

## 常陸国ガストロノミー-LAB 「笠間の栗」をテーマに開催されます

常陸国ガストロノミー-LABは、茨城県内の多ジャンルのレストランが集まり、県産食材の研究と料理を通じて知識を深め、お互いを高め合うイベントです。2か月に1度、会員の食材を使用し、各飲食店が料理を考え披露しています。LABの開催により、生産者の方とともに、茨城県の魅力を県内外、そして海外に広く認知していただくことを目指しています。さらには、茨城県へのフードツーリズムの誘致にも繋がるよう活動しています。

11月は「笠間の栗」をテーマに行います。「笠間の栗」を使用した新たなメニューが披露されますので、ぜひ取材をお願いします。

### 常陸国ガストロノミー-Lab 開催概要 11月のテーマ：栗

開催日時：11月25日(月) 開場：午前10時 開会(試食開始)：11時

開催場所：COLK コルク(〒310-0852 水戸市笠原町447-1)

参加店舗：京遊膳 花みやこ(ひたちなか市/京懐石) <https://www.hanamiyako.com/>  
COLK コルク(水戸市/フレンチ) <https://www.colk.info/>  
三春(日立市/日本料理) <https://www.facebook.com/miharu.cafemiharu>  
鮫松榮(笠間市/鮫) <http://matsuei.jp/index.shtml>  
レストランアテリコ(埼玉県比企郡小川町/フレンチ) <https://atelico.wixsite.com/restaurant>  
計5店舗

### 常陸ガストロノミーとは？

設立 2010年

代表 西野 正巳氏

概要 茨城県の生産者や文化芸術の職人を、発信力・影響力の強い一流シェフと繋げて、“食材の宝庫”である茨城の食文化の発展に努める、茨城を代表する食と文化の集まり。

理念 常陸国(茨城)の風土・歴史・文化を取り入れ、大地の恵みや命に向き合い心から感謝する。数より質を重視する仲間がガストロノミー・ツーリズムへ繋げる。

目的 ・食と観光をつなげた茨城ならではの旅を誘致することで茨城の魅力を発信  
・茨城食文化の発展



過去の開催の様子→

### ○イベントに関するお問合せ

常陸国ガストロノミー 担当:副代表 臼井 幸紀  
TEL:090-4628-4717  
E-mail:koukisushi@gmail.com

### ○笠間の栗に関するお問合せ

笠間市役所農政課栗ブランド戦略室 担当:五島(ごとう)  
TEL:0296-77-1101(内線542)  
FAX:0296-77-1146  
E-mail:kasamakurifp@city.kasama.lg.jp