

冬の高級魚を堪能！ 1,800 食を 100 円で提供します！

## 『茨城あんこうフェア in 東京タワー』開催

茨城県と一般社団法人茨城県観光物産協会では、県を代表する冬の味覚「あんこう」を旬の季節に味わっていただくことを目的に、『茨城あんこうフェア in 東京タワー』を 11 月 25 日（金）に開催します。

茨城県のアんこうは、プランクトンや小魚が豊富な常磐沖で捕れる“冬の高級食材”として人気が高く、昔から「西のふぐ、東のアんこう」と称されているほどです。アんこうは、蛋白な白身魚で、プリプリとした“アラ”や濃厚な“肝”も絶品です。

茨城の冬の味覚「アんこう鍋」は、“身も心も温まる”数多ある鍋料理の中でも人気の高い料理です。

今回実施される『茨城アんこうフェア in 東京タワー』では、アんこう鍋 1,800 人分を 1 杯 100 円で提供します。アんこう鍋は、北茨城市、日立市、大洗町の 3 市町が提供。それぞれの地元の調理法でのアんこう鍋が味わえます。

また、地元の板前さんによる「アんこうの吊し切り」の実演も予定しています。アんこうは、体の表面がぬるぬるとしているため、まな板ではなく、一匹まるごとを吊るして包丁一本でさばく「吊るし切り」が有名で、その豪快な調理法を、会場のお客様の目の前で実演します。



さらに、干し芋や水戸銘菓など、県の特産品の試食販売も予定しており、東京タワーが茨城一色に染まる予定です。

晩秋の東京で、“茨城の旬の味覚”をぜひお楽しみください。

### 記

日時	11 月 25 日（金） 15:00～20:00	
会場	東京タワー正面玄関前（東京都港区芝公園）	
参加自治体	日立市、北茨城市、大洗町、水戸市、ひたちなか市、茨城県	
内容	・アんこう鍋の提供（1,800 食／100 円）、アんこうの吊るし切り ・干し芋、水戸の梅、吉原殿中、納豆スナック等の販売 ・各市町の観光PR（観光大使によるパンフレット配布など）	
吊るし切り実演時間	① 15:00～15:15（大洗町） ② 16:15～16:30（北茨城市） ③ 17:00～17:15（日立市）	
アんこう鍋提供時間	① 15:15～（北茨城市） ② 15:45～（日立市） ③ 16:30～（大洗町） ④ 17:15～（北茨城市）	⑤ 18:00～（大洗町） ⑥ 18:45～（日立市） ※各回 300 食提供
問い合わせ先	茨城県商工労働部観光物産課 TEL:029-301-3622 一般社団法人茨城県観光物産協会 TEL:029-226-3800	

本件に関するお問い合わせ、取材等のお申込みは下記までお願いいたします。

茨城県 広報サポート 株式会社プラップジャパン 永田・御園生

TEL: 03-3486-7991 FAX: 03-3486-6871 e-mail: [ibaraki@ml.prap.co.jp](mailto:ibaraki@ml.prap.co.jp)

# FAX 返信用紙

FAX: 03-3486-6871 茨城県広報サポート プラップジャパン 行

『茨城あんこうフェア in 東京タワー』

11/25(金) ご出席 ・ ご欠席

貴社名

ご所属

ご芳名 (ご同行者名:人数)

ご連絡先 お電話番号:

FAX:

ご質問・ご希望など

お手数ですが、ご出席の場合には、24日(木) 18:00頃までにご返信いただけますよう、お願いいたします

ご記入くださいました情報は、個人情報保護法に準拠した厳正な管理の下にお取り扱いし、今後の広報活動の参考にさせていただきます。