

市町村エントリーグルメ一覧

【一般料理部門：41市町村】

※2024年8月19日時点

<p>水戸市 米粉パンネの豆乳味噌クリームパスタ ～茨城の大地の恵み～</p>	<p>日立市 HITACHI ブランドあんかけ飯</p>
	
<p>主な県産品 米（米粉パンネ）/ねぎ（柔甘ねぎ）/豆乳/味噌 /なす/れんこん/トマト/パプリカ</p>	<p>主な県産品 しらす/かぼちゃ/はくさい/米/牛肉（常陸牛）</p>
<p>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。</p>	<p>久慈浜しらす、茂宮かぼちゃなど旬な HITACHI 食材の特徴を生かしたあんかけ飯。 特に茂宮かぼちゃのホクホクした触感と甘みを和風仕立てのあんかけに閉じ込めました。</p>
<p>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</p>	<p>古河市 古河名物 からあげのレモン煮</p>
	
<p>主な県産品 牛肉（常陸牛）/豚肉（常陸の輝き）/れんこん</p>	<p>主な県産品 鶏肉（つくば鶏）</p>
<p>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ビーツのピュレマリネをトッピングしたカレー。</p>	<p>「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。</p>
<p>石岡市 常陸國しゃぶしゃぶ</p>	<p>結城市 とろけるローズポークのコーンメシ</p>
	
<p>主な県産品 豚肉/みょうが/パプリカ/味噌</p>	<p>主な県産品 米/豚肉（ローズポーク）/コーン</p>
<p>「食で地域を盛り上げたい」という思いから、開発されたメニュー。「みそだれを使用すること」「1品以上石岡産の食材を使用すること」の2つをコンセプトに、市内の各店舗で様々な食べ方や食材が味わえます。</p>	<p>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。</p>

<p>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～</p> 	<p>下妻市 下妻蒼空農園のトマトラーメン</p> 
<p>主な県産品 牛肉(常陸牛)/豚肉(常陸の輝き)/れんこん 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！</p>	<p>主な県産品 トマト 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%。</p>
<p>常総市 ビリヤニ・オニオン・ブロス</p> 	<p>常陸太田市 けんちんまん</p> 
<p>主な県産品 玉ねぎ 常総市産の玉ねぎにスリランカのスパイスを少し入れて、まろやかな味わいに仕上げました。付け合わせに世界三大炊き込みご飯であるビリヤニを添えました。それぞれを味わってもよし、一緒に楽しんでもよしの料理です。</p>	<p>主な県産品 にんじん/大根 茨城県のソウルフード、けんちん汁を肉まんにしました。けんちんの具材がふんだんに入った、どこか懐かしくて新しい味です。</p>
<p>高萩市 梅風味副将軍唐揚</p> 	<p>北茨城市 マッシュかぼちゃとひき肉のかさね焼き</p> <div data-bbox="906 1473 1342 1704" style="border: 1px solid black; padding: 20px; text-align: center;"> <p>Coming soon</p> </div>
<p>主な県産品 日本酒/梅干し 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。</p>	<p>主な県産品 かぼちゃ(関本かぼちゃ)/れんこん かぼちゃとの縁が深い関本小中学校の生徒が考案したレシピを基にアレンジしました。 マッシュしたかぼちゃにひき肉とれんこんを挟んで焼いた食感が楽しい一品です。</p>

<p>笠間市 W 常陸バーガー</p>	<p>取手市 自家製蓮根カレーのカスクルート</p>
	
<p>主な県産品 牛肉(常陸牛)/豚肉(常陸の輝き)</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 れんこん</p> <p>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。</p>
<p>牛久市 IBARAKI ちゃんこ麺</p>	<p>つくば市 つくば福来ませそば</p>
	
<p>主な県産品 れんこん/納豆/味噌</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 みかん(福来みかん)</p> <p>筑波山麓特産「福来みかん」の高貴な「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。味変アイテム「追い福来玉」により、店舗ごとで色を出すことで好み・お気に入りを見つけられます。</p>
<p>ひたちなか市 常陸の輝きのコキアカレー 干し芋の芋蜜かけ</p>	<p>鹿嶋市 シン・かしまし豚丼 ～最強のアントラズサポーター応援メシ～</p>
	
<p>主な県産品 豚肉(常陸の輝き)/干し芋</p> <p>国営ひたち海浜公園の真っ赤なコキアに見立てたコキア色のスパイスカレー。「常陸の輝き」を使用したキーマカレーで、仕上げに芋蜜をかけることで、絶妙なバランスが楽しめる、見た目にも味わいにもひたちなかを感じる逸品。</p>	<p>主な県産品 豚肉(かしまし豚)/米</p> <p>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。アントラズサポーターが集う café & camp ツマギアンズが、西芳照さんの指導を受け、最強のサポーター応援メシを開発！！</p>

<p>潮来市 特製ラー油が決め手！豆乳坦々フォー</p>	<p>守谷市 常陸牛入り 旨うまメシ ナムル添え</p>
	
<p>主な県産品 米(米粉麵フォー)/まこもたけ</p>	<p>主な県産品 牛肉(常陸牛)/米/ねぎ</p>
<p>潮来市産「夢十色」を使用し、製粉から作り上げた生めん のフォーをピリ辛な坦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。</p>	<p>常陸牛と国産和牛を使い甘辛く煮込んだスジ肉に、ほうれ ん草・もやしのナムルを添えました。ネギやゴマを乗せ、 華やかに、爽やかに。老若男女、誰が食べても「うまうま」 と食べられ、食べ始めたらモウ止まらない！</p>
<p>常陸大宮市 奥久慈しゃもスタ丼</p>	<p>那珂市 米粉を使用した BAO</p>
	
<p>主な県産品 鶏肉(奥久慈しゃも)/りんご/ねぎ/米/ごぼう</p>	<p>主な県産品 かぼちゃ/米(米粉)/豚</p>
<p>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。</p>	<p>那珂市産の米粉を練りこんだ BAO に、茨城県産の食材をふ んだんに使用しました。</p>
<p>筑西市 ジビエ餃子</p>	<p>坂東市 緑のポロネーゼ 茶っパーゼソース和え</p>
	
<p>主な県産品 猪肉/キャベツ/にら/はくさい/ねぎ</p>	<p>主な県産品 鶏肉/茶(さしま茶)/トマト/ねぎ</p>
<p>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。</p>	<p>坂東市の銘茶・さしま茶で作るジェノパーゼ風ソース。ヒ ネ鶏ひき肉とねぎでつくねを作り、地元産トマトで煮込ん だポロネーゼ風ソース。2つのソースのコラボパスタとな ります。</p>

<p>かすみがうら市 かすみ鴨とレンコンのキーマカレー</p>	<p>桜川市 キーマカレー</p>
	
<p>主な県産品 鶏肉(かすみ鴨)/れんこん/米</p> <p>かすみがうら市西崎ファームのサラッとしつこくないかすみ鴨を使用し、ルーではなくご飯に混ぜたホクホクなれんこんの食感がアクセントに。大人から子供まで万人受けするクセの無い味付けとしています。</p>	<p>主な県産品 にんじん/ピーマン/しいたけ/玉ねぎ/トマト</p> <p>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くないイタリアンなキーマカレーです。</p>
<p>神栖市 ほろほろポークシチュー</p>	<p>行方市 なめ天</p>
	
<p>主な県産品 豚肉/トマト</p> <p>自家製ドミグラスソースに地元・神栖市産のトマトをふんだんにつかい、じっくり時間をかけて煮込むことで、肉と野菜のうま味を凝縮！これまで以上にゴロゴロと大きくカットされた豚肉は箸で切れるほどほろほろやわらか。</p>	<p>主な県産品 なまず/れんこん/にんじん/はんぺん</p> <p>行方名物「なめパッくん」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。</p>
<p>銚田市 漢メシ</p>	<p>つくば みらい市 シン・かんぜんメシ 【おむすびソーセージ】</p>
	
<p>主な県産品 豚肉/豆腐/油揚げ</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 米/豚肉(常陸の輝き)</p> <p>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。</p>

<p>小美玉市 BRT ライスバーガー</p>	<p>茨城町 割烹仕込 しじみ尽くしラーメン</p>
	
<p>主な県産品 れんこん/卵/米/豚肉</p> <p>地元小美玉市産にこだわり、ピリ辛煮豚、半熟目玉焼き、シャキシャキれんこんを、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。</p>	<p>主な県産品 しじみ/豚肉(梅里豚)/小麦粉</p> <p>しじみなどからとった出汁でつくるスープと生麺を合わせたラーメン。トッピングに町ブランドの梅里豚のチャーシューとしじみ入り真丈。これまでの展開していたラーメンを見直し、高級感ある味に。</p>
<p>大洗町 あんこうと地野菜の食べるスープ</p>	<p>城里町 関東嵐山 那珂川の天然鮎&鰻の漁師飯</p>
	
<p>主な県産品 あんこう/玉ねぎ/パプリカ/れんこん/ごぼう</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 鮎/鰻/そば(常陸秋そば)/米</p> <p>那珂川の天然鮎の焼き干しスープと常陸秋そばを使った「鮎蕎麦」と希少な天然鰻丼。トッピングで丸ごとかぶりつける鮎のから揚げ付き。鮎蕎麦の汁をかければ、天然鰻のひつまばしも絶品！</p>
<p>大子町 奥久慈りんごと奥久慈茶の 樺豚ポルケッタ</p>	<p>美浦村 マッシュルームスープ</p>
	
<p>主な県産品 りんご/茶/クレソン/豚肉(樺豚)</p> <p>イタリアの郷土料理を大子町の食材でアレンジ。クセがない旨味たっぷりの樺豚(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。</p>	<p>主な県産品 マッシュルーム</p> <p>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。今回、新たに美浦産の特産物を使用したパンを添えました。</p>

<p>阿見町 阿見レンコン香る 茨城銘柄和牛常陸牛焼肉丼</p> 	<p>河内町 チョウザメ&れんこんの「マサラ料理」</p> 
<p>主な県産品 牛肉(常陸牛)/れんこん/米</p> <p>阿見町のれんこんと常陸牛が会いました。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。</p>	<p>主な県産品 米/チョウザメ/れんこん</p> <p>廃校を活用した新しい産品「チョウザメ」と肥沃な圃場で生産した伝統の産品「れんこん」。うまみ成分であるグルタミン酸など栄養価が高いチョウザメ出汁をふんだんに使ったマサラを高糖度のれんこんピクルスで彩を添えます。</p>
<p>八千代町 八千代の白菜たっぷり入った 熟成がんも丼</p> 	<p>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～</p> 
<p>主な県産品 はくさい/がんもどき</p> <p>出荷量日本一を誇る町産白菜を使ったがんもどきを、醤油麴につけ込み、ふっくらと焼き上げ、ご飯に盛って特製麴ダレを合わせました。小麦・卵・乳製品を使わず、植物性原料のみで調理し、ベジタリアン・ヴィーガンの方にも。</p>	<p>主な県産品 そば(常陸秋そば)/はくさい/れんこん/大根</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p>利根町 ぎゅっと肉々しい 秋のしゅんまい</p> 	
<p>主な県産品 豚肉/しいたけ/れんこん</p> <p>メインメニューの肉々しい特製しゅんまいにイベント限定で県産しいたけやれんこんを入れました。</p>	

【スイーツ部門：39 市町村】

<p>水戸市 シェーブルチーズのふわとろタルト</p>	<p>日立市 日立焼きいもプリンアラモード</p>
	
<p>主な県産品 チーズ/パプリカ</p>	<p>主な県産品 さつまいも/卵(奥久慈卵)/牛乳</p>
<p>徳川斉昭公ゆかりの特産品であるヤギのチーズ〔サントモール(森のシェーブル館)]を使用したふわとろ新食感のタルト。ヤギのチーズの独特な塩味・酸味と3色パプリカの風味が見事にマッチした水戸ならではのチーズスイーツ。</p>	<p>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。</p>
<p>土浦市 茨城まるごとフルーツパフェ</p>	<p>石岡市 いしおかサンド</p>
	
<p>主な県産品 すもも/りんご/いちご/ガールベリー/ぶどう/メロン</p>	<p>主な県産品 卵/季節の果物(いちご、柿、栗等)</p>
<p>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)</p>	<p>「市産品を使用」「サンドしている」「各店舗の創造性」の3つのコンセプトを掲げ「いしおかブランド」として定着したスイーツを、季節ごとに変えて一年を通して製造、提供できるメニューに一新。</p>
<p>結城市 きぬ名栗カボチャのプレイキン</p>	<p>龍ヶ崎市 WA～龍の巻き菓子～</p>
	
<p>主な県産品 かぼちゃ(きぬ名栗南瓜)/卵</p>	<p>主な県産品 らっかせい(ピ-ナツクリ-ム)/米/いちご/醤油</p>
<p>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。</p>	<p>“和×洋×茨城の見た目鮮やか”龍ヶ崎の新名物「巻き菓子」厳選された龍ヶ崎産の食材などを使用し、品質と味へのこだわりが盛り沢山。甘しょっぱい和の風味に、甘酸っぱい苺の美味しさをギュッと詰め込んだ贅沢なあじわい。</p>

<p>下妻市 焼き芋カスタードブリュレ</p>	<p>常総市 たまご屋・ア・ラ・モード</p>
	
<p>主な県産品 さつまいも/米</p> <p>市場に流通されない規格外のさつまいも（下妻産）を使用し焼き芋に、カスタードクリームは小麦粉の代わりに地元酒米に使用された米粉を使用します。</p>	<p>主な県産品 卵/米/旬の果物</p> <p>自社生産の卵を中心に、茨城県内の旬な果物をゼリーでつつみ、たまごたっぷりのプリンとスポンジを添えてアラモードにしました。</p>
<p>常陸太田市 地酒酒粕のフィナンシェ</p>	<p>高萩市 COPA DE BASCHEE～飲むバスチーパフェ～</p>
	
<p>主な県産品 地酒酒粕/卵</p> <p>酒粕には血圧の上昇を抑える効果、冷え性緩和の効果があり、食物繊維・ビタミンB群が豊富。 常陸太田市内の酒蔵を知ってもらい、酒粕の新たな活用につなげるお菓子です。</p>	<p>主な県産品 花貴フルーツほおずき/さつまいも/卵/牛乳</p> <p>バスチーパフェ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。</p>
<p>北茨城市 かぼちゃもち</p>	<p>笠間市 ほぼ栗プレミアムモンブラン</p>
<p style="text-align: center;">Coming soon</p>	
<p>主な県産品 かぼちゃ(関本かぼちゃ)</p> <p>かぼちゃとの縁が深い関本小中学校の生徒が考案したレシピを基にアレンジしました。 もちもちの食感とかぼちゃの甘味、プレーンとチーズの2つの味で食べるのが止まらない一品です。</p>	<p>主な県産品 栗</p> <p>笠間の栗を100%使用し、スポンジにも栗のペーストを練り込んだほぼ栗スイーツです。</p>

<p>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</p>	<p>牛久市 焼き芋アイス</p>
	
<p>主な県産品 スペアミント/豆腐/チョコレート</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 さつまいも(紅はるか)/牛乳</p> <p>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。</p>
<p>つくば市 ロケットクレープ</p>	<p>ひたちなか市 贅沢 お芋スイーツ みなと育ちの お芋あふれるカステラサンド</p>
	
<p>主な県産品 ブルーベリー/いちご/卵</p> <p>つくば市で広く栽培されている「ブルーベリー」。その果実とコンフィチュールをしっかりと焼き上げたクレープ生地です。つくばのシンボルのひとつであるロケットをモチーフにお作りします。</p>	<p>主な県産品 さつまいも(紅はるか、紫芋、ほしあかね)/卵</p> <p>人気の「阪場のカステラサンド」シリーズの中で最も手間暇かけた新商品！メインの紅はるかクリームは砂糖を加えずヘルシーに！干し芋日本一「ひたちなか」の様々な色・形・食感のお芋を楽しみつくす絶品カステラサンドです。</p>
<p>潮来市 潮来の彩りムースのパルフェ</p>	<p>守谷市 茨城 ×イタリアン ご褒美！いばとろリッチプリン</p>
	
<p>主な県産品 まこもたけ/ブルーベリー/米/いちご/牛乳</p> <p>潮来市の特産品「まこもたけ」の若葉を粉末にし、ムースに仕上げました。</p> <p>どら焼きの皮のふわふわ、ナッツのカリカリ、ムースの滑らかな食感と、様々な食感が味わえるスイーツです。</p>	<p>主な県産品 さつまいも(紅はるか)/栗(丹沢栗)</p> <p>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ールと共に仕上げました。</p>

<p>常陸大宮市</p> <p>常陸のブッセ ～大宮柚子味と茨城マロン味～</p> 	<p>那珂市</p> <p>那珂市のめぐみ、 シェフのこだわりパリとろカタラーナ</p> 
<p>主な県産品 米/ゆず/卵(奥久慈卵)/シャインマスカット</p> <p>米粉を使った特徴のある食感の生地で、コクのある奥久慈卵のバタークリームをサンドしました。今回は、特産の柚子味と栗を使ったマロン味をブラッシュアップ。付加価値を付けて華やかにしました。</p>	<p>主な県産品 かぼちゃ/さつまいも(ベにはるか)/味噌</p> <p>那珂市のかぼちゃ、さつまいも、味噌を使用したスペイン菓子の「カタラーナ」です。 カラメル之苦みとクリーム之甘さのバランスがとてもよく、大人のスイーツです。</p>
<p>筑西市</p> <p>筑西の美味しいがてんこ盛り 芋づくしクレープ</p> 	<p>坂東市</p> <p>妖怪「茶ちゃんぼー」</p> 
<p>主な県産品 さつまいも/小麦粉/卵/味噌</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 茶/米</p> <p>坂東市産の抹茶で作った濃厚な抹茶餡クリームを当店自慢の玄米だんごの上にふだんに絞り、モンブランのように仕上げた一品。香り漂う抹茶餡クリームとこし餡のだんごのハーモニーをお楽しみください。</p>
<p>稲敷市</p> <p>江戸崎かぼちゃの ほっくりモンブランプリン</p> 	<p>かすみがうら市</p> <p>香る焼き芋バスクチーズケーキ</p> 
<p>主な県産品 かぼちゃ(江戸崎かぼちゃ)/米</p> <p>地理的表示(GI)保護制度登録産品である「江戸崎かぼちゃ」を使用したプリン。江戸崎かぼちゃらしいホクホク感を絶妙に再現した食感と濃厚な味わいです。</p>	<p>主な県産品 さつまいも/牛乳/卵</p> <p>メディアなどで紹介されるかすみがうら市産さつまいもの焼き芋を使ったバスクチーズケーキ。チーズケーキのなめらかさを持ちながら焼き芋の風味が格別です。</p>

<p>桜川市 メロンカタラーナ</p> 	<p>神栖市 究極のメロンパン 干しいもプレミアム</p> 
<p>主な県産品 卵(奥久慈卵)/牛乳/メロン</p> <p>茨城県産のメロンをたっぷり使い、スペインのカタルーニャ地方の伝統菓子をアレンジしたメロンの味わいと風味たっぷりのカタラーナです。</p>	<p>主な県産品 メロン/干し芋</p> <p>県特産のメロンを水の代わりに使い捏ね上げた、風味豊かなパンに、干し芋パウダーを使用したクリームを絞りさらに干し芋をそのまま挟み込みました。干し芋の甘味とメロンの風味のマリアージュが新しいメロンパンです。</p>
<p>行方市 なめがた一番 むらさきいもバウムクーヘン (ハードタイプ)</p> 	<p>小美玉市 ダイヤモンブラン</p> 
<p>主な県産品 卵/米/さつまいも</p> <p>外はカリっと、中はもっちり！！ バ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。</p>	<p>主な県産品 生乳/さつまいも</p> <p>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。</p>
<p>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</p> 	<p>城里町 古内茶ソフトパフェ</p> <div data-bbox="906 1532 1343 1762" style="border: 1px solid gray; padding: 20px; text-align: center;"> <p>Coming soon</p> </div>
<p>主な県産品 米/かぼちゃ/ほうれん草/パプリカ</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 茶(古内茶)/ゆず</p> <p>粉末の古内茶を練り込んだホロルの湯人気メニュー「古内茶ソフト」に城里産ゆずのマーマレードとゼリーをトッピングして「古内茶パフェ」にブラッシュアップ！</p>

<p>東海村 Rum-imo チーズケーキ</p>	<p>大子町 奥久慈茶尽くしパフェ</p>
	
<p>主な県産品 さつまいも(干し芋)</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 常陸大黒/りんご/米/茶</p> <p>煎茶とほうじ茶の2種のフレーバーを用意。町産米粉使用プリンやクランブルで食感の変化が楽しめます。常陸大黒甘露煮や奥久慈りんごりキュール入り生クリームとりんごチップスで見た目も華やかでテイクアウトOKなパフェ。</p>
<p>美浦村 蹄鉄ワッフル</p>	<p>阿見町 いちご&レンコンと茨城ミルクのダブルジェラート</p>
	
<p>主な県産品 米/豆腐</p> <p>蹄鉄の形をしたワッフル。材料には美浦村のお米（米粉）を使用しており、「競走馬の里」として知られている美浦村の新しい名物グルメです。</p>	<p>主な県産品 いちご/れんこん/牛乳</p> <p>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&れんこん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。</p>
<p>河内町 かわち丸パルフェ (米粉たい焼きといちぢく)</p>	<p>八千代町 ぬくもりおからドーナツ 八千代のメロンソース添え</p>
	
<p>主な県産品 米/いちぢく</p> <p>お米農家が自ら作った「米粉たい焼き」と河内産いちぢくの「parfaire(完璧な)」出会い。米粉ならではのグルテンフリーにこだわった、シン・パルフェをお楽しみ下さい。</p>	<p>主な県産品 おから/大豆粉/メロン</p> <p>全日本おからドーナツ選手権で2年連続日本一に輝いた「ぬくもりおからドーナツ」に、町産メロンソース、豆乳クリーム・生チョコを添えてプレートに。「小麦・卵・乳製品」を使わず、ベジタリアン・ヴィーガンの方にも。</p>

<p>五霞町 すい〜とぼてッフル</p>	<p>境町 自家製干し芋スイーツサンド</p>
	
<p>主な県産品 米/さつまいも(紅はるか)</p> <p>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。</p>	<p>主な県産品 さつまいも(紅はるか)/小麦粉(ゆめかおり)</p> <p>境町産のベにはるかを使った干し芋と茨城県産小麦粉ゆめかおりを使ったパンでサンドした贅沢なスイーツサンドです。</p>
<p>利根町 鯛パフェ</p>	
	
<p>主な県産品 ぶどう (シャインマスカット) /メロン(アールスメロン)</p> <p>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。</p>	