

MONTHLY
mito 月刊みと

08

August 2011
No.457

価格 **260円**

アイスクリーム
ソフトクリーム
etc...

ひんやり //

テイクアウトスイーツ

北関東自動車道でつながる

栃木・群馬へ行こう

ドライブにはこの車

サマーイベント 2011 後編

～花火・お祭り・夏フェス～

大震災緊急連載③

まだまだ必要な支援「今できること」

暑さをのりきるおすすめ夏メニュー

〈新連載〉

よしもと
住みます芸人

オスペンギン

「右手がイバラキ!!」

茨城の特産品や老舗オリジナルのアイスクリーム

茨城ならではの食材から伝統の味など、他では味わえないオリジナルアイスクリームを召し上がれ。



茨城の野菜や果物を使ったさっぱりアイス「茨城愛'ス」に、大子のりんご、常陸太田のぶどう、笠間の栗、石岡のナシという4つの味が新登場！8月から販売される予定である。全10種類になって迷う楽しみが増えたのもうれしいね。



取り扱い店舗：エクセルみなみ「ロコスノースカントウ」、アクアワールド大洗、茨城空港、大洗まいわい市場、常陸宮田部東PA上り、東海PA上り売店など

新鮮な生乳と塩を使ったあっさりとした甘さなので、幅広い層にうけている。新作4種のほかに、鉢田の「メロン」「いちご」、行方の「さつまいも」、ひたちなかの「塩バナナ」、古河の「かぼちゃ」、かすみがうらの「ブルーベリー」がある。冷凍庫から出して少し柔らかくしてから食べると、素材の味わいがアップ。

茨城愛'ス 300円



和泉屋本店の醤油あいす 250円

風味豊かな醤油を使ったアイスは、キャラメルのような味わいで、くせになるおいしさ。



ヤマイチ味噌専務
坪井孝賢さん

ヤマイチ味噌では醤油あいすの他に、ヤマイチ味噌の赤みそを使った「みそ蔵アイス230円」も販売。ココのある味噌味のアイスもGood。

*醤油あいす。を販売し、友人を支援

売り上げの一部を義援金に

牛久市にあるヤマイチ味噌から発売中の*醤油あいす。が友情のアイスとして評判となっている。

陸前高田市にある老舗醤油店「和泉屋本店」は東日本大震災で壊滅的な被害を受けた。ヤマイチ味噌の専務・坪井孝賢さんは、「和泉屋本店」八代目で友人の吉田寛さんの手助けになればと、わずかに残った「和泉屋本店」の醤油を使ったアイスクリームを開発し6月末から販売を始めた。新聞などに売り上げられ、売れ行きは上々だそう。醤油あいすは蔵元直売所の他、ネットでも購入ができ、売り上げの一部は義援金として「和泉屋本店」に寄付される。

ヤマイチ味噌

牛久市島田町2713 ☎029-875-0002

8:00~18:00、日曜・祝日9:00~17:00 年中無休

<http://www.yamaichimiso.co.jp/>