

《日本を代表するすき焼きの名店「**人形町今半**」グループ×茨城県銘柄牛「**常陸牛**」》
「**ひたちの恵みセット**」など茨城県産食材を使用した**特別コース3種**を限定販売
令和5年3月1日(水)～3月7日(火)

茨城県を代表する銘柄牛、「常陸牛」。令和2年度には年間出荷頭数が10,000頭を超え、高品質な和牛として首都圏で浸透しつつあります。この度、常陸牛をより多くの皆さまに知って、食べていただきたいという想いから、昨年度に引き続き、人形町今半グループである日本を代表するすき焼きの名店「人形町今半」及び鉄板焼ステーキ「喜扇亭」とコラボし、常陸牛ならびにねぎ（湖白ねぎ）や春菊、原木椎茸（樹の香）、さつまいも（べにはるか）など、茨城県産食材をふんだんに取り入れたメニューを期間限定で展開することとなりましたので、お知らせいたします。

なお、今回は、肉質の高さを維持しつつ、環境に配慮した取組として、牛から排出される地球温暖化ガスの一つであるメタンを14%程度※削減するといわれている、アマニ油由来の脂肪酸カルシウムを試験的に給餌した常陸牛をご提供いたします。

報道機関の皆様におかれましては、ご取材を賜りたく、ご案内申し上げます。

※2001年 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）成果情報より
<https://www.naro.go.jp/project/results/laboratory/karc/2001/konarc01-67.html>



人形町今半 人形町本店

■常陸牛三昧コース 14,300円（税込）

旬菜、小吸物、強肴（ミニステーキ）、常陸牛すき焼き、お食事、甘味

- ・旬菜：常陸牛ローストビーフ、蕨、常陸牛炙り、エシャロット、常陸牛旨煮・蓮根餅
- ・小吸物：鹿島灘産蛤、浜防風
- ・強肴：常陸牛赤身網焼き（60g）ほうれん草、辛子、レモン
- ・鍋：常陸牛ロースすき焼き（80g）、春菊、ねぎ、原木椎茸、さつまいも、人参
- ・食事：ふわたまご飯、三つ葉、香の物、止椀
- ・甘味：いちご尽くし

■ひたちの恵みセット 9,900円（税込）

常陸の小鉢2品、常陸牛すき焼き、お食事、甘味

- ・小鉢2品：常陸牛ローストビーフ水菜と芹のお浸し、常陸牛の旨煮・蓮根餅
- ・鍋：常陸牛ロースすき焼き（120g）、春菊、ねぎ、原木椎茸、さつまいも、人参
- ・食事：ふわたまご飯、三つ葉、香の物、止椀
- ・甘味：いちご尽くし



喜扇亭 人形町本店

■常陸牛ステーキコース 15,400円（税込）

旬菜、蛤の吸物、季節のサラダ、焼野菜、常陸牛ステーキ（ロース150g又はヒレ120g）、すき焼ふわ玉丼、デザート

企業情報・店舗情報

【人形町今半】

明治28年、東京本所に牛鍋屋として創業。今半の日本橋支店として昭和27年この地に暖簾を掲げ、人形町今半として昭和31年に独立。牛肉の目利きがお客様の感動を想像し仕入れた人形町今半黒毛和牛で「世界一のすき焼」を目指し上質な料理とサービスで食文化を磨き上げ、社会に貢献することを使命としています。

■人形町今半 人形町本店

□住所：東京都中央区日本橋人形町2-9-12

□電話：(03)3666-7006

□定休日：不定休

■喜扇亭 人形町本店

□住所：東京都中央区日本橋人形町2-9-12

□電話：(03)3666-7006

□定休日：不定休

提供先サイト情報

<https://restaurant.imahan.com/>

<本リリースについての問合せ> 茨城県 営業戦略部 販売流通課 販売戦略G 担当：田中、藤原
TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969 E-mail：hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp