

想定外の大きさを誇る夏ガキ

イワガキ



おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 1 一つ食べたら大満足なでかせ
- 2 プリプリとした食感、しかも栄養満点

素潜りで獲る海のミルク。

常盤沖の潮が激しくぶつかる場所に生息するイワガキ。なんといつも目を引くのが、そのサイズ感。手に乗せるとはみ出してしまい、波にもまれた殻はゴツゴツしていて迫力満点です。海のミルクと呼ばれる理由は、牛乳のように栄養がたっぷり含まれているから。プリプリとした食感と磯の香り、大きな身だからこそ食べごたえは満足度が高く、一度知るとやみつきになってしまいます。カキといつと冬のイメージが強いですが、それは「マガキ」と呼ばれる種類の話。イワガキは6月〜8月中旬に旬を迎えます。茨城での漁獲方法は男たち（漁業者）による素潜り。茨城の「あま」は男性のみです。

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★

問い合わせ先
大洗町漁業協同組合 【TEL/029-266-2165】
〒311-1301 東茨城郡大洗町磯浜町字東8253-1

主な生産地

心地よい歯ごたえと旨味を存分に

あわび



おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 1 天然と養殖を取り揃え
- 2 自然に近い環境で養殖し、天然あわびに負けない味と品質を実現
- 3 気軽に味わえるよう、お手軽価格、一個でも購入可能

手塩にかけて育てる極上あわび。

茨城県には天然ものと養殖もの、両方のあわびがあります。天然あわびの漁期は6月〜9月、養殖あわびは通年出荷可能です。なかでも養殖あわびは約7cmまで育てたものを「一口あわび」としてブランド化し、リーズナブルな価格で販売しています。稚貝を出荷サイズに育てるまでの期間は約4年。天然かけ流しの海水を使い、天然のワカメやアラメなどの海藻をたっぷりとあたえ、限りなく自然に近い環境でじっくりと育てています。一口あわびの魅力は身の柔らかさ。適度な歯ごたえと旨味に満ちています。また、海産で育ったあわびの肝はコクがあり、天然同等絶品です。刺身でコリコリとした食感を楽しむもよし、網焼きで旨味を堪能するもよし。天然あわびと同等以上の味わいをリーズナブルに堪能できます。

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★ ★ ★

問い合わせ先
磯崎漁業協同組合 【TEL/029-265-8111】
〒311-1202 ひたちなか市磯崎町4643

食通も納得、新世代のキャビア

霞ヶ浦キャビア



おすすめポイント
OSUSUME POINT

- 1 日本を代表するフレンチの名店、シエ・イノの古賀純二シェフが監修
- 2 一般的なキャビアと比べて1%以上塩分が低く、様々な料理やシーンにぴったり

わずかな塩のみで仕上げたやさしい味わい、茨城が送り出す新食材

茨城で10年ほど前から生産が行われてきた世界三大珍味の一つ、チオウザメの卵の塩漬け「キャビア」。このキャビアをさらにおいしくするべく、フレンチの名店「シエ・イノ」の料理長・古賀純二シェフ監修のもと県内各メーカーが新たに作り上げたキャビアを、2023年3月、「霞ヶ浦キャビア」として発表しました。霞ヶ浦流域で育ったチオウザメの卵だけを使い、一般的なキャビアより1%以上低い塩分で仕上げた「霞ヶ浦キャビア」のやさしい味わいは、洋食だけでなく様々な料理に合うと好評をいただいています。

旬の時期
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
★ ★

問い合わせ先
(有)つくばチオウザメ産業 【TEL/0296-49-6500】
〒300-4413 茨城県桜川市真壁町酒寄1152-1
(株)トキタ 【TEL/0297-85-3550】
〒300-1312 茨城県稲敷郡河内町庄布川728