

日立の海と山を 楽しむ 2024 最強グルメ決定戦

とき **10/12^土・13^日・14^月**

ところ **茨城県三の丸庁舎（水戸市）**

県公式 HP

投票の方法や会場へのアクセスなど、詳しくは公式 HP をご覧ください。



一般料理部門



HITACHI BRAND ANKAKE MESHU

かき揚げには、茂宮かぼちゃと久慈浜しらすを贅沢に使用

うまみをぎゅっと閉じ込める和風仕立てのあん

アクセントにカレー風味の常陸牛

大煙突をイメージした透明な容器は、ごはん、かき揚げ、あんの三層の見た目も楽しめる

見て楽しい、
食べておいしいを追求。



HITACHIブランドあんかけ飯

飲食店でメニュー化する事業者を募集しています！



にたか 式鷹 只野貴幸さん

【店舗情報】 式鷹 平和町 1-18-12 ☎ 33-9477

茨城のシン「ご当地グルメ」に選ばれるよう、投票をお願いします！

日立市のシンご当地メシとして、どんな食材を使ったら魅力を伝えられるか考えたとき、思い浮かんだのが日立市の地域ブランド認定品の「茂宮かぼちゃ」と「久慈浜しらす」でした。あまり見ない組み合わせですが、実際に合わせてみると、茂宮かぼちゃならではの甘味を久慈浜しらすの塩味がより引き立ててくれ、「これはいけるな」と思いました。あんには和風だしを使い、かぼちゃやしらすのうまみをぎゅっと閉じ込めつつ、一番下にはアクセントでカレー風味の常陸牛を入れ、最後の最後まで味の変化が楽しめる一品になりました。ぜひ、味と見た目を楽しみながら食べてみてください。

日立の海と山を楽しむ
「ご当地めし」

会場で投票して

日立市代表グルメを**グランプリ**にしよう！

シン「ご当地グルメ」に挑む

茨城県のご当地グルメの頂点を決める闘い、「シン・いばらきメシ総選挙」。
グランプリに輝いたグルメは、茨城県を代表する新たな「ご当地グルメ」
として、県内外にPRされます。

日立市からは、一般料理部門とスイーツ部門の両部門に参戦！！
会場で投票して、日立市代表グルメを応援しましょう！

市HP



問合せ 観光物産課 ☎ 内線 482



市町村対抗いばらき

スイーツ部門

できたてのパリパリ感を。
賞味時間30分。

キャラメリゼした焼きいも
とさつまいもチップスが
パリッと感を演出

思わず写真を撮りたくなるかわいらしい
卵型パッケージ

焼きいものペーストを
上質な生クリームと合
わせた焼きいもモンブ
ランクリーム

ベースには、人気商品の
「奥久慈卵プリン」を使用



日立焼きいもプリンアラモード

日立市代表としてグランプリになれるよう、ぜひ応援をお願いします！

今回、日本人のソウルフードともいえる「焼きいも」に目を向け、大人から子どもまで楽しめるスイーツを目指して開発しました。茨城県が全国2位の生産量を誇るサツマイモですが、どうしても干しいものイメージが強いと感じていました。そこで、焼きいもを使用したスイーツを開発することで、日立から新たなサツマイモスイーツを広げていけたらと思います。

ポイントは、あえて皮を残すことで焼きいも感を出していることと、仕上げにキャラメルを炙ることで完成するパリパリ感です。もちろん時間がたつてからもおいしく食べられますが、できたての「パリパリ感」を、味わってほしいです。

日立発
シン「焼きいも」スイーツ

日立発

シン「焼きいも」スイーツ



Cache*Cache 高橋玲子さん

【店舗情報】 Cache*Cache 東金沢町 1-3-33-2 ☎ 050-1479-6836

*現在、どちらのメニューも店舗での販売はしていません。ぜひ、投票の際に会場でお楽しみください。