

editor's fav
るるぶキッチン

期間限定販売!

いばらきガパオ

950円 税込

茨城県産の食材①

柳蓮田蓮根 (やなぎだれんこん)

大正15年創業以来の「伝統」に基づいて栽培された野口農園の柳蓮田蓮根は、上品な甘みと異次元のシャキシャキ感が自慢。

茨城県産の食材②

奥久慈卵

茨城県常陸大宮市にあるひたち農園の奥久慈卵は、天然原料100%のこだわった特製の飼料を食べて育った鶏が生む安心かつ新鮮な卵。艶やかで美しいオレンジ色の卵黄と濃厚なコクが特徴。

茨城県産の食材③

奥久慈しゃも

寒暖差の大きい山々に囲まれた豊かな自然環境で、長期間、手塩にかけて育てられる奥久慈しゃもは、ジューシーで緻密な肉質、深いコクと旨味が高く評価されているブランド鶏。

茨城県産の食材④

茨城県産コシヒカリ

ツヤ・コシ・粘りと三拍子揃っており、噛めば噛むほど甘みやまみが出て美味しい! 100%茨城県産コシヒカリを使用。

いばらきガパオのアンケートに答えて当たる!



アンケートはこちら

回答すると
合計250名様に
ガパオの素が当たる!

いばらきガパオとは?

2020年冬、食を観光要素として打ち出し、新たな観光誘客・観光消費の獲得を目的に「茨城新名物料理コンテスト」が行われました。料理ブloggerなど多くの応募のなか、そのグランプリに輝いた商品が「いばらきガパオ」。茨城県産食材をふんだんに使用した魅力あふれるいばらきガパオが今後茨城県の新名物になること間違いなし! ぜひ一足先になるるぶキッチンでお試しあれ!!



「いばらきガパオホームページ」もみてね!▶▶