めんをフォーをピリ辛担々麺にアレンジしました。潮来市の特産品「まこもたけ」が入ったラー油の辛さと豆乳のクリーミーな味わいがマッチして病みつきになる一品です。	






●市町村(スイーツ)

テントNo.	市町村	メニュー名	紹介文	
1	日立市	日立焼きいもプリンアラモード	通常の2倍の量の奥久慈卵の黄身を使ったプリンに、市産の焼きいもペーストを使ったクリームをドッキングした、プリンアラモード。キャラメリゼした焼きいもと、さつまいもチップスを添え、様々な食感が楽しめます。	
1	行方市	なめがた一番むらさきいもパウムクーヘン(ハードタイプ)	外はカリッと、中はもっちり!!パウムクーヘンのなかに、さつまいもを贅沢に練りこみました。仕上げにむらさきいもパウダーをかけました。ぜひ、ご堪能くださいませ。	
2	茨城町	茨城町産米粉のシフォンケーキ トリコロールパルフェ	【第3位、アサヒ飲料賞】 茨城町産の米粉と野菜3種を使い焼き上げた、もっちりふわふわカラフルな米粉シフォンで、季節のフルーツをサンドした彩豊かなスイーツです。	
3	土浦市	茨城まるごとフルーツパフェ	【ファイナリスト】 茨城県産(県北・県央・県西・県南・鹿行)のフルーツを贅沢に堪能できるフローズンパフェです。(下層:すももゼリー、中層:ミルク氷/果物、上層:生クリーム/果物)	
4	守谷市	茨城×イタリアン ご褒美! いばとろリッチプリン	【ファイナリスト】 県名産「紅はるか」と「丹沢栗」を使用したスイートポテトペーストに、チーズを使った濃厚なイタリアンプリンをマリアージュ。ビターキャラメルソースをたっぷりかけ、木の葉をイメージしたチュイールと共に仕上げました。	
4	取手市	フレッシュチョコミントの口溶けヘルシーソイプリン	市内3事業者が協力のもと、取手市産食材を使用した新感覚のヘルシーチョコミントプリン。無農薬で香りの強いスペアミントと口溶けなめらかな豆腐、カカオ豆からこだわったチョコレートが織りなすハーモニーは絶品です。	
5	阿見町	いちご&ミルクのジェラート	茨城の豊かな素材を活かし、イタリアの技術を取り入れた贅沢なジェラートです。阿見町産いちごのすっきりとしたフレッシュなジェラートと、茨城県産ミルクの濃厚なジェラートをダブル盛りでお楽しみください。	
5	東海村	Rum-imo チーズケーキ	【ファイナリスト】 今問題となっている干し芋の残渣をラム酒に付けチーズケーキと合わせました。生地の中にも残渣のパウダーを加え、アルコール成分を飛ばした、大人なスイーツとなっています。	
6	小美玉市	ダイヤモンドブラン	【グランプリ、スカイマーク賞】 小美玉市産の生乳で作った焼芋アイスと干し芋アイス。2つのアイスの上には金色の芋モンブランを巻いて、筑波山をイメージしました。	
8	筑西市	筑西の美味しいがてんこ盛り芋づくしクレープ	【ミツ矢賞】 手作りの井上さつまペーストとももちもち生地が相性抜群のクレープ。味も見た目も盛り沢山にブラッシュアップしました。手作りのスイートポテト、さつまチップなど様々なバリエーションのさつまいもを楽しめる「芋づくしクレープ」となっています。	
9	利根町	鯛パフェ	【秋元真夏特別賞】 ふわふわな鯛焼きの生地に新鮮な季節のフルーツをサンドします。	
11	五霞町	すい〜とばてッフル	【ファイナリスト】 紅はるかを使った焼きいものねっとり感とコシヒカリの米粉を使ったワッフルの焼き菓子になります。見た目・映えと味を仕上げるカスタードクリーム&わたあめのブリュレはライブ感のある新感覚スイーツです。	

●市町村（スイーツ）

テントNo.	市町村	メニュー名	紹介文	
16	結城市	きぬ名栗カボチャのプレイキン	本市のブランド認定品である「きぬ名栗南瓜」を使用したプリンです。マスカルポーネチーズと合わせることで、かぼちゃの甘味の後にチーズのほのかな酸味に包まれる、プリンとチーズケーキの良いとこどりの新感覚スイーツ。	

●販わいづくり出店

テントNo.	会社名	出店内容	
イ	いばらき地酒バー	日本酒(熱燗)、甘酒、ホットワイン	
ロ	麒麟ビール株式会社	ビール、サワー、ハイボール、梅酒、お茶、コーヒー(予定)	よるこびがつなが世界へ 
ハニホ	茨城クラフトビール研究会	クラフトビール、ホットビール等	
へ	株式会社カスミ	シューティングゲーム、カスミ賞PR	
ト	スカイマーク株式会社×茨城空港	茨城空港PR	

●その他

テントNo.	会社名	出店内容	
12	一般社団法人 つくば観光コンベンション協会	筑波山梅まつりPR ※11:50～ ステージPR	