



# 公の施設の広域利用促進 スタンプラリーにご参加ください!



いばらき県央地域連携中枢都市圏（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。以下「県央地域」という）の連携事業として、公の施設（体育施設、図書館、レクリエーション施設、会館・ホール、展示・見学施設など）を広く利用していただくため、スタンプラリーを実施します。

ぜひこの機会に、他市町村の施設もご利用ください。



いばらき県央地域  
CENTRAL AREA OF IBARAKI PREF.



※詳細は、  
二次元コードから  
ご確認ください

対象：県央地域にお住まいの方  
期間：7月1日(土)から令和6年1月31日(水)まで（応募は1人1回まで）  
応募方法：応募用紙に異なる4つの市町村のスタンプを押印し、施設に提出するか、下記事務局へ郵送してください。  
賞品：9市町村の特産品のいずれか一つが、9名様に当たります。  
問い合わせ先：【事務局】水戸市 政策企画課 029-232-9106 水戸市中央1-4-1  
【市窓口】笠間市 企画政策課 0296-77-1101（内線 559）  
※施設の利用方法・料金等につきましては、各施設へお問い合わせください。



創業100年以上の  
秘けつ

## しにせ かさまの老舗大百科

Vol.1  
～門前通り編～

市内で創業100年以上の事業者をインタビュー！その「歴史」「工夫」「想い」から、長く続く秘けつを紐といてみます。笠間には老舗がたくさんありますので、皆さんもぜひ足を運んでみてくださいね。

第1回目は、笠間の観光の中心地「笠間稲荷門前通り」をのぞいてみましょう！

（価格表記はすべて税込です）

**そば処 つたや**  
創業 明治8年  
（今年で148年目）  
住所：笠間市笠間1279 TEL.0296-72-0055  
営業時間：午前10時～午後3時（土日祝日は午後4時まで）※不定休



茨城県産の常陸秋そばを山芋のつなぎで打った蕎麦は細めで、のどごしも抜群！ボリューム満点の「麺セット」(1,250円)がおすすめ。人気の「そばいなり」(2個入り370円)は、保存料を使用しないお揚げのため、9月下旬から翌年6月頃までの期間限定販売です。

インタビューが見つけた👍100年続く秘けつ

「温故知新」で、先代たちが築き上げたものを大切にしながら、新しいアイデアも取り入れているそうです。お客さんにまた笠間へ来てもらえるように、一日一日を大切に、心を込めて料理を作り接客をしているのが、長く愛される秘けつだと感じました！



**手打ちそば 柏屋**  
創業 明治25年頃  
（今年で131年目程度）  
住所：笠間市笠間1273 TEL.0296-72-0139  
営業時間：午前9時30分～午後5時 ※不定休

初めて見るお客さんがびっくりするほど特大のお揚げが特徴の「稲荷そば」(900円)がおすすめ。お揚げには、笠間稲荷神社の鳥居や「笠間」の文字も描かれていて、見ても楽しめます。店主による手打ちのそばが絶品です！



インタビューが見つけた👍100年続く秘けつ

アットホームな雰囲気が特徴的で、人と人のつながりを大切にしていると感じました。「『商品の味+人間味』がお店をつくる」とは店主の言葉。お客さんや通りかかる方々へ積極的に声を掛けたり、ちょっとした会話も大事にしているのが、皆さんに愛される秘けつだと感じました！

## くるみ稲荷ずし ニツ木

住所：笠間市笠間1343  
TEL.0296-72-0037  
営業時間：午前11時～午後6時 ※不定休

創業 明治33年  
（今年で123年目）



お持ち帰りのいなり寿司専門店。甘辛く煮付けたお揚げに、白ごまと炒った胡桃がたっぷり入った酢飯が絶妙なハーモニーを生み出す「くるみ稲荷寿司」(7個入り800円)は何個でも食べられます。「のり巻きと稲荷のセット」(800円)も人気。

インタビューが見つけた👍100年続く秘けつ

30年程前は店内飲食や出前も行っていましたが、先代が家の事情などからお持ち帰りの形態に転換したそう。将来を見据えて決断していることに驚きです。「おかげさま」の気持ちを忘れず、その時誕生した「くるみいなり」の味を大切に守っていることが長く続いている秘けつだと感じました！



100年以上の事業者を  
募集中！取材申込は  
上の二次元コードから。

問 秘書課  
（内線224）