

贈り物に県産品を

水戸市見川の「肉のイジマ」で飯島充さんとリポーターの中川裕子



あすの
おはよう
茨城
フジテレビ
午前6:30

早いもので、今年も残すところ約一カ月。この一年、お世話になった方々へ、茨城のオリジナル商品はいかがですか？

茨城県のブランド牛「常陸牛」は指定生産者の素材にこだわった一着が「頭一頭手塩にかけて育て上げた黒毛和牛。食肉取引規格で特に優秀と格付けされた牛だけをいい、霜降り（北茨城市・五浦海岸

の状態や肉の柔らかさなど味、品質、安全性のすべてにおいて、全国の銘柄牛と肩を並べ高品質牛です。

このほか、茨城のオリジナル米「ひたちり錦」、純茨城産の日本酒「ビュア茨城・かんもよし」、奥久慈チ

ーズケーキ」など地元素材にこだわった一品を紹介しませう。

〈次週の予定〉

▽12日 岡倉天心の愛した景勝地を訪ねて北茨城市・五浦海岸



「家庭でもプロの味を楽しんでみたい」。そんなコンセプトのもと「レストランイジマ」と「肉のイジマ」ともに飯島哲朗社長との融合で同店は誕生した。今月で一周年を迎える。白壁にシンボルカラーのオレンジが映え、明るさと新鮮さが漂う店内には、和食、洋食、中華の各総菜がずり。メニュー

家庭でもプロの味を

「SO-ZAI」

水戸市河和田1-1577-2-102

1は日替わりで、毎日、五十種類以上が店頭に並ぶ。「素材は国産品を使用し、ソースやドレッシングに至るまですべてコックの手作りです」と小野崎菊枝店長長嘆。安心・安全・おいしさ」が同店の、売りだ。

煮魚や煮物、コロッケなどの揚げ物、そして和牛ローストビーフ、照り焼きチキンなどメニューデッシュシユまでそろえ。特に力を入れているというサラダ類は約十五種類と、豊富な品そろえ。

「栄養」バランスも考え、なかなか自分では作らないようなサラダも用意しています」と小野崎店長。健康面への気遣いも欠かさない。価格も揚げ物類六十円など、手ごろなのが魅力だ。

弁当やオードブルの注文を受け付けているほか、現在、十二月二十一日二十五日の限定で、若鳥の丸焼き（千八百円）、ローストチキン（二百五十円）などクリスマスメニューの予約を受け付けている。☎029（253）55866まで。営業は午前十時から午後八時まで。

