



～いばらき 花名所～
国営ひたち海浜公園

PRESS RELEASE

平成 20 年 3 月 25 日



ひたち海浜公園オリジナル弁当

「園弁」(そのべん)登場!



写真は、ひたち海浜公園オリジナル弁当「園弁」の最上級となる「瑠璃唐草」(るりからくさ)二千五百円。名前は、みはらしの丘を埋め尽くす青い花「ネモフィラ」の和名に由来しています。

謹啓 陽春の候 ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

このたび、ひたち海浜公園オリジナル弁当「園弁」(そのべん)が完成しましたのでご案内申し上げます。

百花繚乱、春爛漫の公園で地元茨城の味をご堪能いただこうと、地元ひたちなか市観光協会のご協力のもと、3種類の園弁を企画しました。

各弁当を手掛けるのは、厳正なる審査会を経て選出された当該協会加盟の3社で、各社1種類を調理します。このうち最上級品となる「瑠璃唐草」(るりからくさ)は、ひたち海浜公園の「花」をイメージし、季節の食材や県特産品のローズポークなど地元食材をふんだんに使用したものとなっているほか、「鬱金香」(うこんこう)、「雪中花」(せっちゅうか)の全3種をラインナップ。どれも茨城県が提唱する“うまいもどころ茨城”を存分に表現した、個性溢れる仕立てとなっています。4月1日(火)から予約を開始し(完全予約制)、4月12日(土)から5月25日(日)までの期間限定販売です。

つきましては、皆様にはご多忙中のことと存じますが、取材並びに記事掲載の程よろしくお願ひ申し上げます。 謹白

お問い合わせ先

〒312-0012 茨城県ひたちなか市馬渡字大沼605-4
ひたち公園管理センター企画課 穂積・田中・森下

電話 (029) 265-9005 FAX (029) 265-9339

※お客様問い合わせ電話番号 (029) 265-9001

ホームページ <http://www.ktr.mlit.go.jp/kaihin/>

ひたち海浜公園オリジナル「園弁」について

■瑠璃唐草（るりからくさ） 2,500円

名前はみはらしの丘を埋め尽くす青い花「ネモフィラ」の和名に由来。

海浜公園の「花」をイメージし、季節の食材や茨城県の食材を中心に色とりどりの鮮やかさを表現しました。

お品書き

海老真丈湯葉包み 里芋 筍 ヨモギ麩 海老 青身
厚焼き玉子 サーモン祐庵焼き ローズポーク西京焼
き 筍ふき煮 昆布巻 金時 穴子八幡巻き 海老黄
金焼き 桜ゴマ豆腐 レンコンはさみ揚げ 合鴨ロー
ール いか黄身揚げ 鳥団子 くらげ 花れんこん う
なぎ蒲焼ちらし風ご飯

製造者 (株) ホテルクリスタルプラザ

ホテル内にある海鮮酒房「長者」では、新鮮な魚介類を中心として、旬の地のものにこだわり、色とりどりの料理と和の贅沢な空間を提供しています。

<http://www.crystal-plaza.co.jp/>



■鬱金香（うこんこう） 2,000円

名前はたまごの森の松林をカラフルに演出する「チューリップ」の和名に由来。

地魚をふんだんに使用して肉類を少なくし、薄味で仕上げていることが特徴です。食べたお客様に春を感じてもらえるような献立にしました。

お品書き

口取り 那珂湊産鱸の塩焼き 那珂湊産穴子巻玉子
ひたちなか産丸中の蝶々蜜煮 茨城産野菜の
花昆布じめ 北浦産酢取蓮根 切干梅和え
枝桜

煮物 筍土佐煮 ひたちなか産牛蒡旨煮 茨城産人
参の桜花人参含ませ煮 蕨含ませ煮 肉団子
蟹花茶巾 海老芝煮 桜蒸し

揚げ物 那珂湊産アイナメ竜田揚げ 奥久慈産豆乳豆
腐竜田揚げ 雲丹饅頭素揚げ 独活黄身揚げ
タラの芽天麩羅

ご飯 干し海老ご飯



製造者 (有)いさ美

「いばらきの地魚取り扱い店」の認証を得ており、那珂湊港で毎朝水揚げされる鮮魚を直接仕入れ、お弁当やランチメニュー、夜の会席料理を提供する割烹料理店です。厳選された食材を熟練の技を持った板前が調理しています。

<http://www.isami-katsuta.com/>

■雪中花（雪中花） 1, 500円

名前は早春の訪れを告げる黄色い花「スイセン」の別名に由来。地元の食材を利用しているのみでなく、健康づくりと「安全・安心」をモットーにした献立になっています。近隣の契約農家より仕入れた新鮮な減農薬野菜を使用しており、特に茨城県限定生産の「バインベリー」は味・香り・食感ともに優れたおすすめイチゴです。



お品書き

常陸太田産ご飯 ローブポーク角煮 那珂湊水揚げ魚
契約農家の野菜 阿字ヶ浦産バインベリー

製造者 いちよう館

「安心・安全」なものづくりを基本とし、2007年度「いばらき健康づくり支援店100店」として認可登録されました。手間暇かけた手作りのお弁当をモットーとする那珂湊の仕出し料理店です。

●販売期間 平成20年4月12日（土）～平成20年5月25（日）
（4月1日予約開始）

●ご予約方法 【完全予約制】

ひたち公園管理センターまで電話でお申し込みください。

茨城県ひたちなか市馬渡字大沼605-4

電話番号 029-265-9001

受付時間 9:30～17:00

※ご予約はお渡し日の4日前までをお願い致します。

※数量の変更は前日までにお知らせください。

※当日のキャンセルはできません。

●受取方法 受取場所は、当公園のゲート（西口・中央口・海浜口）です。ご予約時に希望のゲートをご指定ください。

お渡し日当日、ご指定のゲートで代金と引き換えにお受け取りください。なお、お支払いは現金のみとさせていただきます。

消費期限は、当日の15:00までとなりますので、11:00～14:00の間にお受け取りください。

●販売数量 1種類あたり1日50個の限定生産とさせていただきます。

1種類あたり5個以上からご予約頂けます。

●その他

新鮮な地元食材を使用しているため、仕入の都合により材料が一部変更になる場合があります。

また、保存料を使用しておりませんので、お召し上がりまでの保管には充分ご注意ください。