

お世話になっております。下記のとおり情報提供いたします。  
ぜひ取材にお越しいただきますと共に、記事掲載等について、特段のご配慮をお願い申し上げます。

下妻市経済部農業政策課  
茨城県営業戦略部東京渉外局PR・誘致チーム

# 下妻市 梨「恵水」フェア



【日時】2023年9月8日、9日（金、土）  
10:30～15:00  
※試食試飲は無くなり次第終了  
【場所】IBARAKI sense  
(東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F)

茨城県下妻市は、全国でも有数の梨産地で茨城県のオリジナル品種「恵水」の栽培に取り組んでいます。  
この度、下妻の梨の中でも自信を持ってお勧めしたい「恵水」や下妻市の特産品について、都内の消費者の方に知っていただくため、茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」にて、梨農家やJA職員、市職員が店頭PRを行います。

## イベント内容



### ① 梨「恵水」試食販売 ※「恵水」1パック(2玉入り) 1,800円

**第1回全国梨選手権で最高金賞を受賞!** (日本野菜ソムリエ協会 主催)

茨城県オリジナル品種「恵水」は、酸味が少なく、深い甘みを感じられる、香り高くみずみずしい梨です。  
特に下妻の恵水は昨年行われた「第1回全国梨選手権」で、多くの梨産地の中から最高金賞を受賞しました。また、下妻市梨共同選果場では、糖度などの内部品質を見分ける「光センサー」を導入しており、甘さ・品質がそろった梨を出荷しています。梨農家が丹精をこめて栽培した、最高級の恵水をぜひお楽しみください。

### ② 下妻の梨酒 試飲販売

「梨のリキュール」 (500ml、度数 6度)  
「梨のリキュール プレミアム」 (500ml、度数10度)  
「梨のリキュール スパークリング」 (375ml、度数10度)

- 下妻の梨農家が育てた梨を使用しています。
- 梨の繊細な香りと甘さが特徴です。
- ※試飲は「梨のリキュール」のみとなります。



### ③ シャインマスカット販売

下妻市で作られたシャインマスカットの販売を行います。ブドウの中でもとびぬけた甘さと、引き締まった果肉の歯ごたえを楽しめる品種となっています。また、種が無く、皮ごと食べられるので、おいしさだけでなく、食べやすさも特徴となっています。



## お問い合わせ

※下妻の特産品、産地に関すること  
下妻市経済部農業政策課  
担当：中山、柴  
TEL：0296-44-0729 FAX：0296-43-3239  
MAIL:nousei@city.shimotsuma.lg.jp

※IBARAKI senseでのPR販売に関すること  
茨城県営業戦略部東京渉外局PR・誘致チーム  
担当：松村、木内  
TEL：03-5212-9191 FAX：03-5212-9089  
MAIL:ch.kiuchi@pref.ibaraki.lg.jp