

報道関係各位



かすみがうら



IBARAKI  
sense



かすみがうら市  
KASUMIGAURA

令和5年8月30日  
かすみがうら市産業経済部観光課  
茨城県東京渉外局 PR・誘致チーム

茨城県のアンテナショップ IBARAKI senseにて  
**かすみがうら市のイベント**  
**「旬のフルーツ試食販売と霞ヶ浦の旬彩ダイニング」**  
を開催します

★**ショップ**では…

「かすみがうら市産“梨（豊水）” & “ぶどう（巨峰）”の試食・販売！

★**BARA dining**では…

霞ヶ浦産「生シラウオ」とかすみがうら市産の「鯉」と「れんこん」が入った「コイするメンチカツ」を使用した特別メニューを販売！

**令和5年9月1日(金) 10:30 ~**  
**茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」**

【かすみがうら市産旬のフルーツ試食・販売】

- 9月1日(金) 10:30~16:00
- 9月2日(土) 10:30~15:30

＜イベント内容＞

- ・かすみがうら市産梨（豊水）試食・販売
- ・かすみがうら市産ぶどう（巨峰）試食・販売

【霞ヶ浦旬彩ダイニング】

- 9月1日(金) ~2日(土)
- ※食材が無くなり次第終了

・BARA diningにて、霞ヶ浦産「生シラウオ」と、かすみがうら市産の「鯉」と「れんこん」が入った新商品「コイするメンチカツ」を使用した特別メニューを提供

【梨（豊水）】

豊水はその名の通り、果汁をたっぷり含んだジューシーな品種です。みずみずしい食感をお楽しみください。



【ぶどう（巨峰）】

大粒で香りが良く甘い、三拍子そろった巨峰。果皮離れがよく、食べやすいので多くの世代に人気のぶどうです。



【生シラウオ】

年々漁獲量が減少する貴重なシラウオ。今回は、獲れたての新鮮な状態の品を特別調達しました！



【コイするメンチカツ】

霞ヶ浦の養殖鯉と地元名産のれんこんを使った、食べ応えあるメンチカツ。伝統食材をアレンジした新しい商品です。



【お問い合わせ先】

- 本イベントに関すること  
かすみがうら市産業経済部観光課（担当：宮本、飯島、岩田）  
住所：かすみがうら市大和田562 電話：029-897-1111  
Email：[kankouka@city.kasumigaura.lg.jp](mailto:kankouka@city.kasumigaura.lg.jp)
- 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、木内）  
電話：03-5212-9191 Email：[ch.kiuchi@pref.ibaraki.lg.jp](mailto:ch.kiuchi@pref.ibaraki.lg.jp)