



かすみがうら市
おもてなし料理の店

おもてなし ガイドブック



かすみがうら市の特産品を使った
“新おもてなし料理”を紹介

- 話題のスポット大特集
「ネイチャーセンター」「水族館」
- かすみがうら市イチオシの推奨品を紹介
- 「湖山の宝」巡りマップ

目次

おもてなし料理の店

- 2 一両
- 3 栗の里
- 4 せき食堂
- 5 千代田しらかばラーメン
- 6 平和食堂
- 7 薪石窯ピザ・御食事 魚野川
- 8 みかさ食堂
- 9 めし宴処 うお作
- 10 柳沢食堂
- 11 りゅうちゃん亭
- 12 レストラン Ne・Ne
- 13 レストラン ボンジュール
- 14 レストラン 弥平
- 15 「湖山の宝」おもてなしご当地弁当

推奨品

- 16 豆おかき
- 17 紅あずまチップス
- 18 栗甘納糖・三色芋甘納糖・落花生甘納糖
- 19 ブルーベリーガレット
ピーナッツガレット・落花生おこげ
- 20 21 その他の推奨品

お薦めスポット

- 22 雪入ふれあいの里公園
- 23 かすみがうら市水族館
- 24 サンフレッシュ花野果（はなやか）

マップ

- 25 26 かすみがうら「湖山の宝」巡りマップ

「湖山の宝」とは？

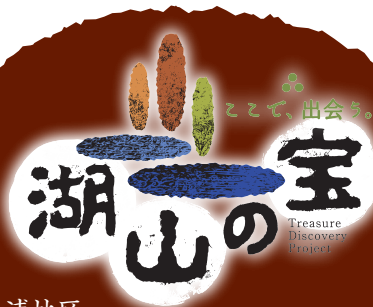
かすみがうら市内に有する観光資源のほか、豊かな自然や高品質な農水産物等を象徴する統一的なブランドネーミング。魅力ある多様な資源が「湖山の宝」を共有することで、かすみがうら市の観光ブランドや食ブランドの好感的印象を高めていくとともに、地域を誇るブランド名としての形成と浸透を図ります。

湖
山
宝

霞ヶ浦地区

千代田地区（筑波山系）

農水産物や観光などの地域資源



ここで、出会う。

Treasure
Discovery
Project

もともと東京で洋食を修行したご主人が、この地に店を構えて33年。地元産の旬の食材を使用し、すべてを手作りにこだわった料理には、見た目の華やかさと共に温もりを感じる美味しさがある。東京で和食を修業した息子さんと親子二人三脚で調理を切り盛りしているお店は、地域に根ざした馴染み深い和食メニューを中心としながらも、運ばれてきた時に嬉しくなるような、彩りのあるお膳を提供している。

一両の新おもてなしメニューは、旬の食材がギュッと詰まった特製デザート。千代田地区の季節の果物を使用するため、注文する時期によって内容も変わるといってお楽しみ感も味わえる。素材の持つ自然な甘さや風味を損なうことなくアレンジされた華やかなデザートに、気持ちも緩やかに解れていく。※都合により、他産地の食材を使用する場合があります。

特製デザートは団体利用のお客様のみへのご提供。彩り豊かな料理と広いお座敷を完備した一両なら、団体での利用も満足いくものとなるはずだ。

新おもてなし料理



「特製デザート」 ※団体利用のみのご提供

おもてなしハンバーグ料理

「一両ハンバーグ」 単品550円 定食950円

レンコンをふだんに盛り込んだハンバーグ。小切りにしたレンコン、摩り下ろしたレンコンを練り込み、特有の食感を出している。味を引き立たせるため、レンコンの粒を入れたフレッシュトマトベースのソースを使用。ニンニクや玉ねぎを炒め、5時間ほど煮詰めて仕上げている。※土日限定のご提供

親子二代。上質を極めた味を堪能しよう。



所 〒315-0057 かすみがうら市上土田 54-3

電 0299-59-3489

営 11時30分から15時・17時から22時 ㊟ 11時30分から15時

客 テーブル10卓 カウンター3席 座敷10席 宴会場55人収容

休 木曜日 駐 50台 人 110人

栗の里



かすみがうら市の恵みを頂こう。

御膳にずらりと並ぶ色とりどりの小鉢。安心の食材のみを使用した手作りの品々。地場産を中心とした新鮮な食材で、美味しい手作りの料理を提供したいという開店当初からの理念のもと、栗の里は口コミで広がったお客様も足を運ぶ隠れ家的なお店だ。贅沢な小鉢群はその日の仕入れによる日替わりで、季節感溢れる配慮がなんとも嬉しい気分させてくれる。デザートとして提供されるかすみがうら市産の季節のフルーツも、豊かな果樹園のあるこの地ならではの。

おもてなし料理の手作りハンバーグ定食は、トマトベースのソース酸味が心地良く、甘味を出した玉ねぎの食感と、ふっくらと焼き上がったお肉の相性が絶妙な一品。また、お店イチオシの刺身定食は、仕入れたての生の本マグロを贅沢に使用。とろける味わいの中トロを、身近に味わうことができる。栗の里は、スタッフのみなさんすべて女性ということもあり、家庭的な味わいがとても温かく感じられる。旅先で食べるようなゆったりとした食事が好きな方にもオススメです。



人気のメニュー

「生まぐろさしみ定食」 1,300円



NEW おもてなしハンバーグ料理

「手作りハンバーグ定食」 880円



所 〒315-0054 かすみがうら市稲吉 5-3-4

電 029-833-0021

営 11時から14時

客 テーブル6卓 座敷12席 宴会会場40人収容(別室)

休 日曜・祝日 駐 23台 人 74人

せき食堂

常連さんに愛される食堂には理由がある。

神立駅から歩いてすぐの場所にあるせき食堂は、地域の皆さんに愛され続けてきた創業40年のお店。女性だけで切り盛りしている家庭的な雰囲気の中で、気作な女将さんを始め、スタッフ全員がまるで我が家のように自然に出迎えてくれる。

定番メニューのもつ煮込みは、女将さんの自信作。せき食堂ならではの素材と味付けで、もつ煮込みと言ったらコレという満足感を得ることのできる一品だ。

地元かすみがうら市産のじゃがいも、こんにゃく、もつ、3つの食材を使用。シンプルな味付けながらも、醤油ベースの味付けで長い時間コトコト煮込んでいるため、お肉も非常に柔らかく、とろけるような食感を味わうことができる。もつ煮込みには珍しいじゃがいものボリューム感もあり、隠し味のニンニク、特製味噌のピリ辛の味付けで、どんどん食が進む。

もつ煮込みは小鉢としても付けてくれるので、麺類などと合わせて注文するのも良いだろう。また、お好みで味付けも調整してくれるので、気軽にスタッフに伝えてみよう。そこが、せき食堂の大きな魅力なのだ。

人気のメニュー



「もつ煮込み」

単品 350 円
定食 550 円

おもてなしハンバーグ料理

「なっとうハンバーグ」定食 780 円

茨城県の名産、納豆とハンバーグをコラボしたインパクトのある一品。シイタケ、人参、玉ねぎなどの地元野菜を練りこんだハンバーグに、伝統の納豆を絡めて食べる新しいスタイルを提案。醤油ベースの特製和風ソースと大根おろしが、この新しい味覚に絶妙にマッチします！



所 〒315-0054 かすみがうら市稲吉 1-2-14

電 029-831-2175

営 11時から14時・17時から21時 ☎ 11時から14時

客 テーブル4卓 カウンター6席 座敷12席 宴会場32人収容

休 日曜日 駐 10台 人 90人

千代田 しらかばラーメン



妥協なし。丹精込めた、おもてなし。

妥協のない高品質な食材を使用した料理を創業以来25年間提供し続けている、千代田しらかばラーメン。食材本来の旨味をたっぷり引き出して作られるラーメンスープは、老若男女に満足してもらえるよう、日々丹精込めて仕込まれる。三世代に渡ってお店に通ってくれるお客様や、帰省時に必ず立ち寄ってくれるお客様がいるのも、オリジナルの味への追求と新しい料理への探究心があるからこそ。地域の常連さんとの交流や、そこから生まれる意外な接点や巡り合わせに喜びを感じることができるといふ店主の言葉には、長年の間に培われた重みがある。

新メニューの「チーズ餃子」は、餃子の餡にチーズと餅を使い、マイルドでもっちりとした食感が特徴の一品。ニンニクが入っていないので、お子様から女性客まで、いつでも気軽に注文することができる。通常の餃子、オツمامミに最適な辛い餃子も取り揃えているので、その時の気分に合わせてチョイスできるのも嬉しい。好評のお土産餃子もお気軽にどうぞ。

新おもてなし料理



「チーズ餃子」

400円

おもてなしハンバーグ料理

「カレーハンバーグ」 単品650円 定食800円

旨味いっぱいの特製カレーと、まろやかながらサッパリ感を生み出す中華スープで仕立てた、やわらかい食感のハンバーグ。材料は厳選した豚肉を使用。付け合せとして、彩を添えるミニカレーラーメンも味わえる。



所 〒315-0058 かすみがうら市下土田 477

電 0299-59-5654

営 11時から24時 11時から14時

客 テーブル3卓 カウンター6席 座敷30席

休 火曜日 駐 50台 人 60人

平和食堂

仕出し弁当を中心に食堂を営んでいる平和食堂は、古めかしい雰囲気の中に、現代人が忘れつつある温かみをしっかりと刻み続けているお店。まるで時間が止まったかのような店内にいますと、昔懐かしい時分を思い出してしまうことだろう。昭和25年から営んでいるお店は、女将さんの祖父母の時代に食堂からスタートしたそうだ。女性のみで営んでいる現在も、手作りのお弁当ひとつひとつにお店の温もりがちゃんと入っている。

リニューアルしたおもてなし料理「れんこんおからバーグ」は、好評だったれんこんおからバーグを3つに増やし、それぞれに違う味付けのソースをアレンジしたもの。テリヤキ、トマト、サルサ、3種類のフレーバーを独特の食感とともに楽しむことができる。

おもてなし料理、お弁当ともに予約のみの受付。注文弁当は、予算や希望の食材に合わせてくれるとのこと。また、店内にはカラオケ設備もあるので、会合やミーティングにもピッタリ。この空間にいますと、懐かしいあの曲を歌ってみたいくなること請け合いだ。



安らぎのお弁当、あります。



所 〒300-0134 かすみがうら市深谷 3654-14

電 029-897-0029

営 前日までの予約のみ ※時間は応相談

客 テーブル席5卓 座敷30席

休 不定休 **駐** 8台 **人** 50人

魚野川 薪石窯ピザ・御食事

湖畔の優しいピザ、食べてみませんか。

霞ヶ浦大橋のたもとにある、優しく、美味しいピザを食べることができるお店、魚野川。ウッドデッキのテラス席も併設された、別荘のような佇まいを持つ外観は、地域の人々に気軽に足を運んでほしいという願いをこめて、オーナーご夫妻二人で考えたそうだ。

新メニューの“ピザ・レンコンジェノベーゼ風”は、市特産のれんこんと蓮根豚のチャーシューがたっぷりとトッピングされた、米粉生地のピザ。燃料に薪を使い、高温になるまで熱せられた石窯で焼き上げられるピザは、スモークしたような香りと、米粉ならではのモチっとした食感が特徴。れんこんのシャキシャキした食感とのコントラストを楽しむことができる。

ちなみに、お店の名前の由来になっている魚野川は、お店を切り盛りしている女将さんの出身地の新潟県の河の名称。地元の食材を使って温かい料理を提供したいという想いは、ここ霞ヶ浦の湖畔にて存分に発揮されている。

新おもてなし料理



「ピザ・レンコンジェノベーゼ風」

S 1,300円
M 1,800円
L 2,100円

おもてなしハンバーグ料理

「ピザ屋の煮込みハンバーグ」単品580円 定食980円

お店オリジナルのピザソースでじっくりと煮込んだハンバーグ。ソースが全体に染みこむように考えられたサイズのハンバーグは、ふんわり柔らかく、お箸で気軽にいただける。仕上げに石窯で加熱することにより、まるやかに溶けたチーズの風味と濃厚された肉汁の旨味を楽しめます。



所 〒300-0202 かすみがうら市田伏 2253

電 029-896-2102

営 11時から20時(ラストオーダー) 🕒 12時から14時

客 テーブル3卓 カウンター3席 座敷16席 テラス席3卓

休 火曜日 駐 10台 人 48人

みかさ食堂

歴史が物語る、食堂らしさ。

創業は半世紀以上前という歴史のある料理店、みかさ食堂。照れながらも優しく対応してくれるご主人や女将さん、スタッフのみなさんも、マニュアル接客とはかけ離れた奥ゆかしさがある。国道沿いということもあって、常連さんの中にはトラックの運転手だけでなく、スーツを着たサラリーマンも見受けられた。きっと、みなさんこの落ち着いた雰囲気が大好きなのだろう。みかさ食堂のおもてなし料理は、好評のレンコン入りハンバーグを改良したもの。ハンバーグのグラム数を増したことでボリューム感がアップし、摩り下ろしたレンコンを練り混ぜることで、よりお肉とレンコンの一体感を味わうことができるようになった。食堂ならではの体にやさしそうな煮物等の小鉢群に、心も体もグッと来てしまう。

常連さんには、モツ煮定食やさばの味噌煮定食が人気とのこと。また訪れたい、そんな気持ちにさせてくれる食堂、まだまだありますよ。



「レンコン入りハンバーグ」定食 800円



所 〒315-0071 かすみがうら市市川 655

電 0299-22-2877

営 9時から20時

客 テーブル10卓 カウンター5席 座敷30席 宴会場100人収容

休 日曜日・祭日 **駐** 60台 **人** 180人

めし宴処 うお作



心温まるご飯には、豊かさが詰まっている。

市内の少し奥まった静かな場所にあるうお作は、お魚中心の心温まる和食を提供してくれる、古き良き時代の香りがするお店。古民家を思わせる純和風の店内は、私達の心のどこかにある馴染みの場所を思い起こさせてくれる。もともと先々代より魚屋を営んでいたうお作は、現在の3代目のご主人が開いた料理店。代々引き継がれているお魚に関する深い見識は、かすみがうら市の旬の素材と共に、すべてのメニューで活かされている。

紹介する「うお作弁当」は、ご主人が是非食べて貰いたいと言う人気の看板メニュー。新鮮なお刺身に加え、季節の天ぷら、人気の卵焼きを含めた3品と、小鉢、お味噌汁、漬物が付いてくるお得感いっぱいの定食。ふっくらと炊き上がったご飯は、かすみがうら市産のコシヒカリを使用。近海で捕れた白身魚と地元の野菜を丁寧に揚げた天ぷらや、だし汁がたっぷり染み込んだうお作自慢の卵焼きも、素直に美味しい。静寂に包まれた和の空間で食べる「お弁当」は、かすみがうら市の豊かさを感じずにはられない時間となる。

人気のメニュー



「うお作弁当」

1,050円

おもてなしハンバーグ料理

「まぐろハンバーグ」 単品 787円 定食 945円

まぐろの魚肉で仕上げたハンバーグを、熱々の鉄プレートそのままいただく。生地にさいの目切りしたレンコンを練り混ぜ、しっとりした食感に仕上げるため、山芋と卵黄に加え、アボガドも練り込んでいる。食欲をそそる生姜とネギの風味に加え、ほのかに香る大葉がまぐろの味を引き立てる。



所 〒300-0121 かすみがうら市栄倉 1781-2

電 029-898-3450

営 11時30分から13時30分、17時から21時

客 テーブル6卓 カウンター6席 座敷40席 個室8人収容

休 月曜日 駐 20台 人 65人

柳沢食堂



元気が出るお店、柳沢食堂に行こう。

鹿行方面への行楽帰りにも立ち寄りやすい柳沢食堂は、元気いっぱいの女将さんと優しいご主人、スタッフのみなさんが気持ちよく出迎えてくれるお店。釣りが大好きというご夫妻が作る料理は、家庭的で温かい中華料理だ。

新おもてなし料理の「あげばんサンド、むしばんサンド」「魔女ゼリー」は、獨創性あふれる新メニュー。揚げパン、蒸しパンから選べるサンドは、ご主人が釣ってきた近海の釣魚のフライと市内産のレンコン、自慢の豚角煮と白髪葱を食材に使った惣菜サンド。マヨネーズソースでいただく釣魚サンド、特製の中華ソースでいただく豚角煮のサンドは、それぞれのパン生地の違いも楽しめる。一方、薬膳の資格を持つ女将さん特製の「魔女ゼリー」は、砂糖を使わないヘルシーなデザート。爽やかな苦味が心地良い、クコの実入りの黒ウーロン茶ゼリーは、上品な甘さの羅漢果エキスや地元産の旬のフルーツと一緒に食べることで、摩訶不思議な食味が口の中にフワ〜っと広がります。

新おもてなし料理



「あげばんサンド(釣魚・豚角煮)」 各380円
 「むしばんサンド(釣魚・豚角煮)」 各380円
 「魔女ゼリー」 480円

NEW おもてなしハンバーグ料理

「蓮根と五種の根菜入りハンバーグ」

単品680円 定食880円

地元産の根菜がたっぷり入ったオリジナルハンバーグ。豚肉100%のお肉の中にレンコン、ごぼう、人参、玉葱、大根が練りこまれ、それぞれ特徴のある食感が醤油ベースのソースと共に楽しめます。ヘルシーなハンバーグは、健康志向の女性にもピッタリです。



所 〒300-0134 かすみがうら市深谷 2662-5

電 029-897-1685

営 11時から22時(ラストオーダー21時)

客 テーブル5卓(6人掛け) カウンター3席 個室8席 座敷30席

休 毎週木曜日と第3水曜日 駐 30台 人 71人

りゅうちゃん亭



兄弟で作る、手作り料理を召し上がれ。

ご主人のお名前が店名の由来という「りゅうちゃん亭」は、兄弟お2人で料理を作っている創業約30年の中華食堂。愛嬌のある店名に相応しく、庶民的で居心地の良いお店だ。すべて手作りにこだわりがあるというご兄弟の作る料理は、肉、魚、野菜のバラエティーに富んだ手頃な価格帯のメニューが並ぶ。豊富な種類のラーメンや定食はもちろん、旬の魚等の食材を使った一品料理や日替り定食は、何を食べようか迷っている時にも嬉しい限り。

八宝菜をもじった遊び心あるネーミングが面白い「ハス宝菜」は、りゅうちゃん亭自慢の新おもてなし料理。ハスを含めた8種類の地場産の新鮮野菜と、特製あんを絡めていただく焼きそばは、野菜の旨味とサクッと揚げたハスの歯ごたえが何とも美味しい一品。

黒酢の酢豚定食(800円)、創業以来の特製味噌を使ったスタミナ炒め定食(780円)の他、Aセット(580円)、Bセット(780円)から選べる日替り定食も店主オススメの人気メニュー。常連さんだけじゃもつたいないので、近くに来たら寄ってみて!

新おもてなし料理



「ハス宝菜」

680円

おもてなしハンバーグ料理

「乗おこわハンバーグ」 単品680円 定食880円

市内産の栗、レンコン、さつまいもなどの野菜に、キンピラとおこわを加えた個性溢れるハンバーグ。和風ソースにトマトとニンジン、栗をミックスした特製の「紅葉ソース」をかけていただく。栗の甘味が香るさっぱりとしたソースが秀逸。

※季節限定、要予約



所 〒315-0053 かすみがうら市稲吉東 5-6-1

電 029-832-0262

営 11時30分から22時(ラストオーダー21時30分) ラ 11時30分から14時

客 テーブル4卓 カウンター2席 座敷12席 2階宴会場16人収容

休 木曜日 駐 14台 人 50人

美味しい一時を、この空間、音楽と共に。

美しい花々で飾られたエントランスや可愛らしい佇まいが、まるで地域に咲く一輪の花のようなお店のレストラン Ne・Ne。神立駅からも歩いて行くことができる距離なので、近隣の駅からも気軽にアクセスできる。落ち着いた雰囲気ウッド調の店内には、クラシックギターやピアノが設置され、そこにいただけで穏やかな気分を心を満たしてくれる。ユーモア溢れる親しみやすい店主の作る料理は、人柄同様に飾らない美味しさがある。

ご主人オススメの「海鮮パスタ」は、海の幸がたっぷりに入った自慢のペペロンチーノ。旨味溢れるスープと相まって、程良い唐辛子の辛味が口の中に広がってゆく。辛味やニンニクの量はご希望で調整してくれるそうなので、自分の辛さを追求してみてもいいだろう。お得なランチセットには、スープ、サラダ、デザートが付くので、注文の際はセットがオススメ。尚、ご主人が演奏する哀愁のギターは無料。食事と一緒にオーダーしてみよう。

人気メニュー



「海鮮パスタ」ランチセット 900 円

おもてなしハンバーグ料理

「Ne・Neバーグ」ランチセット 900 円

Ne・Neバーグはこだわりの煮込みハンバーグ。創業以来の継ぎ足しによる熟成のデミグラスソースは、お肉の旨味がたっぷりと染み込んだ、小さな子供からお年寄りまで楽しめる味となっている。口の中いっぱい広がる肉汁とソースの味わいを堪能しよう。



所 〒315-0055 かすみがうら市稲吉南 1-13-39

電 029-802-7568

営 11時30分から21時 ☎ 11時30分から14時

客 26席 休 不定休

駐 9台 ※約20m先に30台分の臨時スペースあり

人 35人

レストラン ボンジュール



ハンバーグの真骨頂、ここにあり。

6号国道沿いにあるクラシカルな雰囲気のレストランボンジュールは、創業以来35年間、地元の洋食屋さんとして親しまれてきたレストラン。採光豊かなロココ調の落ち着いた店内は、少し静かな環境を求める大人だけの会食にも最適だ。格調高い内装のためか、テーブルマナーを気にしてしまうところだが、ボンジュールなら大丈夫。昔ながらの優しい雰囲気の中、好きな装いで、お箸を使って気軽に本格的な料理を楽しむことができる。

リニューアルされたおもてなしハンバーグセットは、通常のグランドメニューのハンバーグランチ（300g）をお得な定食で提供するというもの（ライスまたはパン、ミニサラダ、珈琲または紅茶付）。じっくりと熟成されたエスパニョールソースでいただく、市内産の玉ねぎをふんだんに使用した肉汁たっぷりのハンバーグは、すべてにおいて素材からの手作りにこだわるボンジュールの代表作。お酒類もワインから焼酎まで取り揃えているので、美味しい食事と一緒に頂くのも良いだろう。

NEW おもてなしハンバーグ料理



「おもてなしハンバーグセット」 1,500円



設備充実のパーティールームは
催事に大活躍です



所 〒315-0052 かすみがうら市下稻吉 781-1

電 0299-59-4264

営 11時から14時30分・17時から21時30分 **☎** 11時から14時30分

客 テーブル 22卓 個室 10席 パーティールーム 40人収容 (要予約)

休 火曜日 **駐** 67台 **人** 118人 (パーティールーム含む)

レストラン 弥平

神立の工業団地に隣接するレストラン弥平は、小さな子供からお年寄りまで楽しめる、昔ながらのファミリーレストラン。工場で働く人達だけでなく、近隣に住む人々にも馴染みの深いお店だ。最大のウリは、何から何まで手作りにこだわった食材と料理。店主自らが自家菜園で愛情を込めて育てる野菜は、すべてのメニューで使用されている。また、手間を惜しまずに作られる自家製の手打うどんは大変美味。コシと粘りのある本格的なうどんに、度肝を抜かれること間違いなし。新おもてなし料理の「鳥のチーズ焼」は、これまで宴会のみで提供されていた、知る人ぞ知る一品。バリバリ熱々のチキンに注がれる、たっぷりのデミグラソースとチーズの相性は抜群。付け合せの焼きそば、お新香も単品で注文したくなるほどの完成度なもの嬉しい。店主と女将さんの心優しいおもてなし、手作りの食材の美味しさを是非お店で体感してほしい。

真心の籠った”地産店消”食材をご堪能あれ。



新おもてなし料理

「鳥のチーズ焼」

単品 650 円
定食 890 円

おもてなしハンバーグ料理

「ハンバーグピラフ」 980 円

ワンプレートにハンバーグとピラフ、サラダ、フルーツなどを盛り込んだボリューム満点の一品。

手の熱が伝わらないように細心の気配りで練られたハンバーグと、野菜やフルーツをじっくり煮込んだ自家製デミグラソースのまろやかな味わいを堪能できる。



所 〒315-0056 かすみがうら市上稲吉 2010-35

電 0299-59-2372

営 11時から21時 11時から14時

客 テーブル11卓 座敷24席

休 月曜日 駐 25台 人 72人



「湖山の宝」 おもてなしご当地弁当

一期一会の



おもてなしご当地弁当

かすみがうら市の素材の旨みをどうぞご堪能下さい。

一、鮎有馬煮

地元で養殖された鮎を、山椒の実を使って甘辛く味付けしました。

二、レンコン入りまぐろハンバーグ

まぐろに、かすみがうら市特産のレンコンを練り混ぜ、さっぱり和風テイストに仕立てました。
かすみがうら市おもてなし料理推奨の品です。

三、海老みの揚

海老の衣に市産さつま芋を細切りにして揚げました。
塩味でさつま芋の甘味をより一層引き出しております。

四、厚焼玉子

「めし宴処 うお作」人気の一品です。
出汁をきかせ、丁寧に焼き上げました。

五、鶏てり焼き

自家製タレを使い良質な肉をさらに引き立てました。

六、季節の根菜煮

旬のかすみがうら市産根菜をお楽しみください。

七、山くらげ粉節和え

山くらげをカツオ節で和えました。

八、ごはん（黒ごま・小梅）

かすみがうら市産コンヒカリを使用しております。

かすみがうら市

おもてなし料理の店
「めし宴処 うお作」謹製

1,000円(税込)

予約：観光商工課

電話：029-897-1111（平日9:00～17:00）

* 5個以上からで、3日前までお願いします。

豆おかき

新認定

花見せんべい吾妻屋



花見せんべい吾妻屋は、この地に店を構えて24年の歴史のあるお煎餅屋さん。この道一筋50年以上の店主自らが真心をこめて焼きあげのお煎餅には、大量生産品にはない上質感と気品が漂う。新認定の「豆おかき」は、地元かすみがうら市産のお米と落花生を使用した、この地ならではの商品。花見せんべいの看板を掲げている全国の店舗でも、類似商品を扱っているお店は極僅かとのこと。軽くフワフワとした口当たりの中に広がる、特製ダレの柔らかな甘味と落花生の香りは、ひとつひとつ手作りだからこそ出せる味わい。霞ヶ浦産海老を贅沢に使用した「揚もち」や、備長炭で一枚ずつじっくりと焼く堅焼き煎餅「炭火焼」も人気です。

- 内容量/価格 1枚/73円、1袋(6枚入)/440円(税込)
- 販売時期 通年
- 販売先 花見せんべい吾妻屋(下稲吉1623-53)
- 問合せ先 花見せんべい吾妻屋 TEL 0299-59-5601





新認定

紅あずまチップス

株ひので屋

さつまいもが生産できる最北の地として、昭和15年の創業当時から美味しいお芋を出荷している、ひので屋。市場でも定評のある、かすみがうら市産の紅あずまを使用することで、芋本来の甘みを失うことなく、パリとした食感のせんべいに仕立てている。その食味の豊かさの秘訣は、0.8mmという薄さにこだわったスライスと、砂糖を極力使わない製法によるもの。土作りの段階から健康に育てたさつまいもを使用することにより、口の中でもしっかりと甘みや旨味を味わうことのできるチップスとなっている。また、原材料の芋は、定温倉庫で集中温度管理されるため、一年を通して安定した品質のチップスを楽しむことができる。



- 内容量／通常価格 140g／300円（税込）
- 販売時期 通年
- 販売先 株ひので屋（かすみがうら市深谷381-1）
- 問合せ先 株ひので屋 TEL 029-840-8080

栗甘納糖・三色芋甘納糖 落花生甘納糖

(株)久松哲男商店

新
認
定



創業80年。栗、さつま芋、落花生の卸問屋として、安全、安心の地場食材の生産と加工を担ってきた久松哲男商店。25年程前に始めたという自家農園産の加工製品は、現在では豊富な品揃えを取り揃えている。栗甘納糖、三色芋甘納糖、落花生甘納糖ともに、甘納糖作りに適した品種を厳選し、素材本来の色や旨味を活かすため、添加物や保存料、着色料を一切使用することなく、時間をかけて丁寧に作られる。直火炊きによる複数の工程で作られる甘納糖は、風味を損なわず非常にふっくらとした、柔らかな食感が特徴。伝統的な和の味を手頃な価格でご堪能いただけます。



- 内容量/価格 栗甘納糖 250g / 1,400円 (税込)
三色芋甘納糖 (金時芋・人参芋・紫芋) 240g / 550円 (税込)
落花生甘納糖 190g / 550円 (税込)
3点セット贈答用 (箱入) 2,800円 (税込)
- 販売時期 通年
- 販売先 (株)久松哲男商店 (かすみがうら市稲吉5-1-55)
千代田売店 栗の里 (かすみがうら市稲吉5-3-4)
- 問合せ先 (株)久松哲男商店 TEL 029-831-0020

千代田売店 栗の里



新認定

ブルーベリーガレット
ピーナッツガレット
落花生おこげ

お菓子の久月

地域の豊かな恵みと共に、昭和26年の創業以来、郷土の味を追求してきた老舗、お菓子の久月。地元産素材本来の美味しさを活かすだけでなく、魅せ方にまでこだわったお菓子作りは、お菓子を通して地域社会に貢献という理念に基づいている。新作のブルーベリーガレット、ピーナッツガレットは、サクサクのガレット生地と柔らかなダックワーズ風生地の食感のコントラストの中に、たっぷりと入ったジャムを楽しめる商品。また、落花生の優しい風味と程良い塩味が後を引く落花生おこげは、お米のサクッと軽い食感が心地良い秀作だ。

- 価格 ブルーベリーガレット 136円(税込) / 1個
ピーナッツガレット 136円(税込) / 1個
落花生おこげ 420円(税込) / 1袋(80g)
- 販売時期 通年
- 販売先 お菓子の久月
- 問合せ先 TEL 029-831-4150 (千代田店)
TEL 029-821-2035 (本社・工場)



本格やきいも焼酎「湖山」

市の特産品づくりの一環として生産者、加工業者、商工会などの関係団体が共同で開発。原料には、生食用として名高いサツマイモベニアズマを使用。収穫後、充分にねかせて糖化させた後、香ばしく焼き上げて仕込んだこだわりの逸品。まろやかな味と香りが特徴です。

- 内容量 720ml、1.8ℓ
- アルコール分 25度
- 価格 720ml=1,300円箱付(税込)
1.8ℓ=2,363円(税込)
- 販売先 酒販店
- 問合せ先
かすみがうら市焼酎づくり推進協議会(農林水産課内)
TEL 029-897-1111



ブルーベリーリキュール「霞恋」

自然に限りなく近い栽培手法で育った地元産ブルーベリーを、蒸留酒に漬け込むことによって、絶妙な甘酸っぱさを引き出したリキュールです。すっきりとした甘さは、お酒の苦手な方や女性にもお勧め。からだにやさしいお酒です。

- 内容量 500ml
- アルコール分 12度
- エクス分 21度
- 価格 1,000円(税込)
- 販売先 酒販店
- 問合せ先
かすみがうら市焼酎づくり推進協議会
(農林水産課内) TEL 029-897-1111



太陽のめぐみ「サンマロン」

70年の歴史を誇る栗専門の農協から出荷される志土栗庫は、有機質肥料の利用と低樹型栽培法など高い技術に裏打ちされた品質の良さから、取引先に高く評価されてきました。4Lの最大粒を厳選し、生食用贈答品として愛用されています。栗農家が愛情いっぱい育てた大粒の栗をお楽しみください。

- 内容量 1kg箱詰
- 価格 2,000円(税込)
- 販売時期 9月～10月
- 問合せ先
志土庫園芸農業協同組合 TEL 029-897-0211



霞ヶ浦帆引き船模型

茨城県郷土工芸品に指定された霞ヶ浦帆引き船模型。広大な霞ヶ浦を我がものとするばかりに白帆を揚げ堂々と進む勇壮な姿を、多くの人たちに身近に感じてもらいたいとの想いから模型化したもので、贈答用や記念品として大変喜ばれている逸品です。実物と同じ赤杉を主要材料とし、すべて手作りで仕上げています。

- 模型サイズ 約38cm(横)×約30cm(縦)
※実物の40分の1スケールです
- 価格 10,000円(税込) ※ガラスケース付
- 販売時期 受注販売
- 問合せ先

霞ヶ浦帆引き船まつり実行委員会(観光商工課内)
TEL 029-897-1111



海老れんこん佃煮

霞ヶ浦産の海老の風味がれんこんに染み渡り、農水産物がバランスよく相まって食欲をそそります。れんこんの佃煮の商品化は、全国的にも珍しく市内では初めて。煮込み加減やれんこんの大きさ、厚さなどに研究を重ね、食材の旨みと菌触り良い食感を最大限に引き出した逸品。山椒の実がアクセントに添えられています。

- 内容量/価格 120g / 840円(税込)
150g / 1,050円(税込)
- 販売時期 通年
- 販売先 ㈱安部 (かすみがうら市牛渡 2716-13)
- 問合せ先 ㈱安部 TEL 029-898-2664

霞ヶ浦フィッシュ & チップス

イギリスを代表する伝統料理のフィッシュ&チップスを地元産の素材で商品化しました。身が引き締ったアメリカナマズのプリプリした肉質と、れんこんチップスのカリッとした食感が相性抜群。丁寧な下ごしらえで、素材の風味を損ねることなくマイルドに仕立てた、かすみがうら市ならではのファーストフードです。

- 内容量 1カップ
- 価格 500円(税込)
- 販売先 イベント時に出店
- 問合せ先 ㈱安部 TEL 029-898-2664



雪入ふれあいの里公園



かすみがうら市の自然を
いっぱい吸い込んでみよう

街の喧騒から離れた里山にある雪入ふれあいの里公園は、小鳥や虫の声聞こえないほど静かな、自然がいっぱいの公園。ネイチャーセンターでは、望遠鏡やジオラマ展示室、立体ハイビジョンシアターが整備され、ハイキングコースや公園内の動植物の情報を得ることができる。また、たくさんの分岐点のある緩やかなハイキングコースは、体力に合わせたコース設定ができるので、年配の方々や子供たちにも安心。関東有数の豊富な種類の野鳥や、季節の草花、悠とした霞ヶ浦の眺望を、家族みんなで楽しんでみよう。



- 所** 〒315-0069 かすみがうら市雪入 452-1
- 電** 0299-59-7000
- 営** 9時から16時30分まで
- 料** 無料
- 休** 月曜日（祝日の場合はその翌日）、年末年始

年間を通じて、自然ふれあい教室やバードウォッチングなど、様々な環境学習イベントを開催しています。

かすみがうら市水族館

多様性に満ちた日本内外の珍しい生きものを展示しているかすみがうら市水族館は、国内固有種や世界の淡水魚、熱帯魚、海水魚だけでなく、爬虫類、両生類、甲殻類、昆虫など、見どころ満載の水族館。子供たちに人気のリクガメの餌やり体験やザリガニのタッチプールといった動物との触れ合いはもちろん、ゆったり泳ぐ美しいタツノオトシゴ類、日本最大の淡水魚のイトウ、正面からの顔がスライムに似ているダンゴウオや、陸ガメ、沼ガメ等の豊富な亀類などを間近にじっくりと観察することができる。知識豊富な飼育員さんと一緒に、自分だけのお気に入りを見つけてみよう。



可愛らしい建物の中に広がる
動物たちの世界を覗いてみよう



イワナ



フトアゴヒゲトカゲ



鯉



オウムガイ



ウーパー
ルーパー



白ザリガニ



ケヅメリクガメ



タツノ
オトシゴ



所 〒300-0214 かすみがうら市坂 910-1

電 029-896-0722

営 9時から17時30分まで(受付は17時まで)

料 小中学生150円 一般310円(団体料金、郷土資料館共通券あり)

休 月曜日(祝日の場合はその翌日)、年末年始 駐 130台

サンフレッシュ花野果



食の宝庫、かすみがうら市
花野果で宝物を見つけよう

千代田ショッピングモールに立地するサンフレッシュ花野果は、お買い物ついでに気軽に立ち寄ることのできる農産物直売所。市内で採れた旬の果物や新鮮野菜、美味しいお米等、かすみがうら市の豊かな産物を豊富に取りそろえている。また、併設のかすみがうら市認定の推奨品コーナーでは、このガイドブックでも紹介されている商品(一部を除く)を購入することができる。店長さんオススメの水耕栽培ミニトマトは、皮がとても柔らかく、水分、甘みたっぷりの人気商品。栗の収穫時期に生産量限定で発売される“栗の渋皮煮”も、全国から問い合わせがあるほどの人気ぶりです。



- 所** 315-0052 かすみがうら市下稻吉 2633-14 千代田ショッピングモール内
- 電** 0299-37-7502
- 営** 9時30分から18時00分まで
- 休** 年中無休

かすみがうら 「湖山の宝」 巡りマップ



おもてなし料理の店

- ① みかさ食堂
- ② 千代田しらかばラーメン
- ③ 一両
- ④ レストラン ボンジュール
- ⑤ 栗の里
- ⑥ りゅうちゃん亭
- ⑦ レストラン Ne・Ne
- ⑧ レストラン弥平
- ⑨ せき食堂
- ⑩ めし宴処 うお作
- ⑪ 柳沢食堂
- ⑫ 平和食堂
- ⑬ 薪石窯ビザ・御食事 魚野川



おすすめスポット

- ① 雪入ふれあいの里公園
- ② サンフレッシュ花野果
- ③ かすみがうら市水族館



かすみがうら「湖山の宝」巡りバスポート

提携観光果樹園

- | | | | |
|------------|------------|--------------|------------------|
| ① 大関いちご園 | ⑬ すすめっこ森 | ⑲ 前川果樹園 | ⑳ 観光農場 矢口果樹園 |
| ② やなだ栗園 | ⑭ ひたちの苑 | ⑳ 観光農場 矢口果樹園 | ㉑ 矢口錦果園 |
| ③ 中島栗園 | ⑮ 福田グリーン農園 | ㉒ 岡野果樹園 | ㉓ 桜井ぶどう園 |
| ④ かやば観光農園 | ⑯ 安田果樹園 | ㉔ 石毛果樹園 | ㉕ 大和栗園 |
| ⑤ グリーンフルーツ | ⑰ 宮本果樹園 | ㉖ 前島果樹園 | ㉗ 武田栗園 |
| ⑥ 沼田農園 | | ㉘ 根崎果樹園 | ㉙ チヨダ園芸 |
| ⑦ 庄兵衛果樹園 | | ㉚ アグリ園 | ㉛ 坂農苑 |
| ⑧ 矢庄果樹園 | | ㉜ 桜井ブルーベリー園 | ㉝ 霞ヶ浦ブルーベリーつみとり園 |
| ⑨ さかえ農園 | | | |
| ⑩ さんろく果樹園 | | | |
| ⑪ 久松農園 | | | |
| ⑫ すずめっこ森 | | | |



アクセス マップ



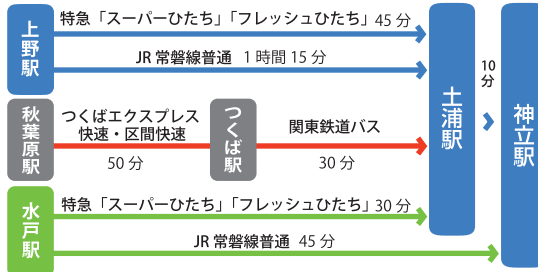
果樹の
ふるさと



上野駅から約1時間！
思い立ったらかすみがうら市へ。
「湖山の宝」たちが
あなたを待っています。

帆引き船
発祥の地

○電車でお越しの場合



○お車でお越しの場合



Well done!
「湖山」モバイル



かすみがうらブランド
「湖山の宝」ホームページ

Well done! 「湖山」

最新のお知らせや、知ってお得なおもてなし情報、
おもてなし料理の店の詳細情報等をご覧ください。

<http://www.kozannotakara.com/>

湖山の宝

検索

●お問い合わせ先

かすみがうら市 環境経済部 観光工商課
〒300-0192 茨城県かすみがうら市大和田 562
TEL.029-897-1111 FAX.029-897-1243

