

9月21日
OPEN

徳川斉昭公の『食菜録』を現代風にアレンジした料理が楽しめる、大洗町観光情報センター-ANNEX

cafe style いづみ茶寮

地元食材を使った古くて新しい料理の数々



「オープニングメニュー」3,500円。ヒスコイト方 大洗産しらすの彩りサラダ（早吸物の方 ドレッシング）、土浦産れんこんと尾州味噌のすり流しヴェルタータ、大洗産 常陸乃国いせ海老と白味噌のチーズリゾット 玉子ふはふはの仕様（＋1,300円）、ドルチェ、ドリンク

単品メニューもひと工夫されたものが並ぶ。(写真左上から時計回り)「マルゲリータ」2,600円。「柚子胡椒としらすのペペロンチーノ」2,640円(サラダ・スープ付)。「和がらしの和風カルボナーラ」2,640円(サラダ・スープ付)。「豆腐のガトーンヨコラ」500円。

かつての大洗町観光情報センターが、地場食材を使った料理が楽しめる店舗へと生まれ変わった。徳川斉昭公による料理本『食菜録』をイタリアンにアレンジするのは、創業80年の水戸の老舗『割烹いづみ』料理長。常陸乃国いせ海老やしらすなどを使った、古いけど新しいメニューを堪能したい。



海を眺めながらゆっくり過ごせるスポット

目の前に大洗海岸が広がる最高の立地。眺めの良い2階席でゆっくり食事を楽しもう。テラス席のある1階には、土産品や観光パンフレットが置いてある。また、カフェメニューはテイクアウトすることもできる。

店長
五町香世子さん

目の前は海が広がり、大洗磯前神社も近く、とても便利な場所です。観光客はもちろん地元の方にも、茨城の美味しい食材をお伝えしていきます。これからの季節、あんこうもぜひ取り入れたいと考えています。



SHOP DATA

大洗町磯浜町8249-4 TEL.029-229-1900
11:00～L.O.20:00 水曜定休



月刊みと
初掲載!!

2024注目の新店舗

今年もたくさんの素敵なお店がオープン！その中から、「月刊みと」初掲載の話題のお店をピックアップしました

10月10日
OPEN

笠間市岩間地区で栗を育てる栗人が、厳選した素材を使った栗のデザートを提供する

和栗や古～inishie～

「モンブラン、デセル」1600円(厳選生ほうじ茶付き。お店の看板商品で、手絞りの出来立てならではの豊かな香りが楽しめる。じっくりと味わいたい仕上げがりだ。



「香り栗そぼろ&自家製茹でたて白玉」1,100円(厳選生ほうじ茶付き)。農薬不使用のもち米を自家製粉した白玉に栗そぼろをたっぷり。もちっとした食感がたまらない。

東京・谷中の「和栗や」、渋谷の会員制モンブラン専門店「Mont Blanc STYLE」などを営む竿代信也さんが、笠間市に店舗をオープン。江戸時代の蔵を利用し、笠間市岩間地区の栗を使ったオリジナルメニューを提供している。生クリームや生乳、発酵バター、卵、商品に添えるお茶まで厳選し、落ち着いた空間の中で栗の香りと味を最大限にいかしたメニューを味わえる。



和栗やと笠間市の小田喜商店など3社が業務提携し、道の駅かさまにキッチンカーを出店。多くの観光客が訪れている。

道の駅かさまにも出店

店主
竿代信也さん



笠間市岩間地区にある自社農園で、自然栽培で生産する「人丸-HITOMARU-」や、岩間地区の栗を使って、モンブランなどを作っています。出来立てならではの栗のデザートをお楽しみください。店舗2階は「Mont Blanc STYLE 分店」として準備中なので楽しみにしてください。

SHOP DATA

笠間市笠間1339番目宗兵衛商店敷地内 TEL.なし
11:00～17:00(L.O.16:00) 火・水曜定休





昨年の様子

「Hitachi Starlight Illumination 2024」

日立の冬の風物詩。日立シビックセンター新都市広場に、イルミネーションが創り出す幻想的な風景が楽しめる。

2025年1月13日(祝)まで16:30~22:00

【EVENT】

「ツリーオーナメント作り」 12月1日(日)まで

「クイズイベント『サンタを探せ!』」 12月25日(火)まで

日立市・日立シビックセンター新都市広場

☎日立シビックセンター交流事業課

TEL.0294-24-7711



「磯原イルミネーションブルーウェーブいそはら」

西口は美しい磯原海岸をモチーフとし、中央公園東口では公園の木々を彩る、誰もが楽しめるイルミネーションとなる。

12月2日(月)~2025年1月13日(祝)16:30~22:00

【EVENT】

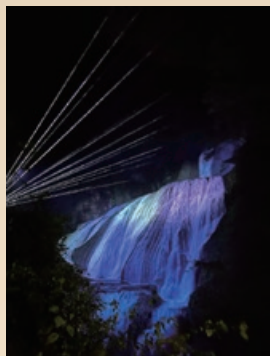
「点灯式」12月2日(月)18:00~

北茨城市・磯原中央公園、JR磯原駅西口ロータリー広場

☎北茨城市観光協会(北茨城市商工観光課内)

TEL.0293-43-1111

「大子の冬のイルミネーション・光のイベント」



【大子来入~ダイゴライト~2024】

2025年1月31日(金)まで

11月 日没~20:00

12月・1月 日没~19:00

大子町・袋田の滝周辺

☎大子町観光協会 TEL.0295-72-0285

大子町観光商工課 TEL.0295-72-1138



袋田の滝や道の駅など、大子町内各所で、イルミネーションや光のイベントを開催する。

DAIGO ART DAYSでは、アーティスト ミック・イタヤさんがデザインした明かりの装飾が見られる。

【道の駅イルミネーション】

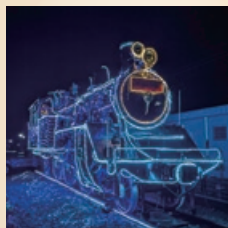
2025年1月31日(金)まで

17:00~22:00

大子町・道の駅奥久慈だご周辺

☎大子町観光商工課

TEL.0295-72-1138



【常陸大子駅前SLイルミネーション】

2025年1月31日(金)まで

17:00~22:00

大子町・JR水郡線常陸大子駅前

☎大子町まちづくり課

TEL.0295-72-1131



【DAIGO ART DAYS】

11月末~2025年1月頃

大子町・JR水郡線常陸大子駅周辺

☎大子町まちづくり課

TEL.0295-72-1131

街を美しく灯す イルミネーション・スポット

光り輝く冬の風物詩、イルミネーションの季節がやってきました。心温まるひとときを楽しんでみてはいかがでしょうか。



「きらきらステーション2024 ~夜市~」



「ひかりのページェント in たかはぎ2025」



点灯式当日は夜市として、地元のおいしいものが多数出店。さらに、中学生やピアニスト、バンドなどのミニライブも開催。

12月1日(日)~2025年2月28日(金)17:00~24:00

【EVENT】

「点灯式」12月1日(日)16:00~19:00

常陸大宮市・JR水郡線山方宿駅北側駐車場内

☎きらきらステーション実行委員会

TEL.090-2637-5530 (代表 木村)

今年は市制70周年記念ロゴのパネルを背後から照明で浮かび上がらせるパーツがある。

2025年1月10日(金)まで 日没~23:00

高萩市・JR高萩駅前西口ロータリー

☎高萩ページェントクラブ事務局

TEL.090-4202-0484 (飯田)



「常陸太田駅イルミネーション2024」

常陸太田駅周辺がイルミネーションで華やかに彩られる。中でもパスターミナル付近が1番の見所。

12月上旬~12月31日(火) 16:30~22:00

常陸太田市・JR水郡線常陸太田駅周辺

☎(一社)常陸太田市観光物産協会 TEL.0294-72-8194

ウィンター・スペシャル

クリスマスケーキ・オードブル・おせち料理・クリスマスイベント・宴会ガイド

お待ちかね、きらめくシーズン到来です。クリスマスケーキやオードブルとイベント、宴会スポット、ゲットしたいおせち料理まで、盛りだくさんにお届けします。スペシャルな冬を過ごしましょう！



30台
限定

シナリス

予約締め切り：12月15日(日)
引き渡し日：12月21日(土)~25日(木)

芳醇で甘いタヒチ産バニラに、北海道産マスカルポーネのムース、シシリー産ピスタチオの濃厚なクレーム・ブリュレ、グロゼイユ(赤すぐり)の酸味のきいたバヴァロワが鮮やかな層になっている。

ヌメロ・キャトル
15cm 7,344円

アールグレイ・チーズケーキ
15cm 6,372円

挽きたてのアールグレイ茶葉を入れた香り良くなめらかなベイクドチーズケーキに、ベルガモットの清涼感あるレアチーズを重ねたダブルチーズケーキ。岩手産煮リンゴ入り。



50台
限定



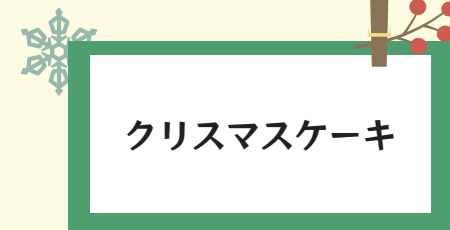
ルブラン

予約締め切り：12月18日(水)
引き渡し日：12月21日(土)~25日(木)



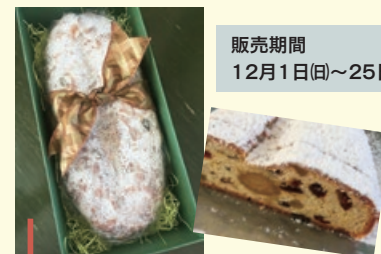
ピスターシュ
小 4,000円 大 5,000円

ピスタチオクリームと甘酸っぱいフランポワーズムースのブッシュドノエル。自分で飾り付けが楽しめるスタイル。



クリスマスケーキ

販売期間
12月1日(日)~25日(木)



クリストシュトレン クラシック
小 2,200円 大 5,000円

日本にドイツ菓子を広めたドイツ人パティシエ直伝のレシピで作る、クラシックなシュトレン。

ミルアベイク



数量
限定

クリスマス生デコ
5号 4,860円

ふんわりスポンジに、何層にも重ねたイチゴと生クリーム。ツリーやプレートまで、ちゃんと食べられる素材で作っている心遣いがうれしい。

予約締め切り：12月17日(火)
引き渡し日：12月21日(土)~25日(木)



数量
限定

モンブラン
5号 4,968円

甘さを抑えた栗のクリームに、カスタードクリームと生クリームを合わせた幸せな一品。中にも渋皮煮が散りばめられている。

くり~む



50台
限定

ブッシュ・ド・ノエル
16cm 5,616円

プレーンとチョコ2種のスポンジを、カカオ65%以上の濃厚なガナッシュクリームで包んだブッシュ・ド・ノエル。

※飾りは変更になる場合あり

予約締め切り：12月19日(木)
引き渡し日：12月22日(日)~25日(木)



50台
限定

ルージュ ド ピスタチオ
5号 5,616円

ピスタチオのバタークリームと、ホワイトチョコクリームとカシス&フランポワーズのクリームの2層の異なる味が楽しめる。