
Fight&Smile
F & S
Hitachinaka
ひたちなか食のガイドブック
ひびのびみ
日常を満たしてくれる美味がある
ココロよろこぶ出会い♪
美味しい食のおもてなし





CONTENTS

食をつくる風景

①ひたちなかの冬の風物詩……4
②蒸しダコ加工品の生産量が日本一……6
③働きものの潮風を頼りに……8
④子どもたちの給食の定番……10
⑤受け継がれる百年の味……12



ひたちなか選りすぐりスイーツコレクション

マカロン……28
ポテトプリンケーキ……28
奥久慈卵のとろーりクリームパン……29
洋風芋ようかん……29
とろっとチーズ……30
将軍カステラ……30
シフォンケーキ……31
焼きイモマドレーヌ……31
イチゴダッペ……32
ほっしぃ〜も……32
アーモンドケーキ……33
アマンディーヌ……33
瓦作部……34
芋レーヌ……34



ひたちなかイケ麺（メン）道 スタミナラーメン＆那珂湊焼きそば

スタミナラーメン……16
手打ちラーメン大進……18
那珂湊焼きそば……20
わたなべ製麺所……22











まちの老舗へ

稲葉屋菓子店……38
勝田亭……40
みなとパン……41
ナカムラパン……42
大内肉店……43
チェリー食堂……44
布施新海産……48
いさ美……49
魚一……50
梅藤米穀店……51
安藤肉店……52
にしの製菓……53
おかめ……54





美味しい食のおもてなし

ココロ
よろこぶ
出会い♪

わたしのオススメ

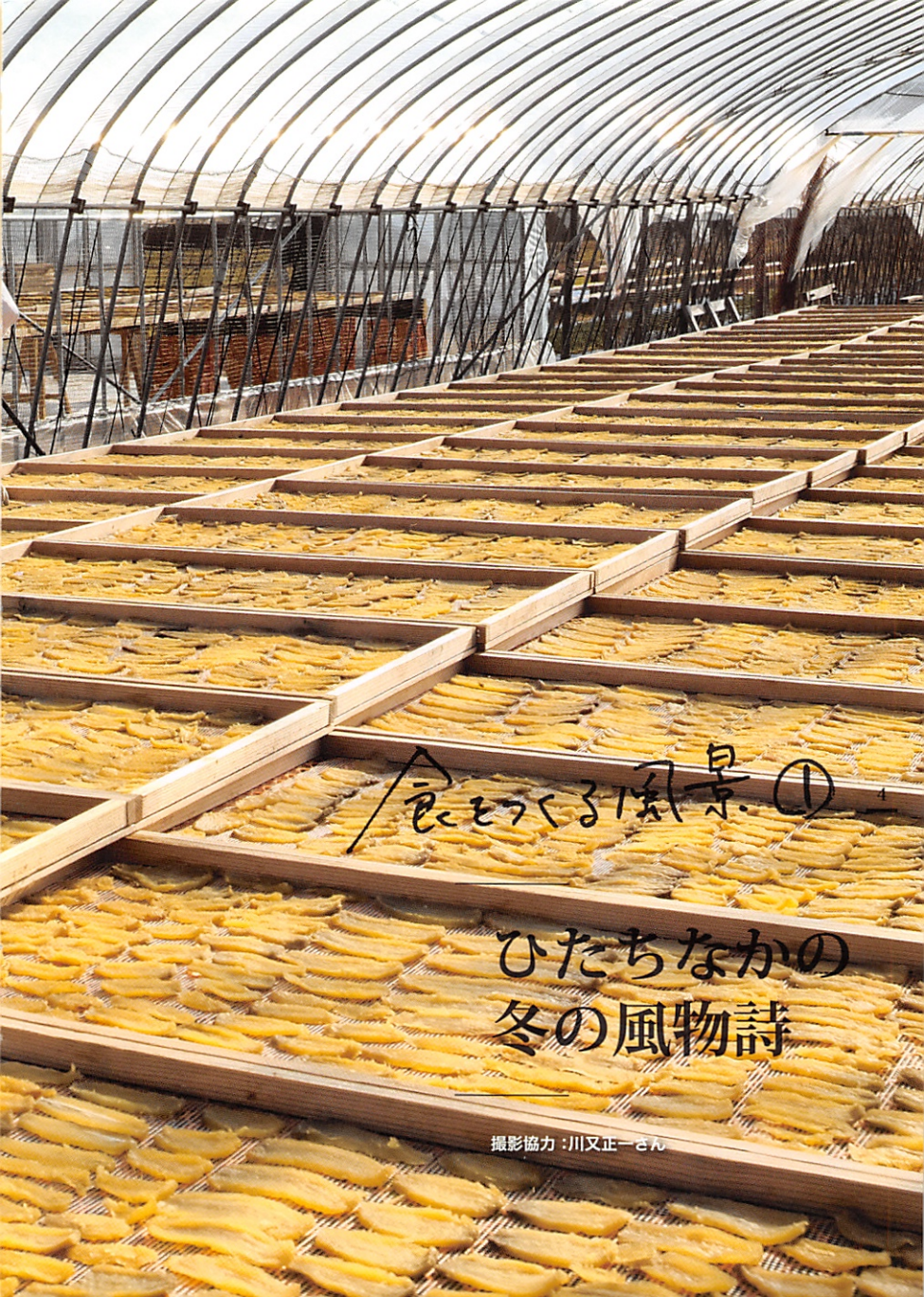
①イカルス渡辺さん……26
②オバレ ドリカさん……35
③吉田千秋社長とひたちなか海浜鉄道の皆さん……45
④日立リヴァーレの皆さん……55



インデックス……58
ひたちなか あじめぐりマップ……60







食をつくる風景①

ひたちなかの冬の風物詩

撮影協力：川又正一さん



ひたちなかの食を代表する干しイモが、短い冬の日照時間の合間をぬって太陽の恵みを受けています。添加物など一切使用しない自然乾燥された干しイモは今や全国区のお菓子。丁寧に光を受けるように揃えていくのは根気のいる作業で、美味しいものを—という農家の気持ちが込められています。



日本一の加工量を誇る蒸しダコ。世界各地の海から運ばれてきたタコは、ひたちなか市内の水産加工業者によって日々蒸し上げられて、全国の家庭の食卓を彩ることになります。清潔に管理された工場内は各エリアを移動するにも消毒を繰り返す徹底ぶり。食の安全に対する社員の思いも日本一です。

食をつくる風景②

蒸しダコ加工品の生産量が日本一

撮影協力：あ印
〒311-1211
茨城県ひたちなか市沢メキ1110-9
Tel. 029-263-2111
http://www.ajirushi.com
map A



食をつくる風景③

働きものの潮風を頼りに

撮影協力：海産物と干物の大喜や
〒311-1203
茨城県ひたちなか市平磯町3551-7
Tel. 029-263-7640
map A



すのこに乗った魚の切り身たちが潮風を受けながら干物へと仕上がっていきます。新鮮な魚をさばき、独自のタレに漬けてきらきらと輝く干物に仕上げます。干物は気候にも左右されるために経験が必要な職人技。魚の美味しさを究極まで突き詰めていく日本の食の豊かさを感じさせます。



子どもたちの給食で不動の人気を誇るのがソフト麺です。県内の多くの学校がお世話になっているソフト麺を作っているのもひたちなかなのです。毎日、給食の時間に合わせて届けなければならないために、時間との勝負が続きます。ソフト麺を食べてすくすくと育ってほしいという願いが味に反映されています。





11

食をつくる風景④

子どもたちの給食の定番

撮影協力：茨城ソフトメン
〒312-0024
茨城県ひたちなか市勝倉1464-1
Tel.029-274-8858
http://www.softmen.co.jp
map A



明治時代から人々に愛され続けている醤油は、本県産の木桶の中でゆっくりとした時間を過していきます。上質の大豆が熟成されて醤油になるまで一年。職人たちがわが子を可愛がるように大切に育てていきます。いくつもの桶が並ぶ静寂の中、職人たちは今日も黙々と作業を続けているのです。

食をつくる風景⑤

受け継がれる百年の味

撮影協力：黒澤醤油店
〒312-0012
茨城県ひたちなか市馬渡1260
Tel. 029-272-3776
http://www.fujini-shouyu.co.jp
map A



那珂湊漁港を出港して約1時間。大海原に網が投げ入れられ、底引き網漁が始まりました。狙いはヒラメやタイなどの魚種。海の男たちは頼もしくて気配りが利く優しさにあふれた人ばかり。やがて網を引き揚げると、船上にはピチピチとした30種以上の魚が跳ね回ります。

map D



左から根本勝一さん、根本洋平さん、佐々木裕一郎さん（那珂湊漁協）



ひたちなか

イケ麺(メン)道

HITACHINAKA IKEMEN-DO

16

甘辛い熱々のあんに絡む麺との相性は抜群。スタミナ満点の味は虜になります



その1 スタミナラーメン

レバーやカボチャなど豊富な野菜
それを甘辛いあんに仕上げ太麺と絡ませる
ご存じスタミナラーメンはひたちなか市内で
昭和50年代に寅さん、大進、現代などの店から
次々と産声を上げていったのです。

その1 スタミナラーメン

茨城を代表するご当地ラーメン発祥はひたちなかなのです！

手打ちラーメン 大進









マスコミで大絶賛の名店が語る秘話



スタミナラーメンの行列のできる店として人気の「大進」はテレビなどでも取り上げられ、食べられればラッキーなお店です。1時間待ちは当たり前の人気店の店主・川崎正悟さんはスタミナラーメンの考案者の一人でもあり、開発当時の様子を語ってくれました。

「開発者の一人である長井順一さんとは水戸駅前の光の塔の中で別々の料理店で働いていました。長井さんはその後、勝田駅前にあった寅さんラーメンを任され、私は西友のコックドールという店で働き、そこが無くなるというので現在地で独立したのです」と、青雲の志に燃えていた若き料理人たちの思い出を語ってくれました。

川崎さんは開店当時、それまでの経験を踏まえて洋食なども手掛けていましたが、ラーメンが人気に。その中にスタミナラーメンが自然発生的に生み出されてきたのです。

「最初は似たような五目あんかけラーメンがありました。うちの女房のまかないでスタミナは生まれました。長井さんは寅さんでスタミナを考案し、その後、水戸で独立して人気を集めていきました」と、地域に定着し全国のラーメン通に支持が広がる基礎を築きました。

ボリュームあふれる具材とモチモチの自家製多加水麺の絶妙なバランスのスタミナラーメン。本場のひたちなかでぜひ味わってください！



カウンターとテーブル席のこじんまりとした店内。席を譲り合うのがこの店のルールです

手打ちラーメン 大進

ひたちなか市元町2-4
Tel／029-273-8263
営業時間／11:30-14:00
※金土日のみ17:30-20:00も営業
定休日／月・火曜日
map B





那珂湊焼きそば大学院キャンパス会

喰い道楽 すみよし	map D
馬場先（ばばさき）	map D
食事処 原屋	map A
深作冷菓	map D
お食事処 ほりぞえ	map A
チェリー食堂	map D
マルヒ※1	map C
酒坊 ひころく	map D
春日ホテル	map D
阿字ケ浦クラブ※1	map C
中国料理 龍園	map D
磯﨑自動車工業※2	map A
山形屋旅館※1	map C
肉のうすい	map C
かるかも	map A
美味鶏（おいちょ）	map B
勝田車輌サービスセンター※2	map A
ドヨーズ	map B
朝嵐（ちょうらん）	map B
大洗ホテル	（マップ掲載なし）
カジマ	（マップ掲載なし）
ウスヤ精肉店	（マップ掲載なし）
大川商店	map D

○事務局／わたなべ製麺所

※1夏季限定　※2イベント限定

鉄板の上でそばとソースの焼き上がる匂いが食欲をそそります。イベントなどでは欠かせない存在

その2 那珂湊焼きそば

ひたちなかイケ麺道

HITACHINAKA IKEMEN-DO

B級グルメとは言わせません！
歴史を誇る三ツ星メニューの焼きそばは
子どもから大人まで今や国民食です。
ひたちなかに芽生えた味の歴史は50年以上
老舗から名店まで食べ歩きが楽しい
味比べしてみてはいかがでしょうか？

その2 那珂湊焼きそば

ここで作られた麺だけが名前を使える焼きそば

わたなべ製麺所



手の込んだ製麺方法を守り続ける

ひたちなかの那珂湊焼きそばは長く地元に愛されているソウルフードです。

親に連れられて行ったお祭りやイベントなどで、鉄板から香る焼きそばの香ばしい匂いは誰もが幼い頃の記憶の1ページに残っているはずです。その頂点の一角に立つのが那珂湊焼きそばなのです。

那珂湊焼きそばの元となる麺を製造するのが「わたなべ製麺所」です。その麺の特徴は昔ながらの「手延べせいろ蒸し麺」。麺をせいろで蒸し上げた後に、水や油を掛けずに水分を飛ばし、人の手で素早くほぐして伸ばす伝統の製法で作り上げていくのです。

手間のかかる作業ですが、この麺はスープの旨みを吸いやすく、より美味しい味わいを引き出すためには欠かせないのです。

この麺を使った焼きそばは半世紀以上、地元



業務用の焼きそば用の麺のほか餃子の皮など幅広く製造。地元の飲食店の味を支える

わたなべ製麺所

ひたちなか市田宮原4312-1
Tel／029-263-1565
map A

ひたちなか イケ麺道
HITACHINAKA IKEMEN-DO









の方々の食生活に根付いています。この味の伝統で町おこしに役立てようと、2009年に焼きそばを提供する飲食店が結束して「那珂湊焼きそばのれん会」が発足しました。それぞれのお店が協力して魅力を伝えようという趣旨です。

わたなべ製麺所の麺を使用し、味付けは各店にお任せ。味のバラエティを楽しめるのが那珂湊焼きそばの最大の魅力です。

製麺所の渡辺栄作さんは「うちの麺が各お店のオリジナルで味付けされていきます。同じものはないので、食べ比べしてみてください」と話します。







横須賀 保夫さん
（横須賀養鶏農場）

鶏舎に響く元気な鳴き声。新鮮で美味しい卵を提供するためには衛生管理は不可欠。生き物に恵みをもらう養鶏の仕事は鶏たちの健康状態を常に把握しなくてはならないものです。どうです！この顔。「私の卵は最高の品質よ」と言いたげな表情をみせています。

map A

イカルス渡辺さん
[演芸ロッカー]



帰省すると必ず寄り道だって、気が許せるお店なんだもん！

東京や大阪など首都圏で活躍する「演芸ロック」という新ジャンルを切り開いたイカルスさんの舞台は、必見のひと言。独自の角は彼のトレードマークですが、古典落語などを題材にした一人ミュージカル風のパフォーマンスは笑いと涙にあふれる魅力たっぷり。

イカルスさんが帰省すると必ず立ち寄るというおなじみの店はおでん、魚、ラーメンと多彩です。同級生が経営する店から行列のできる人気店まで、ひたちなかの食の達人。「干しイモは超高級品です。そぼろ納豆もお茶漬けで食べれば最高！地元でしか食べられない『現代』のスタミナラーメンは、たまにムショーに食べたくなります」とふるさとの味を愛しています。

イカルス渡辺さんのオススメ店



3 与喜（よき）
map B

ひたちなか市の親善大使になって、ひたちなか市の宣伝を頑張って下さい！



店主
豊田政男さん



2 ラーメン 現代
map B

イカルスさんが当店のスタミナラーメンを食べに来てくれているとは思いもよりませんでした。今度ご来店の折には、ぜひ声をかけてくださいね。

店主　菊山薫さん



1 あかりも
map B

仕込み中にかけてるオマエの曲が、うちのおでんの隠し味だよ！



店主
茅根孝徳さん

ひたちなか

選りすぐりスイーツコレクション

HITACHINAKA SWEETS

ひたちなかスイーツフェア2014に出店した市内14店から
おすすめ商品をピックアップ！

01.

お菓子サロン パニエ

マカロン

map A

HITACHINAKA SWEETS



ヨーロッパ菓子を中心に、伝統菓子から素材を生かしたパティシエ自慢の創作菓子まで多数取り揃えています。見た目にも華やかなパニエのマカロンは８種類。香ばしいアーモンド生地とクリームの相性がバツグン！地方発送もできます。



中村 光孝さん（店長）

ひたちなか市馬渡3249-4
Tel.029-275-3070
営｜10:30～19:30
休｜火・水曜日



懐かしさと新しさがキラリ

02.

コーヒーとケーキの店 チャーチル

ポテトプリンケーキ

map B

HITACHINAKA SWEETS



ひたちなか産の紅あずまを使ってホール状に焼き上げたプリンは、サツマイモの甘みとほろ苦いカラメルとの相性が絶妙。懐かしい雰囲気が乙な店内。ドリップコーヒーとケーキを味わいながら、ほんの一時の『昭和な世界』に浸れます。



ひたちなか市元町3-10
Tel.029-273-6384
営｜10:00～20:00
休｜月曜日

奥久慈卵と筑波山麓の牛乳を使用した自家製カスタードクリームがたっぷり入った、一番人気の商品です。早い時間に行かないと売り切れ続出の美味しいパンは、ぜひ店頭で。季節限定のクリームパンも含め常時3種類を取り揃えています。

03.

パン工房 ぐるぐる

奥久慈卵のとろーりクリームパン

map A

HITACHINAKA SWEETS





栗原 淳平さん（オーナー）



ひたちなか市中根3174-6
Tel.029-219-8520
営｜9:00～19:00
休｜水曜日

地元茨城の食材を活かしたオリジナル

ひたちなか産の干しイモ用サツマイモを使ったスイートポテト風芋ようかん。生クリームとラム酒が味を引き立たせます。事前にお電話でのご予約を。ランチでは自家製生パスタも。モチモチした食感とソースとの絡みが絶品です。



ひたちなか市松戸町3-3-15
Tel.029-270-1117
営｜11:30～15:00
休｜火曜日

04.

パスタイオ ジェノヴァ

洋風芋ようかん

map A

HITACHINAKA SWEETS



05.

お菓子の工房 カリン

とろっとチーズ

map A





スチームオーブンで焼いたひと口サイズのチーズケーキ。市内の横須賀養鶏農場で採れる「オレンジ玉子」を贅沢に使用し、ふわっ、とろっとした食感です。店内には生菓子から焼き菓子まで幅広い品揃えです。



大槻 光弘さん（オーナー）

ひたちなか市足崎1457-25
Tel.029-272-6055
営｜9:30～19:30
休｜月曜日

上品な味わいに舌鼓



ひたちなか市共栄町8-18
Tel.029-274-1151
営｜10:00～20:00
休｜なし

ポルトガル伝来のカステラにポルトガルのマデラワインを吹き付けた大人のためのお菓子です。奥久慈産の地鶏卵や和三盆、上質なザラメを使用し、上品な甘さで、「徳川将軍珈琲」にもとっても合います。

06.

サザコーヒー

将軍カステラ

map B



宮崎 健二さん（本店ケーキ製造部）



ひたちなか市中根3317-6
Tel.029-273-7467
営｜10:00～19:00
休｜月曜日、第3火曜日

平飼いの産みたて卵を使ったシフォンケーキ専門店です。一番のオススメはプレーン味。新鮮な卵の香りが味わえる逸品です。その他、地元の旬な素材を使ったものなど、常時10～15種類が揃っています。



07.

樹里
シフォンケーキ
map A

HITACHINAKA SWEETS

市民の定番。人気メニューを召し上がれ

08.

モンシェリ カノウヤ
焼きイモマドレーヌ
map D

HITACHINAKA SWEETS

ふわふわの生地に、ひたちなか産サツマイモの香ばしさをプラスしたオリジナルマドレーヌは、食べた瞬間どこか懐かしい味。その他、お求めやすいパンやクッキーなども充実しています。



ひたちなか市湊中央1-12-1
Tel.029-263-7590
営｜9:30～19:00
休｜日曜日



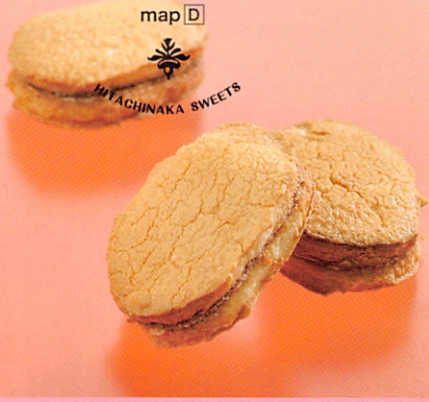
ひたちなか市湊本町7-2
Tel.029-262-3534
営｜9:00～19:00
休｜水曜日

09.

那珂湊菓子商工組合
（阪場（さかば）製菓）

イチゴダッペ

map D



阿字ヶ浦特産のつる付き苺『バインベリー』をブレンドしたジャムを挟んだダックワーズ。ふわふわ、さくさくの食感と甘酸っぱい苺ジャムがよく合います。那珂湊のお菓子屋さん9店舗で販売しています。



阪場 孝正さん（店長）

試行錯誤を重ねた個性豊かな逸品

ひと口サイズのパイの中に美味しい干しイモがたっぷり入っています。口あたりは柔らかく、自然な甘さの干しイモパイは、そのまま食べるのはもちろん、オーブントースターで少し温めるのもオススメです。



10.

お菓子のきくち

ほっしぃ～も

map A

HITACHINAKA SWEETS

ひたちなか市長堀町3-12-4
Tel.029-274-1715
営｜9:00～19:30
休｜なし（元日を除く）



長堀店の皆さん



ひたちなか市津田1855-7
Tel.029-276-8288
営｜9:30～20:00
休｜水曜日

発酵バターとアーモンドをたっぷり使い、風味豊かに焼き上げたパウンドケーキに、アーモンドヌガーがかかった一品。イートインも出来る店内には、ミルクレープやロールケーキなど自慢のスイーツも充実。



11.

ミシェル洋菓子店

アーモンドケーキ

map A

HITACHINAKA SWEETS

小粋な午後のティータイムに

12.

パティスリー ロンシャン

アマンディーヌ

map B

HITACHINAKA SWEETS



一般的なタルト型のアマンディーヌを、食べやすいサイズに仕上げたオリジナル。タルト生地にアーモンドプードルを用いたクリームをのせ、スライスアーモンドをトッピング。アーモンドの香ばしさが存分に味わえる伝統的なフランス菓子です。



ひたちなか市青葉町19-24
Tel.029-273-5542
営｜10:00～19:00
休｜火曜日

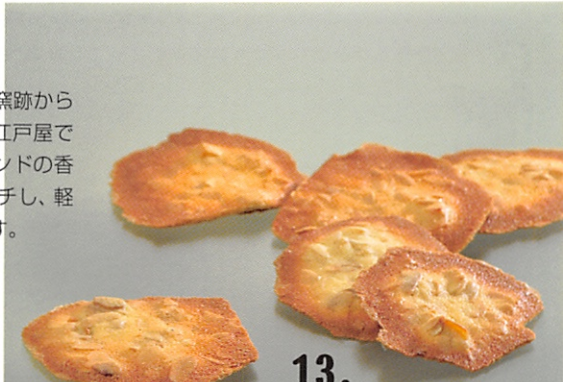
市内の奥山遺跡で発見された登り窯跡から出土した古代瓦をもとに商品化。江戸屋で一番人気のクッキーです。アーモンドの香ばしさとバターの風味がよくマッチし、軽い口当たりで何枚でも食べられます。

ひたちなか市元町6-8
Tel.029-272-3825
営｜9:00～19:00
休｜火曜日





飛田 静さん（オーナー）



13.

江戸屋菓子店

瓦作部

map B

HITACHINAKA SWEETS

素朴な味わいのロングセラー

14.

グレートリーフ

芋レーヌ

map B

HITACHINAKA SWEETS



「ひたちなか」の文字とお芋の焼き印がかわいい芋レーヌは、干しイモのペーストを練り込んだマドレーヌ風のお菓子。ひたちなか海浜鉄道とコラボした「縁起のいい切符」とのセット商品も人気です。

ひたちなか市大平1-13-1
Tel.029-272-0480
営｜9:00～19:00
休｜水曜日、毎月第2木曜日



オバレ ドリカさん

［ランナー（陸上選手）］



母国ケニアのようにアットホームな雰囲気で迎え入れてくれる！

日立製作所女子陸上競技部の中心選手で長距離界のトップランナーの一人ドリカさんは、女子駅伝などの大会で区間賞を取るなどの活躍をみせてくれます。

長距離ランナーにとって活力の源となる食事はとても大切なものです。ドリカさんの一番のオススメの店は、何とおそば屋さん！「メニューが豊富でお店の人がとても優しい。母国に帰ってきたような懐かしい気持ちで食事させてくれる」と、魅力を語ってくれました。

いつも周囲を明るくさせてくれるドリカさんは、オススメの店にとってとても接しやすい存在だそうです。ドリカさんの走力の味方がひたちなかには点在しています。

ドリカさんのオススメ店



③ 焼肉きんぐ ひたちなか店

map A

いつもご利用いただきありがとうございます。うちのお肉でパワーをつけて頑張って下さい！



店長 藤枝正和さん



② カフェレストラン ムートン

map A

いつもさわやかな笑顔が印象的なドリカ選手。これからもマラソン頑張って下さい！



店主 江尻忠男さん



① そば処いけだ

map B

いつも来て下さってありがとうございます。お体に気を付けて頑張って下さい！



店主 石井辰男さん



真冬の寒さの中、大きなハウスの中は春の温かさが感じられます。実が大きく甘さが特徴的なバインベリーの収穫が始まるのです。白い花にミツバチが受粉をお助け。やがて立派な赤いイチゴが一つひとつ摘み取られていきます。春の訪れを告げる農家の光景です。

岡部京子さん（左）、
野沢早苗さん



まちの老舗へ



人々の食を支えるひたちなかの飲食店や食材店の老舗を訪ねてみませんか。暖簾を守り続けるお店は、地元の人から延々と愛され続けている証です。それだけに老舗の味は保証済み。ぜひ、老舗ならではの味を確かめてみませんか？歴史を感じる味に出会えますよ♪



稲葉屋菓子店

明治初期 創業

map D

現在の店主・稲野辺勉さんは4代目。明治初期に開業した同店は、海で働く老若男女の口休めのためのお菓子を提供し続けています。開店時間は何と8時から。かつて目の前が漁港となっていたことから、朝早くから営業していたようです。大正時代に考案された「反射炉のてっぽう玉」は定番のお菓子。4種類の砂糖を使い、独特の甘さは懐かしさとともに飽きのこない味わいで百年ものロングセラーとなっています。テレビドラマ「俺たちの旅」で主演の中村雅俊さんの実家のロケ地としても使われた店舗は、見どころも満点の魅力です。

DATA
ひたちなか市栄町1-7-21
Tel／029-262-3701
営業時間／8:00～19:00
定休日／不定休





水戸藩の大砲鋳造所・反射炉の大砲玉を模した「てっぽう玉」は子どものおやつとしても人気を集める



勝田亭

昭和25年創業

mad B

JR常磐線勝田駅前にあるこのお店は、いわゆる「大衆食堂」と呼ばれる存在で、駅を利用するさまざまなお客様の要望に応えるようにメニューも豊富です。お父さんはビールにおつまみ、お母さんは和食、子どもたちはラーメンや焼きそばといった現在のファミリーレストランの原型となったスタイルを守り続けています。駅前という地の利があり、今でも「勝田マラソン」などのイベントがあると大にぎわい。全国から集まる選手たちが大会後に一息つく場所として足の踏み場もないほどの人気店です。駅前には欠かせない〝食堂〟です。



小さなお子さま連れでもくつろげる畳の小上がりも用意。店主の配慮がうかがえます



DATA

ひたちなか市勝田中央3-13
Tel／029-272-2966
営業時間／11:30～21:00
定休日／不定休

みなとパン

昭和5年創業

wadⓓ

和食文化に一石を投じたパン店が那珂湊地区に登場したのは昭和初期。現在の川和邦光さんで3代目のパンの老舗です。当初は「みなとのアンパン」として売り出したのが、現在の店名「みなとパン」となった由来があります。そのアンは代々受け継がれている薪で熱した銅鍋で練り上げられる逸品です。オーバーナイト法と呼ばれる手間のかかる方法ですが、一度口に入れると癖になる味。2代目の信保さんは県内のパン業界では知らない人はいない存在。親子鷹で作られるパンを求めて、今日も市内外から多くの人が来店しているのです。







わざわざ県外からもパン好きが訪れる。パンの老舗は誰にも知られたくない存在かも

DATA　ひたちなか市湊本町3-14
Tel／029-262-3511
営業時間／9:00～なくなるまで
定休日／日曜日



焼き立てパンの店 ナカムラ

昭和24年創業
map B

毎朝3時からパンを焼き始めるという3代目の中村隆さんは「うちの代名詞はコッペパン」と言います。ふわふわで食欲をそそるナカムラのコッペパンの中にその場で塗ってくれるものは、マーガリンやジャムなどの定番以外にもアンコや栗など17種類もあります。

創業者の俊さん、2代目で学校給食なども手掛けた洋さん、そして隆さん—と歴代伝えられたパン。現在はオリジナル調理パンなど百種類もあり目移りすること間違いなし。大手企業やスーパーなどの注文にも応じるナカムラのパン。今日も笑顔のパンを届けます。



コッペパンには何を塗ってもらおうかな？
でも午前中に売り切れてしまうこともあります



DATA
ひたちなか市勝田泉町5-6
Tel／029-272-2802
営業時間／7:00～18:30
定休日／日曜日



先代の大内正雄さんが兵役から帰ってきて、精肉店の運転手の仕事に就いたのがルーツのお店。2代目となる店主・一朗さんは学校卒業後、一時はサラリーマンとなったものの、父親の仕事を手伝い、お肉屋さんに転身しました。かつては店頭でコロッケなどの加工品も販売していたそうですが、今はレストランやゴルフ場などへの業務用卸が中心となっています。「でも、来店されれば小売りも行いますよ」と一朗さん。長く商売を続けている秘訣は「商いは飽きない！」と言い切ります。「お客さまのために熱意をもってやらなければいけません。毎日、お客さまのためのノルマと思っています」と、熱く語ってくれます。



大内肉店

昭和25年創業

map B



店頭販売はお客さまの要望に応じて行っています。ご希望のお肉を今日もお届けしています

DATA　ひたちなか市東石川1-7-14
Tel／029-272-2973
営業時間／9:00～19:00
定休日／日曜日



広い店内は大人数での食事が楽しめる空間。
ボリュームたっぷりの食事をゆっくりどうぞ



チェリー食堂

大正12年創業

map D

初代・田中清太郎さんは東京で洋食修業を積んで、郷里の那珂湊で洋食店を開業。さらに2代目の清さんが中華をメニューに加え、現在の3代目・清一さんの代になってそばやうどんもメニューに加えるなど、食のデパートとして老若男女の支持を受けています。「昔は出前50人前なんてこともあった」と清さんは振り返ります。開業当時から「チェリー」の暖簾（のれん）を守ってきた背景には「きちんとした素材で、その場で作る」という姿勢があります。代々受け継がれてきた調理の腕から生まれる「オムハヤシ」と「紅鮭チャーハン」は絶品です。



DATA　ひたちなか市海門町1-4-1
Tel／029-262-4417
営業時間／10:30～18:30（途中休憩時間あり）
定休日／月曜日

ひたちなか海浜鉄道の皆さん

［鉄道員］



懐かしい駅前食堂からリーズナブルなお店新鮮な海の幸も豊富！

人々の足となり、安全な輸送を心掛けている〝ポッポ屋〟さんたちのオススメのお店は昼食から夜の憩いの場所までバラエティ豊かです。廃線の危機にあった湊線の再生に乗り出した吉田千秋社長を始め、社員の皆さんが足しげく通うのは地元ではおなじみのお店。

力仕事も多い鉄道員たちのイチオシはボリューム満点の通称「わらじ」と呼ばれるとんかつ定食を提供するお店やメニューが豊富なランチを提供するレストラン、漁港に近いという地の利を生かした新鮮魚介を食べさせてくれる隠れた名店など、地元を知る人ならではのグルメが喜ぶ店ばかり。ぜひ、湊線を利用して食べに行ってその味に魅了されてください。

ひたちなか海浜鉄道の皆さんのオススメ店



3 味処いとう
map A

湊線に乗ってきていただける方もいらっしゃって、感謝しています。吉田社長、またみんなで飲みに来てください。

店主
伊藤洋子さん



2 米寿
map B

当店おすすめの焼き魚を食べて、これからも体に気をつけてお仕事頑張ってください。



スタッフさん



1 日の出屋食堂
map D

吉田社長や皆さんに来てもらってうれしいです。またイベントなどで、市内外のお客さんを湊に呼んでください。



店主
瀬沼誠さん



ひたちなかの大地の恵みは多彩な農作物を産み出してくれます。干しイモなどにも活用されるサツマイモは特産物のひとつになっています。秋の収穫時には農家も大忙し。豊かな土壌から掘り出され目覚めたイモたちは、人の食と健康のために大きな役割を果たしてくれます。

澤畑 浩行さん



布施新海産（ふせしんかいさん）

明治5年創業

map D

食文化の変化に伴い、スーパーやコンビニなどで気軽に食材が買える時代にあって、こだわりの食材を求める人には欠かせないお店です。鰹節や煮干し、昆布など本物志向の方々にはぜひ訪ねてほしい名店です。「これを食べちゃうとほかのものは食べられないね」と言われる食材を用意している5代目の井上俊邦さん。「自分で作る人が少なくなった時代でも美味しいものを作る人はいます」とも言い切ります。北前船が立ち寄った那珂湊で海産物を扱い、遠く栃木県方面まで海のミネラルを運んだ歴史を刻む老舗はこれからも歩みを止めません。



鰹節や昆布にワカメなど海産物の乾き物を食通の人々に提供。本物の味はゆるぎない人気です





DATA　ひたちなか市湊本町10-5
Tel／029-262-3111
営業時間／8:30～17:00（祝日は15:00まで）
定休日／日曜日



くつろげる和風の個室でゆったりと懐石料理を味わえます。日本情緒の時間を楽しんで



日本料理 いさ美

昭和29年創業

map B

勝田地区で最も古い食堂を開いた初代は、元々大手企業の寮の賄い調理師。しかし、寮では休みの日は食事が出ないという事情がありました。そこで奥さまが休みの日の工員さんたちの食事を提供する小さなお店を開いたことがいさ美ストーリーの始まりでした。

女将として3代目の萩谷潤子さんは時代と共に変化するお客さまのニーズに対応。畳の宴会場にイスとテーブルを用意するなど、年配の方や若者にも利用しやすい雰囲気でお店を守っています。格式の高い老舗の雰囲気を味わってみては。ランチも楽しめます。



DATA　ひたちなか市勝田泉町3-15
Tel／029-237-0133
営業時間／11:00～14:00（ランチ）
16:00～22:00（夜の部）
定休日／日曜・祝日（予約により営業可能）

魚一

昭和25年創業

map D

次代を担う大山晃司さんが魚をさばく姿は、同店の未来を明るく照らしているようです。順番待ちのお客さまが列を作る食堂の脇で威勢の良い掛け声が響きます。食堂と鮮魚部が隣接する同店はおさかな市場の有名店として数々のテレビ番組でも紹介されるほど。

同店のこだわりは「より良いものをより安く」。そのため90%は生もの。冷凍品は必要最小限に限られているため、地元産の新鮮魚介を中心に心掛けているそうです。食堂で出されるマグロも〝生〟。一度食べたらリピーターになること間違いなし。そこが老舗の魅力なのです。







地元の新鮮魚をその場で調理してくれます。
市場ならではのライブ感が味わえますよ

DATA

ひたちなか市湊本町19-8
Tel／029-263-7008
営業時間／
鮮魚7:00～16:00（土日祝6:00－16:30）
食堂10:30～15:00（土日祝9:00－16:00）
定休日／水曜日



東日本大震災にも負けない店舗は今日も歴史を刻みます。日本人の食の大黒柱なのです

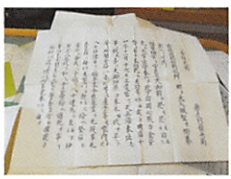


梅藤（うめとう）米穀店

明治4年創業

map D

歴史の古さは同家に残されている古文書が物語っています。近くの橿原神宮の社殿創建時に多額の寄付を行いその際の礼状が現存しているのです。以来、連綿と続く米穀商は私たち日本人の主食を支えてきているのです。コメの生産農家と顧客の間で、安定して美味しいお米を届け続けるコツについて鹿志村吉信さんは「農家からは良いコメをできるだけ高く買って、お客さまには安く提供する」という商売としては矛盾することを実践してきたことだと言います。戦争や大火、震災を乗り越え今に至った同店の魅力が垣間見えます。



DATA　ひたちなか市東本町13-20
Tel／029-263-7888
営業時間／9:00～19:00（配達は17:00まで）
定休日／日曜日

安藤肉店

昭和27年創業

map D





祖父の安藤公さんは東京都内で、当時としては珍しい牛肉専門店を手広く経営。ところが東京大空襲で地元に疎開。現在地で精肉店を始めたのです。現在、店を切り盛りしているのは3代目の聡さん。食肉の専門学校を経て都内の精肉店で修業。その後、父親の暢規さんとともに働きます。同店の牛肉は常陸牛、豚肉はローズポークや美明豚、鶏肉は錦爽鶏など地元産が中心です。「美味しいと言われるとうれしいですね。これからも専門店の強みを生かしていきたい」と聡さん。お客さまも親子3代続いて通うというお肉の専門店です。



地元のお肉だけがズラリと並ぶ。若い店主の奥さまの創作惣菜も人気を集めています

DATA　ひたちなか市湊中央1-13-11
Tel／029-263-3500
営業時間／9:30～19:00
定休日／不定休



にしの製菓

昭和13年創業

map A

DATA
ひたちなか市高野687-1
Tel／029-285-5577
営業時間／8:00～18:30
定休日／火曜日



和菓子の老舗として佐和駅近くで伝統の味を提供し続けている菓子処は、素材を活かした季節の和菓子で人々の舌をうならせています。同地区は駅に近いこともあり、お菓子の激戦区だったそうですが現在は数店があるのみ。お茶請けや贈答用に愛されている和菓子の数々は、見た目の美しさと味わいの深さはまさに芸術品。和菓子の西野英男さんとともに店を切り盛りする3代目の宜明さんは洋菓子を担当。ロールケーキなどの新作で、総合お菓子店として新風を吹き込んでいます。和洋の味が選べる名店です。



繊細な色使いなどセンスも問われる和菓子の世界。菓子職人の腕が発揮される一品です





落ち着きのある店内。障子の廊下と純和室の個室などお客さまの要望に応じて対応します

酒菜 おかめ

昭和31年創業

map B

おそば屋さんとしてスタートした同店は、先代の菅野朝子さんが水戸駅前のそば店「おかめ」の暖簾（のれん）分けとして勝田駅前に開店。その後、現在地に割烹としての店を展開しました。平成13年に現在のスタイルの店舗に変身。和食から洋食まで提供できる味のお店として、ランチや夜の宴会まで対応できるオールラウンドな食事処として人気を集めています。お昼は奥さま方の御用達、夜はサラリーマンの憩いの場としてごひいきさんたちに愛され続ける店の雰囲気は格別。店名の「おかめ」の面が優しく迎え入れてくれます。



DATA　ひたちなか市勝田泉町4-14
Tel／029-274-4567
営業時間／11:30～14:00（ランチ）
17:00～22:00（L021:30）
定休日／日曜・祝日（予約により営業）

日立リヴァーレ選手の皆さん

［日立オートモティブシステムズ
女子バレーボール部所属］



チームワークの秘訣は美味しい食が手助け オフの日も行きたい！

女子バレーボールの日本代表に選手を輩出している日立リヴァーレは、全国各地を転戦する厳しい日程をこなしています。選手生活を支えるひたちなかのオススメのお店はズバリ〝カレー〟なのです。行きつけのお店の店長さんたちは「背が高いのですぐに分かります。食事量は一般女性と変わりませんが…」と、食事面での応援を惜しみません。

勝敗が分かれるスポーツの厳しい環境下で、女子選手たちが唯一気を緩めることができるのは食事の時間。頂点を見据えて練習に励む選手たちが愛する場所がひたちなかにはあるのです。日立リヴァーレは選手もコーチもカレー好き。ひたちなかでカレーをご堪能してみてはいかが？

日立リヴァーレ選手の皆さんのオススメ店



❷石釜パン工房ラパン

map A

皆さんのために自家製カレーを使ったカレーパンをガンガン揚げ立てで用意します。



店長
吉田勇気さん



❶印度屋らんがる

map B

いつも楽しそうにお食事をされて、バターチキンカレーを美味しそうに食べてくれます。ナマステ！



ビール・シングさん

世界最高峰のコーヒー豆「ゲイシャ」を落札し続ける、こだわりのコーヒー店があります。日本一ではなく、世界一。焙煎技術もそれに合わせた職人芸が求められています。人々の癒しと至福のひとときを１杯のコーヒーがもたらしてくれる場所がひたちなかにあります。

map B



加藤 紀幸さん
（サザコーヒー）



掲載店インデックス
(50音順)

	名称	住所	電話番号	掲載頁
あ	あかりも	青葉町16-16	029-272-5544	26
	あ印	沢メキ1110-9	029-263-2111	6
	安藤肉店	湊中央1-13-11	029-263-3500	52
	そば処いけだ	東石川3-9-1	029-275-4433	35
	日本料理 いさ美	勝田泉町3-15	029-273-0133	49
	味処いとう	大平4-3-4 谷田部コーポ 1F	029-271-9100	45
	稲葉屋菓子店	栄町1-7-21	029-262-3701	38
	茨城ソフトメン	勝倉1464-1	029-274-8858	10
	魚一	湊本町19-8	029-263-7008	50
	梅藤米穀店	東本町13-20	029-263-7888	51
	江戸屋菓子店	元町6-8	029-272-3825	34
	大内肉店	東石川1-目7-14	029-272-2973	43
	海産物と干物の大喜や	平磯町3551-7	029-263-7640	8
	酒菜 おかめ	勝田泉町4-14	029-274-4567	54
か	勝田亭	勝田中央3-13	029-272-2966	40
	モンシェリ カノウヤ	湊中央1-12-1	029-263-7590	31
	お菓子の工房 カリン	足崎1457-25	029-272-6055	30
	お菓子のきくち（長堀店）	長堀町3-12-4	029-274-1715	32
	パン工房 ぐるぐる	中根3174-6	029-219-8520	29
	グレートリーフ	大平1-13-1	029-272-0480	34
	黒澤醤油店	馬渡1260	029-272-3776	12
	ラーメン 現代	元町1-10	029-274-2338	26
さ	阪場製菓	湊本町7-2	029-262-3534	32
	サザコーヒー	共栄町8-18	029-274-1151	30
	樹里	中根3317-6	029-273-7467	31
	パスタイオ ジェノヴァ	松戸町3-3-15	029-270-1117	29

	名称	住所	電話番号	掲載頁
た	手打ちラーメン 大進	元町2-4	029-273-8263	18
	チェリー食堂	海門町1-4-1	029-262-4417	44
	コーヒーとケーキの店 チャーチル	元町3-10	029-273-6384	28
な	那珂湊漁業協同組合	和田町3-11-11	029-263-6311	14
	焼きたてパンの店 ナカムラ	勝田泉町5-6	029-272-2802	42
	にしの製菓	大字高野687-1	029-285-5577	53
は	お菓子サロン パニエ	馬渡3249-4	029-275-3070	28
	日の出屋食堂	釈迦町22-8	029-263-0788	45
	布施新海産	湊本町10-5	029-262-3111	48
	米寿	勝田中央1-3 テラスイン勝田	029-219-7211	45
ま	ミシェル洋菓子店	津田1855-7	029-276-8288	33
	みなとパン	湊本町3-14	029-262-3511	41
	カフェレストラン ムートン	西大島4-3	029-275-0505	35
や	焼肉きんぐ ひたちなか店	中根892-1	029-354-1129	35
	与喜	表町18-6	029-273-3918	26
	横須賀養鶏農場	部田野1581-3	029-262-2289	24
ら	石釜パン工房 ラパン	東石川3091-2	029-275-2422	55
	印度屋らんがる	勝田中央3-13	029-276-0310	55
	パティスリー ロンシャン	青葉町19-24	029-273-5542	33
わ	わたなべ製麺所	田宮原4312-1	029-263-1565	22


ひたちなか
あじめぐり
マップ
仏心堂
勝田ゴルフ倶楽部
31
62
JAひたちなか長砂直売所
エネオス
245
勝田第三中
ココストア
勝田高
国営ひたち
海浜公園
TOHO シネマズ
馬渡埴輪製作遺跡公園
マクドナルド
パニエ
マツダ
ひたち海浜公園
6
焼き肉きんぐ
ひたちなか店
ひたちなか市
総合運動公園
陸上競技場
247
黒澤醤油店
南浜ビーチガーデン
セブンイレブン
351
マルヒ
山形屋旅館
磯崎漁港
エネオス
阿字ケ浦クラブ
酒列磯崎神社
265
ホテルニュー白亜紀
中根小
ひたちなか市
那珂湊運動公園
東水戸道路
ひたちなか
虎塚古墳
ひたちなか保健所
セブンイレブン
横須賀養鶏農場
176
中根
軽食喫茶山茶郷
川崎歯科医院
大喜や
108
磯崎自動車工業
民宿食堂ほりぞえ
ひたちなか海浜鉄道湊線
245
わたなべ製麺所
平磯
原屋食堂
ヨークベニマル
あ印
殿山
6
那珂湊
湊大橋
日の出食堂
馬場先
大川商店
すみよし
ひころく
布施新海産
那珂湊漁港
常磐
稲葉屋菓子店
チェリー食堂
那珂湊漁協
ひたちなか商工会議所那珂湊支所
海門橋
A

ひびのびみ hibi no bimi



【鉄道】
- JR常磐線（上野―勝田）特急1時間10分
- JR常磐線（いわき―勝田）特急1時間
- ひたちなか海浜鉄道湊線（勝田―阿字ケ浦）30分

【自動車】
- 常磐道「三郷JCT」から北関東道経由：1時間30分
- 常磐道「いわき中央IC」から国道6号経由：約1時間
- 北関東道「高崎JCT」から東北道・北関東道経由：約1時間50分


B
ササコーヒー本店
江戸屋菓子店
中央図書館
大内肉店
ひたちなか
市役所
現代
大進
東石川小学校
チャーチル
ローソン
米寿
常陽銀行
NTT東日本
東日本銀行
水戸信用金庫
国営ひたち海浜公園
ドヨーズ
サンシティ勝田
茨進グループ
勝田中央駐車場
勝田亭／らんがる
ローソン
ひたちなか商工会議所
美味鶏
そば処いけだ
勝田
MEGA
ドンキホーテ
勝田店
ナカムラ
いさ美
ひたちなか総合病院
おかめ
283
セブンイレブン
飛田モータース
東石川第四公園
野球場
エネオス
山本歯科医院
石川運動ひろば
中山病院
常磐線
日工前
38
朝嵐
フィットネスクラブ
スパーク青葉
ひたちなか市
文化会館
与喜
ミニストップ
あかりも
山田歯科医院
ロンシャン
ケーヨーデイツー
セブンイレブン
ひたちなか海浜鉄道湊線
至金上
ヨークベニマル
グレートリーフ
ひたちなか
あじめぐり
マップ
勝田市街
Katsuta


C
南浜ビーチガーデン
マルヒ（サーフサイド渚［海の家］）
シーサイド丸徳
阿字ケ浦海水浴場
マルヒ
山形屋旅館
阿字ケ浦温泉のぞみ
愛宕神社
はらや旅館
つるやホテル
磯崎漁港
阿字ケ浦クラブ
エネオス
阿字ケ浦
とびた旅館
265
シェル石油
潮騒の宿 丸徳
セイコーマート
海の子保育園
ホテルニュー白亜紀
ひたちなか東警察署
肉のうすい
ひたちなかあじめぐりマップ
磯崎小学校
6
ひたちなか海浜鉄道湊線
根本歯科医院
堀
デイサービスセンターいくり荘
阿字ケ浦
Ajigaura


那珂湊
Nakaminato
グリーン薬局
108
ひたちなかあじめぐりマップ
ひたちなか海浜鉄道湊線
那珂湊第二小学校
ツルハドラッグ
堀川保育園
那珂湊
カスミ
キグナス
日の出屋食堂
馬場先
6
エネオス
龍園
梅藤米穀店
ひたちなか東警察署
反射炉跡
大川商店
茨城県信用組合
ひころく
運輸総合庁舎
那珂湊高等学校
安藤肉店
阪場製菓
海洋高等学校
カノウヤ
みなとパン
深作冷菓店
すみよし
常陽銀行
那珂湊第一小学校
布志新海産
湊公園
那珂湊お魚市場
地方卸売市場
チェリー食堂
魚一
稲葉屋菓子店
那珂湊漁業協同組合
春日ホテル
海鮮レストラン浜辺
ひたちなか商工会議所
那珂湊支所
那珂湊漁港
D
海門橋













ひびのみ

hibi no bimi

ひたちなか食の
ガイドブック
『ひびのみ』

2015年3月発行

発行
ひたちなか商工会議所
総務部総務企画課
〒312-8716
茨城県ひたちなか市
勝田中央14-8
Tel : 029-273-1371
Fax : 029-275-2666
Email : info@hcci.jp
http://www.hcci.jp







