



水戸市マスコットキャラクターみとちゃん

水戸市ニュースリリース



令和7年6月20日

市政記者各位

水戸市



いばらき県央地域連携中枢都市圏×水戸京成ホテル

いばらき県央地域 地場産食材活用特別メニュー

いばらき県央地域地場産品ブランディング推進協議会では、いばらき県央地域連携中枢都市圏事業の一つとして、地場産品を使用した新メニューの提供促進や販路拡大、地産地消の推進等に取り組んでいます。

今年度も、好評につき、水戸京成ホテルにおいて、「いばらき県央地域 地場産食材活用特別メニュー」が提供されており、水戸京成ホテル各料理長が腕によりをかけたメニューを、ホテル内の2か所のレストランにて味わえます。

メニューは6月～8月に月替わりでの提供となりますので、色々な地場産食材をぜひご堪能ください。

※いばらき県央地域地場産品ブランディング推進協議会とは、いばらき県央地域9市町村（水戸市、笠間市、ひたちなか市、那珂市、小美玉市、茨城町、大洗町、城里町、東海村）が連携し、地場産品の販路拡大及びブランディングの推進を図ることを目的として設置された協議会です。

記

1 提供期間 6月～8月

2 提供場所

水戸京成ホテル（三の丸1丁目4番73号）内
レストラン&me（アンドミー）
中国料理 景山

3 提供メニュー 別添チラシ参照

詳細は市ホームページへ

4 使用食材

那珂市産：卵「ひまわりっこ」
小美玉市産：「レンコン」
茨城町産：「梅里豚」
大洗町産：「しらす」



※今回は、いばらき県央地域4市町の地場産食材を使用

《本件に関する問合せ先》

○事業、使用食材に関すること

課 名：産業経済部農産振興課

担 当 者：江花（えばな）、青木（あおき）

電話番号：029-259-2212

○レストランに関すること

水戸京成ホテル

担 当 者：矢板（やいた）

電話番号：029-226-3111



いばらき県央地域
連携中枢都市圏

× Mito KEISEI HOTEL

夏一押し！いばらき県央地域で採れた地場産食材と
水戸京成ホテル各料理長のコラボレーションメニューをご堪能ください。



6月 LUNCH & DINNER 景山

ガパオ冷やしまぜそば
那珂市産「ひまわりっこ」の
揚げ玉子のせ
1,600 円 (税込)



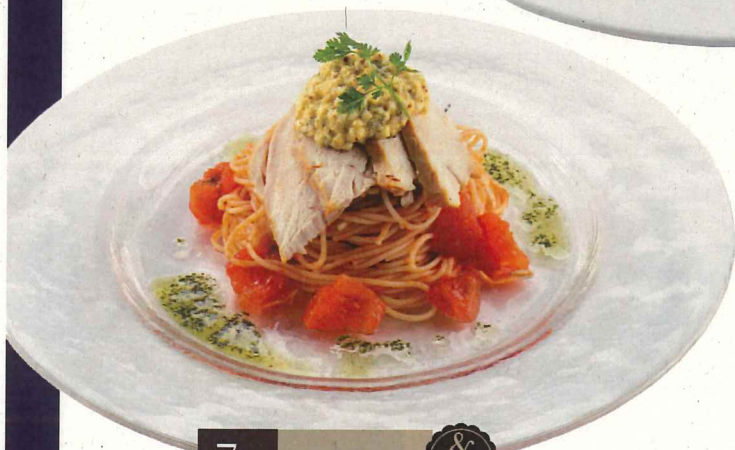
7・8月 LUNCH & DINNER 景山

茨城町産「梅里豚」の
冷やし担々麺景山風
1,600 円 (税込)



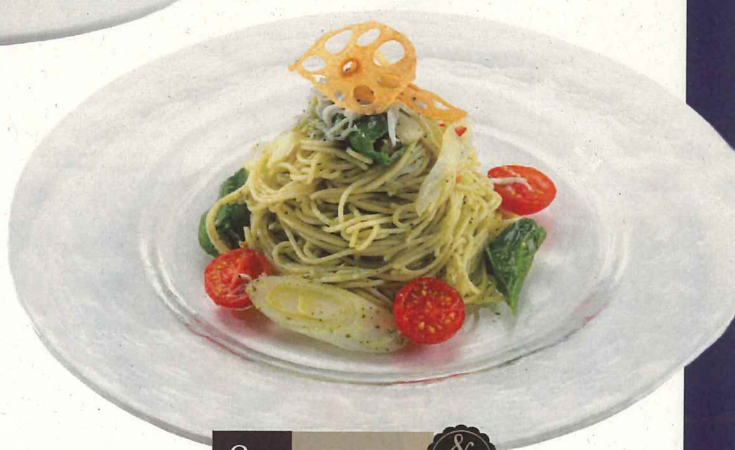
6月 LUNCH & mc

小美玉市産「レンコン」と
小エビのアンチョビ入り
クリームソース
1,600 円 (税込)
サラダ、スープ、デザート、
コーヒーまたは紅茶付き



7月 LUNCH & mc

スモークチキンとトマトの冷製
那珂市産「ひまわりっこ」の
グリビッシュソース
1,600 円 (税込)
サラダ、スープ、デザート、
コーヒーまたは紅茶付き



8月 LUNCH & mc

大洗町産「しらす」としし唐の
冷製バジルソース
1,600 円 (税込)
サラダ、スープ、デザート、
コーヒーまたは紅茶付き

Mito KEISEI HOTEL