

茨城県下妻市産ねぎのPRイベントを行います！

IBARAKI sense JA常総ひかりイベント ご案内

【実施日】12月16日（金）、17日（土） 11:00～15:00

【イベント内容】

- ・ねぎ収穫体験 ・ねぎの試食販売 ・ねぎクイズ
- ・下妻市特産品（王秋梨、れんこん、地酒「紫煌」(日本酒、米焼酎))販売

茨城県の下妻市では、10月から2月まで秋冬ネギの収穫シーズンに入ります。鬼怒川と小貝川に挟まれた栄養ある土で育てられた下妻のねぎは、甘みが強いのが特長です。

12/16（金）、17日（土）の2日間、茨城県のアンテナショップ「IBARAKI sense」（東京都中央区銀座1-2-1紺屋ビル1F）にて、JA常総ひかりねぎ部会 下妻支部のPRイベントとして、ねぎの収穫体験や、試食販売、ねぎのクイズを実施！そのほか下妻市の特産品（王秋梨、れんこん、地酒）も販売いたします。まさに寒くなってきた今の時期にぴったりのイベントなので、ぜひご来店ください。

お子様と一緒に銀座で農業体験してみませんか？

ねぎ収穫体験（※参加条件がございます。）

店舗の外の特設エリアにて、ねぎ収穫体験を実施します。プランターに植えてあるねぎを引っこ抜き、泥のついた皮をむいて出荷できる状態にするところまでを体験し、収穫したねぎはプレゼントいたします。収穫方法は、“ねぎのプロ”JA常総ひかりねぎ部会 下妻支部がレクチャーするので、お子様でも安心してご体験いただけます。

スーパーでは見ることができないねぎ本来の姿がご覧になれます。貴重な農業体験をぜひお楽しみください。

現地でのねぎ畑の様子▶



【開催日程】 2022年12月16日（金）、17日（土）

【時間】 第1部 11:00～12:30 第2部 13:30～15:00

※本数に限りがございますので、なくなり次第終了となります。

【参加条件】 本イベント対象商品（ねぎ、王秋梨、れんこん、地酒「紫煌」）をお買い上げの方



○ねぎの試食と販売も行います！

イベント期間中に下妻ねぎの試食を実施いたします。ねぎの白身を真っ黒になるまで焼き、その皮をむいて中身を食べるスペインの郷土料理「カルソツ」風に調理して店頭でご提供。

下妻ねぎの特長である甘みを存分に味わっていただけます。

さらに、おうちで楽しめるねぎレシピも配布いたします。

ご自宅でも下妻ねぎを存分にお楽しみください。

昨年度ねぎ調理の様子▼



販売商品イメージ▼



○ねぎクイズに挑戦！

下妻市のねぎに関するクイズを出題します。

6問全問正解をされた方（各日先着25名様）に、JA常総ひかりのエコバッグをプレゼント！

ぜひ挑戦してみてください。



○下妻市自慢の特産品を販売！



①れんこん

茨城県はれんこんの生産量日本一！
 ぷっくりした団子状でやわらかな肉質、ほんのりとした甘みが特長。
 肌がきめ細やかで、美しく白い見た目をしています。
 シャキシャキほくほく食感が自慢の「**金澄れんこん**」を産地からお持ちします。

②王秋梨

下妻市は全国トップクラスの梨の産地。
 王秋梨は白く綿密なみずみずしい歯ざわりと、やさしい酸味が程よく調和した上品な味わいの新しい晩生種類の梨。
 秋から真冬にかけて美味しく食べられます！
 ※数量限定（各日20セット）の販売です。



日本酒「紫煌」 米焼酎「Shiou」

(金箔入り)



300ml 720ml 720ml

③下妻の地酒「紫煌（しおう）」試飲販売



ネギにぴったりの日本酒「紫煌」金箔入り(12/16～17)と
 新商品の米焼酎「Shiou」(12/17のみ)の試飲をご提供！
 紫煌(日本酒720ml又は米焼酎720ml)をご購入で
 先着10名様に、お猪口または枡をプレゼント！
 「紫煌」は下妻産の天然酵母「ポピーの花酵母」仕込み、
 茨城県オリジナル酒米「ひたち錦」を使用しています。(下妻産ひたち錦100%使用)



先着10名にプレゼント!!
 (数量10：お猪口5、枡5)
 ※300mlは対象外

JA常総ひかりねぎ部会下妻支部について

茨城県の南西部に位置するJA常総ひかりの下妻地区は、年間を通じて温暖な気候で降水量が少ない農業に適した地域です。

梨やお米の生産も盛んで、県を代表するブランド梨「恵水」やブランド米「ミルクQueen」の生産にも力を入れています。

JA常総ひかり ねぎ部会 下妻支部は、化学肥料に頼らず、減農薬にこだわり、地元畜産農家からの堆肥などを活用したねぎの栽培に取り組んでいます。

鍋の定番食材としても欠かせない旨味が詰まったねぎをぜひご家庭でもご賞味ください！



IBARAKI sense (<https://ibaraki-sense.com/>)

住所：東京都中央区銀座1丁目2-1紺屋ビル1F TEL：03-5524-0818

営業時間：ショップ・カフェ 10:30～20:00

ダイニング ランチタイム 11:00～15:00 (L.O 14:00)

ディナータイム 17:00～21:00 (L.O 20:00)

※最新の営業時間はお問い合わせください。



お問い合わせ

※特産品、産地に関すること

JA常総ひかりねぎ部会 下妻支部

担当：塚田

TEL：0296-43-4171 FAX：0296-43-2852

※IBARAKI senseでのPR販売に関すること

茨城県営業戦略部東京渉外局PR・誘致チーム

担当：松村、須賀田

TEL：03-5212-9191 FAX：03-5212-9089

MAIL:m.sukada@pref.ibaraki.lg.jp