

魚を食べよう!

Let's eat fish

ひたちなか市

スタンプラリー

ひたちなか市では、「ひたちなか市魚食の普及推進に関する条例」により、8月8日は「タコの日」、10月10日は「とと(魚)の日」、毎月10日は「魚食普及推進日」と定めています。10月10日「とと(魚)の日」から、新型コロナウイルス感染拡大により深刻な影響を受けている飲食店などを盛り上げること、また魚食の普及を推進することを目的として、「魚を食べよう!スタンプラリー」を実施します。

令和2年 10/10(土) ~ 令和3年 1/10(日)
 期間 10/10(土) ~ 1/10(日)
※発送予定 1月末頃

抽選で 100名様に
 ひたちなか市の水産加工品

かに または 干物

プレゼント!

さらに!

ひたちなか市魚食普及推進大使
 「さかなクン」イラスト入りの
 オリジナルトートバッグを
 応募者全員にもれなくプレゼント!



新型コロナウイルス感染拡大抑制のため来店の際は「いばらきアムビエちゃん」の登録、マスクの着用などに協力ください。

※写真はイメージです

参加方法

1 参加店を
 チェック



2 参加店で来店時にチラシを提示し、魚料理を買って、食べて、スタンプGET!



3 店舗を回り、スタンプを3つGETしたら、スタンプ欄を切り取り、参加店にある応募ボックスに投函しよう!



参加店

1品無料提供

MEHICARI 唐揚げ

串焼 和楽

茨城高専近くの串焼店です。辛味噌で食べる豚カシラ串がメインですが、季節のおすすめで魚料理も提供しています。

中根888-1 ☎ 029-352-9455
<http://kushiyaki-waraku.com>

1品無料提供

小鉢刺身サービス

海鮮レストラン 浜辺

那珂湊おさかな市場徒歩1分。新鮮な魚介類を使った磯料理と、地酒や世界のワインが楽しめます。

湊本町11-4 ☎ 029-262-3164
<http://www.kasugahotel.co.jp/facility/>

1品無料提供

食事された方にコーヒードサービス、その他特典あり

喜の新鮨

ひたちなか海浜公園より3分。阿字ヶ浦駅より徒歩5分。地元の新鮮な魚介類と奥久慈卵を使った自家製玉子焼が入った海鮮丼が人気です。

阿字ヶ浦町337-5 ☎ 029-265-9229

1品無料提供

十五屋

季節の 地の酒

勝田中央3-14 安藤ビル2階 ☎ 029-229-1867

1品無料提供

嘉楓

山海の肴 地の酒 常陸秋蕎麦

勝田中央3-4 ☎ 029-229-0988

1品無料提供

レジ前商品「嚴のり」1つプレゼント

ひたちなか蛇の目

地元の魚を使った料理が楽しめます。個室もあるのでご相談下さい。

馬渡741-6 ☎ 029-274-8600
<https://www.janome-japan.com>

魚を食べよう!スタンプラリー台紙

3店舗回って応募しよう! R3.1.10まで 1回のご購入またはご飲食につき1スタンプ

1 HITACHINAKA Let's eat fish

2 HITACHINAKA Let's eat fish

3 HITACHINAKA Let's eat fish

住所: _____

氏名: _____ 年齢: _____ 歳

電話: _____

希望商品: カニ ・ 干物 (どちらかに○) ※申込多数の場合は抽選



5%引き

和風レストランやまさ お魚センター店

那珂湊港では人気のお店。おいしいお魚を安くお腹一杯食べられます。

湊本町19-12 ヤマサ水産お魚センター店2階
☎029-263-6375
<http://www.yamasa-suisan.com/>




魚料理1品無料提供

鮨の浜よし

那珂湊港で直接セリで仕入れた旬の天然物 地魚寿司

海門町1丁目6-16
☎029-263-5444




煮魚・焼魚1割引

おのづか

宴会が多く、昔からある食堂で、家庭的です。

勝田泉町13-36
☎029-273-3540




毎月10日 那珂湊 焼きそば100円引き

食事処「原屋」

海を見ながらお食事ができます。各種定食、井もの、種類など色々あります。ご家庭どうぞ。

平磯町1033-1
☎029-262-3718




季節の地魚天ぷら 人数分サービス

天ぷらと刺身 六角や

勝田駅徒歩3分。和食とお酒をゆったりお召し上がりいただける大人の隠れ家。

勝田泉町2-10 ☎029-219-5986
<https://rokkakuyakatsuta.owst.jp/>




地魚料理1品サービス (1組につき1品)

日本料理 一桐

地産地消の日本料理店。【地魚】【美明勝】【常陸牛】【旬野菜】【ロシカリ】など茨城の美味しい食材にこだわったお店です。

高野1176-13
☎029-285-0282




ソフトドリンク 1杯サービス

米寿

五つ星お米マイスターがプロデュースするお米と原始焼きで頂くこだわりの干物を楽しめます。毎日仕入れる鮮魚、地元食材を使った料理、茨城の地酒をご用意してお待ちしています。

勝田中央1-3 ☎029-219-7436
<https://www.terrace-inn.com/restaurant>




チラシ持参で 全商品10%OFF

はるのや食品

手造り、無添加にこだわった煮魚惣菜の店です。

八幡町5-8 ☎029-263-0509
<https://www.nizakana.net/>




魚料理他1品 無料提供

はやし野

毎日市場へ向向き、新鮮な旬な魚貝類を仕入れてきます。

勝田泉町2-10 勝田プラザビル1階
☎029-276-5133




ソフトドリンク サービス

喰い処 くりたや

季節の地魚を使った定食を食べに来てください。

湊本町22-8
☎029-263-7310




魚料理1品無料提供

日本料理 いさ美

創業65年。那珂湊漁港より直送の鮮魚を使用した故土の料理を個室にてゆっくりお召し上がりください。

勝田泉町3-15 ☎029-273-0133
<http://www.isami-katsuta.com>




あんこう唐揚げ サービス

喰い道楽 すみよし

茨城県産の食材を使っておいしいものを提供しています。フライや天丼などテイクアウトも人気です。

湊中央1-5-12 ☎029-262-3551
<http://www.sumiyoshi3551.com>




カンパイのドリンク 1杯サービス

酒菜 おかめ

鍋の王様とも書かれるあんこう鍋。当店のあんこう鍋は、どが汁ではなく醤油と味噌をベースにしたスープになっており、あんこうより味やあんこうの身の旨みがいっしょに味わえます。濃厚な味の味をお楽しみ下さい。

勝田泉町4-14 ☎029-274-4567
<https://syusaiokame.owst.jp>




あじ開き4枚入り (朝食用サイズ) 無料提供

五代目 常造

当店の干物は、30年間守り続けてきた塩水と低温乾燥によって旨味が凝縮されています。高級魚から食卓の定番品まで各種取り揃えております。是非ご来店ください。

関戸8371 ☎029-262-2715
<https://www.e-3710.com>




おまかせ魚料理 1品無料

小料理 住よし

こじんまりとやっている隠れ家的なお店です。美味しいお刺身と豊富な日本酒の品揃えお待ちしております。

共栄町9-21
☎029-272-2057




海鮮あんかけ サービス

樂家 (がくや)

中華と海鮮を中心としたお店 10/2オープン

表町6-10
☎029-352-3337



毎月10日は **魚食普及推進の日**

毎月10日 魚食普及推進日

8月8日 タコの日

10月10日 ととの日

HITACHINAKA Let's eat fish

ひたちなか市 魚食の普及推進に関する条例

ひたちなか市 経済環境部水産課

〒311-1292 ひたちなか市和田町二丁目12番1号
TEL 029-273-0111 FAX 029-263-7188




地魚海鮮丼 サービス

地物と自酒の店 テンヤ

地魚を使った海鮮料理

表町6-7
☎029-272-2202




魚料理1品無料提供

兎乃家 (とのや)

黒色おでんだとあつかんでごゆっくりお過ごしください。

表町3-10 ☎029-352-2651
<https://tonoya-hitachinaka.owst.jp/>




1割引

黒勢鮓

茨城県産の魚をメインに提供しています。

磯崎町4100-2 ☎029-265-8415
https://www.instagram.com/kurose_sushi/?hl=ja

