

茨城の贈り物

◆ 贈って喜ばれるこだわりの品を厳選しています ◆

ひたちなか市黒澤醤油「フジニ醤油詰合」



360ml4本入〔再仕込醤油・だし醤油・ぼん酢・あわ漬〕 税別2300円
360ml6本入〔4本入プラス丸大豆再仕込醤油・フジニ醤油〕 税別3300円

黒澤醤油店さんは、明治38年から地元の人に喜ばれたい一心で醤油を作り続けています。木桶で1年かけてじっくり熟成させて作る醤油は香りと旨味が全く違います。特に再仕込み醤油・ボン酢・あわ漬の素は水戸市内のプロも使っているほどのおいしさです。

水戸市香取養蜂場「完熟はちみつ」



2本入 税別2600円

一般的に純粋はちみつと呼ばれるものは糖度を上げるために加熱をしていて微量成分や酵素が損なわれてしまっています。水戸の香取さんは無農薬で蜜源の花を育てるところから季節をまたいでじっくりと蜜を集めるため栄養価が高く香りのある百花蜂蜜になります。世の中にほとんど流通していない完熟の「天然はちみつ」です。

水戸市土の香ファーム「くれはアイス」



6個入送料込 税別4200円

いちご農家の八木岡さんが作っている完熟いちごは、有名なパティシエ鍾塚俊彦さんが訪ねてきて仕入れるほどのすばらしさです。そのいちごを使ったイチゴアイスは、その噂を聞いてあの中田英寿がアポ無しで、わざわざ訪ねてきてブログで紹介するほどの美味しさです。美味しさの秘密は那珂川のミネラル豊富な地下水を汲み上げて使っているから。他では絶対まねの出来ないいちごの味がします。

常総市野村醸造「つむぎ野詰合」



ジャム：福来みかん イチゴ キウイ ブルーベリー
飲む酢：トマト 詰合 税別3200円

常総市の造り酒屋野村醸造さんが、茨城産の新鮮な果実を大きな銅釜でコトコト煮詰めて作った無添加ジャムです。飲む酢は果実からリキュールを作り、乳酸菌で発酵させて作りました。蔵元ならではの飲みやすい健康酢に仕上がっています。

那珂市ゆきもり「御城下殿中」詰合せ



2種2袋入 税別1260円 2種4袋入 税別2520円
10本竹籠入り 税別2200円

水戸第9代藩主斉昭公の時代に水戸城の殿中で考案されたといわれる爆ぜたもち米粒に水あめときな粉を絡めた無添加のお菓子です。普通のきな粉と青大豆のきな粉の2種類があります。他にはない噛みごたえととっとり感、那珂市の「ゆきもり」さんならではの。

送料(関東甲信越内)税別700円

水戸のおみやげは何がいい！納豆？梅？ いえいえ茨城には地元の人だけが知っていて昔から親しまれている銘菓や逸品がたくさんあります。倶楽部クチュールでは生産者さんとお話をさせていただき、商品のもつ素晴らしさや販売方法などお互いに納得がいったものだけを自信を持ってご紹介させていただいています。「茨城にはこんなに美味しいものがあるんだよ」とあなたも茨城大使になりませんか？

旭村長洲さんのメロン Lサイズ2玉入り



税別 3500円

生産量日本一の茨城産メロン。その中でも旭村のメロンは目視による網目や形の選別と、光センサーによる糖度と完熟度の品質管理がしっかりとされています。クチュールでは旭村メロン部会長の長洲さんのご協力を頂き、特秀メロン(糖度16度以上)を扱わせていただけることになりました。【前期】5月6日～6月30日 【後期】8月1日～8月31日 の期間でご予約を承ります。

常総市野村醸造「天日干おかき」



10袋入り 税抜 830円
15袋入り 税抜 1100円 醤油、塩、塩コショウ、唐辛子、明太子

醸造元であるが故に手に入る上質な餅米で餅を作り、蔵の屋根瓦の上で天日干しをして、高温の油で揚げたサッパリとしたおかきで、明太・唐辛子・塩・醤油・塩コショウの5種の詰め合わせです。軽くて手土産に最適です。脂っぽくないのでご年輩の方から支持を得ています。

水戸港屋の「佃煮竹籠入」



6種詰合 税別2400円
おにぎり昆布 薬唐辛子 アサリ
白魚くるみ しじみ きゃらぶき

自称佃煮評論家である3代目社長が全国の佃煮業者と膝をつき合わせディスカッションを重ねて改良を加え、舌にかなった6種類。竹籠はおにぎりやサンドイッチを入れるのに喜ばれます。

笠間市根本製菓「甘納糖」



6種詰合 税別2200円
かぼちゃ・紫芋・しょうが・白花豆
おたふくまめ・青夏みかん

甘納糖は素材を砂糖で煮込むだけのシンプルな和菓子です。それだけにその味わいを上手に引き出すために全ての工程を不器用なほど手仕事に徹している根本製菓さんの品です。

ひたちなか市幸田商店「茨城干しいも」 冬季限定



6種詰合わせ 税別3500円
玉おとめ平切り、紅はるか平切り、玉ゆたか丸干し、ほしキラリ丸干し、泉丸干し、シルスイート平切り

8種詰合わせ 税別5500円
いずみ平切り、べにはるか平切り、シルスイート平切り、玉豊平切り、べにはるか丸干し、ほしキラリ平切り、いずみ丸干し、玉豊丸干し

倶楽部クチュール担当眞壁 029-302-2610