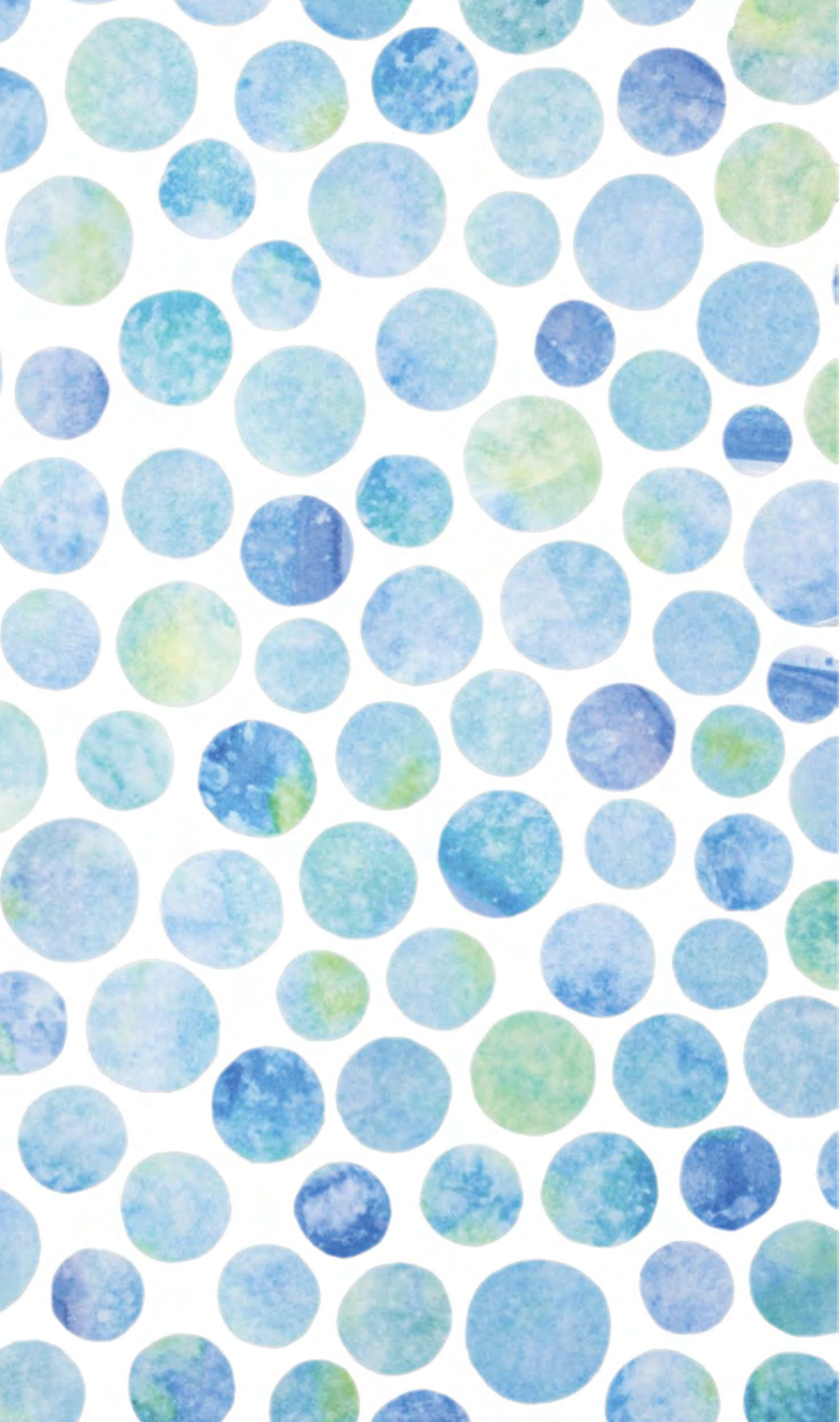


ひたちなかおでかけガイド



ひたちなか市で 出逢えるものたち



and more!.....



A. 新鮮な海の幸がたっぷりのった海鮮丼 B. 生産量日本一のほしいも! C. 丘を埋め尽くすブルーのネモフィラ D. 地元民熱愛のご当地グルメ! スタミナラーメン
E. 姉の懐マリンブルに描かれた可愛いくじらの絵 F. 磯遊びで出逢えるかも! イトマキヒトデ G. 日本で唯一! 乳飲み児を抱く埴輪 H. “秋の絶景” 紅葉コキア
I. 真夏に出現! もふもふコキア J. インスタ映え間違いなし! ロックオブジェ K. 冬の味覚あんこう鍋

CONTENTS

01 ひたちなか市はこんなところ
03 花
07 海
11 歴史
15 イベント
20 ひたちなかグルメ

33 お土産
37 お宿・温泉
39 ひたちなか海浜鉄道 湊線
41 アクセス
43 市内観光マップ
45 茨城県央地域イラストマップ

ひたちなか市は

こんなところ

ひたちなか市は平成6年11月に勝田市と那珂湊市の合併により誕生しました。東京から約110kmの距離にあり、茨城県の中央からやや北東に位置しています。四季折々の花景色が楽しめる国営ひたち海浜公園や、新鮮な海の幸を満喫できる那珂湊おさかな市場、約13kmにわたる美しい海岸線などが魅力の本市は、関東を代表する「花と海のまち」として人気を集めています。





暖かな春が訪れる頃、国営ひたち海浜公園では毎年美しい春の花々がバトンを繋ぐ「フラワリング」が行われています。香り高く色鮮やかなスイセン、カラフルで可愛いチューリップ、爽やかな青のネモフィラが次々と見頃を迎え、大勢の観光客で賑わいます。中でも、みはらしの丘を埋め尽くす約 530 万本のネモフィラは、空の青・海の青とのハーモニーが美しく、世界の絶景として人気を集めています。



花の見頃はいつ？

- ・ 早咲きスイセン：3月上旬～中旬
- ・ スイセン：3月下旬～4月中旬

- ・ チューリップ：4月中旬～下旬
- ・ ネモフィラ：4月中旬～5月上旬

※開花状況は気候条件などにより前後します。

FLOWER

ひたちなか市の四季を彩る花々たちに会いに行こう





アイスチューリップ

寒さ厳しい冬のひたちなか市に、彩りを与えてくれるアイスチューリップ。園内のガラスハウスから、美しい水平線とともに楽しむことができます。

*観賞時期：12月下旬～1月上旬

- SPOT DATA -

国営ひたち海浜公園

【所在地】ひたちなか市馬渡字大沼 605-4

【休園日】火曜日（祝日にあたる場合は直後の平日／季節により異なる）

【開園時間】9:30～17:00（季節による変動あり）

【入園料金】大人 450 円・65 才以上 210 円・中学生以下無料（駐車料金別途）《公式HP》

※季節により異なる

【問合せ】ひたち公園管理センター（TEL：029-265-9001）



花しょうぶ

馬渡はにわ公園では、毎年6月に美しい花しょうぶが咲き誇り、多くの来園者でにぎわいます。2色の花しょうぶが作り出す涼しげな花景色は、初夏の訪れを感じさせてくれます。

- SPOT DATA -

馬渡はにわ公園（花しょうぶ園）

【所在地】ひたちなか市馬渡 2881-3

【入園料】無料（入園自由）

緑葉コキア

夏になると、園内のみはらしの丘に姿を現す緑葉のコキア。まんまるとしたシルエットとふわふわとした触り心地が心地よく、可愛いシルエットが女性や子供たちに大人気。

*観賞時期：7月中旬～9月下旬頃



グラデーションコキア

緑葉から紅葉に向かう時期にだけ見ることができる、特別感あふれるコキア。季節の移ろいを感じるグラデーションの美しさが魅力。

*観賞時期：10月上旬頃

コキアライトアップ

例年、夏に開催されるライトアップイベント。普段は入ることができない夜の海浜公園でワクワクしながら、カラフルにライトアップされたコキアを楽しむことができます。

*開催時期：8月下旬頃



紅葉コキア

紅葉を迎えたコキアが丘一面を赤に染める景色は、まさに世界の絶景。真っ赤に燃えるみはらしの丘を一目見ようと、国内外から多くの観光客が訪れます。

*観賞時期：10月中旬頃



平磯海水浴場

周りが堤防に囲まれているため波がとても穏やかで、家族連れでも安心して遊ぶことができます。海に浮かぶくじら型の滑り台「くじらの大ちゃん」はインパクト抜群で、お子さまも大はしゃぎ間違いなし！

周辺には磯遊びスポットもあるため、カニやヒトデ、ヤドカリなど様々な海の生き物とふれあうことができます。

●所在地：ひたちなか市平磯町



SEA

やっぱり海が好き



阿字ヶ浦海水浴場

弓なりに弧を描く美しい海岸線が魅力の海水浴場で、毎年夏になると県内外から訪れる多くの海水浴客でにぎわいます。都心からのアクセスも良く、周辺に国営ひたち海浜公園やショッピングモール、日帰り温泉施設なども隣接しているため家族で一日中楽しめます。

●所在地：ひたちなか市阿字ヶ浦町



その昔「東洋のナポリ」とも言われていた阿字ヶ浦海岸
(昭和47年に撮影された海岸線の様子)

磯遊び

磯崎海岸から平磯海岸にかけて続く岩場は、カニ・ヒトデ・ヤドカリなど、たくさんの海の生き物とふれあえる磯遊びスポットです。春から秋にかけての磯遊びシーズンに、天候・潮位を確認して親子で挑戦してみよう。



磯遊び エリアマップ

※磯遊びの方法や潮位表については、市HPをご確認ください。



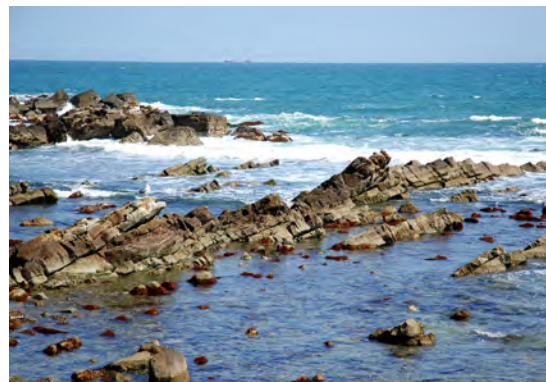
うば ふところ

姥の懐マリンプール

全国でも珍しい、潮の干満を利用したユニークな海水プール。満潮時には海の水が入ってくるため、小魚が泳いでいたり、プールサイドに小さなカニが歩いていることも…！波の心配もなく、幼児用・子供用・大人用と3種類のプールがあるため、小さなお子さまでも安心して楽しむことができます。

また、海水浴シーズン終了後には、このプールがワンちゃん専用のドッグプールに大変身！思いっきり水遊びをして、夏バテ気味のワンちゃんもリフレッシュ♪

●所在地：ひたちなか市殿山町



平磯白亜紀層(中生代白亜紀層)

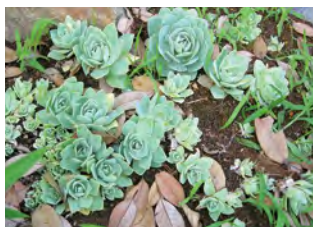
磯崎海岸から平磯海岸にかけて現れるゴツゴツとした岩礁群の地層で、県の天然記念物に指定されています。また、この地層からはアンモナイトの化石が発見されており、県内有数のジオサイトとして、見学ツアー等も開催されています。



十五郎穴（横穴墓群）

岩壁を掘り込んで築かれた古墳時代末期から平安時代の集団墓で、県指定史跡に指定されています。数箇所に分かれて分布しており、横穴からは太刀や勾玉などが出土されました。総数では500基を超えると推定され、東日本最大級の横穴墓群と考えられています。

●所在地：ひたちなか市中根3490-1



い賓閣跡

水戸藩第2代藩主徳川光圀公の命により元禄11年（1698年）に建設された水戸藩別邸。光圀公をはじめ、第9代藩主徳川斉昭公など歴代の藩主も訪れ、宴席や詩歌の会が催されました。建物は元治元年（1864年）の騒乱で焼失してしまいましたが、現在は湊公園として市民に親しまれています。公園内には、光圀公が須磨明石（兵庫県）から取り寄せたとされる樹齢300年以上の黒松やイワレゲが生育しており、ともに市の天然記念物に指定されています。また、早春には美しい梅の花が咲き誇ります。

●所在地：ひたちなか市湊中央1-1（湊公園）



みなとのきはん

水門帰帆

水戸藩第9代藩主徳川斉昭公が天保4年（1833年）に選んだ水戸八景のひとつで、市指定史跡に指定されています。ここからは雄大な太平洋や那珂湊漁港を眺めることができます。

●所在地：ひたちなか市和田町二丁目

HISTORY

ひたちなか市の歴史をたどる旅に出よう



虎塚古墳

古墳時代末期に造られた全長56.5mの前方後円墳で、昭和48年（1973年）に石室内の彩色壁画が発見されました。国指定史跡として東日本を代表するこの古墳は、春と秋に期間限定で石室内壁画の一般公開が行われています。

●所在地：ひたちなか市中根3494-1（虎塚古墳史跡公園）



埋蔵文化財調査センター

市内で出土した考古資料を保管・展示する調査研究施設。虎塚古墳石室内壁画のレプリカや、日本でここにしかない貴重な出土資料も展示しています。

●所在地：ひたちなか市中根 3499

●開館時間：9時～17時

●休館日：月曜日（祝日の場合は翌日）、年末年始

●問合せ：029-276-8311

乳飲み児を抱く埴輪

埋蔵文化財調査センターにて、日本で唯一の“乳児を抱いた埴輪”として展示されています。島田髷（まげ）と呼ばれる髪型や耳飾り、首飾りなど、当時の女性像を伝える貴重な埴輪です。





さかつらいそきじんじや

酒列磯前神社

斉衡3年（856年）創建。祭神に医薬の祖神である少彦名命を祀っているため病氣平癒のご神徳があるとされているほか、お酒の神様、温泉の神様とも呼ばれています。

また、社殿に向かう参道は神秘的な木々のトンネルとなっており、冬から早春にかけて、椿の花に彩られた美しい樹叢を楽しむことができます。

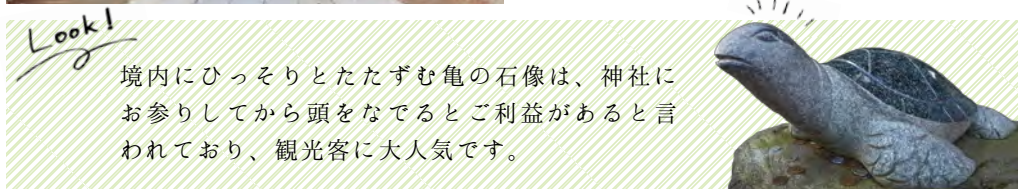
他にも、海が見える鳥居などの美しい風景が楽しめるため、フォトジェニックなパワースポットとして人気を集めています。

●所在地：ひたちなか市磯崎町4607-2

●問合せ：029-265-8220



《公式 HP》



ほしいも神社

令和元年に建立され、黄金（ほしいも色）の鳥居が話題の神社。

アートディレクターの佐藤卓氏によるコンセプトメイキングのもと、設計・建設されました。ご神徳は「ホシイモノ（欲しいもの）は総て手に入る」。ほしいも生産量日本一を誇るひたちなか市ならではのSNS映えスポットとして注目されています。

●所在地：ひたちなか市阿字ヶ浦178

●問合せ：029-265-8220



《公式 HP》



この地でほしいもの製造を開始し、一大産業へと発展させた小池吉兵衛翁を「ほしいもの神様」として祀っています。



那珂湊反射炉跡

江戸時代末期、水戸藩第9代藩主徳川斉昭公が国防の必要性を強く唱え、安政4年（1857年）に造られた水戸藩営大砲鋳造所。

元治元年（1864年）の騒乱で破壊され、昭和12年（1935年）に復元されました。

●所在地：ひたちなか市栄町1-10

（あづまが丘公園）



山上門

水戸藩江戸小石川邸（東京都文京区）に設置された勅使奉迎用の門で、昭和11年（1936年）に当地へ移築されました。

幕末には、佐久間象山や西郷隆盛、橋本左内ら諸藩の志士たちもこの門を出入りしたと言われています。

●所在地：ひたちなか市栄町1-10

（あづまが丘公園）

武田氏館

甲斐武田氏発祥の地がひたちなか市であることを展示・解説している資料館。

戦国武将の武田信玄で名高い甲斐武田氏は、ひたちなか市武田地区に居住していた源義清が武田の姓を名乗ることから始まったとされています。

●所在地：ひたちなか市武田566-2

●開館時間：9時～17時

●休館日：月曜日（祝日の場合は翌日）、年末年始

●問合せ：029-276-2525





ROCK IN JAPAN FESTIVAL

ひたちなか市の夏を象徴する野外音楽フェスティバル。
アーティスト達の熱いライブパフォーマンスはもちろん、地元食材を
ふんだんに使ったフェス飯も要チェック！
※詳細は公式HP（<http://rijfes.jp>）をご覧ください。



《公式HP》



*ひたちなか市の玄関口である勝田駅前広場には、イベント会場内の撮影スポットとして人気を集めている「ROCKオブジェ」が2018年4月に設置されました。（写真左上）

全国高校生アマチュアバンド選手権 TEENS ROCK IN HITACHINAKA

全国予選を勝ち抜いた高校生バンドの頂点を決める、
青春を絵に描いたようなイベント。
ROCK IN JAPAN FESTIVALのステージを
舞台に、全国から集結した高校生バンドの熱い演奏
をぜひ一度ご覧ください。



EVENT

ひたちなか市のイベントをざくっとおさらい



ひたちなかフラフェスティバル

ひたちなかフラ協会主催の大型フラエキシビション。
花の楽園「国営ひたち海浜公園」で開催されるこのイベントでは、潮風を感じながら
本場ハワイの雰囲気を感じることができます。ひたちなか市役所の男性職員による
体を張った「カネフラ」にも注目！
また、ひたちなか市近郊や交流都市のご当地グルメが味わえる「ひたちなか・大洗・
東海PRの日」も同時開催。ご当地キャラクターも多数登場し、クラフト体験ブース
などもあるため家族で楽しむことができます。

●開催時期：5月中旬頃

●開催場所：国営ひたち海浜公園 水のステージエリア



ひたちなか祭り



みなと八朔まつり（那珂湊天満宮御祭禮）

那珂湊天満宮の祭りとして古くから行われており、市の無形民俗文化財に指定されています。

神輿が威勢よく海に飛び込む「お浜入り」は、その迫力で観客を圧倒します。

- 開催時期：8月（隔年開催）
- 開催場所：那珂湊天満宮周辺など



平磯町三社祭（潮祭）

豪華に飾りつけた各町内のひき屋台が練り歩き、町は祭り一色。「おっしやい、おっしやい、おっしやいなあ」のおはやしや威勢のいい引手の合いの手が祭りを盛り上げます。

- 開催時期：8月（3年に一度開催）
- 開催場所：平磯町全域



阿字ヶ浦海岸花火大会

潮風を感じながら、広い砂浜でのんびり花火を楽しむことができます。

心地よい波の音をBGMに、贅沢な夏のひとときを過ごしてみて。

- 開催時期：7月下旬頃
- 開催場所：阿字ヶ浦海岸
- 打上発数：約 2,500 発



那珂湊海上花火大会

那珂湊おさかな市場の目の前で開催される、港町の風情あふれる花火大会。名物「水上スターマイン」は水面に光の花を咲かせ、幻想的な美しさで観客を魅了します。

- 開催時期：8月上旬頃
- 開催場所：那珂湊漁港
- 打上発数：約 1,600 発



ひたちなか祭り花火大会

ひたちなか祭りの初日を飾る花火大会。普段入ることができない陸上自衛隊勝田駐屯地の敷地内で、観客席の目の前で打ち上がるダイナミックな花火を楽しむことができます。

中でも、ファイナーレのメロディ付きワイドスターマインは必見！その美しさと迫力に心を奪われます。

- 開催時期：8月中旬頃
- 開催場所：陸上自衛隊勝田駐屯地
- 打上発数：約 3,000 発



FOOD

豊富な海の幸と、地域に根づいた“食”を味わう



さかなのおいしいまち ひたちなか

太平洋に面するひたちなか市に訪れたなら、必ず食べたい海の幸。

ネタの大きなお寿司や新鮮な海の幸が盛りだくさんの海鮮丼、あんこう鍋にしらす丼、港町ならではの漁師メシなど、なにを食べようか考えてる時間が実はいちばん楽しかったり。

おいしい海の幸を食べてお腹も心も満たされたなら、ぜひ大切なあの人にも、おいしいひたちなか市を“おすそわけ”してみて。おさかなが好きな方に喜ばれるのは、潮風に吹かれて素材の旨みが凝縮された干物たち。丹精込めて作られた海の贈り物を、お土産話と一緒に持ち帰ろう。



みなとメディアミュージアム

那珂湊の夏を彩るアートイベント。のどかな那珂湊のまちなかに、いくつもの素敵なアートが登場します。カメラを片手に、のんびり食べ歩きしながら楽しむのがおすすめ。

- 開催時期：8月下旬～9月上旬
- 開催場所：ひたちなか海浜鉄道湊線車両及び駅構内、那珂湊地区商店街



ひたちなか市産業交流フェア

水産業・農業・商工業など市内の産業が一堂に会し、「来て 見て 遊んで 楽しいフェア」をテーマに開催される秋の一大イベント。ご当地グルメに大抽選会、ミニ上棟式にステージショーなど、家族で楽しめるイベントが盛りだくさん。

- 開催時期：11月上旬頃
- 開催場所：ひたちなか市総合運動公園



みなと産業祭

水産物や農産物の展示販売や巡視船の一般公開、世界タコ焼きグランプリなど、那珂湊ならではのイベントが目白押し。新鮮な魚介類や地元グルメを求めてたくさんの人が訪れます。

- 開催時期：10月下旬頃
- 開催場所：那珂湊漁港



勝田全国マラソン

例年、全国から2万人を超えるランナーが参加する歴史と伝統のあるマラソン大会。コース沿道での熱い声援や、地域ぐるみの温かいおもてなしがランナーから厚い支持を集めています。

- 開催時期：1月最終日曜日
- メイン会場：石川運動ひろば（スタート及びフィニッシュ地点）



那珂湊おさかな市場

旬の魚介類や近海で採れる地魚が豊富に揃う魚市場で、県内外から年間 100 万人以上の観光客が訪れます。大きなネタが魅力のお寿司や海の幸たっぷりの海鮮丼を心ゆくまま堪能できます。

●所在地：ひたちなか市湊本町 19-8



那珂湊おさかな市場グルメガイド ～鮮魚店編～

No.	店舗名	電話番号	営業時間	定休日
①	ヤマサ水産 お魚センター店	029-262-5201	7:00～16:00	元日 / 不定休
②	廻船問屋 魚一	029-263-7008	平日 7:00～16:00 / 土日祝 7:00～16:30	水曜日(祝日営業)
③	丸喜水産(株) おさかな市場店	029-263-6779	8:00～17:00	不定休
④	珍味処 磯蔵	029-262-5200	9:00～17:00	水曜日(祝日営業)
⑤	カクダイ水産(株) お魚市場店	029-262-5811	8:00～17:00	水曜日 / 不定休
⑥	魚問屋 丸八水産	029-262-5101	7:00～17:00	不定休
⑦	ヤマサ水産 本店	029-263-6333	7:00～16:00	元日 / 不定休
⑧	魚の店 新屋	029-263-7111	8:00～17:00	水曜日 / 不定休
⑨	森田水産 本店	029-263-4800	平日 8:00～16:30 / 土日祝 8:00～17:00	元日 / 不定休

*那珂湊おさかな市場の飲食店情報・店舗MAPは次ページをチェック!



たこのまち ひたちなか

ひたちなか市は、たこの加工生産量日本一! 多数の水産加工会社が様々な商品を製造しており、たこを使った料理やオリジナル商品の開発が盛んに行われています。市内の飲食店で味わうなら、刺身はもちろん、素材本来の美味しさと歯ごたえが楽しめるたこしやぶもおおすすめです。



一口アワビ

一般的なアワビよりも小ぶりのひとくちサイズ(約7cm)の養殖アワビで、高級食材をお手ごろ価格で楽しむことができます。刺身や炭火焼き、酒蒸しなどで味わうのがおすすめ。ROCK IN JAPAN FESTIVALのご当地グルメブースをはじめ、市内の様々なイベントでも人気の一品。

●問合せ：磯崎漁業協同組合 (☎029-265-8111)



21 回転寿司 森田 那珂湊店
(森田水産 本店1F)
☎ 029-263-4801
営業時間
平日: 8:00~16:00
土日祝: 8:00~17:00
定休日: 元日/不定休



15 地魚安處宴 久楽
☎ 029-263-2210
営業時間
11:00~19:30
定休日: 火曜日(祝日営業)



10 ヤマサ水産 市場寿し 海の駅店
☎ 029-262-5301
営業時間
平日: 10:00~15:00
日祝: 10:00~16:00
定休日: 元日/不定休



22 海鮮処 森田 那珂湊店
(森田水産 本店2F)
☎ 029-262-5303
営業時間
平日: 9:00~15:00
土日祝: 9:00~16:00
定休日: 元日/不定休



16 お食事処 魚一
☎ 029-263-7008
営業時間
平日: 11:00~15:00
土日祝: 9:00~16:00
定休日: 水曜日(祝日営業)



11 和風レストランやまさ (お魚センター店2F)
☎ 029-262-5462
営業時間
10:00~15:00
定休日: 元日/不定休



23 ヤマサ水産 市場寿し店
☎ 029-263-1137
営業時間
平日: 10:00~15:00
土日祝: 10:00~16:00
定休日: 元日/不定休



17 海鮮すし 海花亭
☎ 029-263-0025
営業時間
平日: 11:00~17:30
土日祝: 10:30~18:30
定休日: 水曜日(祝日営業)



12 那珂湊 海鮮丸
☎ 029-229-0859
営業時間
平日: 10:00~16:00
土日祝: 9:00~16:00
定休日: 火曜日(祝日営業)



24 海鮮処 森田 那珂湊店・別館は 改築につき休業中



18 海鮮処 海門
☎ 029-263-0456
営業時間
平日: 9:30~16:00
土日祝: 8:15~16:00
定休日: 木曜日(祝日営業)



13 那珂湊 浜小屋
☎ 029-229-0646
営業時間
平日: 10:00~16:00
土日祝: 8:30~16:00
定休日: 金曜日(祝日営業)



25 喰い処 くりたや
☎ 029-263-7310
営業時間
11:00~15:00
定休日: 水曜日/不定休



19 森田水産 市場食堂 どんぶり屋
☎ 029-263-5010
営業時間
平日: 10:30~15:00
土日祝: 10:30~16:00
定休日: 火曜日



14 お食事処 小舟
☎ 029-263-7177
営業時間
平日: 10:30~18:30
土日祝: 9:30~18:30
定休日: 第2・第4金曜日(祝日営業)



26 那珂湊漁協加工直売所 魚食楽(さくら)
☎ 029-262-9006
営業時間
9:30~15:00
定休日: 月~木曜日/元日(祝日営業)



20 和風レストランやまさ (ヤマサ水産 本店2F)
☎ 029-263-6333
営業時間
7:30~15:00
定休日: 元日/不定休

那珂湊おさかな市場 グルメガイド~飲食店編~



◆収容台数 約150台
※普通車のみ

那珂湊漁港
駐車場2

10

11

12 13 14

16 17 18
おさかな市場

19 20 21 22
23

24 25

26

WC

至245号

那珂湊漁港

那珂湊漁港 駐車場1

営業時間
7:00~17:00

収容台数
普通車約250台

料金

	4時間	超過料金 (2時間単位)
普通車	100円	100円
大型車	210円	210円
バス	340円	340円

那珂湊漁港駐車場管理事務所
☎ 029-262-5431

那珂湊漁業
協同組合

※2021年7月現在の店舗情報を掲載しております。



ひたちなか市の絶品冬グルメ「あんこう鍋」の魅力をぎゅっと詰めこんだPR動画を制作しました。奥深いあんこうの世界を皆さまぜひご覧ください。



《あんこう料理提供店舗》★印：あんこう料理付きの宿泊スランをご用意しております（冬季のみ）。

	店舗名	住所	電話番号	宿泊スラン
那珂湊エリア	喰い道楽 すみよし	湊中央1-5-12	029-262-3551	
	春日ホテル 海鮮レストラン浜辺	湊本町11-4	029-262-3164	★
	藤屋ホテル	湊本町1-32	029-262-4141	★
	海鮮処森田那珂湊店	湊本町21-7 2階	029-262-5303	
	お食事処 小舟	湊本町20-36	029-263-7177	
	みなと観光ホテル	湊本町18-25	029-262-4118	★
	海鮮すし 海花亭	湊本町19-8	029-263-0025	
勝田エリア	ホテルクリスタルパレス	大平1-22-1	029-273-7711	★
	はこや旅館	中根3484	029-273-8511	★
	京遊膳 花みやこ	笹野町3-14-26	029-276-7703	
	日本料理 いさ美	勝田泉町3-15	029-273-0133	
	酒菜おかめ	勝田泉町4-14	029-274-4567	
	日本料理 金満	勝田泉町9-3	029-273-3603	
	店舗名	住所	電話番号	宿泊スラン
平磯	平磯館	平磯町1001	029-262-2706	★
	シーサイド原屋	平磯町1033	029-262-4351	★
阿字ヶ浦エリア	潮騒の宿 丸徳旅館	磯崎町4318	029-265-7006	★
	海荘 大利	阿字ヶ浦町68	029-265-7339	★
	旅館 山形屋	阿字ヶ浦町117	029-265-8207	★
	旅館 ごとう	阿字ヶ浦町3240	029-265-9104	★
	米屋旅館	阿字ヶ浦町162	029-265-8103	★
	はらや旅館	阿字ヶ浦町148-4	029-265-7479	★
	つるや旅館	阿字ヶ浦町5	029-265-8250	★
	網元の宿 えびのや	磯崎町4640	029-265-8140	★
	とらや旅館	磯崎町4647-1	029-265-8222	★
	レストハウス砂丘	阿字ヶ浦町2228-2	029-265-7101	★
	旅館千葉屋	磯崎町4644	029-265-8416	★

※掲載情報は2021年7月現在。ご利用の際は事前にお問合せください。

あんこう鍋

冬のひたちなか市で、贅沢なひとときを



あんこうは「西のふぐ、東のあんこう」と称される高級魚で、茨城県の冬を代表する味覚として親しまれており、中でも人気のある部位である「あんきも」は、その濃厚で上品な味わいから“海のフオアグラ”として称されています。

また、脂肪が少なく低カロリーで、コラーゲンが豊富に含まれているため、アンチエイジング効果が期待されています。

あんこうの旨みがぎゅっと詰まったあんこう鍋は、11月～3月頃にかけて市内の旅館・民宿や魚料理を取り扱う飲食店等で味わうことができます。

あんこう鍋で
お肌ふるふるに
なれるかも…





ひとことに“ほしいも”と言っても、素朴な甘さで昔から親しまれている「たまゆたか」や甘みが強くねっとりとした食感が人気の「べにはるか」、生産や加工の難易度が高く稀少品種とされている「いずみ」など、品種は様々。さらに、薄くスライスした「平干し」や小さなサツマイモを丸ごと干した「丸干し」、スティックタイプの「角干し」など、形のバリエーションも豊富で、様々な組み合わせを楽しむことができます。お手軽なアレンジレシピは“オーブントースターで軽く焼いて、バターをちょこっと…”。ぜひ一度、お試しあれ。

《ほしいも問屋一覧》

店 舗 名	電話番号
(有)扇屋商店	029-262-4423
(株)川崎市郎兵衛商店	029-265-8300
(株)小池清嗣商店	029-265-9311
(株)幸田商店	0120-97-9988
(有)米屋	029-265-8152
砂押アグリ(株)	029-285-0311
(株)住谷商店	029-285-0240
(有)住谷公商店	029-285-0210
大丸物産(株)	029-272-4016
永井農芸センター	029-285-0988
(株)ニチノウ飛田	029-272-5905
(株)浜喜商店	029-265-8100
ほしいも専門店 大丸屋	029-263-7777
(株)マルヒ	0120-028-056
常陸農業協同組合	029-274-8511

※掲載情報は2021年7月現在。



ほしいもをお買い求めの際は、
左記のほしいも問屋一覧及び
ほしいも生産農家一覧をご覧ください。



〈生産農家一覧〉

ほしいも

生産量日本一！本場のほしいもを食べに行こう



ひたちなか市は、生産量日本一を誇る「ほしいも王国」です。

地場で収穫されたサツマイモを蒸して、じっくりと天日乾燥させたほしいもは、無添加なのでお子さまのおやつにも安心。食物繊維もたっぷりで、ヘルシースイーツとしても人気を集めています。ソフトクリームやジェラート、マドレーヌなど、ほしいもをふんだんに使ったスイーツが充実しているのも、ほしいもの本場・ひたちなか市ならでは。





那珂湊焼きそば

那珂湊で愛され続けるソウルフードを味わう

丹精込めて作られた、もちもち食感の“手延べせいろ蒸し麺”を楽しむのはもちろん、バラエティ溢れる各店舗オリジナルの那珂湊焼きそばを、那珂湊のまちを観光しながら食べ歩きするのがおすすめ。

《那珂湊焼きそば提供店舗》

店舗名	住所	電話番号
喰い道楽 すみよし	湊中央1-5-12	029-262-3551
馬場先商店	和田町1-11-28	029-262-2330
食事処 原屋	平磯町1033	029-262-3718
お食事処 ほりぞえ	平磯町1594-1	029-263-2484
春日ホテル 海鮮レストラン浜辺	湊本町11-4	029-262-3164
中国料理 龍園	駅通り6-19	029-263-2218
大川商店	湊本町28-21	029-262-2830
お好み焼 金たろう	東本町10-5	029-262-2336
居酒屋 人見屋	元町8-12	029-272-7815
那珂湊漁協加工直売所 魚食楽（さくら）	和田町3-11-11	029-262-9006
長栄軒	湊中央2-17	029-263-1162
サーフサイド渚	阿字ヶ浦海水浴場 海の家（夏季限定）	029-265-8011 (株式会社マルビ)
南浜ビーチガーデン		
海の家 山形屋		029-265-7559

※市内で通常メニューとして提供している店舗を掲載（2021年7月現在）。上記以外にも、市外やイベント時のみ提供している店舗もございます。

那珂湊焼きそば大学院とは…

「B-1 グランプリ」でおなじみの愛Bリーグ加盟団体です。

那珂湊焼きそばを愛する者が集い、地元を元気に、さらに盛り上げるために、那珂湊焼きそばを通して地域の魅力を発信しています。

市内のイベントはもちろん、市外・県外でも精力的に活動しています。



那珂湊焼きそば
大学院公式 HP



もっちりとした食感が魅力の“手延べせいろ蒸し麺”が魅力のご当地グルメで、食の祭典「B-1グランプリ」にも出場しています。60年以上前から地元で愛されている、ひたちなか市民のソウルフードです。

point

那珂湊焼きそばは、せいろで蒸し上げた後、手作業で丁寧にほぐしていく昔ながらの製法でつくられています。一般的な製造方法では、麺をほぐしやすくするために、蒸す工程で水分や油分を麺に含ませますが、那珂湊焼きそばは水分・油分を与えずに蒸していきます。この製法は手間が掛かりますが、麺の表面に何もコーティングされないため、ソースや具材の旨みをよく吸う、ジューシーでもっちりとした食感の焼きそばを味わうことができます。

しあわせ
幸福の黄色い
スタミナ

ひたちなか市で、
昭和50年代に生まれた「スタミナラーメン」。
あれから40年…。スタミナ×カレーの最強コラボによる
ご当地ラーメンが“幸福の黄色いスタミナ”です。食欲
そそるピリリ辛口。もっちり太麺に、かれーなる地元素
材…。汗水たらして働くすべての人たちに贈る応援食。
ここに誕生！

提供店舗名	住所	電話番号	営業時間	定休日
中華 大進	元町2-4	029-273-8263	昼のみ	月/火
中華料理 満福	東石川200-7	029-271-0017	通し	月
中華飯店 来鳳	中根4790-4	029-274-6428	昼のみ	月/木

※掲載許可をいただいた店舗のみ掲載（2021年7月現在）。



中華 大進



らーめん現代



中華料理 満福



すたみならーめん えむす



くるまやラーメン勝田市毛店



珈奈里屋



萬来軒



らーめん太聡



我流食堂シーサイド店

あなたにも、一度は食べて欲しい。 スタミナラーメン

地元民熱愛のご当地グルメ「スタミナラーメン」。

レバー・カボチャ・ニラ・キャベツなどをメインとした具沢山の甘辛い^{あん}餡が特徴で、ラーメンの上に熱々の^{あん}餡をかけた「ホット」と、冷たくしめた^{あん}餡に熱々の餡をかけた「冷やし」の2種類があります。

どのお店で食べても具沢山のスタミナ満点ですが、麺や具材は各店舗のオリジナル。食べ比べを楽しみながら、お気に入りの一杯を見つけよう。

《スタミナラーメン提供店舗》

店舗名	住所	電話番号	営業時間	定休日
中華 大進	元町 2-4	029-273-8263	昼のみ	月/火
らーめん現代	元町 1-10	029-274-2338	昼/夜	火
中華料理 満福	東石川 200-7	029-271-0017	通し	月
すたみならーめん えむす	西大島 2-13-38	029-271-0907	昼/夜	月
珈奈里屋	田彦 369	非公表	昼/夜	木
萬来軒	堀口 686-11	029-272-2843	昼/夜	火夜/水
らーめん太聡	高野 2381-2	029-285-6541	昼/夜	月~木
我流食堂 シーサイド店	新光町 30-3	029-265-5003	通し	水/第3水木
くるまやラーメン 勝田市毛店	市毛 530-2	029-273-3599	通し	12/31~1/1

※掲載許可をいただいた店舗のみ掲載（2021年7月現在）。

ラーメン評論家
本谷 亜紀さん出演！

スタミナラーメンPR動画
ぜひご覧ください◎

《 お肉が大好きなあの人へ 》

「勝っ! サンド」(要予約)



メインとなるカツには茨城県の銘柄豚ローズポークを使用し、市内にある黒澤醤油店の醸造醤油をベースにした特製味付け。風味豊かなオリジナルの全粒粉パンの旧市名「勝田=勝った」にちなんだカツサンド。

1箱 550円(税込)

◎販売店(観光協会加盟店) サンクス

◎商品企画
ひたちなか商工会議所
☎029-273-1371/勝田中央14-8

常陸牛カレー



茨城の高級牛肉ブランド「常陸牛」と、30種類以上のスパイスを使用して造り上げたビーフカレー。加圧加熱殺菌済みで、常温で2年間の賞味期限があり、ご贈答用にも最適。

1袋(甘口・中辛・辛口) 480円(税込)
化粧箱1箱(10袋入り) 5,000円(税込)

嶋烏惣 ☎029-263-4147/湊泉町2-20

牛肉弁当(常陸牛ステーキ・牛すきやき)(要予約)



●常陸牛ステーキ弁当
絶品の常陸牛と筑波山麓コシヒカリ米を使った一品。
1人前 1,200円(税込)

●牛すきやき弁当
牛肉と野菜を良く煮込んだ一品。食感が柔らかく女性にも人気のお弁当。
1人前 800円(税込)

嶋風林亭 ☎029-273-8070/馬渡2974-35

*国営ひたち海浜公園の各種イベント会場でも販売。

ローズポーク照り焼弁当(要予約)



茨城のブランド豚肉を照り焼きにし、筑波山麓コシヒカリ米を使用。
1人前 1,000円(税込)

嶋風林亭 ☎029-273-8070/馬渡2974-35

*国営ひたち海浜公園の各種イベント会場でも販売。

元祖 那珂湊メンチ/元祖 那珂湊コロッケ



●元祖 那珂湊メンチ
茨城県産銘柄黒毛和牛“常陸牛”挽肉100%使用。玉ネギのシャキシャキ感と肉汁たっぷり。老舗の逸品を冷凍クール便でいかが。

1個 162円(税込)

●元祖 那珂湊コロッケ
北海道産男爵じゃがいもと厳選した茨城の高級ブランド「常陸牛」との絶妙なコラボ。冷凍クール便にて地方発送歓迎。

1個 108円(税込)

嶋烏惣
☎029-263-4147/湊泉町2-20

常陸国 秋尾の光 純米吟醸酒



甲斐武田氏の発祥の地として武田氏の始祖、義清・清光父子が武田館の一角にある秋尾の社の不動滝の名水と那珂の流れで培われたひかり米とで醸し造らせた白酒。その風味をいまに伝える純米酒。

1本(720ml) 1,728円(税込)

大谷酒店
☎029-272-2832/武田874-1

常陸国 武田郷 武者初陣



常陸国を代表する地酒。甲斐武田氏発祥の地にちなんだオリジナルひたちなか市限定販売品

1本(1.8ℓ) 1,728円(税込)

大谷酒店
☎029-272-2832/武田874-1

醤油「蔵」セット



明治38年創業の醤油蔵伝統の味を受継ぐ二年仕込み醤油「醤油」、漬物の素「あわ漬」、万能に使えるつゆ「味蔵」の老舗醤油蔵がつくる風味豊かな調味料3本セット。

1箱(360ml・3本セット) 1,944円(税込)
1箱(1000ml・3本セット) 3,672円(税込)

嶋黒澤醤油店 ☎0120-154-242/馬渡1260

海の食堂ギフトセット



あ印創業以来の定番の味を詰め合わせた海の食堂シリーズ。食べ切りサイズを6種類楽しめます。

中華いか山菜(100g)・中華たこ山菜(100g)
やりいかやわらか煮(150g)
ひとくち酢たこ(70g)・ひとくち梅酢たこ(70g)
ひとくち味付たこ(70g) 3,200円(税込)

嶋あ印 ☎029-263-2111/沢メキ1110-9

蒸したこ



タウリンが豊富で、疲労回復や総コレステロールを下げる働きがあるといわれています。特許を取得したあ印独自のうま味凝縮製法で蒸しあげた、プリプリの食感の真たこ。モンドセレクション2012、金賞受賞。

1尾(700g~850g) 2,800円(税込)

嶋あ印 ☎029-263-2111/沢メキ1110-9

仕事人の干物焼酎仕込みセット



旬の魚たちを、酒蔵から仕入れた芋焼酎と塩水でじっくり漬け込みました。臭みを抑え、魚本来の旨みを堪能できる一品。

紅鮭2切、オオメマトウダイ2切、
銀たら2切、メロ2切、
あじ2枚、さば2枚、
からすかれい2切、赤魚2枚、
鰯ほけ2枚、ししゃもキング5尾
※時季により変更あり

1箱 3,780円(税込)

嶋や印 ☎029-263-6811/沢メキ1110-18

さて、お土産は何にしよう?

《 こだわり派なあの人へ 》

カップオン徳川將軍珈琲と徳川將軍珈琲



インドネシア産アラビカコーヒーを使用し、最後の將軍徳川慶喜の直系曾孫慶朝さん監修により、当時のコーヒーを忠実に再現。

豆(200g入り) 1,500円(税込)
カップオン(1箱5枚入り) 900円(税込)
徳川將軍珈琲ボトル入りリキッドタイプ
(1本900ml・夏期限定) 1,620円(税込)

嶋サザコーヒー ☎029-274-1151/共栄町8-18

紫しきふ



ひたちなか産朝紫が原料の清酒。朝紫はアントシアニン、ビタミン、ミネラルが豊富。淡いピンク色は、原料米から出た自然の銘品。

1本(720ml) 1,500円(税込)

ホテルクリスタルパレス
☎029-273-7711/大平1-22-1

おれんじ玉子



ミネラル豊富な海藻と植物性タンパク質中心の飼料で育てられた健康なニワトリの玉子で、鮮やかなオレンジ色の卵黄が特徴。新鮮で濃厚な味わいが評価され、製菓店やレストランでも使われているプロおすすめの味!

化粧箱1箱(Lサイズ30入り) 1,160円(税込)
1パック(Lサイズ) 330円(税込)
1パック(Mサイズ) 300円(税込)

横須賀養鶏場
☎029-262-2289/部田野1581-3

《 海の幸に目がないあの人へ 》

五代目常造干物ギフトセット



築地鮮魚部で修行した目利きが、良質な素材を厳選し、味付けは純国産で海洋ミネラルをバランスよく含んだ「いそしお」を使用。それぞれの魚が持つ旨みを更に引き出した五代目常造の干物ギフトセットです。

あじ3枚、サンマ2枚、塩サバ2枚、
鰯ホッケ3枚、金目鯛3枚、
えび鯛2枚、真いか1枚 5,000円(税込)

嶋樫村水産 ☎029-262-2715/関戸8371

みなとのたこめし(要予約)



那珂湊漁港などで水揚げの地ダコを使用した縁起のいい「たこ多幸」のネーミングのお弁当。時間をかけじっくり煮込んだやわらかいタコ足と、その煮汁で炊き込んだ県産米の蛤加菜ご飯や、那珂川鮭、地元野菜などとの絶妙なハーモニー。HOT容器はたこ足2本入り!!

みなとのたこめし 1個 1,000円(税抜)
みなとのたこめし(HOT容器)1個 1,400円(税抜)

ひたちなか商工会議所 ☎029-273-1371
勝田中央14-8(多幸めしシンジゲート事務局)

藻塩



昔ながらの製塩法を、最新の特許技術製法で再現し食塩と海水から抽出したミネラルと北海道産昆布とともに焼き上げました。昆布の風味で「出汁いらず」旨味のある塩です。

1袋180g オープン(参考価格)700円(税込)

嶋海洋化学 ☎029-263-5555/殿山町2-12-3

《 ほしいもスイーツなど 》

いもレーズ



ひたちなか市特産品の干し芋をペースト状にし練り込んでマドレーヌ風にしっかりと焼き上げたお菓子。ひたちなか市の焼印がはいっています。

1個 183円(税込)
1箱(6個入り) 1,317円(税込)
1箱(12個入り) 2,408円(税込)
1箱(18個入り) 3,531円(税込)
パティスリーグレートリーフ
☎029-272-0480/大平1-13-1

ほしいもグラノーラ



●りんご
はちみつのかきとりんごの酸味が爽やかな王道グラノーラ。ヨーグルトや牛乳を合わせて食べると美味しい。

●味噌
グラノーラになじみのない世代にも食べてもらえる様、豆腐やおかゆと合わせて食べる新感覚の和風グラノーラ。

1袋(80g) 540円(税込)
ホテルクリスタルパレス
☎029-273-7711/大平1-22-1

ほしいもカレー



潮風と風土に恵まれた、肥沃な大地で収穫されたさつまいもを、丁寧に干し上げた「ほしいも」。スパイシーなカレー風味とほしいもの甘味をアクセントに、まろやかな味わいを楽しめるカレーに仕上げました。

1箱 540円(税込)
常陸農業協同組合
(長砂直売所)
☎029-285-0202/長砂34-4
(津田直売所)
☎029-274-8311/津田3241-2

《 ほしいも焼酎 》

百年ほしいも焼酎



希少な茨城県産のほしいもを吟味し、丁寧に仕込まれたその味は口当たりが良く、甘い香りの余韻が残るプレミアム焼酎。ほしいも誕生100年を記念して作られた逸品。

1本(720ml) 1,400円(税込)

ほしいも専門店大丸屋
☎029-263-7777/釈迦町18-38

へのかつぱ(ほしいも焼酎)



国内90%のシェアを誇るこの地域の干しいもを原料に吟醸し、香り高い小川酵母を使用した全国唯一の焼酎。芋くさきのないほんのりとした味わいが好評。

1本(720ml) 1,404円(税込)

常陸農業協同組合
(長砂直売所) ☎029-285-0202/長砂34-4
(津田直売所) ☎029-274-8311/津田3241-2

干しいもパイ・ほしいも



干しいも生産日本一!
ひたちなかの美味し干しいもをパイにしました。

1袋(5個入り) 730円(税込)
1箱(10個入り) 1,460円(税込)

お菓子のきくち
☎029-274-1713 本店/市毛975-7

干しいもバターケーキ



ひたちなか産干しいもをタップリ使用し、サツマイモの風味とやわらかい食感を残し、バターとの相性にこだわった一品。

1箱(5個入り) 1,300円(税込)
1箱(10個入り) 2,500円(税込)

側マルヒ
☎029-265-8011/阿字ヶ浦町385-1

海風ほしいも



自然の恵みに感謝し、生産者、生産地のメッセージを込めて海風ほしいもと名づけました。ほしいもをサブポードに見立てた斬新なパッケージが人気です。

1袋(平切り180g入り) 550円(税込)

側幸田商店 ☎0120-97-9988/烏ヶ台11848

※本社は通信販売のみ受付。
直営店は水戸駅ビルエクセルみなみ3階にございます。

絶品紫 芋けんぴ



厳選された茨城県産さつまいぶを原料に、独自の製法で製造した無添加、無着色の自然食品です。紫芋を使用する事により、地元ひたちなか海浜公園で有名なコキアを連想させる鮮やかな色彩を表現しました。

1袋(130g) 162円(税込)

側大倉商店 ☎029-273-6633/馬渡2905-36

勝田名物 長者最中



清水湧き出る谷津に住み、黄金千杯朱千杯持つ長者の作る菓子は、城に献上し賞賛を賜るほど不思議な美味をもったと言う。この製法を受けて作った菓子。

1箱(12個入り) 1,840円(税込)
1箱(16個入り) 2,400円(税込)

黒木屋菓子舗 ☎029-272-3648/市毛960

瓦作部



ひたちなか市足崎・原の寺の奥山遺跡で釜跡が発見され、多くの瓦片や土器また工房跡(アトリエ)や住居跡も確認されました。この瓦片から「瓦造部」(かわらつくり)と文字の彫られたものが出土。この瓦造部にあやかり、良質の原材料で創り上げた香ばしいアーモンドとバターの風味がマッチした上品な味のクッキーです。

1袋 170円(税込) 15枚詰 2,750円(税込)
5枚詰 950円(税込) 20枚詰 3,600円(税込)
7枚詰 1,350円(税込) 25枚詰 4,500円(税込)
10枚詰 1,850円(税込)

側江戸屋菓子店 ☎029-272-3825/元町6-8

さて、お土産は何にしよう?

《 定番のほしいも 》

干しいも



地元では「かんそういも」とも呼ばれる、素朴な甘さが人気。丹精込めてつくられた干しいもは自然食品の代表格で、お子さまからお年寄りまで安心してお召し上がりいただけます。

1袋(平ほしいも150g入り) 500円(税込)
1袋(平ほしいも300g入り) 900円(税込)

常陸農業協同組合
(長砂直売所) ☎029-285-0202/長砂34-4
(津田直売所) ☎029-274-8311/津田3241-2

大丸屋のほしいも



ほしいもの常識を覆す新しいおいしさ。ねっとりとした甘さと香ばしさがやみつきです。種類は紅東、紅はるか、みつきの3種類。それぞれ違った味をお楽しみ下さい。

1袋(平ほしいも150g入り) 540円(税込)
1袋(焼ほしいも180g入り) 700円(税込)
1袋(丸ほしいも150g入り) 700円(税込)

ほしいも専門店大丸屋
☎029-263-7777/釈迦町18-38

ブッチーモ



茨城県ひたちなか産干しいもを食べやすい一口サイズに小分けして包装しました。手を汚さずにどこでも気軽に召し上がれます。

ブッチーモ 1袋(70g) 580円(税込)

側谷谷公商店 ☎029-352-2755/高場3-11-5

ブッチーモ 丸干しタイプ



丸干し最高!大好き!食べ応え抜群でとびきりの甘さと柔らかさ一口でパツクの第2弾。衛生パッチリで安心、美味しい!

ブッチーモ 丸干しタイプ
1袋(70g) 600円(税込)

側谷谷公商店 ☎029-352-2755/高場3-11-5

干しいも



厳選されたさつまいもをじっくり蒸かして、天日干し。長い年月をかけて積み重ねられた職人の技と、おひさまの愛情が詰まっている「茨城の干しいも」。定番の「平切り」、もっちりとした食感「丸干し」、食べやすい「角切り」のラインアップ。噛みしめる程甘み広がる大地の恵み。

1袋(平切り玉豊130g入り) 380円(税込)
1袋(平切り紅はるか120g入り) 340円(税込)
1袋(甘ころ玉豊・紅はるか110g入り) 360円(税込)

側マルヒ ☎029-265-8011/阿字ヶ浦町385-1

べっ甲ほしいも



さつまいもの希少品種である「いずみ種」を限定使用。熟練の技で、べっ甲色に輝く最高品質のほしいも。

1袋(平切り180g入り) 720円(税込)

側幸田商店 ☎0120-97-9988/烏ヶ台11848
※本社は通信販売のみ受付。
直営店は水戸駅ビルエクセルみなみ3階にございます。

干しいも



ひたちなか市特産のさつまいもをふっくら蒸してから天日で丹念に干しあげた手作りの乾燥芋。さつまいもの甘みがたぐんつまっています。

1袋(平切り160g入り) 450円(税込)
1袋(丸干し250g入り) 600円(税込)

大丸物産側 ☎029-272-4016/大平4-3-2

《 地元銘菓・おいもスイーツなど 》

イチゴダッペ



市内阿字ヶ浦特産のパンペーをブレンドしたジャムをはさんだダックワーズ(アーモンド風味のメレンゲを使った焼き菓子)。

1個 130円(税込)
1箱(5個入り) 700円(税込)

◎販売店(観光協会加盟店)
那珂湊菓子商工組合(代表:つるや製菓)
☎029-262-4411/釈迦町2-35

稲葉屋菓子店 ☎029-262-3701/栄町1-7-21

◎商品企画
ひたちなか商工会議所
☎029-273-1371/勝田中央14-8

彩色壁画



およそ1300年前に描かれた国指定跡「虎塚古墳」の彩色壁画をはかどって焼き上げたパブリックの洋風煎餅です。イチゴ、バナナ、古内茶、珈琲(古内茶と珈琲は季節商品)の4種のクリームをサンドしました。

1箱(15袋入り) 1,250円(税込)

お菓子のきくち
☎029-274-1713 本店/市毛975-7

ちちんぷりんぷりん



ひとつで三度美味しい魔法のようなスイーツ。最初はひたちなか産のおれんじ玉子プリンをそのまま、次に玉子プリンとさつまいもペーストを一緒に、最後はビターな徳川将軍珈琲ベースのソースをかけてお召し上がりください。

1個 300円(税込)

◎販売店(観光協会加盟店)
お菓子のきくち(市内5店舗で販売)
☎029-274-1713/本店:市毛975-7

◎の製菓 ☎029-285-5577/高野690-4
◎商品企画
ひたちなか商工会議所
☎029-273-1371/勝田中央14-8

ぼてら



自然の色とお芋の風味をそのままに、食物繊維が豊富なサツマイモの「カステラ」でサツマイモの「あん」を包みました。(紅あずま使用)

1,280円(税込)

1箱(6個入り)

お菓子のきくち
☎029-274-1713 本店/市毛975-7

《ひたちなか市内の宿泊施設》

ホテルクリスタルパレス	大平1-22-1	☎029-273-7711	藤屋ホテル	湊本町1-32	☎029-262-4141
ニューセントラルホテル勝田	表町20-3	☎029-274-0048	大扇旅館	東大島3-25-2	☎029-273-6226
ホテルルートインひたちなか	市毛945-11	☎050-5847-7331	はこや旅館	中根3484	☎029-273-8511
ホテルサンシティ勝田	勝田中央7-6	☎029-272-1111	錦扇旅館	高場1-11-8	☎029-285-3588
ホテルクリスタルプラザ	勝田中央3-4	☎029-275-1111	末広旅館	共栄町4-4	☎029-272-2639
テラスイン勝田	勝田中央1-3	☎029-219-7211	とらや旅館	磯崎町4647-1	☎029-265-8222
ライフイン勝田駅西	武田1118-3	☎029-270-0333	海鮮料理民宿旅館千葉屋	磯崎町4644	☎029-265-8416
ブライトンホテルみまるや	勝田泉町1-14	☎029-272-2820	民宿・旅館盛漁館	磯崎町4644	☎029-265-8153
ホテルクラウンヒルズ勝田	表町11-6	☎029-354-2755	松本屋旅館	磯崎町4606-10	☎029-265-8113
アパホテルひたちなか勝田駅前	勝田中央10-7	☎029-212-8200	旅館よいち	磯崎町4606-7	☎029-265-7841
いそぎ温泉 ホテルニュー白垂紀	磯崎町4604	☎029-265-7185	網元の宿えびのや	磯崎町4640	☎029-265-8140
つるやホテル	阿字ヶ浦2229-20	☎029-265-8322	潮騒の宿丸徳旅館	磯崎町4318	☎029-265-7006
みなと観光ホテル	湊本町18-25	☎029-262-4118	旅荘松風	磯崎町4195	☎029-265-8332
春日ホテル	湊本町11-4	☎029-262-3164	旅館きよみ荘	阿字ヶ浦町20	☎029-265-8312

《ひたちなか市で愉しめる天然温泉》



いそぎ温泉 ホテルニュー白垂紀

- 所在地／ひたちなか市磯崎町4604
- 営業時間／10:00～15:30、18:00～21:00
- 定休日／第1・3金曜日(金曜日・土曜日は夜の部休業)
- お問合せ／029-265-7185



阿字ヶ浦温泉 のぞみ

- 所在地／ひたちなか市阿字ヶ浦町3290
- 営業時間／10:00～22:00
- 定休日／第3木曜日(7月・8月は無休)
- お問合せ／029-265-5541



ひたちなか温泉 喜楽里 別邸

- 所在地／ひたちなか市市毛640-2
- 営業時間／8:00～24:00
- 定休日／年中無休(施設メンテナンスによる休業あり)
- お問合せ／029-229-2641

ひたちなか市のお宿・温泉

たからや旅館	阿字ヶ浦町3	☎029-265-7004	民宿・旅館ふるさと	阿字ヶ浦町663	☎029-265-8135
オーシャンフロントお宿浜田館	阿字ヶ浦町4	☎029-265-7211	レストハウス砂丘	阿字ヶ浦町2228-2	☎029-265-7101
つるや旅館	阿字ヶ浦町5	☎029-265-8250	旅館黒勢鮎	磯崎町4100-2	☎029-265-8415
阿字ヶ浦クラブ	阿字ヶ浦町9	☎029-265-7111	旅館清水屋	阿字ヶ浦町3235	☎029-265-7544
海楽旅館	阿字ヶ浦町2229-2	☎029-265-8512	旅館きくや	阿字ヶ浦町413	☎029-265-8480
旅館川崎	阿字ヶ浦町56-4	☎029-265-9141	旅館日の出荘	阿字ヶ浦町170	☎029-265-8307
旅館昌栄館	阿字ヶ浦町58	☎029-265-7588	旅館満州屋	磯崎町4625-2	☎029-265-8151
旅館とびたや	阿字ヶ浦町172-10	☎029-265-8326	旅館いそまえ	阿字ヶ浦町65-3	☎029-265-7362
海荘大和	阿字ヶ浦町68	☎029-265-7339	シーサイド原屋	平磯町1033	☎029-262-4351
米屋旅館	阿字ヶ浦町162	☎029-265-8103	平磯館	平磯町1001	☎029-262-2706
はらや旅館	阿字ヶ浦町148-4	☎029-265-7479	民宿ほりぞえ	平磯町1594-1	☎029-263-2484
磯料理お食事処旅館ごとう	阿字ヶ浦町3240	☎029-265-9104	シャローム	平磯町1245	☎029-262-5111
旅館山形屋	阿字ヶ浦町117	☎029-265-8207	編湊	海門町1-4-5	☎029-352-3370
旅館ちどりや	阿字ヶ浦町196-3	☎029-265-8181			



中根の湯 はこや旅館

- 所在地／ひたちなか市中根3484
- 営業時間／8:30～19:00
- 定休日／不定休
- お問合せ／029-273-8511



長者ヶ谷津温泉

- 所在地／ひたちなか市大平1-21-10
- 営業時間／9:00～16:00
- 定休日／日曜日～金曜日(土曜日のみ営業)
- お問合せ／029-274-3811



check!

ひたちなか 湯けむり温泉濡れ男ツアー

ひたちなか市内の天然温泉を市役所男性職員が体を張って紹介します！
＊QRコードから動画をチェック♪



※新型コロナウイルス感染症等の影響により、営業時間等が一時的に変更となる場合がございます。

ひたちなか開運鐵道神社

ひたちなか海浜鉄道湊線の引退車両「キハ222」をご神体とするユニークな神社で、鉄道ファンの人気を集めています。同鉄道で実際に使用されていたレールで製作された鳥居にも注目。ひたちなか海浜鉄道湊線「阿字ヶ浦駅」敷地内に鎮座しています。



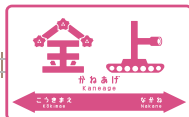
pick up

かわいいデザインが人気の駅名標に注目！

湊線の各駅に設置されている駅名標は、それぞれの地域を象徴するデザインとなっています。各地域の魅力が一目で伝わるユニークなデザインが話題となり、2015年度グッドデザイン賞を受賞しました。



GOOD DESIGN
AWARD 2015



ひたちなか海浜鉄道 湊線

せっかくのお出かけだから、ローカル線で旅してみる



ひたちなか海浜鉄道湊線は、大正2年（1913年）に運行を開始した歴史あるローカル線で、レトロな雰囲気が世代を超えて愛されています。

映画「フラガール」をはじめ、ドラマ・CM等のロケーションとしても数多く起用されているほか、築100年を超えた趣のある木造駅舎が魅力の那珂湊駅は「関東の駅百選」にも選出されています。勝田駅から終点の阿字ヶ浦駅まで、広大ないも畑や田園風景を眺めながら14.3kmのショートトリップを楽しんでみてはいかがでしょうか。



ひたちなか市への 交通アクセス



鉄道

- JR常磐線（東京－水戸－勝田）… 特急1時間20分
- JR常磐線（いわき－日立－勝田）… 特急1時間
- ひたちなか海浜鉄道湊線（勝田－阿字ヶ浦）… 30分

自動車

- 首都高速－常磐自動車道（三郷JCT－友部JCT）－北関東自動車道－東水戸道路（ひたちなかI.C.）… 約1時間30分
- 常磐自動車道（いわき中央I.C.－日立南太田I.C.）－国道6号－ひたちなか市… 約1時間
- 北関東自動車道（高崎JCT－岩舟JCT）－東北自動車道（栃木都賀JCT）－北関東自動車道（友部JCT－ひたちなかI.C.）… 約1時間50分



* 公共交通のご案内 *

鉄道のご案内

◎ひたちなか海浜鉄道株式会社（那珂湊駅）
TEL.029-262-2361

高速バスのご案内

東京駅～勝田駅（約2時間半）

◎茨城交通株式会社 TEL.029-272-7311
(URL) <http://www.ibako.co.jp>

バスのご案内

◎茨城交通株式会社

勝田営業所 TEL.029-272-7311
那珂湊営業所 TEL.029-262-3181

タクシーのご案内

1 勝田タクシー	TEL.029-272-7121
2 関東タクシー	TEL.029-272-1311
3 グリーン交通茨城勝田	TEL.0120-17-3311
4 グリーン交通なかつ陽	TEL.0120-47-5963
5 さくら交通	TEL.029-273-6321
6 佐和タクシー	TEL.029-285-1321
7 さわやか交通	TEL.029-274-3232
8 サンタクシー	TEL.029-262-3148
9 新星自動車	TEL.029-272-5245
10 テーケータクシー	TEL.029-273-3322
11 本町タクシー	TEL.029-272-1321
12 湊第一交通	TEL.029-262-3456

ひたちなか市コミュニティバス 「スマイルあおぞらバス」運行中！

- 全8コース
- 1コース1回の乗車ごとに100円（未就学児無料・障がい者割引あり）

《運行情報》

- ・年末年始（12/29～1/3）を除く毎日運行
- ・イベントの実施や天候、道路事情により運休となる場合があります。
- ・交通事情等により遅れる場合があります。
- ・点検等により代車運行する場合があります。
- ・混雑時にはすべてのお客様が乗り切れない場合があります。

運行に関する
お問い合わせ

勝田西コース | 那珂湊コース | 勝田北コース | 勝田中央コース | 勝田南コース
茨城交通株式会社 ・勝田営業所 TEL.029 (272) 7311
・那珂湊営業所 TEL.029 (262) 3181
佐和コース | 田彦・金上コース | 平磯・那珂湊市街地コース
株式会社さくら交通 TEL.029 (273) 6321

※2021年4月4日ダイヤ改正時の情報を掲載しています。



運行ルートや時刻表は
QRコードをチェック！



check!

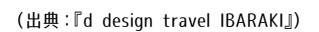
コミバスで行く！スマイルあおぞらバスツアー

ひたちなか市の隠れた観光スポットを発掘すべく、市役所男性職員がスマイルあおぞらバスだけで市内を駆け回ります！まち歩き参考にぜひご覧ください。

*QRコードから動画をチェック♪



MITO / KASAMA
HITACHINAKA / NAKA
OMITAMA / IBARAKI / OARAI
SHIROSATO / TOKAI



ひたちなかいぞー！ひたちなか



発行：ひたちなか市観光振興課 TEL:029-273-0111(代表)

＊ひたちなか市公式Instagramは QRコードからアクセス！

