

【報道関係各位】



IBARAKI  
sense



令和5年10月19日  
営業戦略部プロモーションチーム

「IBARAKI sense通信」10月号！  
店舗には秋の味覚が勢ぞろい！そして、今月はIBARAKI senseは5周年を迎えます！

## IBARAKI sense 店長 宮崎

イバラキセンス店頭は秋色に染まってきました。今は、なんといっても「栗」が大人気です。笠間市やかすみがうら市など県内にはおいしい栗の産地がたくさんあります。BARA cafeでは季節限定の栗メニューが登場！ショップでは栗を使ったお菓子をたくさんご用意しています。また、やっと暑さが落ち着いたこの時期に恋しくなる、焼き芋やホットラテなどのあったかスイーツもご用意してお待ちしております♪



## IBARAKI sense 5周年!!

皆様のおかげでIBARAKI senseは、10月25日(水)で**5周年**を迎えます！日頃の感謝を込めて、10月25日(水)～29日(日)の期間中、楽しいイベントを開催！皆様のお越しをお待ちしております♪

その1

### 5周年ありがとう抽選会



ショップで商品を**税込2,000円以上購入**で、くじ引くことができます。**茨城の魅力が詰まった豪華な景品**をご用意しておりますので、ぜひお越しください！



その2

### ラッキーバッグ



人気の商品を詰め合わせた**お買い得なラッキーバッグ**を8種類販売予定です！茨城の美味しい栗を使ったスイーツセットから納豆セットなどバラエティ豊富なセットをドーンと大放りいたします！

(※画像は商品イメージです。)

その3

### 限定商品販売



通常は販売していない**期間限定販売商品が目白押し**！茨城で有名なパン工房ぐるぐるの「ほしいもシュトレン」や木内酒造の「ウイスキー仕込み醗酵サラミ」など見逃せない商品が盛り沢山となっております。

## BARA dining 10月の新メニュー



### ●「常陸の輝き」肩ロースのソテー

～茨城水菜の薬味サラダとレモン添え～



2,080円(税込)

茨城の銘柄豚肉「常陸の輝き」を使用した、ごちそうポークソテー。「常陸の輝き」本来の**やわらかさ、旨味、香り**をお楽しみください。

10/27(金)提供開始！

### ●あんこうと茨城野菜の小鍋と つくば鶏の香味焼き御膳



1,800円(税込)



茨城の冬の味覚を代表する魚「あんこう」を使った**季節限定メニュー**です！メインのあんこう鍋は、**あん肝と2種の味噌仕立ての濃厚な特製スープ**で、**あん肝のコクと旨味、プリプリの身**が楽しめる絶品お鍋です。茨城の冬の味覚をご堪能ください。

### ●いばらき冬の味覚あんこう鍋コース



6,600円(税込) ※要予約

## IBARAKI sense おすすめ！ 秋の味覚商品

食欲の秋をむかえるこの時期に、茨城の秋の爽りを楽しめるおすすめ商品をご紹介します！

**梨のリキュールプレミアム**  
(来福酒造)  
500ml/1,650円(税込)

下妻市産の「あきづき」を使ったリキュールです。プレミアムの名に恥じない豊かで上品な香りと甘みが楽しめます。



**巨峰のジャム**  
(手づくりジャム工房)  
140g/1,080円(税込)

果肉と皮の絶妙なバランスがポイント！ヨーグルトやアイスクリームに添えても美味しい濃厚なジャムです。



**りんごどら焼き**  
(亀印製菓)  
83g/248円(税込)

奥久慈産のりんご果汁とダースカットしたりんごが入った餡たっぷりのどら焼き。甘さと酸味のバランスが最高です。



**おちぼ栗**  
(グリエイール)  
7枚入り/594円(税込)

笠間市産の栗とチョコレートのハーモニーが口いっぱい広がるクッキーです。コーヒーや紅茶と相性ピッタリ！



**栗カレー**  
(磯山商事)  
230g/864円(税込)

大粒の栗が入ったレトルトのキーマカレーです。ホクホクした栗の甘さとカレーの辛さが絶妙に合う一品です。



**芋蜜生キャラメル**  
(ROOTS)  
10個入り/432円(税込)

熟成された「紅はるか」から抽出した芋蜜と生クリームで作ったキャラメル。無添加・砂糖不使用で優しい甘さが魅力！



### こちらもおすすめ！



### 茨城の『焼き芋』

秋の味覚といえば、欠かせないのが『焼き芋』ですね♪茨城県は、**サツマイモの産出額が全国1位！！** IBARAKI senseでは、おいしいサツマイモを使った**焼き芋スイーツ**をご提供しています。ほかほかあったかな焼き芋や、お家にストックしておける冷凍焼き芋のほか、BARA cafeでは、「ポテトかいつか」の焼き芋ペーストを使用した「いばらき焼き芋ラテ」を販売中です！ほんのり香るシナモンが良いアクセントになって、ホッと一息つのにピッタリです♪

秋の味覚といえば、欠かせないのが『焼き芋』

ですね♪茨城県は、**サツマイモの産出額が全国1位！！** IBARAKI senseでは、おいしいサツマイモを使った**焼き芋スイーツ**をご提供しています。ほかほかあったかな焼き芋や、お家にストックしておける冷凍焼き芋のほか、BARA cafeでは、「ポテトかいつか」の焼き芋ペーストを使用した「いばらき焼き芋ラテ」を販売中です！ほんのり香るシナモンが良いアクセントになって、ホッと一息つのにピッタリです♪



いばらき焼き芋ラテ  
600円(税込)

### 石岡市 柿と観光PR

- 開催日：10月20日(金)～21日(土)
- 内容：柿(太秋)のPR販売



茨城県のほぼ中央部、筑波山の東側に位置する石岡市は、温暖な気候に恵まれた**柿栽培の名産地**！「富有」など様々な品種を栽培していますが、今回は**大玉で果汁がたっぷり**としており、糖度が高く、梨のようにシャキシャキとした食感が人気の**「太秋(たいしゅう)」**を市の職員が店頭でPR！柿をお買い上げの方にオリジナル付箋紙をプレゼント♪また、期間中は、BARA diningやBARA cafeにて、デザートやトッピング(ミルクソフトご注文の方)を無料でご提供いたします。

### 常陸太田「星霜柿」フェア

- 開催日：11月3日(金・祝)
- 内容：柿(星霜柿)のPR販売



県北地域にある常陸太田市では、市北部の山間地域を中心に柿を生産しています。今回紹介するのは**常陸太田市オリジナルブランド「常陸柿匠(ひたちかきしょう)・星霜柿(ほししもがき)」**です。**星が霜をまとったような風情ある模様**が見られるのが名前の由来で、「**樹上脱洗**」という手法で洗抜きをし、さらに大きさや糖度などを厳選しているため、**完熟の甘さとパリパリした食感が魅力**です！当日は生産者が店頭でPR販売します。数量限定のため、この機会をお見逃しなく！



### 科学の街つくばの新たなトレンド つくばワイン

- 開催日：11月11日(土)～12日(日)
- 内容：つくばワインの試飲・PR販売

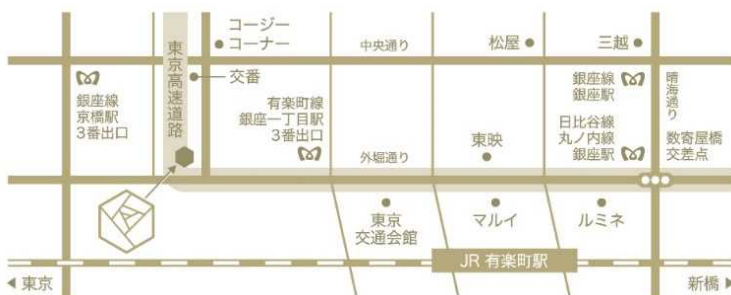


最先端の科学技術が集結するつくば市に今、新しいトレンドが生まれています！2017年に構造改革特区**「つくばワイン・フルーツ酒特区」**に認定され、最低製造数量基準が緩和されたことから、近年に

なって**ワイナリーが続々誕生**しています！多彩なブドウ品種が楽しめ、栽培から醸造まで自社ブドウのみを用いたドメヌ形式の**つくばワイン**を、作り手の**ワイン醸造家**たちが店頭でPRします！試飲も行いますので、都内ではなかなか見かけることができないつくばワインが一堂に会するこの機会にぜひお試しください♪



< 店舗のご案内 > <https://ibaraki-sense.com/>



<店舗住所> 東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1階

<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 平日 17:00～23:00 (L.O 22:00)

日曜・祝日 17:00～21:00(L.O20:00)

<アクセス>

・JR 有楽町線(京橋口)より徒歩約3分

・有楽町線 銀座一丁目駅(3番出口)から徒歩約1分

・銀座線 京橋駅 から徒歩約4分

・日比谷線丸の内線 銀座駅 (C6番出口) から徒歩約6分



茨城県公認Vtuber  
茨ひより