

みたらしはあんかけ?



## ご当地 和風スイーツ

### 日立和洋菓子 いちかわ



50年続く老舗の和洋菓子店が、リニューアルオープン。コーヒースタンド「BAYSIDE COFFEE」が併設され、お菓子とのペアリングを楽しめる。

日高町4-4-28  
0294-42-2038



### 大久保屋製菓店

地域に愛される、素朴な味わいのみたらし団子。河原子海岸景勝地「烏帽子岩」から徒歩すぐ。

河原子町2-17-1  
0294-33-0543



### 蔵工房うち山 (内山味噌店)



創業明治5年の味噌蔵が作るみそプリン「和醸プリン」は、厳選された素材を使用した、濃厚なコクのあるプリン。味噌や醤油などをベースに、甘味と塩気の絶妙なバランスを味わえる。

水木町1-12-16  
0294-52-3204



日立市が発信する  
ご当地グルメ



日立の大煙突

茨城県の最強ご当地グルメを決定するグルメフェス「シン・いばらきメシ総選挙」において

日立市からエントリーした「HITACHIブランドあんかけ飯」が、準グランプリを受賞しました。

これをきっかけとして、「日立市に来たら、これを食べよう!」と思えるような、日立市を代表するご当地グルメの開発に取り組んでいます。

日立市 産業経済部 観光振興課  
kanko@city.hitachi.lg.jp  
〒317-8601 日立市助川町1-1-1



日立市のご当地グルメ第1弾

# あんかけ編



# HITACHIブランド あんかけ飯 提供店

## うのしまヴィラ (カフェ&ダイニング海音)

雑穀ピラフに久慈浜産のしらすが入った「和風あんかけオムライス」は、一口発酵スムージー&グリーンサラダ付き。目の前に海が広がる抜群のロケーション。

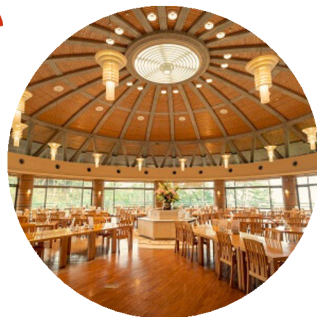
東滑川町5-10-1  
0294-42-4404



## 国民宿舎鵜の岬 レストラン しおさい

国民宿舎鵜の岬の敷地内にあるレストラン。限定メニューとしてあんかけ料理を提供。旬の地魚を使用した海鮮丼や、常陸牛のハンバーグもオススメです。

十王町伊師640  
0294-39-2202



## 中国料理 青龍 ちんりゅう

創業37年、地域に愛されてきた「青龍特製焼きそば」は、牛肉や魚介など13品目を使用しており、ボリューム満点。

弁天町1-10-6  
0294-22-5288



## 和菜 式鷹

「HITACHIブランドあんかけ飯」は、日立市のシンボルである「大煙突」をモチーフにし、容器を外すとあんが流れ出る仕掛けに。味だけではなく、見た目でも楽しめる一品 ※コースのみ提供 (要予約)

平和町1-18-12  
0294-33-9477



## 来々軒

ジューシーな豚バラ肉を使用した、オリジナル「パイコーハン(排骨飯)」は、カレーのスパイスが効いた食欲をそそる味。

鹿島町1-10-1  
0294-21-3555



## グルービー 日立店/大みか店

県内で10店舗展開している人気のパスタチェーン。日立市地域ブランド品に認定された「久慈浜しらす」を贅沢に使用した新メニュー「しらすたっぷり和風あんかけペペロンチーノ」は期間限定。

日立店：田尻町4-6-39 0294-44-7111  
大みか店：水木町2-15-48 0294-32-5201



## 京四季

茨城県産のブランドえび「常陸乃国いせ海老」を贅沢にまるまる一尾使用。あんかけをまとった海老は、プリプリの食感を楽しめます。

大みか町3-8-3  
050-5484-7257



## 中国料理 ふじよし

「五目うま煮あんかけやきそば」は、ザクザク感のある揚げ麺の上に、具材たっぷりのあんをかけた、人気の一品。

水木町2-32-13  
0294-53-2244



## ばんび 板火

季節によって食材が変わる「特製茶碗蒸し-あんかけ仕立て-」は、出汁が効いたあんを絡めてどうぞ。 ※コースのみ提供 (要予約)

弁天町1-9-10  
0294-87-9109

