2019 Ibaraki Gift 令和の冬のごあいさつ

茨城が全国に誇る贈り物をそろえました。令和の最初のお歳暮にぴったりのものばかりです。お出かけの際の手土産選びの参考にもどうぞ。

奥久慈卵のとろ～りクリームパン

那珂市とひたちなか市のパン工房ぐるぐるの「奥久慈卵のとろ～りクリームパン」は、県外でも評判。奥久慈卵を使ったクリームは、切り口から流れるほどなめらか。パンも茨城県産の小麦を使用。1個200円。ギフト箱あり。ネットショップでも販売。

パン工房 ぐるぐる 那珂本店・ひたちなか店
☎029・352・2560（那珂本店）
㊡那珂市菅谷5360の1 ㊐9時～18時 ㊡水曜 ひたちなか店=☎029・219・8520 ひたちなか市中根3174－6 ㊐同 ㊡同 HPあり

5種類計8匹がセットで3500円

築地のお墨付き干物セット

神栖市波崎地区の歴史ある水産加工業「矢口商店」のおすすめは、干物セット。原料はキンメダイ、シマホッケ、サバ、サンマ、アジで、地元と海外からも厳選仕入れした。かつて築地市場で数量限定販売したところ、予想を上回る好評で定番化した。

矢口商店
☎0479・44・0175
㊡神栖市波崎8808の2 ㊐10時～18時 ㊡土・日曜、祝日 ネットショップ http://yaguchi-shoten.com

コーヒー通も納得のセット

2600円のギフトセット。2000円以下の手頃なセットもある

水戸市とひたちなか市のコーヒー専科「Beans」は、おすすめ高級豆のギフトセットを用意。内容は「エメラルドマウンテン」「エクアドルアンデスマウンテン」「コスタリカコーラルマウンテン」が、各200㌘入りで2600円（箱入り2900円）。

コーヒー専科「Beans（ビーンズ）」
☎029・252・2891
〈水戸店〉㊡水戸市赤塚2の2019の13 ㊐10時～20時 ㊡月曜 〈ひたちなか店〉㊡ひたちなか市東石川3303Aの1 ㊐同上 ㊡火曜

本県銘柄豚のハム、ソーセージ

「茨城の自慢の豚肉を楽しんで」と同社

鉾田市の食肉卸「飯島畜産」は、オリジナル豚肉「いばらき地養豚」を始めとした茨城県の銘柄豚のハム、ソーセージセットを取りそろえる。価格は各3000円～。「脂が自慢だったり、赤身が自慢だったりとさまざまあるので、楽しんで」と同社。

飯島畜産 直売所「三匹のこぶた」併設
☎0120・900・274
㊡鉾田市上沢1746の4
㊐10時半～18時 ㊡日・月曜 FAX0291・39・2696
https://www.iijima1129.co.jp

“冬スウィーツ” 干し芋専門店

東海村のほしいも株式会社は、旬を迎える干し芋の生産直売所。おすすめの「紅はるか」は、甘くて柔らかくて、美しいと評判。「お歳暮、お年賀にご利用ください」と同店。焼き芋、オリジナルの焼き芋のソフトクリームも好評。来店者には特典がある。

ほしいも株式会社 清水ぶどう園干し芋工房
☎029・283・0278
㊡東海村須和間42の2
㊐8時～17時 ㊡不定 FAX029・283・0278
http://www.hoshiimo.tv/

城里にんにく本舗

1パック20片入り（980円～）

厳選国産ニンニクを1か月かけて低温熟成発酵。プルーンのように軟らかく、甘酸っぱい」と同社。ニンニクの匂いはほとんどない。「朝起きるのが辛い」「便秘がひどい」「元気がない」などの悩みに効果が期待。目安は1日1粒。城里町プレミアム推奨品。

城里町プレミアム推奨品「黒にんにく」

城里にんにく本舗
☎029・289・2620
㊡城里町孫根 取扱店=水戸ドライブイン、JA水戸直売所（5店舗）、JA常陸直売所（津田、後台）、道の駅かつら、山桜、ホロルの湯ほか

オンラインショップQRコード

体の芯まで温まるお茶葛湯

湯で溶かして食べる「お茶葛（くず）湯」。お茶のパウダーに、奈良県吉野産の最高級本葛「古稀」を加えている。味は、「抹茶」「煎茶」「ほうじ茶」「玄米茶」（各210円）の4種。詰め合わせは、6個（1390円）から24個（5340円）がある。

茶舗 牧ノ原本店
☎0120・8924・01
㊡水戸市宮町2－4－24 ㊐10時～19時 ㊡無休
FAX029・227・0081見川店、日立店、水戸南店、勝田店でも取り扱い

上品なパッケージ入りの商品

ひたちなか市のマルハニチロシーフーズは、冬の贈り物向けに、看板の鮭（サケ）加工品2種を提案している。

一つ目は「アラスカ産紅鮭姿切三分割」。北洋鮭鱒漁業のパイオニアの同社のOBたちが“御用達”という塩紅鮭だ。

原料は、アラスカブリストル産で、半身を切り身にして3～5切れずつ、3つの袋に真空パック。「使いやすさも魅力です」と同社。約1㌔で3000円（化粧箱入り）。

もう一つは、今期からの新商品の洋風漬魚セット「プチボヤージュ」。

原料は、脂の乗りが「格段にいい」というノルウェー産サーモントラウト。味付けは4種で、それぞれ、こだわりのソースにつけた。4種は、「マッシュルーム&オニオン」「マヨマスタード」「バジル」「アヒージョ」。

「パーティにぴったり」と同社。各2切れ入りの4パックで、特別価格の3800円。

上写真＝「アラスカ産紅鮭姿切三分割」、下同＝「プチボヤージュ」の4種

塩紅鮭と洋風仕上げの漬魚セット

マルハニチロシーフーズ
☎029・263・7771
㊡ひたちなか市和田町3の13400の2 ㊐9時～17時
㊡土・日曜、祝日 FAX029・264・1035 mail nichiro-seafoods@maruha-nichiro.co.jp

ネットショップQRコード

平潟産イカの「イカめし」

アンコウで有名な平潟漁港に近いヒオキ食品の一押しは、同港で水揚げされた真イカのイカめし。うるち米ともち米を詰めて、甘辛く味付けしてある。イカの身が軟らかく、年配者にも喜ばれているという。工場直売価格は2個入りで350円～。

真空パック加工されていて、日持ちがする。予算に合わせて詰め合わせする

ヒオキ食品
☎0293・46・1308
㊡北茨城市平潟町476 ㊐8時～17時 ㊡日曜（土曜不定休） FAX0293・46・1409 サンマ南蛮漬け、サバ味噌煮、シメサバも好評。