

茨城の“夏フェス”復活にあわせて茨城を代表するあのフェスグルメがプレミアムに進化！

『メロンまるごとクリームソーダ<IBARAKI PREMIUM>』 が夏フェスでデビュー！

日本一の生産量を誇る茨城の「メロン」と「栗」を贅沢に使った“これぞ茨城”ともいうべきフェスグルメ『LuckyFM Green Festival』（7月23日～24日、国営ひたち海浜公園）より販売開始

茨城県は、2007年の発売開始以来、音楽フェスやフードフェス等において人気を博し、茨城の“フェスグルメ”として名を馳せている『メロンまるごとクリームソーダ』の開発・販売を行っている『酒趣 本店』（茨城県水戸市/代表：井坂紀元）と共同で、茨城県が誇るオリジナル品種のメロン「イバラキング」を使用し、同商品を一層豪華に進化させた『メロンまるごとクリームソーダ<IBARAKI PREMIUM>』を新たに開発しました。

この商品は、『LuckyFM Green Festival』（7月23日～24日、国営ひたち海浜公園）での販売を皮切りに、今夏、県内外で開催される音楽フェスほかのイベントで順次販売を予定しています。



- 商品名：メロンまるごとクリームソーダ<IBARAKI PREMIUM>
- 価格：3,000円（税込）
- 販売場所（2022年7月19日現在の予定です）

名称	日程	会場
LuckyFM Green Festival	7月23日～24日	国営ひたち海浜公園
ROCK IN JAPAN FESTIVAL 2022	8月6日～7日、 8月11日～13日	千葉市蘇我スポーツ公園
OARAI INTERNATIONAL FISHING FESTIVAL	8月27日～28日	大洗港第4埠頭
テレビ大阪 YATAI フェス！	9月16日～19日	大阪城公園太陽の広場

『メロンまるごとクリームソーダ<IBARAKI PREMIUM>』の特徴は、

①器として使用しているメロンは、茨城県が誇るオリジナル品種である「イバラキング」のなかでも糖度16度以上のものを厳選して使用

②メロンにトッピングされるアイスクリームは、日本一の栗産地である茨城県笠間市の栗専門店小田喜商店の「いわまの栗アイス」を使用

③メロンに注ぎかけるソーダも、茨城県大子町産のお米を原料とした「大子産米（だいでうまい）サイダー」を使用

茨城県が誇る名産品をふんだんに使用した“これぞ茨城”ともいうべきプレミアムなフェスグルメとなっております。

茨城県では過去20年間にわたり国営ひたち海浜公園において日本最大級の野外音楽フェスティバルが開催されており、夏フェスは茨城の夏のカルチャーともいうべき行事でしたが、直近の2年間はコロナ禍のため中止となっております。今夏はLuckyFM 茨城放送主催による『LuckyFM Green Festival』として、2年ぶりに茨城県に夏フェスが復活することをうけて、オール茨城として、茨城県のフェス文化の灯を守り、さらに盛り上げるべく、茨城が誇る名産品をふんだんに使用して進化を遂げたフェスグルメである『メロンまるごとクリームソーダ<IBARAKI PREMIUM>』をデビューさせることとなりました。

＜本件に関する報道関係者の方々からのお問合せ先＞

茨城県 営業戦略部 販売流通課 企画広報G 担当：中島、阿部
TEL：029-301-3945 FAX：029-301-3969
E-mail：hanryu4@pref.ibaraki.lg.jp

茨城県広報事務局 担当：東山
TEL：070-3266-6497
E-mail：ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

＜『メロンまるごとクリームソーダ<IBARAKI PREMIUM>』のフェス等での「現地取材」をご希望の方＞

茨城県広報事務局 担当：東山
TEL：070-3266-6497 E-mail：ibaraki-pr@frontier-i.co.jp