



日立市代表グルメ開発者にインタビュー

今回、日立市代表グルメを開発し大会に挑む、「みそら亭」の岩楯^{いわたて}さん、「Cache*Cache」の高橋^{カシユ}さんのお二人に、メニュー開発に込めた思いや味のこだわりを伺いました。



みそら亭 岩楯博史さん



* マーブルシロップは別売りです。



Cache*Cache 高橋玲子さん

今回開発した「会瀬潮あん天井」のメニューで一番伝えたいことは、やはり会瀬の魚のおいしさ。会瀬漁港でその日に水揚げされた魚の中から厳選して仕入れるので、「その日の最高の魚」を味わってもらえる一杯にしたいと考えました。

会瀬の魚は、天ぷらにすると魚そのもののうまみがしっかり出ます。ただ、そこに「あん」を合わせても、魚のうまみが勝ちすぎてしまう。魚のおいしさを損なわず、あんの味もしっかり感じてもらうには、どんな味や濃さが合うのか。そのバランスを取るのが一番難しいところでした。

そうしてたどり着いたのが、**「天ぷらとの相性にこだわった『のり風味』と『梅しらす』、2**

種類の特製あんです。好きな味わいを選んで楽しめる商品にしました。

食べ方にも工夫を凝らしています。まずは揚げたての天ぷらのサクサク感、次に特製あんのごはんと一緒に味わう。最後は、かつお出汁で煮出したほうじ茶をかけて、出汁茶漬けとして締める。食べ進めるごとに味わいが変わり、**「一杯で何度でも『おいしい』に出会えるようにしました。」**

「会瀬潮あん天井」は、**会瀬の魚のおいしさを100%引き出すために作ったメニュー**です。普段から地元の魚を食べている方も、まだ会瀬の魚を味わったことがない方も、この一杯を通して日立の海の恵みを感じてもらえたらうれしいです。

中里のりんごをはじめ、日立中里フルーツ街道や中里で育てられている果物の魅力をもっと知ってもらいたい。そんな思いで「もっちりんごSUN」を開発しました。

一番こだわったのは、甘さのバランスです。**「食べたときに、りんごの甘さや酸味をちゃんと感じてもらいたい。」**そのため、クリームチーズは産地の違うものをいくつも試し、生クリームも重さや軽さを比べながら組み合わせを探りました。

名前の「SUN」にもあるように、ビジュアルにもこだわり、日立の海から昇る朝日をイメージしました。**「スイーツとしての味わいだけでなく、『ひたすらしさ』を感じてもらえる一品に仕上げました。」**

もう一つ大切にしたいのが、**「食べるときの楽しさ」**です。そこで思いついたのは、お好みでマーブルシロップをかけるスタイル。試してみると、りんごの味にもベーグルにもよく合い、「これならいける!」と今の形にたどり着きました。

りんご、レアチーズケーキ、もちもちのベーグル、そしてマーブルシロップ。**「それぞれの味や食感が重なり合いながらも、最後まで主役は中里のりんごです。」**

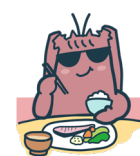
この一品を食べた人が「日立にはこんなにおいしいりんごがあるんだ」と知って、中里のフルーツにも興味を持ってくれたらうれしいです。

「もっちりんごSUN」を、ぜひ味わって応援してください。

会瀬の魚の魅力を100%引き出したい

茨城県のご当地グルメの頂点を決める闘い、「シン・いばらきメシ総選挙2026」がいよいよ開幕! 県内44市町村が提供する新たな「ご当地グルメ」の中から、皆さんの投票と審査員による審査でグランプリを決定します。皆さんの一票で、日立市代表グルメを応援してください!

問合せ 観光振興課 市内線406



日立市代表グルメはこちらの2品!

一般料理部門

会瀬潮あん天井
～漁港直送、とろ旨あん～



会瀬漁港で水揚げされた新鮮な地魚と、茨城県産の野菜を軽やかな天ぷらにした、あんかけ仕立ての塩天井です!

スイーツ部門

もっちりんごSUN
～チーズケーキのベーグルサンド～



爽やかな甘みと程よい酸味が魅力の「中里りんご」を使ったレアチーズケーキを、もっちり食感のベーグルでサンドしました!

市公式 YouTube



インタビュー動画
公開中!

動画視聴は
こちらから



投票して、日立市代表グルメを応援しよう!

1 グルメ購入ごとに1票投票できます!

会場投票

とき 10/10(土)・11(日)・12(祝)
10:00 ~ 16:00 (最終日は12:00まで)

ところ 茨城県庁三の丸庁舎

方法 会場でグルメを購入して、配布されるQRから投票

①②それぞれ投票できます!

事前投票(オンライン)

締切迫る!

とき 10/5(月) 12:00 まで

①公式Webサイトから専用フォームで投票



②公式Xに投稿されたポストに「いいね」をして投票



会瀬潮
あん天井

もっちり
んごSUN