

日立のおいしい、新鮮があつまる

毎日、日立市の新鮮な農水産物が集まる、2つの直売施設をご紹介します。地元だけでなく、市外・県外にも多くのファンがいる「十王物産センター 鶉喜鶉喜」と「道の駅 日立おさかなセンター」の魅力に迫ります。

野菜ソムリエ
こだわりの直売店

十王物産センター 鶉喜鶉喜

露地栽培を中心とした季節の野菜をはじめ、加工品、地酒、米など幅広い商品を販売。
今年でオープン20周年を迎える、安心・安全・新鮮が自慢の直売所です。



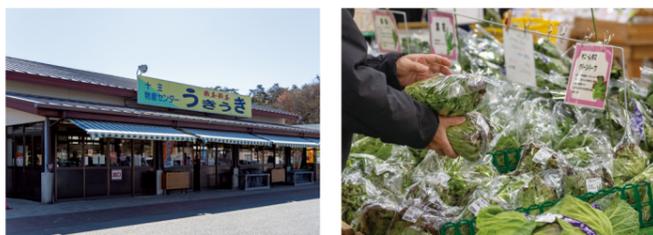
十王物産センター 鶉喜鶉喜
日立市十王町伊師 528-1 / TEL 0294-39-3126 /
AM 9:00 ~ PM 6:00(3-10月)・PM 5:00(11-2月) /
定休日 毎週火 / 日立北 IC から車で10分 / 70台

十王物産センター 鶉喜鶉喜は、市北部の農業が盛んな十王町にある農産物直売所です。

広い店内にはたくさんの野菜や特産品が並び、敷地内には野菜の苗などを販売するガラスハウスもあります。

市場の価格に左右されることなく、常に安く新鮮な野菜を提供することから、地元消費者のみならず、県外からも足を運ぶ人がいるほどの超人気店です。

「野菜ソムリエ」や「食の検定」の資格を持つ販売員から、保存・調理の方法などを詳しく教えてもらうことができます。



販売する野菜は、使用した農業などの情報を記録する「生産履歴の管理」を徹底し、消費者に安全・安心・新鮮なひたちのめくみを提供しています。

公式HP

公式Instagram

露地栽培で収穫された野菜を取り扱うため、その時期に一番美味しい、旬のものが店内に並ぶのが特徴です。

道の駅 日立おさかなセンター

毎日が新鮮！！

地元漁港で水揚げされた魚介類をはじめ、加工品(干物)など幅広い商品を販売。
場内には新鮮な魚介を使った料理を提供する食事処もあります。



道の駅 日立おさかなセンター
日立市みなと町 5779-24 / TEL 0294-54-0833 /
午前9時から午後6時まで / 定休日 なし /
日立南太田 IC から車で10分 / 95台

道の駅 日立おさかなセンターは、市南部の久慈漁港にほど近い所にある、地魚を中心とした「魚介」を取り扱う道の駅です。「魚市場スタイル」の店内には、地元久慈・川尻・会瀬・河原子などの港で水揚げされた新鮮な旬の魚介が所狭しと並びます。

敷地内には、その日に水揚げされた魚介でメニューが決まる「漁師食堂」や本場の職人が握る寿司屋もあります。

日ごろは「地元住民の台所」として、週末には多くの観光客をお迎える「観光情報発信の拠点」としてにぎわっています。



暖流と寒流の交わる「常磐沖」は、ミネラルが豊富で身の引き締まった美味しい魚の宝庫です。

公式HP

毎日、地元で水揚げされた新鮮な魚介類を、リーズナブルな産地価格で購入できるのも魅力の一つです。

ここがすごい！
日立おさかなセンター

味勝手井！
 新鮮な海鮮素材を勝手気ままに丼にのせていくシステム！

海鮮炙焼き！
 新鮮な魚介を購入してその場で焼いて食べられる！

日立みなとマルシェ！
 毎月第4日曜日に開催！（コロナ禍により規模縮小にて開催）