

茨城を代表する黒毛和牛の最高級ブランド「常陸牛」PRプロジェクト
《六本木のグルメバーガーの名店「ALDEBARAN」×茨城県銘柄牛「常陸牛」》

常陸牛(ひたちぎゅう)を使用したオリジナルハンバーガーを限定販売
2021年11月2日(火)～11月30日(火)

茨城県を代表する銘柄牛、「常陸牛」。2020年度には年間出荷頭数が10,000頭を超え、首都圏の実需者の方々には高品質な和牛として浸透しつつあります。本県では、「常陸牛」のイメージアップやブランド力強化に向け、首都圏の高級飲食店等での常陸牛の販売強化に取り組んでおります。

この度、より多くの皆さまに知っていただき、食べていただきたいという思いから、日頃から「常陸牛」を愛用して頂いている「六本木のグルメバーガーの名店「ALDEBARAN (アルデバラン)」」とコラボし、全国生産量日本一の「白菜」と「蓮根」を使用したオリジナルハンバーガーを期間限定で販売することになりましたのでお知らせします。

期間限定特別メニュー

サイドメニューほか茨城県産の食材が充実

「全国生産量日本一茨城白菜バーガー」

生産量日本一の茨城県産白菜を使用した、新食感のハンバーガーです。

商品価格：1,700円(税込)



「全国生産量日本一茨城蓮根バーガー」

生産量日本一の茨城県産蓮根を使用したハンバーガーです。蓮根の使用部位までこだわっています。

商品価格：1,900円(税込)



※当商品は、「前日」までにご予約ください。

「茨城サツマイモの揚げ焼き芋」

JAなめがたしおさいのブランドさつまいも「紅優甘(べにゆうか)」を使用。

商品価格：

S：150円 M：300円 L：500円



「茨城県産ドリンクメニュー」

太子米サイダー 450円

筑波山麓メロンサイダー 450円

「リアルバランバーガー」
(奥久慈卵使用)

期間中は、人気のリアルバランバーガーに使用する卵も「奥久慈卵」に代えてご提供いたします。



店舗情報

【ALDEBARAN (アルデバラン)】

松戸の名店、Rs (アールズ) を継承するバーガー店

- 住所：東京都港区西麻布3-2-9サンライズ六本木地下1階
- 電話：03-6434-7800
- 定休日：月曜
- 公式SNS：

https://www.instagram.com/aldebaran_burger/

※いずれの商品も数に限りがございます。

※ご来店の際は事前にご予約をお願いいたします。

＜本リリースについてのお問い合わせ＞

茨城県 営業戦略部 販売流通課 販売戦略G 担当：田中、金田

TEL：029-301-3966 FAX：029-301-3969

E-mail：hanryu2@pref.ibaraki.lg.jp