

あのグルメが再び…！

☆ いばらきメシ 再集結

2/22 土 in 牛久
10:00~15:30

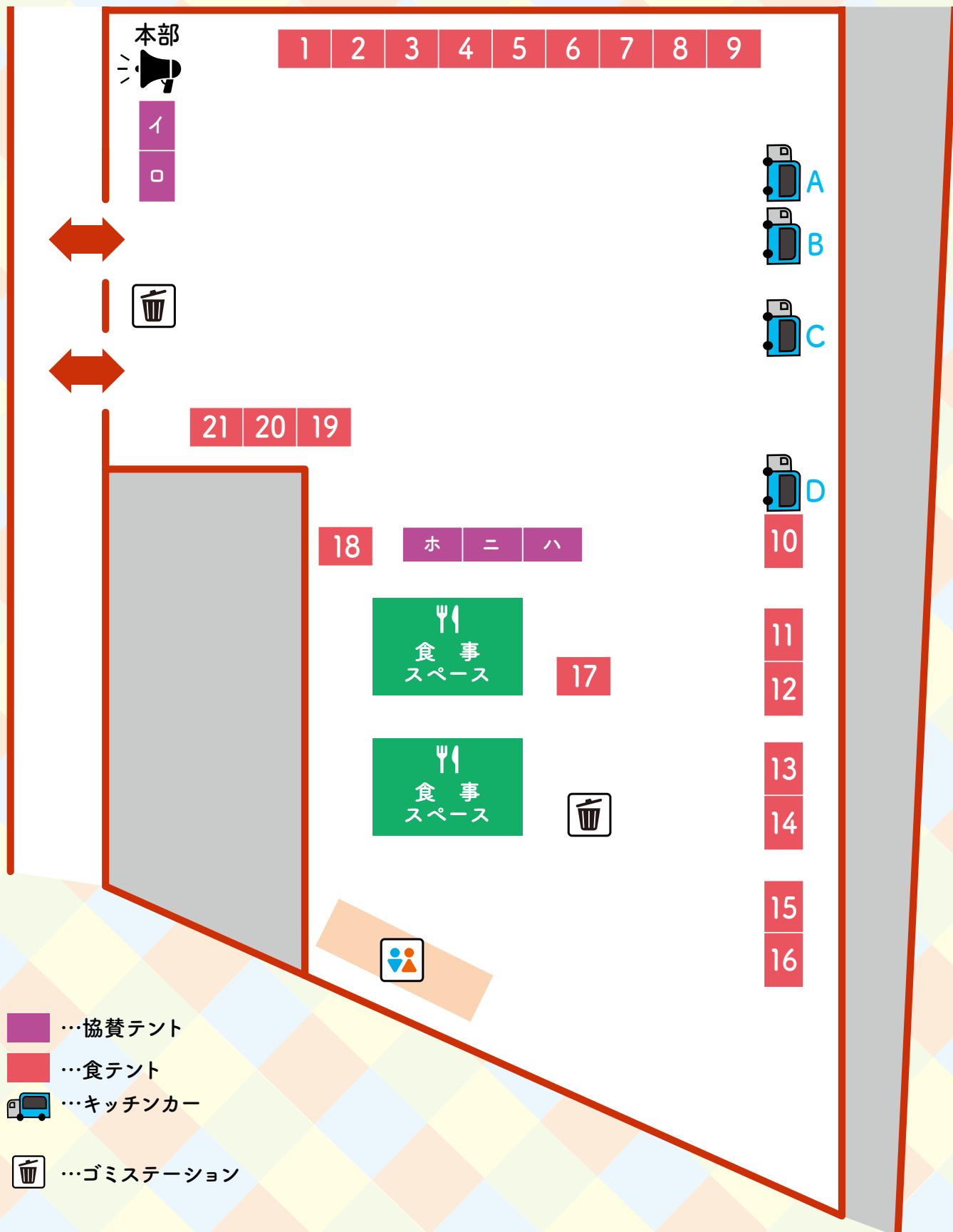
牛久シャトー
(牛久市中央3-20-1)





アクセス JR常磐線牛久駅東口から徒歩約8分

日本遺産フェスタ 合同開催！

牛久シャトー 日本遺産フェスタ





-  …協賛テント
-  …食テント
-  …キッチンカー
-  …ゴミステーション

●市町村（一般料理）

※利根町のみ第4回牛久シャトー日本遺産フェスタ会場での出店

テントNo.	市町村	メニュー名	紹介文	
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。	
9	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。	
10	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。	
11	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。	
12	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。	
12	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！	
13	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。	
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。ジャキジ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	大子町	奥久慈りんごと奥久慈茶の撫豚ポルケッタ	イタリアの郷土料理を大子町の食材でアレンジ。クセが少ない旨味たっぷりの撫豚(ぶなぶた)のバラ肉に奥久慈りんごと奥久慈茶を挟みじっくり焼き、奥久慈りんご・奥久慈茶の2種類のソースと奥久慈クレソンを添えています。	
15	行方市	なめ天	【キリン賞】 行方名物「なめパクション」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。	
16	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タレにつけて提供します。	
16	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。	

●市町村（一般料理）

※利根町のみ第4回牛久シャトー日本遺産フェスタ会場での出店




テントNo.	市町村	メニュー名	紹介文	
17	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だ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。	
18	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」が主役のシンゴ当地ラーメン。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。	
19	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回も味変ができて、「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。	
20	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】 クロー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。	
21	牛久市	IBARAKIちゃんこ麺	甘辛い味のスープに茨城県産の具材をたっぷり入れ、中華麺と合わせたらちゃんこ麺です。納豆入り巾着とスープの相性が抜群です。	
A	常陸大宮市	奥久慈しゃもスタ井	真空低温調理し、しゃも特有の食感を残しつつ、食べやすく仕上げました。にんにくとりんごを加えた特製のみそで焼きあげ、アクセントにごぼうチップの食感を加えました。	
B	鉾田市	漢メシ	牛井風の味付けに、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。	
C	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%。	
D	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な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)

※利根町のみ第4回牛久シャトー日本遺産フェスタ会場での出店

テントNo.	市町村	メニュー名	紹介文	
1	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。	
2	高萩市	COPA DE BASCHEE ～飲むバスチーパフェ～	【第3位、NEXCO東日本賞】 バスチーケーキをストローで飲む新感覚のスイーツ。トッピングには高萩市名産品ほおずきのジャムや八千代おこし、紅はるかの焼き芋やチップスを乗せて華やかに仕上げました。	
3	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。	
4	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。	
5	牛久市	焼芋アイス	熟成した「紅はるか」を焼き芋にして、芋の含有率を35%まで引き上げてアイスにしました。焼き芋の蜜がたっぷり入った濃厚かつ風味豊かな味わいです。	
5	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。	
6	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。ビターカ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ルと共に仕上げました。	
6	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。	
7	行方市	なめがた一番むらさきも Baumkuchen (ハードタイプ)	外はカリッと、中はもっちり!! Baumkuchenのなかに、さつまいもを贅沢に練りこみました。仕上げにむらさきもパウダーをかけました。ぜひ、ご堪能くださいませ。	
7	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。	
8	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。	
19	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。	

●賑わいづくり出店

テントNo.	会社名	出店内容
イ	スカイマーク株式会社×茨城空港	茨城空港PR 
ロ	株式会社カスミ	シューティングゲーム、カスミ賞PR 
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 

会場内には楽しいブースが盛りだくさん!

カスミ



シューティングゲーム etc...

スカイマーク



茨城空港PR

茨城のクラフトビール大集合!

木内酒造



 YUKI BREWERY



 牛久醸造場
USHIKU BREWING
IBARAKI JAPAN





駐車禁止
NO PARKING

「乗用車駐車場 タイムズ牛久中央」は
駐車場としてのご利用ができません。
ご了承ください。

**臨時駐車場からは
シャトルバスが無料で運行します。**

- 臨時駐車場 ⇄ 会場を約10分で移動いたします。
※シャトルバスは概ね5～20分間隔での運行を予定しております。
- 始発バス(牛久運動公園→会場)・・・9時ごろ
 - 終発バス(会場→牛久運動公園)・・・16時半ごろ
- ※バスの乗員には上限がございますので、ご了承ください。

公共交通でお越しの方

JR 常磐線「牛久駅」下車東口(シャトー口)より徒歩約8分

車でお越しの方(臨時駐車場無料)

常磐自動車道/つくば牛久ICより国道408号線経由約15分。
上記地図の牛久運動公園(第1、第4駐車場)「P」が無料でご利用いただけます。

臨時駐車場の台数には限りがございますので、公共交通機関の積極的なご利用にご協力ください。