

「常陸牛 煌」「常陸の輝き」「笠間の栗」茨城のブランド食材が東京・大手町へ！ 東京都内・茨城県内20店舗で「茨城をたべよう 秋を彩るグルメフェア」開催

— オリジナル惣菜販売や一頭買い・共同購入・共同配送による輸送費30%以上削減の実証も —

茨城県は、県が誇るブランド食材「常陸牛 煌（きらめき）」「常陸の輝き」「笠間の栗」を味わえる「茨城をたべよう 秋を彩るグルメフェア」を、2026年10月14日（水）～11月3日（火）の期間、東京都、丸の内・大手町エリアおよび茨城県内の飲食店計20店舗で開催します。

きめ細かな肉質と上質な脂の旨みが魅力の「常陸牛 煌」、やわらかな肉質と豊かな旨みを持つブランド豚肉「常陸の輝き」、そして大粒で香り高く、濃厚な甘みが特徴の「笠間の栗」。期間中は、茨城が誇る3つの食材を、各店のシェフが趣向を凝らした特別メニューに仕立てて提供します。

また、丸の内・大手町エリアのフェア参加店舗による「常陸の輝き」の一頭買い・共同購入・共同配送を実施し、一頭を余すことなく活用するとともに、空きトラックを活用した貨客混載便「茨城交通あいのり便」を利用した物流効率化にも取り組みます。

さらに、大手町マーケットでは、10月14日（水）～21日（水）の8日間、フェア参加の茨城県内及び都内のシェフ3名が監修したオリジナル惣菜「常陸の秋を彩るおかず」を限定販売。レストランのひと皿から日々の食卓まで、茨城県のおいしい秋を満喫できる機会をお届けします。



メインコンテンツ・取り組み

- ・「茨城をたべよう 秋を彩るグルメフェア」を3週間にわたり開催。茨城のブランド食材「常陸牛 煌」「常陸の輝き」「笠間の栗」が、丸の内・大手町エリアおよび茨城県内の飲食店計20店舗でオリジナルメニューに。
- ・丸の内・大手町エリアの飲食店によるブランド豚肉「常陸の輝き」の共同購入・一頭買いで、一頭まるごとの安定流通を推進。共同配送と貨客混載便の活用により、輸送費を1店舗あたり約30～50%削減へ
- ・シェフ3名監修のオリジナル惣菜「常陸の秋を彩るおかず」を大手町イベントにて限定販売

茨城の恵みを、秋のひと皿に。「茨城をたべよう 秋を彩るグルメフェア」概要／参加店舗

開催期間：2026年10月14日（水）～11月3日（火）

開催場所：丸の内、大手町エリアおよび茨城県内の飲食店計20店舗

参加店舗：

茨城県内6店舗：よし町、RESTAURANT YOSHIKI FUJI、Nonna Nietta、Ristorante TSUMU、レストラン オオツ、L'âme

東京都内14店舗：PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO、BISTRO DOUBLE、伊勢桑名 貝縁、壤 otemachi、

Bar Español YEBRA、BEIGNET 東京、銀座ライオン 大手町ビル店、クラフトビアマーケット 大手町店、クラフトビアマーケット

TOKYO TORCH店、和食日和 おさけと 大手町、バル Jimmy 大手町店、個室処 稲田屋 大手町店、

鳩乃湯 大手町グランキューブ店、GARB Cheers OTEMACHI

▼参加店舗のオリジナルメニューなど、詳細はURLでご確認ください

URL：<https://www.ibaraki-shokusai.net/topics/detail/18221>

▼東京・大手町エリアの店舗詳細はURLにてご確認ください

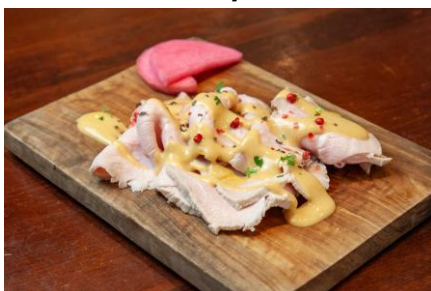
URL：https://www.marunouchi.com/lp/gourmet2026_ibatabe/（近日公開予定）

銀座ライオン 大手町ビル店



「常陸の輝き」のグリル
「笠間の栗」をつかったモンブラン仕立て

バル Jimmy 大手町店



常陸の輝きの自家製コールドポーク

GARB Cheers OTEMACHI



常陸の輝き肩ロースソテー
笠間の栗とマデラ酒のソース

PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO



常陸の輝きピッツェリアフェリチータ

RESTAURANT YOSHIKI FUJI



常陸牛「煌」とうがらし 薪焼き
※コース料理の一品

クラフトビアマーケット TOKYO TORCH店



茨城県産常陸の輝き 至極のイタリア直送
ブラータマトカツレツ

県産ブランド豚肉「常陸の輝き」の一頭買い・共同購入・共同配送で生産者と飲食店双方の課題解決へ。

本フェアでは、丸の内・大手町エリアのフェア参加店舗による「常陸の輝き」の一頭買い・共同購入・共同配送を実施し、一頭を余すことなく活用するとともに、空きトラックを活用した貨客混載便「茨城交通あいのり便」を利用した物流効率化にも取り組みます。

豚肉はロースやヒレなどの人気部位に需要が集中し、それ以外の部位は加工や販売先の開拓など利用拡大が必要となる場合があります。また、飲食店にとっては、物価高騰のなか、輸送費の削減も課題の一つです。

複数店舗で一頭を分け合うことで各部位の安定的な流通を図るとともに、共同配送によって、従来と比較して輸送費を1店舗あたり約30～50%程度削減できる見込みです。こうした取り組みを通じて、県産食材の販路拡大と物流効率化を目指します。

※あいのり便とは：旅客用高速バスや鉄道、カーフェリーの空きトラックを活用した、貨客混載という新しい物流です。<https://up-quality.co.jp/ainoribin/>

食卓を彩る、茨城の秋。シェフ3名監修のオリジナル惣菜「常陸の秋を彩るおかず」

販売日時：2026年10月14日（水）～21日（水）17:00～21:00

販売場所：「大手町マーケット」 大手町仲通り

出店名：茨城をたべよう 秋の彩りショップ

協力：しまだフーズ 有限会社、茨城交通株式会社

「常陸牛 煌」「常陸の輝き」「笠間の栗」、茨城県を代表する3つの食材が夢の競演。

和食・フレンチ・イタリアンのエッセンスを散りばめた、6種の絶品おかずを楽しめる贅沢な一箱です。

PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO 岩澤正和 シェフ（東京都）	イタリアン ・ふわふわ釜揚げしらすと平飼卵の厚焼き玉子フリッタータ ・常陸の輝き × キノコノエンのボルベッティ
よし町 木村英明 料理長（茨城県）	和食 ・キノコと笠間栗和え ・霞ヶ浦ナマズの南蛮漬け
YOSHIKI FUJII 藤良樹 シェフ（茨城県）	フレンチ ・常陸牛煌 赤ワイン煮 茨城味噌風味 ・常陸牛煌 メンチカツ 福王しいたけとチーズ風味



茨城県ブランド食材について

常陸牛の中からさらに選び抜かれた“最高峰” とろける口どけの「常陸牛 煌」

「常陸牛 煌」は、和牛のおいしさを追及して選び抜いた、常陸牛の最高峰ブランドです。茨城県生まれ、茨城県育ちの県内一貫生産体制のもと、30か月以上の長期肥育、歩留A等級の厳選に加え、おいしさの指標となるオレイン酸比率55%以上をクリア。さらに専用測定機を導入し、全国で初めて「小ザシ指数110以上」を条件としました。科学的基準により、きめ細かな霜降りと口溶けの良さ、極上の旨みを実現しています。



「バス豚グランプリ」金賞受賞！やわらかく、旨み豊かなブランド豚肉 「常陸の輝き」

「常陸の輝き」は、茨城県が長年の歳月をかけて開発したブランド豚肉です。最大の特徴は、一般的な豚肉と比べて高い霜降り（筋肉内脂肪）割合にあります。専用飼料を与え、じっくりと育て上げることで、赤身に適度な脂が入り込み、驚くほどのやわらかさと、口いっぱいに広がる豊かな旨みと甘みを引き出しました。官能評価・科学的分析では、国産の一般的な豚肉と比べ「旨味」は2倍以上、「甘味」「やわらかさ」も高いことが確認されており、そのおいしさが客観的にも裏付けられています。



日本一の栽培面積を誇る「笠間の栗」

栽培面積・生産量ともに日本一を誇る茨城県の中でも、代表的な産地として知られる「笠間の栗」。水はけのよい火山灰土壌と昼夜の寒暖差が育む栗は、大粒で熏り高く、濃厚な甘みが特徴です。近年は、この高品質な栗を贅沢に使用したモンブラン等のご当地スイーツが全国的な注目を集めています。生産者の高い技術によって進化を続ける、秋の味覚を代表する地域ブランドです。



茨城県の農産物情報 いばらき食と農のポータルサイト「茨城をたべよう」

▼本プレスリリースの詳細は、いばらき食と農のポータルサイト「茨城をたべよう」でもご案内しています。

公式サイト： <https://www.ibaraki-shokusai.net/>

Instagram： https://www.instagram.com/ibatabe_official/

X(旧 Twitter)： <https://x.com/ibatabe>

Facebook： <https://www.facebook.com/ibatabe>

<本件に関するお問い合わせ先>

・取材に関すること: Story Design house株式会社 担当：岡田、和田、渡部 TEL：03-6759-8989 MAIL： ibaraki_pr@storydesign-h.com

・フェアに関すること: 株式会社アップクオリティ 担当：石田、砂田、森竹 TEL：03-6279-1958 MAIL： pr-info@up-quality.co.jp

・本プレスリリースに関すること: 茨城県 営業戦略課 販売戦略課 担当：土井、岩瀬、荒木 TEL：029-301-3966