

# イチゴと梅の スイーツバイキング



水戸市 × JA水戸 × 水戸京成ホテル 連携イベント

—— イチゴと梅のスイーツバイキング ——

## 2026年3月7日(土)※予約制

第1部	受付 14:30～ 15:00～16:00	料金	大人：3,500円(税込)
第2部	受付 16:00～ 16:30～17:30		小人：2,500円(税込)
第3部	受付 17:30～ 18:00～19:00		

会場 水戸京成ホテル 11階オーキッド

水戸市産の旬の「イチゴ」を主役に、香り豊かな「梅」を組み合わせた

スイーツを心ゆくまで楽しめる特別バイキングを開催します。

また、「水戸のやわらか<sup>やわらか</sup>の柔甘ねぎ」や「JA水戸有機農業研究会」の野菜等、地元で採れた新鮮な野菜を使用したサラダバーや、季節の食材を生かしたサイドメニューもご用意。水戸京成ホテルの上質な空間で、地元の恵みを味わうひとときをお楽しみください。

お食事の後は、夜の弘道館・水戸城跡で開催される「夜・梅・祭2026～水戸城～」へ——

バイキングを利用されたお客様限定で夜・梅・祭会場にて、水府提灯をプレゼント！

※水府提灯は1グループ1個のみ

幻想的な灯りと梅の香りに包まれる水戸の風物詩をお楽しみください。

協賛：JA水戸 協力：水戸市、水戸観光コンベンション協会、株式会社 青野商店

同時開催

### 夜・梅・祭 2026 ～水戸城～

日時 2026年3月7日(土) 17:00～20:00

会場 弘道館・水戸城跡

料金 無料

内容 弘道館梅林のライトアップをはじめ、プロジェクションマッピングや水府提灯等を用いた会場装飾により、歴史的景観と合わせた幻想的な雰囲気をご堪能いただけます。

夜・梅・祭2026～水戸城～  
の詳細はこちらから→





## JA水戸有機農業研究会

JA水戸有機農業研究会では、化学肥料・農薬依存の農法を見直し、環境負担を減らすことで、持続可能で付加価値の高い農産物を生産しています。生産した農産物は、土に込めた想いが多彩な恵みとなって広がっていく姿をイメージした「めぐみと」のロゴマークで販売されています。

## JA水戸のおすすめ食材

### 【水戸の柔甘(やわらか)ねぎ】

JA水戸 水戸地区ねぎ生産部会「水戸の柔甘ねぎ」は、ハウス栽培により生産をしています。軟白部分が一般的な根深ねぎより長く(約40cm)、曲がりが少ないほか、柔らかく甘みがあり、辛味が少ないのが特徴です。また、緑の部分までおいしく生で食べることができます。平成30年には、地域で育まれた伝統を有し、その高い品質等が認められ、国の「地理的表示(GI)保護制度」に登録されました。

### 【水戸産青梅ふくゆい】

日本三名園「偕楽園」で有名な梅のまち・水戸生まれの梅の果実「ふくゆい」。この名称には、水戸市で生産された梅を通して、人々へ福を結びつきたいという願いを込めています。収穫時期の6月には、一つ一つ丁寧に収穫されたみずみずしい青梅が出荷されています。

### 【いばらキッス】

いばらキッスは、糖度が高く、酸味とのバランスも良く、食味が濃厚なイチゴです。さらに、適度な硬さを持ち、ジューシーな味わいも特長です。形はやや長めで、皮は濃い赤色で光沢があります。



## 水府提灯について

江戸時代に水戸藩の産業振興として生まれた「水府提灯」は下級武士の内職から始まったと言われています。

(水府とは江戸時代の水戸の異称)

近郊には「西ノ内紙」と呼ばれる水に強い丈夫な紙の産地や良質な竹の産地があり、それらを主材料とし、さらに「一本掛け」という独自の手法でつくられた提灯は「丈夫な水府提灯」と評されました。

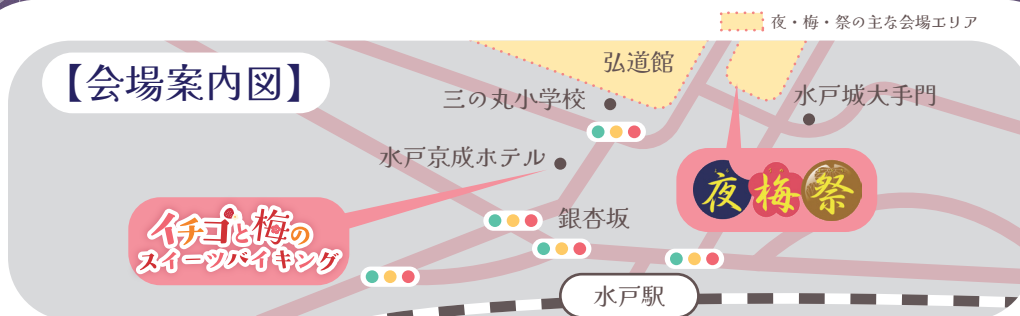
水戸は岐阜、八女と並ぶ提灯の日本三大産地と称されるようになり、現在に至っています。

バイキングを利用されたお客様限定で、夜・梅・祭会場にて青野商店オリジナル提灯「ひめまる」をプレゼント。

手のひらサイズこころのかわいらしい提灯には、優しい和柄があしらわれた楮100%和紙を使用しています。



### 【会場案内図】



イチゴと梅の  
スイーツバイキング

夜・梅・祭の主な会場エリア

Mito KEISEI HOTEL

〒310-0011 茨城県水戸市三の丸1-4-73

<https://www.mito-keiseihotel.com/>

ご予約お問い合わせ

TEL 029-226-3111



ホームページ