



とちぎの おいしいグルメ旅

おいしいを見つける
とちぎ旅

とちぎの **おいしい** グルメ旅

おいしいものがいっぱいの栃木県。いちごや餃子をはじめ、本州一の生産量を誇る牛乳や恵まれた環境で育つ良質な米、野菜や果物、那珂川をはじめ清涼な川で採れる川魚など、数々の魅力的な食材が揃います。とちぎにはこのような食材を生かし、地域の特色を打ち出したご当地メニューがいっぱい。初めて訪れる方も、地元の方も、きっと新しいおいしさに出会えるはず。ガイドを片手にぜひお気に入りを探しにでかけましょう！

Contents

栃木県のご当地グルメ

- P03-04 01 とちぎのいちご
- 05-06 02 ジェラート
- 07-08 03 和菓子
- 09-10 04 パン
- 11-12 05 とちぎのミルク
- 13-14 06 スイーツ
- 15 07 地酒
- 16 08 ワイン
- 17-18 09 とちぎの麺
- 19 10 ご当地バーガー
- 19-20 11 クラフトビール
- 21 12 ご当地丼
- 22 13 ご当地カレー
- 23 14 とちぎのかんぴょう
- 24 15 日光湯波
- 25-26 16 郷土料理

エリアグルメ (お土産など)

- P27-28 01 日光エリア
- 29-30 02 那須エリア
- 31-32 03 県東エリア
- 33-34 04 県央エリア
- 35-36 05 県南エリア

市町のイチオシグルメ

- P37-41 01 宇都宮餃子®【宇都宮市】
- 42 02 温泉トラフグ【那珂川町】
- 43-44 03 佐野らーめん【佐野市】
- 45-46 04 塩原温泉とて焼【那須塩原市】
- 47-48 05 宇都宮カクテル【宇都宮市】
- 49-50 06 いもフライ【佐野市】
- 51-52 07 宇都宮焼きそば【宇都宮市】
- 53-54 08 ポテト入り焼きそば【足利市】
- 55-56 09 じゃがいも入り焼きそば【栃木市】
- 57-58 10 変わり種焼きそば【那須エリア 他】
- 59-60 11 大根そば【佐野市】
- 61 12 なすべん【那須町】
- 62-64 13 那須のすいとん【那須町】
- 65-66 14 小山うどん【小山市】
- 67 15 からあげ【佐野市 他】

68-70 とちぎ食の回廊

71-72 とちぎの道の駅

とちぎのアンテナショップ

- P73 とちまるショップ
- 74 とちびより／おいでよ！とちぎ館



Tochigi Map



ご利用上の注意

- ▶ 本誌の情報は、取材時点の情報です。店舗都合により、商品の価格や販売中止、営業時間など予告なく変更される場合があります。最新の情報は各店舗にご確認ください。
- ▶ 本誌の商品価格は税込表記です。軽減税率対象商品は軽減税率で表示してあります。TAKE OUTの際には税率が変更になります。
- ▶ 本誌の写真はイメージです。商品の紹介文等を含めて、栃木県がその内容を保証するものではありません。
- ▶ 店休日には、原則的にお盆、年末年始などの休みは含まれていません。
- ▶ 店舗の案内地図は、縮尺の関係上、目安としてご覧ください。
- ▶ 本誌の無断転載を禁じます。



とちぎのいちご

Strawberry of Tochigi

昭和43年から生産量日本一を誇る、とちぎの名産品。量だけでなく、いちごの生産に最適なとちぎの気候や自然から生まれるいちごのおいしさは格別。国内のいちご取り扱いシェア1位で、日本人に最も愛されている「とちおとめ」も栃木発祥です。生産者、農業団体、そして行政が一丸となって、栽培技術の進化と品種改良を重ねてきたからこそこの「とちぎのいちご」。日本人だれもが認める「とちぎのいちご」を、バラエティに富んだ商品で召し上げ。

県東 真岡市
道の駅にのみや限定のいちごカレーパン
いちごカレーのカレーパン
1個 ¥200

栃木県のご当地グルメ

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

とちおとめ
全国No.1のシェアを誇る
いちご王国の主力品種

スカイベリー
大きい、美しい、
美味しい三ツ星いちご

なつおとめ
断面がハート型の
夏採りいちご

とちひめ
県内でしか味わえない
幻のいちご

栃木i37号
甘さが際立つ
ニューフェイス

ミルクベリー
まろやかな甘さの
“初”白いちご

県東 真岡市
季節のいちごたっぷりプレミアムなロールケーキ
プレミアムいちごロールケーキ
1本 ¥1,000



道の駅にのみやにあるスイーツ工房で人気のロールケーキです。フワフワのスポンジ生地の中に、生クリームと採れたての季節のいちごがたっぷり仕込まれています。いちごロールケーキの決定版とも言える、まさにプレミアムな味わいです。



スイーツ工房
(道の駅にのみや内)
Sweets Kobo
真岡市久下田2204-1
☎0285-73-1110
⑨9:00~18:00
⑩第3火曜(祝日の場合は翌日)
年末年始は1月1日のみ休み
⑪61台
http://michinoeki-ninomiya.jp
●真岡ICから車で約12分
国道294号線沿い

県東 益子町
濃厚ないちごの風味をミルクと一緒に味わって
とちおとめミルクジュース ¥510



益子焼の販売などを手がける「やまに大塚」が運営するカフェの名物です。地元・益子町や、いちごの生産量日本一を誇る隣の真岡市などで育まれた「とちおとめ」をふんだんに使い、飲みごたえも抜群。益子焼のカップで提供され、気に入った器は向かいの本店で購入も可能です。



ほっとるーむ・けやき
Hottoroom Keyaki
芳賀郡益子町城内坂 89
☎0285-72-9889
⑩10:30~17:00(土・日曜、祝日は17:30まで)
⑪無休
⑫30台
http://www.yamani-otsuka.co.jp/
●真岡ICから車で約20分

県東 宇都宮市
日本最高峰の純白元祖スカイベリー苺サンド
スカイベリー苺サンド ¥1,280~



惜しみなく挟まった生クリームは、他に類を見ない贅沢さ。手に取れば今にも崩れ落ちそうな柔らかさに驚いてしまうほど。ふわふわした生クリームがいつまでも絶妙な甘さを維持し、気が付くとあなたもパレットの生クリームの人になっています。

フルーツダイニング8010(パレット)
下戸祭店
宇都宮市下戸祭 2-18-1
☎028-621-8020
⑩11:00~18:00
⑪不定休
⑫25台
http://www.8010-pallet.com/
●東武宇都宮駅から車で約5分、JR宇都宮駅から車で約10分
*宇都宮駅ビル PASEO2階「とちひより」でも販売中



フルーツダイニング8010(パレット)
下戸祭店
宇都宮市下戸祭 2-18-1
☎028-621-8020
⑩11:00~18:00
⑪不定休
⑫25台
http://www.8010-pallet.com/
●東武宇都宮駅から車で約5分、JR宇都宮駅から車で約10分
*宇都宮駅ビル PASEO2階「とちひより」でも販売中

フルーツダイニング8010(パレット)
下戸祭店
宇都宮市下戸祭 2-18-1
☎028-621-8020
⑩11:00~18:00
⑪不定休
⑫25台
http://www.8010-pallet.com/
●東武宇都宮駅から車で約5分、JR宇都宮駅から車で約10分
*宇都宮駅ビル PASEO2階「とちひより」でも販売中



県東 真岡市
世界一を目指す
いちごを使ったかき氷
なつおとめ ¥1,000~

かき氷の「なつおとめ」。いちごは旬に合わせて「とちおとめ」「とちひめ」「スカイベリー」「なつおとめ」の4種類をご提供。注文を受けてから、いちごをカットして作ります。新鮮でフルーティーないちごのシロップがかかる、高さ約35cmの柔らかな氷。寿氷は日本一のいちご産地の真岡市に世界中から人々を呼んでいます。冬でも営業しているかき氷専門のお店です。

寿氷-juhyo-
世界一を目指すかき氷

Juhyo Sekaichio mezazu kakigoori
真岡市荒町 5161
facebook、Twitter、Instagramで
次月の店休日、営業時間を案内(毎日配信)
⑫5台
●真岡鉄道真岡駅から徒歩約10分
真岡ICから車で約12分



県南 壬生町
この斬新な姿は松屋いちご大福が元祖
いちご大福 3個入り ¥875 ※ばら売りは
6個入り ¥1,685 していません

多くのファンが販売を待ちわびる絶品いちご大福。自家製つぶあん、厳選した大粒とちおとめの相性は抜群で、その甘さと酸味のハーモニーは一度食べたら忘れられません。5月中旬までの期間限定なのでお急ぎを!



母白玉ぜんざい(¥540)
大栗がトッピングされた
上品な甘さがぜいたくな
ぜんざい。自家製白玉の
もちもちとした食感も
たまりません。

しもつけ彩風菓 松屋
ShimotsukesaiFuuka Matsuya
下都賀郡壬生町安塚 2284-1
☎0282-86-0051
⑩9:00~17:30
⑪火曜
⑫20台
●壬生ICから車で約11分



県東 芳賀町
とちおとめ・ミルク館・チョコが結集した苺大福
チョコいちごミルク大福
1個 ¥200



1月から4月まで菓子舗いねやが手作りするスイーツな苺大福です。羽二重粉を使った限りなくやわらかな求肥生地とミルク館に「とちおとめ」が包まれます。外側をスイートチョコの波が飾る甘くやさしい珠玉のスイーツです。

菓子舗いねや
Kashiho ineya

芳賀郡芳賀町祖母井 745-2
☎028-677-0028
⑩7:00~18:00
⑪水曜 ※祝日の場合は営業
⑫なし
●道の駅はがから徒歩で約10分
祖母井神社から南へ約100m



県東 真岡市
イチゴ+チャーハンの
真岡ご当地メニュー
真岡いちご飯
チャーハン ¥880



ライスが地元真岡市産のいちごジュースで炊き込まれた「いちご飯」のチャーハンです。チャーハンに合うようにドレッシングされた生のイチゴ「とちおとめ」をトッピングしています。地元高校生が考案したアイデア料理を地元中華料理のお店・文珍楼がメニューにしました。※12~5月中旬の期間限定です。

文珍楼
Bunchinro

真岡市東郷 612-1
☎0285-77-0889
⑩11:30~14:00
⑪火曜 ※店休日(祝日の場合は営業して翌日休業、臨時休業あり)
⑫30台
●真岡ICから車で約10分、真岡鉄道西田井駅から約1,400m



栃木県のご当地グルメ

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

01

とちぎのいちご

ジェラート

Gelato

栃木県は、ミルクの生産量が北海道に次いで第2位！
そんな酪農王国栃木には、地域の食材を生かしたおいしいジェラートがいっぱい！いろいろな味のジェラートが楽しめますよ♪

県南 栃木市

ブランド米「桜おとめ」とジェラートの融合 桜おとめリゾット ジェラート ¥350

水がきれいな場所でしか生産できない栃木市西方町のブランド米「桜おとめ」を牛乳で煮た後に、塩とラム酒で甘さを引き立たせたジェラートです。スッキリとした味わいと米のツブツブした食感が幅広い年齢層に人気です。

道の駅にしかた 農村レストラン ふるさと一番

Michinoeki Nishikata Nouson Restaurant Furusato Ichiban

栃木市西方町元 369-1
☎0282-92-0991
⑨9:00~18:00
⑩第3火曜
⑪135台
http://michinoeki-nishikata.com
●都賀 IC から車で約6分



栃木県のご当地グルメ 02

ジェラート

日光 日光市

とちおとめを贅沢に使った新食感!!

いちごかき氷 ジェラートのせ

¥800(ジェラートなし ¥540)

農家さんから毎朝採れたて新鮮な野菜が届く直売所だいで森旬菜館の隣に併設しているジェラテリアニッコウでは季節ごとにフレッシュなジェラートが並びます。おすすめはとちおとめを凍らせてそのまま削ったかき氷。酸味と甘みのバランス抜群！自慢の一品です！



ジェラテリア ニッコウ 日光ブランド情報発信センター内

Gelateria Nikko

日光市瀬川 844 だいや川公園内
☎0288-25-7212
⑨9:00~16:00
⑩第1火曜、年末年始
⑪323台(だいや川公園)
http://www.nikko-brand.jp/
●東武日光線 上今市駅から徒歩約20分
今市 IC から車で約8分



県南 下野市

いちご農園が運営する
行列必至のジェラート店

苺ソルベと ピスタチオ の DUO

¥594

砂糖やミルクを含め、すべての材料の質を重視。メインとなる素材のうま味を最大限に引き出すため、分量の比率にも気を配っています。フレーバーは常時15種ほど。12~5月まではいちご味が数種類そろい、品種違いのいちご味が気まぐれで並んでいます。高級ピスタチオを使ったジェラートとの相性も抜群です。

GELATO & CAFFE 伊澤いちご園 道の駅しもつけ店

Gelato & Caffe Izawa Ichigo Nouen

下野市薬師寺 3720-1 道の駅しもつけ内
☎0285-38-7188
⑨10:00~18:00(6~8月は19:00まで)
⑩第1・第3水曜、1月1~3日
⑪336台
http://www.ichigonogelato.jp/
●JR 自治医大駅から車で約10分
宇都宮上三川 IC から車で約15分



那須 大田原市

人気No.1のジェラートです

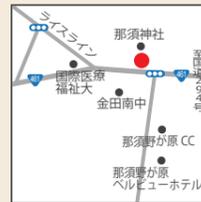
ブルーベリー マーブルジェラート シングル ¥330

大田原産のフレッシュなブルーベリーを使用した、誰からも愛されるジェラートです。那須産の牛乳をたっぷり使った濃厚ミルクとの相性も抜群です。

フレッチャーレ 道の駅那須与一の郷内

Frecciare

大田原市南金丸 1584-6
☎0287-23-8641
⑨9:00~17:30(12~2月は17:00)
⑩1月の第3月曜
⑪317台
http://www.nasuno-yoichi.jp/
●西那須野塩原 IC から車で約20分



那須 那須町

希少なガンジィ牛乳使用の濃厚アイス

ガンジィ ゴールデンアイスクリーム

単品 ¥350 6個入り ¥2,360

日本で約200頭しか飼育されていないガンジィ牛の牛乳を使ったアイスクリーム。その希少で濃厚な牛乳を惜しみなく使った牧場ならではの贅沢なアイスクリームは、牛乳本来の風味と濃厚な味わいが特徴。



県東 茂木町

茂木町産完熟とちおとめを使ったミルクアイス

おとめミルクアイス ¥320

ミルクアイスに使われるいちごは茂木町産の完熟とちおとめ。注文してからアイスといちごが混ぜ合わされ、ちょうどいい甘さといちごの実の食感も楽しい。地元産とちおとめが採れる11月頃から5月頃までの販売でシングルのみ。道の駅もてぎの超人気アイテムです。

道の駅もてぎ 手づくりアイスコーナー

Michinoeki Motegi

芳賀郡茂木町茂木 1090-1(道の駅もてぎ内)
☎0285-63-5671
⑨平日 9:30~18:00(土・日曜、祝日は18:30まで)
10~3月は平日 9:30~17:00
(土・日曜、祝日は17:30まで)
⑩第1・3火曜
⑪340台
http://www.motegi-plaza.com
●真岡鉄道茂木駅から徒歩約10分



那須 那須塩原市

ここだけでしか味わえないレアなジェラート

牧草ジェラート ¥300

発色のためのホウレンソウと牧草の味を作り出す松の実を混ぜ込んだ、若草色の牧草をイメージしたジェラート。ひと口含むと青々とした風味と香りが広がり、抹茶味に近い不思議な味。新緑の季節にはぴったりな逸品。



県南 小山市

栃木が誇る高級いちごが魅惑のジェラートに

スカイベリー シャーベット ¥380

12月から5月頃まで、三ツ星と称される「スカイベリー」をふんだんに使ったジェラートを提供。素材の味を生かすべく、ジェラートを作る最低限の材料のみで手作りされるため、スカイベリーの甘味や酸味がダイレクトに感じられます。良心的な価格も◎。

アイス工房 カウベル 道の駅思川内

cowbell

小山市大字下国府塚 25-1 道の駅思川内
☎0285-38-0201
⑨9:00~19:00(11月~3月は18:00まで)
⑩無休
⑪185台
http://www.michinoekiomogawa.co.jp/
●JR 小田駅から車で約10分



南ヶ丘牧場

MINAMIGAOKA DAIRY

那須郡那須町湯本 579
☎0287-76-2150
⑨8:00~17:30
⑩無休
⑪400台
https://www.minamigaoka.co.jp/
●那須 IC から車で15分



県東 真岡市

新鮮ないちご「とちひめ」を
味わう極上ジェラート

とちひめジェラート ¥400

10~5月頃まで、いちごの品種「とちひめ」を使った濃厚なジェラートが食べられます。注文後に新鮮なとちひめが混ぜ込まれ、採れたていちごの味がそのまま堪能できます。とちひめの旬のあとは、違う品種のいちごでお作りします。見た目もカワイイ、一年中楽しめる一品です！



スイーツ工房 道の駅にのみや内

Sweets Kobo

真岡市久下田 2204-1
☎0285-73-1110
⑨9:00~18:00(季節変動あり)
⑩月曜日(夏休み期間は無休)
⑪61台
http://michinoeki-ninomiya.jp
●真岡 IC から車で約12分、国道294号線沿い



青木の森カフェ 道の駅明治の森・黒磯内

AOKI no MORI cafe

那須塩原市青木 27 道の駅明治の森・黒磯内
☎0287-63-0399
⑨9:00~17:30(10~3月は9:00~16:30)
⑩月曜日(夏休み期間は無休)
⑪46台
http://www.nasushioagri.or.jp/mysite2/dish.html
●黒磯駅 IC から車で10分



県央 上三川町

ちょっとリッチなご褒美ジェラート

KAMINOKAWA SKYBERRY GELATO ¥400

あおき苺農園産のスカイベリーと県産牛乳で作ったスカイベリージェラートは、「かみのかわブランド」認定品です。6月から販売する期間限定品で、ジェラートの上にジャムが添えられ、よりスカイベリーが感じられるちょっと贅沢なジェラートです。

あおき苺農園

(上三川いきいきプラザ農産物直売所で販売)

Aoki Strawberry Farm

河内郡上三川町上浦生 127-9
☎0285-56-9136
(上三川町役場農政課)
⑨9:00~13:00
⑩第2火曜、29日~末日、年末年始
⑪100台
●JR 石橋駅東口から車で約10分



栃木県のご当地グルメ 02

ジェラート

和菓子

Japanese-style confectionery

ほっと一息つきたい時、おいしい和菓子が恋しくなりますね。県内名店が守り続ける昔変わらぬ味の銘菓や技・趣向を凝らした新たな味。お茶のひと時のおしゃべりも弾むとちぎの和菓子をご賞味ください。

日光 日光市

明治初期創業の老舗の銘菓を
食べ切りサイズで
一口ようかん

1個 ¥140

水分比率が高く、さっぱりとした口当たりで評判の吉田屋のようかんが、手軽に食べられるよう考案された商品です。個別に包装されているため、贈り物にも喜ばれています。種類は、定番の「練」のほか、甘味が際立つ「塩」、大粒の大納言小豆を使った「大納言」の3つ。お茶請けにも最適です。

栃木県のご当地グルメ

03

和菓子

吉田屋羊羹本舗

Yoshidaya Youkanhonpo

日光市中鉢石町 903
☎0288-54-0009
◎9:00~18:00
※季節に応じて閉店が早まる場合があります。
◎水曜(営業の場合あり)
◎5台
http://www.yoshidaya-youkan.com/
●東武日光駅から徒歩約15分



県央 宇都宮市

外はカリカリ、皮はふっくら、
あんこはしっとり、黒糖風味。

宮のかりまん

1個 ¥129~



揚げたてのカリカリの皮は、まさに「かりんとう」をかじっているような懐かしい黒糖風味です。かむごとに餡とバランスよく混ぜ合い、うまさを堪能できます。1日2万個の販売実績をもつ高林堂の看板商品です。

高林堂 本店

Kourindo Honten

宇都宮市馬場通り3丁目4-7 宇都宮ビークス1F
☎028-633-4946
◎9:00~18:30
◎水曜
◎店舗舗と提携コインパーキングに各1台
http://www.kourindo.jp
●JR宇都宮駅から徒歩約13分



県央 宇都宮市

愛され続けて44年、おかげさまで人気No.1
あさつき塩まめ大福

1個 ¥145



栃木県産の「きぬはなもち」を使い、杵と石臼で毎朝ついて作っています。北海道産の小豆と赤穂の天塩のみを使用し、甘さ控えめの粒あんです。俵型の大福なので、餡とお餅が均等に食べられ、最後まで変わらぬおいしさが味わえます。

すずらん本舗 住吉町本店

Suzuranhonpo Sumiyoshichohonten

宇都宮市住吉町 15-17
☎028-635-0003
◎9:30~18:00
◎無休(元日のみ)
◎14台
http://suzuran-honpo.com
●東武宇都宮駅から車で約5分



県南 足利市

素朴ながら上品な味わいが
人気の芋ようかん

芋ようかん

1本 ¥750

織姫神社の麓にある和菓子屋さんです。さつま芋のほかには、砂糖と少量の塩のみ使用した「元祖芋ようかん」が看板商品。芋らしさをほのかに感じる食感と口の中に広がる上品な甘さがお茶やコーヒーにピッタリです。



舟屋本店

Funasaday Honten

足利市通 4-2812
☎0284-21-3807
◎9:30~18:30
◎水曜、第4火曜
◎3台
●JR両毛線 足利駅から徒歩約16分



県央 鹿沼市

創業88年の老舗が作る
新感覚の和菓子

お菓子とうふ

1個 ¥200

国産大豆の豆乳を加えて焼き上げたスポンジ生地に柔らかな餡をサンドした新感覚のオリジナル和菓子。餡は栗・バナナ・黒ごまの3種類でその他季節限定品もあり。第23回全国菓子大博覧会で食糧庁長官賞を受賞した逸品です。



和菓子処 小太刀

Wagashidokoro Kodachi

鹿沼市東末広町 1073
☎0120-153049
◎9:00~18:30
◎月曜(祝・祭日の場合は翌日)
◎7台
http://www.wagashi-kodachi.com
●鹿沼ICから車で約25分



県南 佐野市

年間30万個を売り上げる、佐野銘菓

味噌まんじゅう

1個 ¥97

昭和4年の創業以来、変わらぬ味を守り続けている人気商品。皮には沖縄県産の厳選された黒糖を、あんに使う小豆は、北海道十勝産を使用しています。風味豊かな秘伝の皮とじっくり練り上げた餡のハーモニーが人気です。



味噌まんじゅう新井屋 ためまの杜店

Miso Manjyu Araiya Tanuma no mori

佐野市吉水町 1124-1
☎0283-85-8110
◎8:00~18:00
◎月曜
◎13台
http://www.misoman.co.jp
●佐野田沼ICから車ですぐ



県南 栃木市

余計なものは加えず素材の味を引き出す和菓子

元祖いちご大福

苺の娘 ¥178

「シンプルイズベスト」にこだわり、よい材料を吟味し、余計な添加物は一切使わず、素材本来の味や香りを引き出した和菓子が人気。季節によって変わる和菓子は地元のみならず近隣から買いに来るお客様も大勢います。



県央 宇都宮市

薄皮で頭からしっぽまであんこたっぷりのたい焼き

たい焼き

1尾 ¥130

旧上野百貨店地下にあったたい焼き店が、西の宮の自宅を改装し再オープンして19年。先代から受け継いだ手焼き(一丁焼き)は皮が薄く、甘さ控えめな粒あんが頭の先からしっぽまでたっぷり。このたい焼きを求めて県内各地から客が訪れます。

たい焼やいた

Taiyakiyaita

宇都宮市西の宮 1-15-14
☎028-648-6807
◎10:30~売場まで
◎水・土曜
◎2台
●東武宇都宮駅から車で約15分



県南 足利市

奈良から足利時代の瓦を
型どり焼き上げた名物

古代瓦せんべい

8枚入り ¥760

足利学校、鏝阿寺にほど近い陣屋大門の石碑が立つ現在の地で、明治期より味を一筋に守り続ける和菓子店の名物です。奈良朝、平安、鎌倉、足利時代の唐草瓦、鬼瓦、巴瓦など貴重な古代瓦を型どり焼き上げた一品です。



香雲堂

Koundou

足利市通 3丁目 2617
☎0284-21-4669
◎9:00~18:30
◎水曜
◎5台
http://koundou.jp
●JR両毛線 足利駅から徒歩約7分



かのこ庵

Kanoko An

栃木市菌部町 1-1-25
☎0282-23-0111
◎9:00~18:30
◎水曜
◎8台
http://www.cc9.ne.jp/~kanokoan/
●JR両毛線・東武日光線 栃木駅から車で約5分



県央 宇都宮市

万葉集東歌から生まれた黒糖と
蜂蜜のまろやかな香りの
“どろ焼き”

みかも山

1個 ¥173

沖縄(多良間)産黒糖と地元の小麦粉、卵を使用した生地を虎肌に焼き上げ、熊本産の和栗を刻んで入れた自家製つぶしあんを挟みました。賞味期限は製造日から3日間、毎日出来たてを販売しています。創業以来変わらぬ無添加のおいしさをお楽しみください。



お菓子処 雅洞

Okashidokoro Gatou

宇都宮市高砂町 4-2
☎028-653-5350
◎8:30~18:00
◎水曜
◎7台
https://www.okashidokoro-gato.com
●JR雀宮駅西口から徒歩約17分



県央 那珂川町

1日500個売り上げる
人気商品

栗・人形焼

1個 ¥100

縁起物の七福神を型取った人形焼は軽い生地に柔らかなこしあんがたっぷり。他に白あん入りもあり。毎日手焼きで焼き上げられ、平日でも500個は売れるという人気商品。箱入りもあるので、気軽な手土産にもぴったりです。



美与志堂本店

Miyoshidou Honten

那須郡那珂川町三輪 20-4
☎0287-96-2073
◎8:00~19:00
◎木曜
◎12台
●矢板ICから車で約35分



栃木県のご当地グルメ

03

和菓子

パン

BREAD

焼きたてパンの香りに包まれて、どれにしようか悩む。選ぶしあわせも与えてくれるパン屋さん。お目当てのパンを求め、ドライブがてらとちぎのパン屋さんめぐりはいかが？

県南 小山市

オーガニックにこだわる評判のカンパーニュ 石臼挽き全粒粉カンパーニュ

1/4個 ¥250 1/2個 ¥500 1個 ¥1,000

「体にも環境にもいいものを使う」を信条とし、県内産のオーガニックの中力粉を使用するなど、材料一つ一つを吟味。全粒粉は無農薬栽培された小麦の粒を、自ら石臼で挽いた新鮮なものを使用しています。酵母も自家製。中はもちもちの食感で、香りも味も奥深く、世を問わず安心していただけます。



iipan(イイパン)
iipan

小山市城山町2-7-24
☎0285-37-6861
◎12:00~17:00
※売り切れ次第閉店
◎水・金・土曜(臨時休業あり)
◎2台
http://www.iipan.info
●JR小山駅から徒歩約4分



県東 真岡市

高級レスキュールバター使用の 絶品クロワッサン クロワッサンクレール

¥320

フランス産最高級のレスキュール発酵バターをたっぷり使った贅沢なクロワッサン。黄金色の焼き色の中には、クロワッサン生地とバターの層が幾重にも渦巻いています。外はサクサクで中はモチモチ。芳醇な甘いバターの香りが印象的です。

オレンジジュレール

Orange Claire
真岡市上高岡木2-17-1
☎0285-80-8155
◎8:30~19:00(夏時間)
8:30~18:30(冬時間)
◎火曜
◎17台
http://www.orangeclaire.jp
●真岡ICから車で約5分



那須 那須町 同店人気No.1のブルーベリーブレッド

ブルーベリーブレッド ¥640

ブルーベリーをふんだんに使用したブレッド。生地はもちろん、一斤に130g前後のシロップ漬けのブルーベリーとブルーベリージャムを巻き込んだ看板商品。切り口からトロリとこぼれるブルーベリージャムをご堪能あれ。



ベーカリーペニーレイ

BAKERY PENNY LANE
那須郡那須町湯本 656-2
☎0287-76-1960
◎8:00~17:00
◎無休
◎50台
http://pennylane.company/
●那須ICから車で25分



栃木県のご当地グルメ 04

パン

県東 益子町

陶芸の里のパン工房で 一番人気の新商品 森パン

¥518

栃木県産小麦粉ゆめかおり100%で作るふんわり柔らかな大きなパン。数種のナッツを蜂蜜で漬け込み練り上げたメイプル風味の甘めなおやつパン。森のパン屋らしい森の恵みをイメージした人気の商品です。



森のパン工房 森ぱん

Morinopankobo moripan

芳賀郡益子町益子3908
☎0285-70-8555
◎10:00~17:00
◎月曜
◎50台(共用)
http://tougai.net/bakery/
●真岡ICから車で約25分



県央 宇都宮市

Vivo人気NO.1! 絶大なる 定番人気メニュー ミニ食クリームパン ¥200

ふんわり柔らかく、香ばしく焼き上げた食パン生地の中に那須御養卵で作った自家製カスタードがたっぷり。四角形でそのまま食パンの形がかわいらしい。ミニサイズでもずっしりと重く甘さ控えめです。「ヒルナンデス!」などのテレビ番組でも紹介されました。

パネッテリア ヴィヴォ

Panetteria Vivo

宇都宮市戸袋元町12-7
☎028-624-1182
◎9:00~18:00
◎日曜
◎25台
http://www.panetteria-vivo.com/
●JR宇都宮駅から徒歩約10分
東武宇都宮駅から徒歩約15分



県央 宇都宮市

ミルククリームたっぷり、歯切れ良く中はもちもち ミルクスティック ¥238

温度や湿度でパン生地も変わるため、常に均一な状態を保つために味の追求をしている同店の人気商品です。国産小麦100%使用。とても歯切れが良いパンで、それでいて中はもちもちジューシー。間にはミルククリームがたっぷり入っています。

THE STANDARD BAKERS 大谷本店

THE STANDARD BAKERS OYA Honten
宇都宮市大谷町1159
☎028-652-5588
◎月~金曜10:00~17:00
土・日曜、祝日8:30~17:30(レストランはL.O.16:00)
◎火曜
◎大谷市営駐車場利用(無料)
●JR宇都宮駅西口から車で約25分



那須 那須塩原市

ゆめかおりを使ったパンが人気のパン屋さん 上食パン 1斤 ¥324 ゆめクロワッサン 1個 ¥205

栃木県産小麦「ゆめかおり」を使った上食パンはしっとりとした食感で歯切れが良く、食べやすいのが最大の特徴。耳まで柔らかいその味わいをぜひ。バターの豊潤な香りやサクとした食感が楽しめるゆめクロワッサンも人気です。

パン・アキモト 石窯パン工房 きらむぎ

Pan Akimoto Ishigamapankoubou Kiramugi
那須塩原市東小屋宇砂場368
☎0287-74-2900
◎8:00~18:30
◎火曜
◎約50台
http://www.panakimoto.com
●JR那須塩原駅から徒歩約10分



県央 鹿沼市

国産小麦の香りと滋味溢れるやさしいパン 自家製自然酵母のドイツパン ¥270~

自家製自然酵母で焼き上げる本格ドイツパンは噛むほどに深まる味わいが特徴。他にも栃木県産小麦「ゆめかおり」100%の食パンや食事パン、菓子パンなど毎日食べたいパンが揃います。どれもマーガリン、ショートニング不使用。

ベッカライ・ディ・シュトラッセ

BÄCKERE DIE STRASSE
鹿沼市見望台25
☎0289-62-6812
◎10:00~19:00
◎日曜、祝日は不定休
◎20台
●鹿沼ICから車で15分



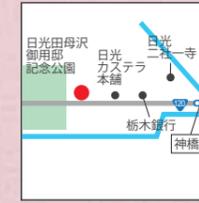
日光 日光市

金谷ホテルの格調高いパンを本場・日光で ロイヤルブレッド 1斤半 ¥627 チーズロード 1個 ¥810

ロイヤルブレッドは、長年愛される「金谷のパン」の代表格。ふんわりきめ細やかな歯ざわりが人気の食パンです。CHEDDARチーズが入ったチーズロードも、チーズのコクと香ばしさが口いっぱい広がるおいしさ。厳選素材と伝統製法で作られる金谷ベーカリーのパンは、全国に多くのファンを持つ日光の逸品です。

金谷ホテルベーカリー カテッジイン店

Kanaya Hotel Bakery
日光市本町1-25
☎0288-50-1873
◎9:00~17:00 ※季節により変動します。
◎無休(12~2月不定休)
◎18台
http://nikko-kanaya-history.jp/
●東武日光駅から徒歩約10分
「金谷ホテル歴史館」下車後すぐ



栃木県のご当地グルメ 04

パン

とちぎのミルク

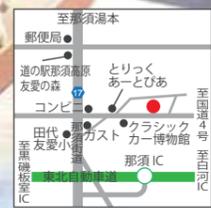
Milk of Tochigi

豊富で良質な水や肥沃な大地、穏やかな気候の中で、のびのびと育まれる牛たちから新鮮でおいしいミルクは生産されています。全国2位の生産量を誇るミルクの国とちぎの、こだわりミルク製品をご紹介します！

那須 那須町 上品な風味の山羊チーズ

茶臼岳(山羊乳製熟成チーズ) ¥2,060

良質な山羊のミルクで作る熟成チーズ。口の中できれいに溶けゆく上品な風味が楽しめ、蜂蜜や柑橘系のジャムを添えて食べると◎。3月から11月までの販売。JAL国際線ファーストクラス機内食にも採用された逸品。



那須高原今牧場チーズ工房

Nasukougen Imafarm Cheese factory
那須郡那須町高久甲 5898
☎0287-74-2580
①10:00~17:00
◎水曜
◎2台
●那須ICから車で10分

那須 那須町

高原が生んだプレミアムな発酵バター！ ジャージー発酵バター ¥1,296



飼育から生産まで一括管理されたこだわりのジャージー牛乳を使った、コクがあり、まろやかな味わいで香り高い発酵バター。パンやお菓子だけでなく、料理のアクセントにも最適。メディアでも取り上げられた逸品。

濃厚なのにスッキリ！ こだわりの一杯 ジャージー飲むヨーグルト プレーン・いちご ¥270

ジャージー牛の濃厚なミルクで作るヨーグルトから原料や乳酸菌にこだわり、スッキリとした喉ごしに仕上げた一杯です。甘さ控えめプレーン味と、栃木県産とちおとめを使ったオリジナルソースを入れ、ほのかな香りが楽しめるいちご味の2種。



那須の恵み Mekke! ブッフェ&マルシェ

Nasunomegumi Mekke! Buffet&Marché
那須郡那須町高久丙 414-2
(那須りんどう湖LAKE VIEW)
☎0287-76-3111
①10:00~17:00 (季節により変動あり)
◎無休 (冬期不定休)
◎2,000台
http://www.rindou.co.jp/
●那須ICから車で10分



那須 矢板市

チーズのコクと香りが楽しめます オリジナルチーズクーヘン

¥920

たっぷりと練りこまれたチーズの旨みが口の中いっぱいに広がる、同店ならではのチーズ風味のバウムクーヘンが人気です。オリジナルバラエティチーズは9種類。梅しそ、明太子、くるみチーズなど、おやつやおつまみに大好評！



バラエティチーズ (小¥200~)

チーズファクトリー

Cheese Factory
矢板市上太田 10
☎0287-44-3335
①10:00~17:00
◎1月1~3日、その他臨時休業あり
◎100台
http://www.cheesefactory.jp
●矢板ICから車で約10分



那須 那須町

牛乳だけでほんのり甘いパン&とろとろチーズ ガンジューゴールデンぬるチーズ ¥580 ミルクパン ¥650



日本で約200頭しか飼育されていない乳牛・ガンジュー牛。水を使わずに希少な牛乳だけを使って作ったミルクパンと、その牛乳を使って作ったぬるチーズ。ほんのり甘い食パンととろとろチーズは相性抜群。

南ヶ丘牧場

MINAMIGAOKA DAIRY
那須郡那須町湯本 579
☎0287-76-2150
①8:00~17:30
◎無休
◎400台
https://www.minamigaoka.co.jp/
●那須ICから車で15分



那須 大田原市

自家生乳で作った、新鮮&無添加ヨーグルト はちみつ入りヨーグルト (瓶入り)

450g ¥480 900g ¥850



なめらかな舌触り、そしてコクのある本物の味。ストレスのない自由な環境でのびのびと飼育されている牛たちの生乳を使って、じっくりと低温発酵させ、香料や添加物を一切使わずに作った自慢のヨーグルトです。

ジョセフィンファーム

Josephine farm
大田原市蛭田383
☎0287-98-3852
①9:00~16:00
◎不定休 (要問い合わせ)
◎5台
https://www.josephine-farm.com
●西那須野塩原ICから国道400号経由で約35分



日光 日光市

ここでしか味わえない
大人気スイーツ

ハーフぷりんソフト ¥428



たまご感がしっかりとある昔ながらの固めプリンの上に、瓶から飛び出るほどのソフトクリーム！美味さだけでなく、見た目の楽しさと可愛さも人気の秘訣。カスタードとミルクの風味、口の中で織りなす2つの滑らか食感が楽しめるスイーツです。

日光ぷりん亭 日光本店

Nikko Pudding Tei Nikkohonten
日光市上鉢石町 1017
☎0288-25-6186
①10:00~16:00
◎不定休 (冬季は水・木曜休)
◎なし (近くに市営駐車場あり)
http://nikko-pudding.jp/
●東武日光駅から徒歩で約20分



那須 那須塩原市

牛乳由来の甘味で作上げたミルクコーヒー 千本松牧場ミルクコーヒー

300ml ¥150 500ml ¥210 1,000ml ¥370



ミルクコーヒーの甘味は、牛乳の成分の乳糖を酵素で分解してできたグルコースとガラクトースが主体。着色料、砂糖、人工甘味料不使用で牛乳本来の甘さが生きた自慢の一品。カフェインフリーなのでお子さまにも安心。

那須 千本松牧場

NASU SENBONMATSU BOKUJO
那須塩原市千本松 799
☎0287-36-1025
①9:00~18:00
◎無休
◎1,200台
http://www.senbonmatsu.com/
●西那須野塩原ICから車で約2分



那須 那須町

チューブタイプで使いやすいしぼるヨーグルト しぼるヨーグルト (加糖・砂糖不使用)

各 ¥750



ジャージー牛の生乳から作られた濃厚なヨーグルトは、余分なものを一切添加していないので素材の味がダイレクトに楽しめる逸品。フルーツにかけたり、料理に合わせたりすることが簡単にできる衛生的なチューブ入りです。

森林ノ牧場

Shinrin no Bokujō
那須郡那須町大字豊原乙 627-114
☎0287-77-1340
①10:00~16:00
◎木・金曜
◎20台
http://www.shinrinno.jp
●那須高原スマートICから車で10分



県南 栃木市

栃木県民に愛されつづけるレモン風味の乳飲料 関東・栃木レモン 500ml 6本入り ¥900

戦後まもなく誕生した乳飲料で、通称「レモン牛乳」と呼ばれるご当地飲料です。一度は姿を消しましたが復活。ミルクのまろやかさに加えてほんのりと甘酸っぱい香りと甘さが子どもの頃の思い出を呼び起こします。

栃木乳業株式会社 (直売所)

Tochigi Nyugyo Kabushikigaisya
栃木市大平町川連 432
☎0282-24-8831
◎火・木・土曜の10:00~16:00
◎あり
http://www.tochigimilk.co.jp
●JR 両毛線・東武日光線 栃木駅
栃木県内のコンビニやスーパーの他、栃木県のアンテナショップ「とちまるショップ」「とちびより」「おいでよ！とちぎ館」などで購入できます。



日光 日光市

日光育ちの乳牛から生まれる 美味しさあふれるミルク

日光地区酪農家限定 日光牛乳 ¥324

日光の5軒の酪農家が牛のえさからこだわって生産する生乳100%の牛乳です。ミネラル分をたっぷり含む日光のきれいな水と、良質な粗飼料で育んだ牛から搾乳され、味わいも濃厚。大笹牧場のレストハウスのほか、道の駅日光街道ニコニコ本陣でも購入することができます。

日光霧降高原 大笹牧場

Nikko kirifuri kogen Ozasabokujō
日光市瀬尾大笹原 3405
☎0288-97-1116
◎8:45~16:45 (冬季は9:30~16:15)
◎年末年始、1~2月末日までの水・木曜
◎600台
https://www.nikko-ozasa.jp
●日光ICから車で約30分



栃木県のご当地グルメ

とちぎのミルク

栃木県のご当地グルメ

とちぎのミルク

スイーツ

Sweets

那須 那須町

新鮮な生乳を使った手作りチーズケーキを味わい尽くす

チーズケーキ三昧 ¥1,050

「レアチーズケーキ」「バイクドチーズケーキ」「那須の雪解け」の3種類のチーズケーキに、コーヒー又は紅茶がつくセット「チーズケーキ三昧」。爽やか・濃厚・さっぱりといったそれぞれの味の個性を楽しめる土・日限定のメニューです。



チーズケーキ工房 マニワファーム

Cheese Cake Kobo Maniwa Farm

那須郡那須町大字豊原丙 4525
☎0287-77-0534
◎平日 11:00~17:00、土・日曜、祝日 10:00~17:00
◎4~11月 木曜(祝・祭日の場合は水曜)
1・2月は火・水・木曜、3・12月は水・木曜
◎あり
●那須高原スマートICから車で5分



県央 宇都宮市

安全な素材にこだわった
ふわふわのドーナツ

ドーナツ 各種 ¥162 ~

小麦粉、粉、砂糖など安全な素材にこだわったドーナツを常時15種ほど販売。看板商品の「ドーナツ」は、柚子果汁入りのクリームチーズとクルミをトッピング。すっきりとした爽やかな味わいを楽しめます。



ドーナツ

Dough Doughnuts

宇都宮市西 3-2-5
☎028-637-2522
◎10:00~18:00(L.O.17:30)
◎月曜、第1火曜(祝日の場合は翌日)
◎13台
http://dough-doughnuts.com
●東武宇都宮駅から徒歩10分



県央 鹿沼市

養蜂園だからこそできる贅沢なロールケーキ

黒田養蜂園の ミエーレロール ¥1,380

栃木県産のはちみつをたっぷりを使用したロールケーキ。生地にもはちみつを加えてしっとり焼き上げています。仕上げに、生クリームとカスタードを巻き上げる際にもはちみつを追加投入。やさしい甘さが感じられるスイーツです。



県央 宇都宮市

プリプリの寒天とアイスクリームに黒蜜たっぷり

クリームあんみつ ¥530

昭和26年の創業以来手作りの味を守り、甘党から愛される老舗のあんみつ。みつまめを入れてメニューは9種類。寒天はプリプリ感を出すために固まり方が違う2種類を使い、黒糖も味が違う沖縄諸島産の2種類を使用。あんこも手練りで丁寧な作り方が伝わるあんみつです。



甘党の店 三芳

Amatounomise Miyoshi

宇都宮市馬場通り 1-1-20
☎028-624-1970
◎11:30~16:30(L.O.)
◎月・火曜
◎1台
●東武宇都宮駅から徒歩10分



県央 宇都宮市

レモンカスタードと
サクサククッキーの
マリアージュ

レモンサンド ¥280

キャラメル、レモンカスタード、生クリームを、全粒粉とフィナンチーヌ、ローストした小麦粉を配合して作った食感の良いクッキーでサンドしました。爽やかな甘さと、サクとしたクッキーの口当たりが魅了されます。



ラボラトワールメルシー

LABORATOIRE merci

宇都宮市砥上町 795-4
☎028-649-0607
◎9:00~18:00(カフェL.O.17:00)
◎不定休
◎25台
https://ranmeisy.jp
●JR鶴田駅から徒歩5分、鹿沼ICから車で10分



はちみつスイーツ専門店 ドルチェミエーレ

Dolce Miele

鹿沼市村井町 291-1
☎0289-77-7388
◎10:00~18:00
◎火曜(祝・祭日の場合は翌日)
◎50台
http://www.kuroda-honey.com
●東武日光線新鹿沼駅から徒歩10分



県南 壬生町

スカイベリーを
贅沢に丸ごと使用

スカイベリー タルト ¥590

思わず「わあ!」と感嘆の声があがるほど堂々たる風格のスイーツ。スカイベリーの扱いを熟知している店主の職人技が光る逸品です。もちろん味は折り紙付き。この大きさでこのお値段、とってもお得です。



ケーキハウス ヒガノ

Cake House Higano

下都賀郡壬生町通町 9-31
☎0282-82-0178
◎10:00~18:30
◎水曜
◎9台
●東武宇都宮線壬生駅から徒歩約8分



県南 小山市

なめらかな舌触りと濃厚なチーズの風味が人気

「朝の牧場」(チーズケーキ)

2個セット ¥300~

北海道産のクリームチーズ、那須御養卵、厳選した牛乳を使用した、食べ切りサイズのチーズケーキです。種類はプレーンと、天然果汁を加えたストロベリーの2つで、クリーミーで食べやすいと評判です。凍らせたまま持ち歩きも可能。駅東店でも購入可。



パティスリー ル・クプル

Le Couple

小山市東城南 1-17-17
☎0285-27-7789
◎10:00~19:30、日曜、祝日 10:00~19:00
◎水曜
◎11台
http://le-couple.shop/
●JR小山駅から徒歩約10分



県央 宇都宮市

当店人気No.1の苺のショートケーキ

ショコラティエの 苺のショートケーキ ¥421

ホワイトチョコレートのクリームをサンドしたチョコレート専門店ならではのこだわりの一品。イチゴのショートケーキが大好きなショコラティエが作る、コク深い絶品の苺のショートケーキです。



パティスリーショコラトリー プルトア

Pâtisserie Chocolaterie Pour toi

宇都宮市陽東 8-4-19
☎028-664-4064
◎10:00~20:00
◎月・火曜
◎7台
http://patisserie-pourtoi.com/
●JR宇都宮駅から徒歩12分



県南 下野市

有機バニラビーンズが香る
濃厚でみずみずしいプリン

バニラぷりん キャラメルソース 1個 ¥250



砂糖などプリンに使う材料は全てオーガニック。卵や牛乳も天然の飼料で育まれた鶏や牛から生まれたものを使用しています。添加物を加えず、厳選した材料で作られるプリンは濃厚で、素材の良さも感じられます。ソースなしや生クリームトッピングもあり。

オーガニック洋菓子&ギフト こだわりぷりん エクリュ

ecru

下野市下古山 2-7-20
☎0285-37-6431
◎プリン販売(当日生産分): 13:30~19:00
物販エリア: 10:30~19:00
カフェ・イートイン: 13:30~19:00(L.O.16:00)
ファストフード: 11:30~19:00(L.O.13:30)
◎日・月・火・水曜
◎4台
http://www.peacetech.jp/ecru/
●JR石橋駅から徒歩約20分



県南 小山市

チョコの苦味と木いちごの
風味がベストマッチ

ショコラ・ フランボワーズ ¥410

この店のロングセラー。スポンジとクリームには、カカオを60%含むフランス産のビターなチョコを使用しています。甘酸っぱい木いちごのムースとの相性もよい大人の味。東京の有名ホテル出身のパティシエが作るケーキは、地元客にも大人気です。



Mon Petit Coeur (モン・プチ・クール)

Mon Petit Coeur

小山市西城南 6-13-30
☎0285-27-8189
◎10:00~19:00
◎月曜(祝日の場合は翌日)
◎13台
http://www.mon-petit-coeur.co.jp/
●JR小山駅から徒歩約15分



県東 益子町

自分好みに味わうスイーツ盛り合わせ

選べるスイーツ2品 ¥550

スイーツコーナーから好きなものを選ぶスタイル。カボチャのティラミスやチーズケーキ、季節のフルーツを使ったタルトなど約10種類の中からチョイス。3品、5品を選べるコースもあります。プチサイズなのでランチ後のティータイムにも。



カフェ & ランチ かぼ茶庵

Cafe & Lunch Kabochaan

芳賀郡益子町益子 3527-3
☎0285-70-3478
◎11:00~17:00(L.O.16:30)
◎火曜
◎みどり保育園
◎60台
http://tougei.net/kabo/
●真岡ICから車で約25分



栃木県のご当地グルメ

スイーツ

地酒 (日本酒)

SAKE

日光連山、那須火山帯、八溝山系の山々、大森林からの豊かで清涼な水を使って、熟練の名杜氏、技術者が心を込めて酒造りをしています。

県東 真岡市

若き“下野杜氏”の手による
洗練された大吟醸酒



さくらがわ
桜川大吟醸
720ml ¥3,850

鬼怒川水系の自然豊かな真岡の地で、次世代を担う醸造家たちが造る日本酒です。精米歩合40%と山田錦を極限まで磨き上げ、特有のふくよかなうま味とフルーティーな吟醸の香りを生み出しています。辛口。

辻善兵衛商店 真岡市田町1041-1
☎0285-82-2059
http://www.nextftp.com/dotcom/sakuragawa/

県南 佐野市

江戸初期創業の県内最古の蔵元で造られる「開華」の意欲作

開華 純米大吟醸 山田錦
720ml ¥1,870

50%精米した兵庫県産山田錦を全量使用し、佐野の名水で仕込んでいます。穏やかな果実香とやわらかな口当たりが上品。純米吟醸を日常で味わってほしいという思いから、コストパフォーマンスも◎です。やや辛口。

第一酒造 佐野市田島町488
☎0283-22-0001
http://www.sakekaika.co.jp/



県東 益子町

豊かな自然と伝統の技術が生み出す益子の銘酒

燦爛 純米吟醸 地元・益子町で栽培された酒造好適米、五百万石を全量使用し、清らかな井戸水で醸造された純米吟醸です。お米のうま味に加え、果実のような華やかさとさわやかな香りが感じられ、後味もすっきりしています。やや甘口。

外池酒造店 芳賀郡益子町大字塙333-1
☎0285-72-0001
http://tonoike.jp/



県東 市貝町

海外でも評価の高い生酛仕込みの地酒

惣誉 生酛仕込 純米吟醸
720ml ¥2,750

江戸時代からある伝統製法で手間暇かけて「酛」(酒母)を育み、さらに熟成させて深みのある味わいを生み出しています。使用するお米は、特A地区産の山田錦。生酛特有の酸味と吟醸香が融合した逸品です。やや辛口〜辛口。

惣誉酒造 Sohomare Shuzo
芳賀郡市貝町大字上根539
☎0285-68-1141
http://sohomare.co.jp/



ワイン

WINE

山梨県や長野県だけじゃない！栃木県にも素晴らしい自慢のワイナリーがあります。生産者のみなさんが手間暇惜みず、丁寧に育てたブドウを使って醸造された『とちぎのワイン』。ぜひご賞味あれ。

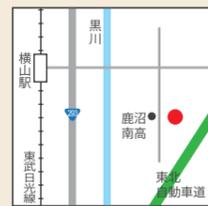
県央 鹿沼市

ぶどうの栽培から醸造まですべてを行うワイナリー
かぬま里山ワイン
シャルドネ 720ml ¥1,890

現在は赤・白合わせて6種類を醸造。なかでも人気のシャルドネは、ぶどうの持つ深いコクと爽やかな風味が感じられる白ワインです。すっきりとした中辛口で、魚介料理やマリネ、チーズと合わせてもおいしいいただけます。

かぬま里山ワイナリー
Kanuma Satoyama Winery

鹿沼市下奈良部町1-110
☎0289-77-8180
平日 11:00~18:00
土・日曜、祝日 10:00~18:00
④水曜 ⑩10台
http://www.bc9.jp/~ryokuhan/
●鹿沼ICから車で約5分



県南 足利市

日本の食卓によくあう果実味豊かな赤ワイン

農民ロツソ(左)
750ml ¥2,000

ボルドー系品種の日本の葡萄100%を野生酵母で醗酵させた、果実味豊かでバランスのよい赤ワイン。国際線ビジネスクラスや2019年のG20愛知・名古屋外務大臣会合でも採用されました。

ココ・ファーム・ワイナリー
COCO FARM & WINERY

足利市田島町611
☎0284-42-1194
④ワインショップ 10:00~18:00
カフェ 11:00~17:30(L.O.)
④11月収穫祭前日、年末年始(12/31~1/2) 1月第3日曜から5日間
⑥60台
https://cocowine.com
●足利ICから車で約10分



▲こころぜ1,800円(右)。美しいバラ色。ラズベリーや野イチゴを感じさせる甘味と酸味。いつ飲んでも美味しいチャミングなロゼワインです。

那須 那須塩原市

創業130年、老舗ワイナリー一押しのワイン

マスカット・ベリーA樽熟成
750ml ¥3,400

4haのブドウ園を有し、栽培から醸造までフランスで学んだ技法を生かし、世界に通用するワインを目指す同社お薦めの本。輝きのあるルビー色で、ベリー系の芳香と樽熟成の複雑味を持つ調和の取れた辛口・赤ワイン。

NASU WINE
渡邊葡萄園醸造
NASUWINE WATANABE VINEYARD

那須塩原市共豊社1-9-8
☎0287-62-0548
④9:00~17:00
④火曜日
④5台
http://nasuwine.com/
●JR黒磯駅から車で7分



県南 足利市

老舗ラムネ工場の“バックヤード”で造られる白ワイン

オープニングアクト
コウシュウ 750ml ¥2,300

ぶどうは山梨県産の「甲州」を使用。キュヴェ(発酵タンク)を6つに分けて低温発酵、熟成し、それらをブレンドすることで深みのあるテイストを生み出します。心地よい酸味が広がるライトな口あたりで、山菜の天ぷらなど和食とも好相性です。

Cfa バックヤードワイナリー
Cfa Backyard Winery

足利市島田町607-1
☎0284-72-4047
④10:00~17:00
④土・日曜、祝日
④10台
https://winemaker.jp/
●足利ICから車で約20分



県央 那須烏山市

冷涼な環境が生み出す華やかな果実香と爽やかな味わいが魅力

あずまりさし
東力士大吟醸
720ml ¥3,520

那須烏山ブランドに認定されている銘酒「東力士」。大吟醸は清流・那珂川の伏流水と原料米に山田錦を使い、じっくりと低温発酵で醸造しています。フルーティーでふくよかなうま味を、キレ良く楽しめる日本酒です。やや辛口。

島崎酒造 那須烏山市中央1-11-18
☎0287-83-1221
http://azumarikishi.co.jp/



県南から県北まで120種類もの地酒がここに集結
10枚つづりのチケット ¥1,000

栃木県酒造組合が運営する利き酒処「酒々楽」は、県内32蔵元の日本酒が味わえるアンテナショップです。10枚つづりのチケット(¥1,000)を購入して試飲するシステムで、1杯あたり100円で飲めるのも魅力です。気に入った銘柄は購入も可能。杜氏を呼んだ交流会など、さまざまなイベントも実施しています。

※取り扱いのない銘柄もございます。

栃木銘酒館

宇都宮市本町12-31
☎028-622-5071
④17:00~19:00
④土・日曜、祝日
④なし
http://sasara.pto.co.jp/
●JR宇都宮駅から徒歩約20分





県央 鹿沼市

ニラのシャキシャキ食感がそばと好相性 ニラそば ¥850

鹿沼名物として人気のニラそば。鮮やかな緑のニラと石臼挽き自家製粉した日光産の玄そばとが合わさり、つるりとした喉ごしの良さやシャキシャキ食感が同時に楽しめます。その香り高い味わいに、リピーターも多い逸品です。

さっぱり
つるつる

つめた〜い
冷

とちぎの麺 Noodles of Tochigi

きょうか
手打蕎麦 蕎花
Teuchisoba Kyoka
鹿沼市茂呂399-4
☎0289-76-1106
①11:00~14:00
②日曜
③19台
●鹿沼ICから車で約3分



あたたか〜い
温

あつあつ
ふうふう

小麦や、そば栽培が盛んなとちぎでは、各地域独自の麺食文化があります。そんなとちぎのご当地麺の一部をご紹介します。



那須 大田原市
辛さマックス30倍まで!! 名物ラーメン
とうがらしラーメン ¥867 [HALFサイズ] ¥572

特産のトウガラシ「栃木三鷹」を麺に練りこんだラーメンは、見た目もザ・トウガラシ! スープはゴマ味噌ベースで、野菜がたっぷり。辛さとうま味が絶妙です。辛さは1~30倍まで選べます。まずは3倍くらいからお試しを。

中国料理 応竜
Chinese food Ouryu
大田原市城山2-2-12
☎0287-22-2801
①11:30~14:00、17:30~20:30
②火曜
③30台
http://www.nas.ne.jp/usr/ouryu/
●西那須野塩原ICから車で約20分



栃木県のご当地グルメ 09 とちぎの麺

県南 栃木市

挽きたて、打ち立て、茹でたてのそばが信条 名代盆ざるそば(出流そば) ¥2,000 ※五合・2~3人分



仙波や永野の地元産の玄そばを自家製粉し、「いづるの名水」といわれる満願寺の滝から流れる湧水を使って打ったそばです。松の薪を使って茹であげること、そば本来の香りとはのかな甘み、コシと喉ごしが人気です。

元祖手打そば いづるや

Ganso Teuchi Soba Iduruya
栃木市出流町141
☎0282-31-0638
①4~9月 11:00~19:00
10~3月 11:00~18:00
②水曜、第3火曜、その他不定休あり
③40台
http://www.iduruya.co.jp
●栃木ICから車で約20分



県央 さくら市

香りと食感を楽しむ、栃木なつかしの味 氏家ちたけざるうどん ¥1,000

県内では馴染みのあるキノコ類の一種「ちたけ」から取れるダシたっぷりの温かなつけ汁に、地元産の粉を使った自家製平打ちうどんを絡めて楽しむ一杯。滑らかでモチモチとした食感のうどんは香り豊かなつけ汁との相性も抜群です。

お食事処 勝山

Oshokuzidokoro Katsuyama
さくら市氏家1200-3
☎028-682-3271
①11:00~20:00(スープがなくなり次第終了)
②水曜
③10台
●JR氏家駅から車で約5分



県東 茂木町

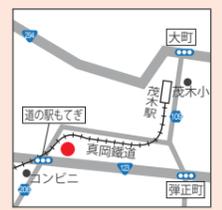
茂木産ゆず果汁、果皮が香る ヘルシー塩ら〜めん ゆず塩ら〜めん ¥660

野菜たっぷりの塩味ヘルシーら〜めん。茂木町特産ゆずの果汁と果皮がさわやかな香りを放ちます。地元製麺所と開発したゆず塩ら〜めん専用の生麺。「全国道の駅グルメ選手権 道ワングランプリ」で3年連続グランプリを達成した逸品の味。



もてぎ十石屋(道の駅もてぎ内)

Motegi Jyukkokuuya
芳賀郡茂木町茂木1090-1
☎0285-63-5671
①9:00~19:00 ※10~3月は18:00まで
②元日
③340台
http://www.motegi-plaza.com
●真岡鉄道茂木駅から徒歩約10分



県央 高根沢町

小松菜と豆乳のグリーンが鮮やかな 緑色のちゃんぽん麺 高根沢ちゃんぽん(緑) ¥840

高根沢町と九州・雲仙市との交流で誕生したあづまの「高根沢ちゃんぽん」は、麺を雲仙から仕入れる本格派。小松菜と豆乳のペーストに、魚介類や鶏ガラ、豚骨でだしを取り、地元のキャベツ、タマネギなどがたっぷり入ったヘルシーでまろやかな味です。全部で7色あります。

お食事処 あづま

Oshokujidokoro Azuma
塩谷郡高根沢町宝積寺2321-25
☎028-675-1007
①平日11:30~21:00
土・日曜、祝日11:00~21:00 (L.O.20:30)
②木曜
③10台
●JR宝積寺駅東口から徒歩約10分



栃木県のご当地グルメ 09 とちぎの麺

県東 市貝町

地元産トマトと野菜のオリジナル冷やし麺 サシバの里冷やしとまと麺 ¥900

トマトパウダーが練り込まれた特製の中太中華麺を、オリジナルのトマトソースで絡める逸品です。4月から9月の季節限定メニュー。麺の上にはマリネしたザク切りトマト、下には大根など旬の地元野菜のサラダがたっぷり。ソースと麺・野菜をよく混ぜて食べてみて。

レストラン たか

Restaurant Taka
芳賀郡市貝町市場1383-1
☎0285-68-5488
①11:30~14:30 (L.O.14:00)、17:30~21:00 (L.O.20:30)
※金・土曜は21:30 (L.O.21:00)まで
②火曜
③20台
●真岡鐵道市場駅から徒歩約6分



県南 栃木市

夕顔の実を麺に練り込んだご当地ラーメン 辛しニラそば(夕顔ラーメン) ¥850

干瓢の原料、夕顔を麺に練り込んだラーメンです。柔らかな食感とつるりとした喉ごしで、食物繊維やカルシウムを多く含んでいるので健康志向の方にもオススメです。ピリ辛&たっぷりのニラ入りがこまどり樓の特徴です。

中華遊楽酒房 こまどり樓

Chukayurakusyubou Komadori rou
栃木市万町24-18
☎0282-22-1290
①11:30~14:00、17:30~22:00
②月曜
③35台
●JR両毛線・東武日光線栃木駅から車で約7分



とうち ご当地バーガー

LOCAL BERGER

“ご当地バーガー”と言えば、地元産の食材を生かしたオリジナリティーあふれる創作性が魅力。意外な味のコラボレーションをお楽しみください。

県南 下野市 **道の駅しもつけ**
オリジナルのご当地バーガー
かんぴょうバーガー ¥250

下野市産のかんぴょう、ピーマン、ズッキーニなど具だくさんの野菜を使用。トマト風味の特製ソースと肉厚ジューシーなつくねバーグの相性は抜群。併設するパン工場の石窯で焼き上げたふわふわ食感のこだわりパンズは絶品。ボリュームがあり手頃な価格も魅力で、県外客からの人気も高い下野名物です。



TRY ME!

県南 下野市 **道の駅しもつけ**

Michinoeki Shimotsuke

下野市薬師寺3720-1
☎0285-38-6631
⑨9:00~18:00(6~8月は19:00まで)
⑩第1・第3水曜、1月1~3日
⑪336台
http://www.kanpi-shimotsuke.co.jp/
●JR自治医大駅から車で約10分、宇都宮上三川ICから車で約15分



県南 野木町

割烹料理屋の店主が考案した和洋折衷バーガー
のぎのひまわりバーガー ¥594~

かき揚げとパンズが絶妙にマッチ。かき揚げにはプリプリの天然海老と野木町産の野菜を使用し、店主こだわりの質の高い生搾りゴマ油でカラッと揚げられています。炒ったひまわりの種もトッピングされ、野木ブランドとして県内外のイベントでも大人気。



匠井屋 てん八
tenhachi

下都賀郡野木町南赤塚199-4
☎0280-55-2539
⑨昼11:00~14:00(L.O.13:30)
夜17:00~21:00(L.O.20:30)
⑩水曜・1月1~4日
⑪30台
http://www.tenhachi.com/
●JR野木駅から徒歩約20分、車で約2分



那須 那須町 **那須の恵みが盛りだくさんのハンバーガー**

UNICO バーガー ¥1,600

具材はすべて地元・那須産。トマト・レタスなどの野菜はもちろん、那須豚のベーコン、那須御養卵の半熟目玉焼き、今牧場の特製チーズも加わる豪華さです。栃木和牛入りのパティは肉汁たっぷりでボリュームも満点。シンプルな味付けで素材のうま味を存分に堪能できます。

Hamburger Cafe UNICO
(ハンバーガーカフェウニコ)

Hamburger Cafe UNICO

那須郡那須町高久甲2888-38
☎0287-64-1508
⑨11:00~15:00(L.O.)
(土・日曜、祝日は17:00まで)
⑩木曜
⑪30台
http://www.haus-inc.com/unico
●那須ICから車で約10分



県南 下野市

若き醸造家たちの自由な発想から生まれるビールを味わおう

クラフトビール

東京・下北沢に本社を置く株式会社うしとらが運営する、クラフトビールの醸造所です。定番を作らず、ホップを大量に使ったIPAや、小山市産のはと麦、夏みかんなどさまざまな素材を用いて、個性豊かなビールづくりをしています。イベントなどに出席するほか、県内では下記の3店舗で飲むことができます。



うしとらブルワリー

Ushitora Brewery ☎0285-39-7300
*醸造所では試飲や見学などは行っていません。
*イベントなどの情報は公式のフェイスブックをご確認ください。

＜うしとらブルワリーのビールが飲める栃木県内のお店＞

エンヤワンヤ 小山市中央町3-3-10 ☎0285-39-6500
Café Q 小山市城東7-1-12 ☎0285-25-4354

BLUE MAGIC (ブルーマジック)

宇都宮市池上町3-8 1F ☎028-307-0971
*詳細は各店舗にお問い合わせください。

那須 那須町 **雪解け水で造る本物志向の地ビール**

● **ナインテイルドフォックス** ¥3,850~

● **愛** ¥627 (季節限定) ● **いちごエール** ¥682

琥珀色と甘い香りが特徴のナインテイルドフォックス(中央)はワールドビアカップ金賞に輝く自信作。宮内庁御用達の愛(右)は豊かな味わいですっきり。世界唯一のいちご麦酒・いちごエール(左)は甘酸っぱさと香りが人気の季節限定品。



那須高原ビール
NASU KOHGEN BEER

那須郡那須町高久甲 3986
☎0287-62-8958
⑨10:30~19:00
⑩火曜(ゴールデンウィーク、夏休みを除く)
⑪30台
http://www.nasukohgenbeer.co.jp/
●那須ICから車で2分



クラフトビール

CRAFT BEER

“クラフトビール”とは、小規模な工場ビール職人が手造りしているビールで、造り手の思いやこだわりが表れたオリジナルの味。できたてが楽しめるのも魅力。飲み比べてお気に入りの味を見つけよう!

日光 日光市 **若手醸造家の熱意が詰まった日光生まれのビール**
THE NIKKO MONKEYS
(プレミアムラガー・ペールエール)

各1本 ¥680

2018(平成30)年4月に始動した新鋭の「Nikko Brewing」が誇るフラッグシップ・ビールです。すっきりとした「プレミアムラガー」と、フルーティーな「ペールエール」を展開し、なかでもペールエールは国内ビールの審査会で最高賞も獲得。ブルワリーではタップ(ビールサーバー)でも提供しています。



Nikko Brewing (ニッコブルーイング)

Nikko Brewing
日光市木和田島 1564-4
☎0288-25-3631
⑨10:00~18:00
⑩不定休
⑪10台
https://www.nikko-monkeys.beer/
●大沢ICから車で約2分



県央 宇都宮市

店舗併設の醸造所より生まれる完全オリジナルビール

本日のTasting Set ¥1,100

自家醸造のオリジナルビールです。シーズンで種類が異なり年間50種類。日替わりで4種類の生ビール(各160ml)が味わえます。県産フルーツやハーブを使ったビールもあり、県内で醸造されるビールのすべてが味わえます。

BLUE MAGIC
BLUE MAGIC

宇都宮市池上町3-8
☎028-307-0971
⑨平日15:00~22:00、土・日曜、祝日12:00~22:00(日曜21:00まで)
⑩月・火曜
⑪無
http://bluemagic-brew.com/
●JR宇都宮駅から徒歩約15分、東武宇都宮駅から徒歩約3分



県央 宇都宮市

宇都宮産の麦芽を使った地域発信の手造りビール

ろまんちっく村の地ビール 各種 ¥550

栃木県は100年前から二条大麦(ビール麦)の生産が盛んなことから、地元農林業の振興と地産地消を推進し、1996年から宇都宮産麦芽を使用したこだわりのビール造りを行っています。出来たての新鮮な麦のうま味たっぷりの手造りビールをお楽しみください。



ろまんちっく村クラフトブルワリー

Romantic Village Craft Brewery
宇都宮市新里町丙 254
道の駅うつつのみやろまんちっく村内
☎028-665-8800
⑨8:30~18:00*施設により異なる
⑩第2火曜(祝日の場合は翌日)
⑪1,100台
http://www.romanticmura.com/
●JR宇都宮駅から「ろまんちっく村」バスで約35分
宇都宮ICから車で約5分



日光 日光市

店内で醸造するオリジナルビールに酔いしれて
黒いビール 小(250ml) ¥500
大(500ml) ¥1,000

日光の二社一寺に程近い、立ち飲みスタイルのカジュアルなビールバーです。最大6種類のビールがワンコインで飲み、その中で定番になりつつある「黒いビール」は、小山市の人気店「café fujinuma」のコーヒー豆を漬けて込んで香り付けています。アルコール度数も高く、外国人観光客にも人気があります。



murmur "biiru" stand (マアマー・ビールスタンド)

murmur "biiru" stand
日光市上鉢石町 1013
⑨12:00~22:00*営業時間が変わる場合があります。
⑩水・木曜
⑪なし
https://www.facebook.com/murmurbiiru/
●東武日光駅から徒歩約20分

県央 宇都宮市

さまざまな農産物を利用したオリジナルビール



無ろ過熟成生麦酒 各種 ¥550

季節の果物を使用した「フルーツエール」(左)、芳醇な麦の味わいで褐色の「ダークエール」(中央)、淡色のすっきり味「ライトエール」(右)。アスパラガスやハバネロなど個性豊かなオリジナルオーダービール製作も受け付けています。

栃木マイクロブルワリー
TOCHIGI MICRO BREWERY

宇都宮市東塚田 1-5-12
☎028-622-1314
⑨11:00~21:00
⑩火・水曜
⑪5台
http://www.beatclub.jp/microb/
●JR宇都宮駅から徒歩15分



栃木県のご当地グルメ 11 クラフトビール

ご当地丼

DONBURI

地域の食材の魅力を引き出したご当地丼。ひとつの丼にご飯とおかずが盛られ、おいしさもひとつに凝縮したとちぎの丼をご紹介します。



県南 下野市

柔らかくジューシーな鶏肉の風味を堪能して

しもつけ丼 ¥1,078

かつて栃木県のNo.1グルメを競うイベントで、初代グランプリを獲得した今なお人気のどんぶり飯です。地産地消にこだわり、鶏肉、お米、ネギ、キャベツなど使用する食材はすべて下野市産。味つけは「塩だれ」で、11:00まではモーニングサービスもあります。

本気家 源天道の駅しもつけ店

Honkiya Genten

下野市薬師寺3720-1道の駅しもつけ
☎0285-37-7357
⑨9:00~18:00(夏季19:00まで)
第1・第3水曜、1月1~3日
⑤336台
http://www.honkiya-genten.com/
●JR自治医大駅東口から車で約10分
宇都宮上三川ICから車で約15分



県南 足利市

勝俣州和さんもおすすめのソースカツ丼

ソースカツ丼 ¥990

TVでも紹介された看板メニューです。足利名物のソースカツ丼ですが、加茂川ではカツの衣にアマランサスを入れ、さらに鰹だしと4種類のソースをブレンドした自家製ソースを使用。サクッと軽やかな食感で味わえます。

県央 那珂川町

ビタミン豊富な和のジビエ料理を味わって

いのしし丼 ¥1,150

八溝山系地域で獲れたイノシシを加工した那珂川町ブランド「八溝ししまる」を使った「いのしし丼」です。牛肉・豚肉以上に豊富なビタミンを含む栄養食品として知られるイノシシの、野趣溢れる美味しさを体験してみてください。1日限定20食の提供です。

レストランばとう

Restaurant Bato

那須郡那珂川町北向田183-1道の駅ばとう内
☎0287-92-5711
⑨11:00~19:30(L.O.19:00)
※11~3月の平日L.O.17:00
⑨1月1日、第3水曜
⑨大型車5台、普通車55台
https://www.michinoeki-bato.jp/
●矢板ICから車で約50分



日光 日光市

素材のよさが伝わるボリューム満点のどんぶり飯

NIKKO 丼 ¥1,760~

県内で生まれた艶やかなコシヒカリの上に、手間暇かけて作られる前日光和牛のローストビーフをはじめ、日光名物の揚げゆば巻きの煮付け、県内産卵を使ったトロトロの温泉卵などが乗せられています。バルサミコ酢が効いた醤油ベースのソースとも好相性。この丼を目当てに訪れるお客さんも多いそうです。

※できる限り地産地消にこだわりますが、入荷がない場合は、やむを得ず別のものにて代用いたします。

かまやカフェ・デュ・レヴァベール

Kamaya Café du reverberé

日光市松原町12-6
☎0288-54-0685
⑨11:00~17:00(L.O.16:00)
※売り切れ多数の場合、17:00より早めに閉店することもあります。
⑨週1~2日不定休
⑨7台
●東武日光駅から徒歩約2分



話題のお米!



「なすひかり」を父親にもち、栃木県で開発され、H26年産から本格登場しました。(一財)日本穀物検定協会による食味ランキングにおいて、H27・29・30年、R元年産の過去4回、最高評価の『特A』を獲得しています。大粒で炊飯後も粒がしっかりしており、冷めても美味しく、丼物やカレーなどに良く合い、食卓を賑わせてくれること間違いなし。ぜひ一度ご賞味あれ。

ご当地カレー

CURRY

みんな大好きなカレーとご当地の食材を合わせた独創性豊かな味。それぞれの食材の良さを最大限に引き出したとちぎのカレーをガツンと平らげよう!

那須 塩谷町

ダムをイメージしたご当地カレー ダムカレー ¥1,000

東荒川ダム

ダムをイメージしたビーフカレー。尚仁沢の清冽な水に育まれた旬の地元野菜や揚げ物も入り、ボリューム満点。野菜は煮込まずに後のせなので、素材の味と食感が楽しめます。ライスのお米ももちろん塩谷産のご当地カレーです。

尚仁沢 はーとらんど

Shojinzawa Heart Land

塩谷郡塩谷町上寺島1618-4
☎0287-41-1080
⑨9:00~17:00
(12~3月 9:30~16:00)
⑨年末年始
⑨30台
http://www.town.shioya.tochigi.jp/
●矢板ICから車で約35分



那須 矢板市

矢板特産のリンゴたっぷり!ご当地カレー 矢板あっぷるカレー ¥946

ご当地グルメ「あっぷるカレー」を、店オリジナルの味にアレンジした人気メニュー。ピリ辛の中にもリンゴの甘みと酸味がコクのある深い味を引き出しています。レトルトカレー(400円)、レトルト黒カレー(540円)も販売中。

お食事処 万留家

Oshokujidokoro Maruya

矢板市片岡1170
☎0287-48-3084
⑨11:00~14:00
17:00~19:30(L.O.19:00)
⑨月・火・水・木曜の夜の部、第3水曜
⑨15台
http://maruya3084.web.fc2.com/
●矢板IC入り口



那須 那須塩原市

元青果店ならではの野菜たっぷりカレー 藤屋カレー ¥800

塩原温泉のくだものやカフェ 通りの茶屋 藤屋

Shiobaraonsennokudamonoya Cafe Torinochaya Fujiya

那須塩原市塩原689
☎0287-32-2314
⑨11:00~18:00
⑨不定休
⑨2台
http://shiobara-chaya-fujiya.jimdo.com
●西那須野塩原ICから車で約30分



県南 足利市

足利マール牛がたっぷり入ったピリ辛カレー

足利マール牛カレーセット ¥990

大麦工房ロアと長谷川農場が共同で作ったカフェのメニュー。ぶどうの絞りかす、マールを飼料として与え、のびのび育った「足利マール牛」の柔らかいお肉がふんだんに入った、食べたえ十分の濃厚な少し辛めのカレーです。

ファーマーズ・カフェつちのか

Farmer's Cafe Tsuchinoka

足利市大町3-1
☎0284-64-7600
⑨11:00~17:00
(ランチ:11:00~14:00)
⑨水・木曜
⑨50台
http://tsuchinoca.com
●足利ICから車で約7分



日光 日光市

日本最古のリゾートホテルで伝統の味を堪能 金谷ホテル 百年ライスカレー ¥2,140

明治26年創業の老舗ホテル。平成15年にホテルの蔵から偶然にも再現されたライスカレーです。辛さ控えめのやさしい味に惹きつけられる人も多く、年代問わず人気があります。ビーフ、チキン、鴨肉、虹鱈のフライいずれかのトッピングを選ぶことができます。

金谷ホテル クラフトラウンジ

Kanaya Hotel Craft Lounge

日光市上鉢石町1300
日光金谷ホテル 本館1F
☎0288-54-0001
⑨9:30~17:30(L.O.)
※百年ライスカレーの提供は11:00~17:00(L.O.)までとなります。
⑨無休
⑨60台
http://www.kanayahotel.co.jp/
●東武日光駅からバスで約5分
神橋バス停下車後徒歩約1分



栃木県のご当地グルメ 13

ご当地カレー

とちぎのかんぴょう

Kanpyo of Tochigi

国内生産量の9割以上を占めるとちぎの特産品“かんぴょう”。“お寿司のイメージが強いかんぴょうですが、とちぎではかんぴょうを使ったこんな味も楽しめるんですよ！



県南 下野市

地元で50年もの長きに渡り愛される焼き菓子

あぶみ瓦大 ¥330
小 ¥115

生地の表面に下野尼寺から出土した瓦の文様をかたどった下野市の名産・かんぴょうのほか、栗やクルミも加えられ、甘さ控えめで食べ応えも十分。直径12cm(大)と8cm(小)の2つのサイズがあります。下野ブランド認定品第一号。



御菓子司 松屋
Matsuya

下野市小金井 3009-208
☎0285-44-8181
⑨9:00～20:00
◎月曜(月曜が祝日の場合は翌日)
◎4台
●JR 小金井駅から徒歩すぐ



県南 小山市

栃木県産のかんぴょうを使った評判の和タルト

かんぴょう物語 るかた 1個 ¥140

小山市の老舗和菓子店が考案。かんぴょうを赤ワインなどと煮込んでジャムを作り、タルトの中に取り入れる独創性が多くのお客さんに受けています。定番のアーモンド味のほか、焼りんごなど季節限定味も人気。本店を含め、全13店舗で購入可能です。おやまブランド認定品。

下野風土菓乙女屋 本店
Otomeya

小山市間々田 1150
☎0285-45-0127
⑨9:00～19:00
◎無休
◎15台
http://www.otomeya.co.jp/
●JR 間々田駅から徒歩約10分



県央 上三川町

かんぴょうとイチゴがコラボした一口おまんじゅう

かんぴょうといちごのハーモニー



12個入り
¥648

生産量日本一のかんぴょうとイチゴのコラボレーションで、第60回全国推奨観光土産審査会菓子部門の特別審査優秀賞を受賞。3mm角のかんぴょうが入ったあんでイチゴクリームをくるみ、白生地で包んだ三重包あんです。県内観光地や道の駅、JR駅の売店などで販売。

(株) 野沢商店
Nozawa shouten

河内郡上三川町多功 1890
☎0285-53-0020
⑨9:00～17:00
◎日曜、祝日
◎10台
●石橋駅東口から徒歩約15分



日光湯波

NIKKO YUBA

古くは、日光社寺に仕える修行僧のタンパク源として求められたことから作られるようになったもの。伝統の技と味を守り続ける老舗が軒を連ねる日光の湯波を味わおう。



日光 日光市

質素なイメージの湯波を独自の発想でアレンジ
とちぎ和牛と山葵の湯波巻き

4貫 ¥880 8貫 ¥1,540

日光名産の湯波を、もっと多くの人に食べてほしいという思いから考案された創作和食です。お米は県内産を使用。こだわりの酢でしめたご飯の真ん中に、とちぎ和牛と万能ねぎを配して握り、その周りに生湯波が巻かれています。わさびとの相性もよく、若者にも人気。会席や御膳でもいただけます。

日光湯波巻き 全 ZEN
Zen

日光市上鉢石町 1007
☎0288-53-3470
◎ランチ 11:00～15:00(L.O.14:30)
ディナー 17:00～20:30(L.O.18:30)
※売り切れの場合、早めに閉店いたします。
◎火曜
◎近くに無料駐車場あり。
場所はお問い合わせください。
●東武日光駅から徒歩約17分



日光 日光市

日光らしさを表現。五感で楽しめる贅沢な一品
たっぷり生湯波を添えたビーフハンバーグ

¥2,530

提供する直前まで豆乳に漬けた老舗ゆば屋の「ゆばトロ」をたっぷり添えたビーフハンバーグ。仕上げに日光たまり醤油を回しかけてジュー。熱々の鉄板から漂う香ばしさ、溢れ出る肉汁と滑らか食感のゆばトロ、口の中で広がるその全てをぜひご堪能ください。

Grill&Steak 妙月坊
Grill&Steak myogetsu

日光市山内 2381
☎0288-25-5025
⑨11:00～19:30(L.O.)
◎水曜
◎10台
●東武日光駅から徒歩約25分



日光 日光市

もち米のもちもち感と滑らかなゆばの取り合わせが人気

ゆばむすび

1パック2個入り ¥450

県内産のもち米を、日光産の醤油と13種類の魚介系だしを合わせてふっくらと炊き上げ、海苔の代わりに、だしを含んだ半生湯波で包んでいます。手軽に食べられるうえ、無添加なので子どもにも安心。付け合わせのたまり漬けも自家製で、ゆばむすびに合うと好評です。

補陀洛本舗 石屋町店
Fudarakuhonpo

日光市石屋町 406-4
☎0288-53-4623
⑨9:00～17:30
◎不定休
◎4台
http://www.fudaraku.com/
●東武日光駅から徒歩約10分



日光 日光市

豆乳をたっぷり含むとろりとした絶品ゆば

ゆばトロ

300g(豆乳込み) ¥990

一番目に引き上げられる柔らかい生湯波を、豆乳に浸した人気商品です。湯波のうま味を引き出すために大豆を厳選し、豆乳の濃度にも気を配りながら毎日丁寧に作られています。豆乳も飲むことができ、ヘルシー！女性にも人気です。わさびはもちろん、しょうが醤油で食べるのもおすすめです。



日光湯波 ふじや
Fujiya

日光市下鉢石町 809
☎0288-54-0097
⑨8:30～17:30
◎週1回不定休
◎4台
http://www.nikko-fujiyayuba.com/
●東武日光駅から徒歩約13分



日光 日光市

多いときで1日4,000個を販売する日光の名物

揚げゆばまんじゅう

1個 ¥220

湯波を細かく刻み、豆乳と一緒に皮に練り込んで油で揚げたまんじゅうです。そのため、表面はサクサク、内側はしっとりとした皮の食感が楽しめます。中のこしあんには北海道十勝産の小豆を使用。甘さ控えめで、仕上げに振りかけられる岩塩との絶妙な“甘じょっぱさ”も評判です。

さかえや 東武日光駅前店
Sakaeya

日光市松原町 10-1
☎0288-54-1528
⑨9:30～18:00(繁忙期は閉店時間の延長あり)
◎不定休
◎なし
http://www.sakae-ya.com/
●東武日光駅から徒歩約30秒



郷土料理

local specialties

その土地に古くから伝えられてきた「ふるさとの味」。とちぎにも歴史と伝統あふれる料理が多数あり、今でも親しまれています。ほかにも、新たな郷土料理として生まれた料理も。どちらもとちぎが感じられる味です。

県央 鹿沼市

鹿沼名物こんにやくをカラッと揚げた磯辺揚げ 鹿沼こんにやく磯辺揚げ 1本 ¥150

鹿沼名物のこんにやくを磯辺揚げにした、まちの駅新・鹿沼宿 仲まぢ家の人気商品。下味が付いているので何もつけずにそのまま食べられます。外はサクッと、中はこんにやくの食感が抜群でおやつにピッタリです。

まちの駅新・鹿沼宿 仲まぢ家

Machinoeki Shin-Kanumajuku Nakamachi-Ya

鹿沼市仲町 1604-1
☎0289-60-2507
①10:00~15:00 (売り切れ次第終了)
②年中無休
③50台
http://kanumajuku.com/nakamachiya.html
●東武日光線 新鹿沼駅から徒歩約4分



栃木県のご当地グルメ

16

郷土料理

県央 那珂川町

無病息災を願う
栃木の郷土料理料理・しもつかれ

しもつかれ ¥350

栃木県に古くから伝わる郷土料理で、初午の日に赤飯とともに稲荷神社にお供えする行事食。レストランのスタッフが破魔招福の祈りを込めて大根・人参・酒粕・油揚げ・大豆・鮭の頭を使用し、作り上げた伝統料理です。(12月中旬~3月中旬までの期間限定)

※農産物直売所でも販売しています(¥450)。



レストランばとう

Restaurant Bato

那須郡那珂川町北向田 183-1 道の駅ばとう内
☎0287-92-5711
①11:00~19:30 (L.O.19:00)
※11~3月の平日 L.O.17:00
②1月1日、第3木曜日
③大型車5台、普通車5台
https://www.michinoeki-bato.jp/
●矢板ICから車で約50分



県南 下野市

素材にこだわる高級豆富とかんぴょうがベストマッチ

かんぴょうがんも 1セット(3つ) ¥389

下野市のきれいな水、国産大豆、日本海の水から採れる天然にがりを使って手間ひまかけて作られた豆富に、甘辛く煮つけた下野市産のかんぴょうをゴロツと加えたがんもどきです。遠方から買いに訪れるファンも多い人気の下野ブランド。道の駅しもつけでも購入可能です。

下野豆富 あらた家

Arataya

下野市駅東 1-10-19
☎0285-44-1028
①9:00~18:00
②月・火曜
③1台
http://arataya.com
●JR小金井駅から徒歩約3分



県央 那珂川町

田んぼで育った高級魚の味わい ホンモロコざんまい ¥880



ホンモロコはもともと琵琶湖に生息する高級魚。淡白な中にも深いうま味が感じられるのが特徴です。頭から尾まで丸ごと食べることができるホンモロコを唐揚げ、天ぷら、素揚げとして提供。1度に3種類の味が楽しめます。

御前岩物産センター

Gozeniwa Bussan Center

那須郡那珂川町大山田下郷 2766
☎0287-93-0680
①9:00~16:00
②1月1・2・3日
③約20台
http://www.gozeniwa.jp
●矢板ICから車で約60分



県央 鹿沼市

チタケの味と香りが楽しめる手打ちの七三鹿沼そば ちたけそば ¥1,210

滋味あふれ県民に愛される「ちたけそば」が、自然に囲まれた大芦川沿いの「せせらぎ」で味わえます。鹿沼産ソバ粉を使用した七三(しちさん)の手打ちそばを、地元で採れたチタケとナスを油で炒め、チタケのだしが効いた温かいしょうゆ味のつけ汁で味わいます。



県南 佐野市

古くから伝わる耳をかたどった珍しい郷土料理 耳うどん ¥780

佐野市仙波には、昔から悪魔の耳を食べることで我が家の話を聞かれず無事息災に過ごせる、悪口が聞こえぬから近所との交際が円満にいくという言い伝えがあります。その悪魔の耳をかたどったうどんが名物「耳うどん」です。

野村屋本店

Nomuraya Honten

佐野市相生町 2819
☎0283-22-0396
①11:00~19:00 (L.O.)
第4水曜/11:00~14:30 (L.O.)
②木曜(祭日時は営業)
③あり
http://www.mimiudon.com
●JR両毛線・東武佐野線 佐野駅から徒歩約8分



県南 壬生町

夏の風物詩、かんぴょうとカミナリを表現した汁物 みぶのカミナリ汁 ¥330

かんぴょうの卵とじに海苔をのせたお吸い物です。200年前の壬生藩鳥居家の献立が発見され、現代風にアレンジしたオリジナル料理。卵とかんぴょうをカミナリに、海苔をカミナリ雲に見立てています。壬生お殿様料理の「お殿様壬力(みりょく)御膳」の中でも味わえます。



日本料理 旬香

Nihonyouri Shunka

下都賀郡壬生町通町 14-15
☎0282-25-8075
①11:00~14:00 (L.O.13:30)
②17:00~22:00 (L.O.21:00)
③火曜、第3月曜
④20台
●東武壬生駅西口から徒歩約5分



季節料理 鹿沼そば せせらぎ

Seseragi

鹿沼市引田 202
☎0289-65-8163
①平日 11:00~17:00 (17:00以降は予約制)
②月曜(祝日の場合は営業)
③80台
●JR鹿沼駅から徒歩約20分



小山市
郷土料理

グルメイベントで注目を集めた小山の郷土料理 うづまあげ

すり下ろしたじゃがいもに、小麦粉、みそ、刻み青じそ、青唐辛子などを加えて油で揚げた小山市の中地区に伝わる家庭の味です。昔から夏負け、夏バテしないように食べられていた料理で、身近な食材を用いて簡単に作れるうえ、入れる具材のアレンジも可能。

小山市のイベントなどで食べられることもありますが、ぜひご家庭で作ってみてください。「おやまブランド」選定品です。



お問い合わせ情報

小山市中出張所
小山市大字下河原田 864
☎0285-38-0002
https://www.city.oyama.tochigi.jp/

栃木県のご当地グルメ

16

郷土料理

日光エリア

【日光市】

世界遺産も、温泉もある見所いっぱいの観光エリア。お土産も名品がそろそろ。

NIKKO AREA

清流・鬼怒川の眺めと鮮度抜群の川魚料理を堪能

イワナの塩焼き

2尾セット ¥1,200

栃木の田舎の味覚を提供する船場亭の名物が、アユやイワナ、ヤマメなどの新鮮な川魚の塩焼きです。一番人気はアユですが、イワナもふっくらと炭で焼き上げられ、白身のたんぱくな味わいを堪能することができます。風情あるいりりで焼くことも可能です(別途¥1,000・要問い合わせ)。

船場亭

Funabatei
日光市大渡1057
☎0288-21-8933
◎10:00~16:00
◎(5~9月)無休、(10~4月)水曜
◎70台
http://funabatei.jp/
●今市Cから車で約15分



外国人にも人気！口の中にとろける上品な味わい

ニルバーナレア

1個 ¥540~

自慢のペイクドチーズケーキ「ニルバーナ」の、生のおいしさを味わってほしいという思いから誕生。デンマーク産の最高級クリームチーズを使い、一つ一つ手作りにしています。レアチーズクリームの下に隠れたクッキーも絶妙なアクセント。

西洋料理 明治の館

Meiji no Yakata
日光市山内2339-1
☎0288-53-3751
◎11:00~19:30(L.O.)
※11月下旬~3月までは11:30~
◎火曜(詳細はお問い合わせください)
◎80台
http://www.meiji-yakata.com/
●東武日光駅から車で約5分



今市市民に親しまれる小判型のチーズケーキ

三代目 今市小判

1個 ¥120

質の高いフランス産のクリームチーズを使用し、パティシエが丁寧に手作りしています。口の中でほどけるふわふわの食感が人気です。味はプレーンとチョコの2つ。食べ切りサイズで、おみやげや贈り物としても喜ばれています。2017年1月、日光ブランドに認定されました。詰め合わせもあります。

シェ・アカバナ

Chez Akabane
日光市平ヶ崎101-21
☎0288-21-1559
◎9:00~18:00
◎月曜(火曜の場合あり)
◎10台
http://akbane-seika.jp/
●JR今市駅から徒歩約3分



日光東照宮の三猿をかたどった人気の人形焼き

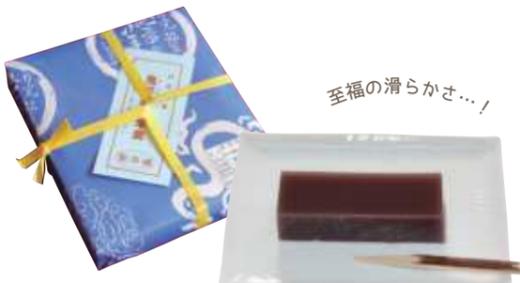
日光人形焼き 三猿

1個 ¥140

こしあんを使う小豆をはじめ、小麦粉、卵、甘味など人形焼きに使用するすべての素材を、国内産にこだわって厳選し、一つ一つ焼き上げています。あんこはやさしい甘さで、サラッとした味わい。皮の香ばしさともマッチし、何個でも食べられそうなおいしさです。お土産にも最適です。

日光人形焼 みしまや

Mishimaya
日光市石屋町440
☎0288-54-0488
◎9:00~17:00
◎木曜
◎1台
http://www.nikko-n.com/
●東武日光駅から徒歩約7分



日光のきれいな水が生み出す

伝統の水ようかん

水ようかん 5本 ¥750~

昭和初期にようかんの専門店として創業。その後、かつて正月などに日光の家庭でよく食べられていた水ようかんを販売したところ人気となり、今ではお店の看板商品になっています。上品なこしあんの甘さと、みずみずしくツルンとした口当たりは後を引くと評判。遠方からのファンも多い銘菓です。

鬼平の羊羹本舗

Kibira no Youkanhonpo
日光市中鉢石町898
☎0288-54-0104
◎8:30~18:00
◎火曜(営業の場合あり)
◎10台
●東武日光駅から徒歩約15分



素材を厳選し丹精込めて作られる日光ブランド

はちやバウム Sサイズ ¥1,250~

バター風味と程よい甘さ、しっとりとした口当たりが評判のバウムクーヘンです。北関東産の小麦粉、日光産の卵、カルピス社が製造する高級バターなどを混ぜ合わせ、絶妙な加減で焼き上げています。バウムクーヘン特有の“年輪”である焦げも薄いので、見た目も美しく、贈り物としても人気です。

バウムクーヘン工房 はちや

Baumkuchen Studio Hachiya
日光市鬼怒川温泉大原1396-10
☎0288-77-1453 ☎0120-18-3922
◎9:00~17:00
◎不定休
◎10台
http://hachiya-nikko.jp/
●東武鬼怒川線鬼怒川温泉駅から徒歩約1分



コロコロしていて食べやすい一口サイズのラスク

日光一口ラスク スタンダードタイプ ¥600

バターをふんだんに使用し、パンの奥の繊維までしっかりと味を染み込ませるため、表面はサクサクながら、噛むとうま味がにじみ出るジューシーな食感が楽しめます。種類はシュガー、抹茶、黒糖など6つあり、特にチョコ味は独自の製法により、中までチョコの風味が堪能できると評判です。

TENTO chocolate

(旧：元祖日昇堂 日光本店)
日光市鉢石町1038-1
☎0288-53-0534
◎11:00~16:00
◎不定休
◎なし
http://www.nikko-rusk.com/
●東武日光駅から徒歩約20分



日光に来たらぜひ味わいたい名物・さしみゆば

さしみゆば 2本 ¥1,231~

乾燥ゆばが主流だったおよそ40年前に、この店の先代が考案。生ゆばに伝統的国内産大豆を厳選して使用し、伝統の製法と職人技で毎日丁寧に引き上げています。程よい歯ごたえとクリーミーさがあり、そのまま食べても、付属の特製だし醤油などにつけても美味しくいただけます。



元祖 日光湯波 海老屋長造

Ganso Nikko Yuba Ebiyachozo
日光市下鉢石町948
☎0288-53-1177
◎9:00~18:00
◎水曜
◎6台
http://www.nikko-ebiya.com/
●東武日光駅から徒歩約13分



日光甚五郎煎餅本舗

Ishidaya
日光市本町4-18
☎0288-53-1195
◎8:30~17:00
◎無休
◎5台
http://www.jingorou.com/
●東武日光駅からバスで約15分、西参道バス停下車徒歩約5分



バターの風味と塩加減が後を引く欧風せんべい

日光甚五郎煎餅

18枚入り ¥594~

明治40年創業のせんべいの老舗が、外国人にも食べてもらえるようにと昭和37年に考案。独自の技術で軽くサクサクになるよう焼き上げ、表面にはバターオイルとブレンド塩を施しています。和と洋がバランスよく調和した味わいにファンも多く、全国菓子大博覧会などでさまざまな賞も受賞しています。

レトロな店内で風味豊かな“挽きたて”コーヒーを

日光珈琲オリジナルブレンド

店内 ¥660 テイクアウト ¥540

自家焙煎した豆を注文後に挽いてドリップする、こだわりのコーヒーがいただけます。ブレンドだけで5種類あり、なかでも日光珈琲オリジナルブレンドは、酸味とコク、香りのバランスがとれた一番人気です。男体山、女峰山など日光連山をイメージしてブレンドされたものもおすすめ。豆も購入可能。



日光珈琲 玉藻小路

Nikko Coffee Tamamakoji
日光市今市754
☎0288-22-7242
◎11:00~19:00(L.O.18:30)
◎月曜、第1・3火曜(祝日の場合は翌日休)
◎6台
http://www.nikko-coffee.com
●東武日光線下今市駅から徒歩約7分、JR今市駅から徒歩約10分



駅弁大会でも輝かしい実績を持つ

人気の鮭寿司

日光鮭寿司 ¥1,300



東武日光売店

TOBU Nikko Station Store
日光市松原4-3 東武日光駅
◎9:00~18:00
◎1~11月無休、12月不定休
道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣
日光市今市719-1



最高級の鮭と、県内産のコシヒカリを使った日光の名物駅弁です。寿司飯の間には、特製のだしで味付けした生ゆばをはさんでいるため、醤油を付けずに手軽に食べられるのも魅力です。包みは抗菌効果のある笹と竹皮を二重に使用。日持ちもよく、持ち歩きにも最適です。日光市内の2店舗に加え、下今市ACCESS売店と鬼怒川温泉駅ACCESS売店でも購入可能。

製造元 日光鮭本舗 ☎0288-26-6550
http://www.masuzushi.com/

醤油づくりの老舗が伝える

伝統のお漬物 日光ろばたづけ

「日光ろばたづけ」

スライスだいこん

240g ¥648



原料は地元栃木・壬生町産。化学調味料を一切使わず秘伝の醤油で何度も漬け返す、香り高い無添加のお漬物です。後味もよく、あつあつのご飯にもぴったりです。鬼怒川店のほか、県内4店舗で購入することができます。



日光ろばたづけ 鬼怒川店

Nikkko Robatazuke
日光市栗原430-1
☎0288-31-1122
◎8:00~17:00
◎元日のみ
◎90台
http://www.robata.co.jp/
●今市Cから車で約10分



エリアグルメ(お土産など) 01

日光エリア

エリアグルメ(お土産など) 01

日光エリア

那須エリア

【大田原市・矢板市・那須塩原市
塩谷町・那須町】

高原リゾートで癒
やしの休日を。自然
に囲まれてのんび
り食べ歩き！

NASU AREA

リンゴ1個を丸ごと使ったパウムクーヘン アップルクーヘン ¥1,404

リンゴを丸ごとパウムクーヘンで包み焼きした、見た目にも珍しい焼き菓子。パウムクーヘンはしっとり感、蜜漬けのリンゴは程よい甘さでサクリとした食感が楽しめます。リンゴの産地・矢板の人気のお土産品です。



菓匠 はりまや

Kasyo Harimaya
矢板市本町 10-13
☎0287-43-0340
⑨9:00~18:00
◎日曜
◎6台
http://www.harimaya1885.com
●JR矢板駅から徒歩10分



那須エリア

コクと香りを味わうヘルシー赤身肉

前田牧場 赤身肉 100g ¥648~



大田原市の大地の恵みを受け飼育された国産赤身牛。口に入れた瞬間に舌から伝わる風味、噛むほどに広がる赤身肉ならではのコクとうま味をご家庭でもぜひ。ミディアム程度の焼き加減で塩・コショウ、レモン汁で味わうのがおすすめです。

前田牧場 ファーマーズカフェ&ミートショップ

Maedabokujo Farmers café & Meat shop
大田原市若草 1-761-4
☎0287-47-7500
⑩10:00~17:00(カフェは11:00~14:00)
◎月曜(祝日の場合は翌日)
◎10台
http://farmerscafe.storeinfo.jp
●JR西那須野駅から車で約10分



柔らかお肉、冷めてもおいしいピリ辛からあげ さんたからあげ 1個 ¥84

ピリ辛でやみつきになるうま味の秘訣はだし汁にあり！オレンジジュースやワインなど秘伝のタレに、大田原市産のトウガラシ「栃木三鷹」を混ぜ、一晚漬けたもも肉はフルーティーなから揚げに。衣にも栃木三鷹を使い、香りを生かした一品です。

那須デリバリーフーズ まえむろ

Nasu Deliveryfoods Maenuro
大田原市中田原 593-7
☎0287-22-6849
⑨8:00~17:00
◎不定休
◎15台
http://www.maemuro.jp
●JR西那須野駅から車で約15分



口の中に広がる、コーヒーあんの上品な風味

八方の月 1個 ¥141 6個入り ¥880



つつじの名所「八方ヶ原」の月をイメージして焼き上げた矢板の銘菓。マドレーヌ風のスポンジ生地の中に、程良い風味の店オリジナルのコーヒーあんを閉じ込めました。りんごやいちごあんのほか、季節限定のあんも人気です。

菓子処 木村屋

Kashidokoro Kimuraya
矢板市片岡 2099
☎0287-48-0905
⑨9:00~19:00
◎水曜
◎なし
https://kimuraya0905.wixsite.com/site
●片岡駅前



塩原の温泉を使用した味わい深いビール 塩原温泉プレミアムビール ¥660

ミネラル豊富な塩原の飲用可能な温泉水で仕込まれた深い味わいとコクを楽しめるビール。色は塩原の紅葉をイメージさせる美しいオレンジブラウン。ほかにも温泉水使用の焼酎、梅酒がありいずれも那須塩原ブランドに認定されています。



しおばら千二百年物語 / BLESS

Shiobara sennihyakunen monogatari / BLESS
那須塩原市塩原 17
☎0287-32-2337
⑨9:00~18:00
◎不定休
◎12台
shiobara1200.com/
●西那須野塩原 IC から車で約20分



尚仁沢の名水と国産大豆にこだわって作った豆腐

秀水 国産大豆もめん・きぬ 各 ¥158



名水百選に選ばれた「尚仁沢の名水」と国産大豆を使用し、一丁ずつ丁寧に手作りして仕上げた豆腐。昔ながらの製法で、大豆のうま味とコクを存分に引き出した味わいが自慢。そのまま食べるのはもちろん、さまざまな料理にも大活躍です。

秀水

Shusui
問い合わせ先 相模屋食料
☎0120-710-276

栃木県内のダイユー、エコープ、イオンなどで購入できます。



ネーミングもかわいい人気No.1のラスク

こげパンだ ¥540

ラスクのためにだけ焼き上げたフランスパンを使ったひと口サイズのコロコロラスク。香ばしい焦がしバター風味が一度食べたら止まらない!! やみつきになるおいしさ!! カリッとした自慢の食感も魅力。

NASU のラスク屋さん

NASU No Ruskyasan
那須郡那須町高久乙 586-905
☎0287-78-3309
⑨9:30~17:30
(12~2月は9:30~16:30)
◎無休
◎60台
http://ruskthe.com/
●那須 IC から車10分



3層からなるプレミアムな味わい

しらさぎ ¥3,300

チーズガーデン那須本店

CHEESE GARDEN NASU MAIN SHOP
那須郡那須町高久甲塩木原 2888
☎0287-64-4848
⑨9:00~18:00(季節により変動あり)
◎無休
◎150台
https://cheesegarden.jp/
●那須 IC から車8分



修道院のシスター手作りの素朴なガレット

トラピストガレット 12袋入り ¥1,296

ベルギーワッフルに似た形のガレットは、どこか懐かしく素朴な味わい。サクサクとした食感と上品な甘さが特徴です。修道院のシスターたちの手によって一つ一つ丁寧に焼き上げられ、ティータイムにぴったりの焼き菓子です。



製造元

那須トラピスト修道院

Nasu Trappist Abbey
那須郡那須町大字豊原乙 3101
☎0287-77-1024
⑨9:00~17:00
◎日曜
◎13台
http://www.nasutra.or.jp

栃木県内のスーパーダイユー、道の駅 東山道伊王野、東武百貨店、福田屋ほかで購入できます。

持ってもふわふわ、食べてもふわふわな銘菓

御用邸の月 1個 ¥135 6個入り ¥885



磯ヶ谷養鶏園(大田原市)の新鮮な卵を使い、その卵のみで生地を練って作られる商品は、卵白を優しく泡立てて生地を包み込むようにしてから蒸し上げるため、ひと口食べると卵のうま味が口の中いっぱい広がります。

お菓子の城 那須ハートランド

Okashinoshiro Nasu Heartland
那須郡那須町高久甲 4588-10
☎0287-62-1800
⑨8:30~17:30
◎無休
◎550台
http://www.okashinoshiro.co.jp/
●那須 IC から車で3分



鳳鳴館扇屋

Houmeikan Ougiya
那須郡那須町高久甲 5235-1
☎0287-78-7567
⑨9:30~16:30
(冬季は10:00~16:00)
◎木曜(他不定休あり)
◎冬季は水・木曜、他不定休
◎25台
http://www.nasu-ougiya.co.jp
●那須 IC より車で約10分



製法にこだわり、出来たてのような食感に

御用饅頭 3個 ¥360

厳選した材料と、製法、熟練の技で郷土の菓子作りに励んできた老舗菓子舗。手作りで出来立ての風味が味わえる「御用饅頭」は手土産としても最適。和三盆糖蜜を使用したしっとり生地に包まれたまろやかなあんの食感をお楽しみください。

県東エリア

【真岡市・益子町・茂木町
市貝町・芳賀町】

SLの旅に、焼き物めぐり。おしゃれなカフェや雑貨屋なども。

KENTOU AREA

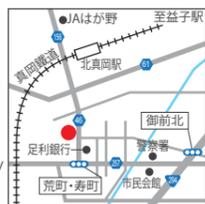
二宮特産品の乾麺で無漂白の地粉うどん 金次郎うどん 1袋 ¥190

厳選された無農薬栽培の真岡市産小麦粉から作られるうどんの乾麺です。こだわりの地粉うどんは無漂白。自然な小麦本来の色をしています。約8分のゆで時間で素朴な懐かしい味が楽しめます。原材料が小麦粉と食塩のみの自然食品。1袋は内容量 230gで2人前。



真岡市観光物産館

真岡市荒町 1105-1
☎0285-82-7205
⑨9:00~18:00
⑩火曜(祝日の場合は翌日)
⑪30台
http://www.kubokinen.net/product/
●真岡 IC から車で約 15 分



エリアグルメ(お土産など)

県東エリア

市貝産「人気のトマト・アスパラ」の季節



トマト・アスパラ

時価

道の駅サシバの里いちかい 農産物直売所

Michinoekisashibanosatoichikai nosanbutsuchokubaijo
芳賀都市貝町市場 1270
☎0285-68-3485
⑨3~10月 9:00~18:00
11~2月 9:00~17:00
電話受付時間 9:00~18:00
⑫木曜・年始
⑬179台
http://www.michinoeki-ichikai.jp
●真岡鐵道市場駅から徒歩約 15 分



春から初夏にかけてが最もおいしい季節であるトマトとアスパラ。農産物直売所で人気の生産者が作っているトマト・アスパラはお客様に大変おいしいと好評です。トマト・アスパラとも栄養・効能がいっぱいです。旬の季節にこそおすすめです。

さわやかな甘さ弾ける天然果実・梨のサイダー 幸せを呼ぶ幸水梨のサイダー 1本 ¥250

金田果樹園独特の電解水使用の減農薬・有機質肥料栽培で育てられた完熟の梨「幸水」のサイダーです。炭酸が梨の甘さと絶妙にマッチ。さっぱりとした梨の風味が口の中ではじけません。梨果汁 10%入りで 250ml。

金田果樹園

Kanedakujen
芳賀郡芳賀町祖母井 1726-3
☎028-677-1429
⑨7:00~17:00
⑩(8月中旬から9月下旬で梨作りを営業。梨の直売は 11月上旬まで) 8月中旬から 11月初旬まで無休
⑪シーズン以外は店休
⑫30台(バスは要予約)
⑬「金田果樹園 検索」でアクセス
●真岡 IC から車で約 30 分



濃厚なプリンといちごのソースがベストマッチ おとちゃんプリン 1個 ¥250



御菓子処 高徳

Okashidokoro Takatoku
芳賀都市貝町統谷 193
☎0285-68-1931
⑨7:00~18:00
⑩不定休
⑪5台
http://www.inaka-wagashi.jp/
●道の駅「サシバの里いちかい」から車で約 10 分



芳賀いちご街道のイメージキャラクター「おとちゃん」の名を冠したご当地プリンです。生クリームを使わず、蒸し時間など独自の工夫で作る評判のプリンは口当たりがよく、とってもクリーミー。甘酸っぱい県産いちごのソースをたっぷりかけて、フルーティーな味わいも堪能して。



米粉 100%

ほほ笑みたくなるトロトロ・なめらか生プリン とろける生プリン 1個 ¥290

芳賀町郊外にある洋菓子店リジェールの絶品生プリン。地元にある君嶋養鶏園の濃厚な卵の黄身だけを使って手作りされオレンジ色の輝きをたたえます。たっぷりのバニラビーンズが香り、滑らかな口溶け、トロトロの食感。自家製のキャラメルソースが絶妙の味です。



Riziere (リジェール)

Riziere
芳賀郡芳賀町祖母井 1664-123
☎028-307-2300
⑨11:00~18:00
⑩火・水曜、臨時休業あり
⑪5台
●道の駅「はが」から車で約 5 分



地元産コシヒカリを自家製粉した米粉バウムクーヘン (ソフトタイプ) 1個 ¥1,120

白米で食べてもおいしい良質なもぎ産コシヒカリを 100%使用して焼き上げたバウムクーヘン。もちもち、しっとり、フワフワの食感です。地元養鶏場から直送された産みだての卵が材料に使われ、挽きたての「生の米粉」がやわらかに香ります。

バウム工房「ゆずの木」

Baumkoboyuzunoki
芳賀郡茂木町茂木 1090-1(道の駅もてぎ内)
☎0285-63-5671
⑩観光案内窓口
夏季 4~9月 9:00~19:00
冬季 10~3月 9:00~18:00
ショップ 9:00~17:00
カフェ 9:30~16:30
⑪第1・3火曜
⑫340台
http://www.motegi-plaza.com
●真岡鐵道茂木駅から徒歩約 10 分



銘菓まんぢう・益子町の老舗菓子店の味 赤羽まんぢう 茶まんぢう 1個 ¥100

赤羽まんぢうは「茶まんぢう」と白あんの「ゆずまんぢう」「きんとんまんぢう」の3種類。茶まんぢうの小豆あんは吟味された地元産の小豆が使われ、丁寧に練り上げられています。昔から変わらない製法で手作りされています。益子町観光のお土産にぴったり。



赤羽まんぢう本舗

Akabanemamajuhonpo
芳賀郡益子町益子 2910-2
☎0285-72-3153
⑨8:00~18:00
⑩月曜
⑪4台
●真岡鐵道益子駅から徒歩約 15 分



ふるさとの味「源太さんとお饅頭」 源太饅頭 1個 ¥95

創業明治 14 年の老舗和菓子店の味。地元産と北海道産の上質な小豆で仕込んだ自家製あんが、黒砂糖と上質な小麦粉を使い伝統の製法で作られた薄皮で包まれています。甘さ控えめで上品な味わい。茂木町お土産の定番です。

源太楼本舗

Gentarothonpo
芳賀郡茂木町茂木 1732-4
☎0285-63-0171
⑨8:00~19:00
⑩水曜(祝日の場合は営業)
⑪なし
https://www.gentamanjyu.com
●真岡鐵道茂木駅から徒歩約 3 分



益子町産の米で焼き上げたしょうゆ味せんべい 道の駅ましこ おせんべい しょうゆ味 150g ¥249

益子町産の米コシヒカリ 100%で焼き上げられた、軽い口当たりのしょうゆ味せんべいです。「道の駅ましこ」で販売されるオリジナルの味わいをご堪能ください。内容量は 150g。「しょうゆ味」の他に「ざらめ」もあります。



道の駅ましこ

Michinoekimashiko
芳賀郡益子町長堤 2271
☎0285-72-5530
⑨9:00~18:00
⑩第2火曜
⑪150台
http://m-mashiko.com
●真岡 IC から車で約 20 分



エリアグルメ(お土産など)

県東エリア

県央エリア

【宇都宮市・鹿沼市・さくら市・那須烏山市
上三川町・高根沢町・那珂川町】

お手軽グルメを食べ歩き！ショッピングや美術館めぐりも楽しめる。

KENOU AREA

宇都宮餃子をイメージした 手焼きせんべい 餃子せんべい

3袋 ¥351 6袋 ¥714
10袋 ¥1,350

大田原産の有機米コシヒカリを使い、調味料は全て無添加にこだわった元祖餃子せんべい。餃子をイメージし、ニンニクを効かせたパンチのある味わいが特徴。秘伝のしょうゆで丁寧に手焼きで作られています。



県産の和紅茶を焙煎して作られる新感覚のお茶 とちぎ生まれのほうじ紅茶 ティーバック 10個入り ¥320 20個入り ¥540

緑茶の品種・やぶきたを紅茶にした同社の名産「那須野紅茶」を焙(ほう)じたユニークな一品です。香ばしく穏やかな風味が感じられ、ミルクティにもおすすめ。茶栽培の北限ともいわれる那珂川町矢又で無農薬栽培された茶葉を使用し、安心の証である「とちぎのEマーク食品」にも認証されています。



烏山製茶工場

Karasuyama Seicha kojo
那須烏山市大橋 373-4
☎0287-84-0471
◎夏季(4~10月) 9:00~18:00
◎冬季(11~3月) 10:00~17:00
◎不定休
◎5台
●JR烏山駅から車で約15分



JAしおのや至高の枝豆

タンタンえだまめ

時価(¥250~¥300程度)

●販売の時期や店舗に関するお問い合わせ
JAしおのや高根沢地区営農生活センター
高根沢町太田 746-3
☎028-676-0233

『タンタンえだまめ』は町のキャラクター「タンタン」にちなみ高根沢町の肥沃な土地で育てられた栃木県JAしおのや特産の枝豆。その中で「湯あがり娘」は7月中旬から8月中旬に出荷されるブランドです。タンタンえだまめの中でも特に香り高く甘みが豊か。一袋正味 300g入り。

無病息災を祈るかわいい縁起菓子

黄ぶなっこ最中

5個入り ¥600
10個入り ¥1,200

宇都宮に伝わる「黄ぶな伝説」にあやかかった創作最中。北海道産小麦に、自然結晶の北海道産てんさい糖を合わせ、味のポイントに和三盆も使用。コシのある皮とあんのハーモニーが楽しめます。5個入りは黄色い皮の最中入り。

黄ぶな色がかわいい



5個入り ¥600

たまき

Tamaki

宇都宮市南大通り 4-7-20
☎028-908-1300
◎9:30~17:30
◎水曜、日曜は不定休
◎2台
http://www.tamaki-net.com
●JR宇都宮駅から徒歩6分



がんばるベーカ 大越米菓店

Ganbarubeka Okoshihikaiten

宇都宮市西川田町 805-16
☎028-645-0102
◎日曜、祝日
◎2台
http://www.o-koshi.net
●東武宇都宮駅から徒歩約25分



老舗和菓子店が考案した オリジナルどら焼き

ふわどら

1個 ¥140
10個入り ¥1,650

黒糖を練り込んだ蒸しどら焼きに、わらびもちと粒あんを挟んだ「黒糖わらびもち」と、白あんに生クリームと甘みが強い地元の特産・中山かぼちゃを合わせた「中山かぼちゃ」の2種類を展開。ふわふわの皮と個性的な中身が絶妙にマッチする、紅茶やコーヒーにもよく合う和スイーツです。



ひらさわ菓子店

Hirasawa Kashiten

那須烏山市金井 1-10-13
☎0287-82-2627
◎8:00~19:00
◎水曜
◎7台
https://ja-jp.facebook.com/hirasawasweets/
●JR烏山駅から徒歩約5分



どっしり、ふっくら、懐かしい味の温泉パン

喜連川名物 温泉パン 元祖 3個入り ¥420

喜連川の温泉湧出を記念して命名された「温泉パン」。昭和16年開業のパン店の人気商品で喜連川名物です。中身がギュッと詰まっていて、どっしりとした心地よいかみごたえ。昔ながらのパンといった懐かしい味わいです。プレーンの元祖をはじめ黒豆ココア、クルミ、メープルキャラメル、天津甘栗、ごまなど約15種類がラインアップ。



色々な味が楽しめます

温泉パン直営店

Onsenpan Chokueiten

さくら市早乙女 95-6
☎028-686-1858
◎9:00~18:00
◎火曜、年末年始
◎10台
http://www.onsenpan.co.jp
●矢板ICから車で約15分



どっしりかみごたえ!



きめ細やかで特製ダレ香る老舗のあげもち

あげもち 5個入り ¥450

朝日屋のあげもち、米粉を蒸練機で丁寧に練り上げたきめ細やかなお餅です。ほかにない弾力ある食感が楽しめます。丸形の餅は油で揚げられ、しょうゆ、みりん、鰹だしを合わせた特製ダレが香ばしく海苔が巻かれています。朝日屋名物のきんとんまんじゅうに次ぐ人気の生菓子。



朝日屋本店

Asahiya honten

塩谷郡高根沢町宝積寺 2368-6
☎028-675-0030
◎8:00~19:30
◎年中無休(元日を除く)
◎30台
http://www.asahiyahten.co.jp
●JR宝積寺駅から徒歩3分



ふくべ(夕顔)の形が愛らしい郷土菓子

福来ベーさん 1個 ¥130

細かく刻んだ甘煮のかんぴょうを白あんの中に入れて焼きまんじゅう。たっぷりミルクを使っているのにあっさりとした風味が、年代を問わず人気です。福来ベーさんをひと口食べれば、きっとあなたにも福が来る!



お菓子司 菊屋

Okashitsukasa Kikuya

河内郡上三川町上三川 4870
☎0285-56-2160
◎8:30~18:00
◎火曜
◎2台
●宇都宮上三川ICから車で約12分



しっとり・ふわふわ・もちもち のロールケーキ

きすげ巻き(プレーン)

くろきすげ(チョコ)

各1本 ¥1,360



「きすげ巻き」は、はちみつがたっぷり入ったしっとりふわふわの生地にあっさりした生クリーム & カスタードクリームを、「くろきすげ」は、ふわふわもちもちのチョコスポンジに生クリームと濃厚チョコクリームを巻きました。生地の食感の違いを楽しんで。

パティスリー キスゲ

Patisserie Kisuge

鹿沼市西茂呂 3-54-8
☎0289-62-6627
◎10:00~20:00
◎月・火曜
(祝・祭日、イベント時は変更あり)
◎16台
●鹿沼ICから車で8分



パリッとふっくら、鮎の塩焼き 鮎塩焼き

6~7尾 ¥2,160

熟練の職人が絶妙な火加減で、一尾一尾炭火で丁寧に焼き上げた鮎の塩焼き。使用されている赤穂の塩が、鮎の香りと味わいをより一層引き立て、何尾でも食べられてしまいそうな香ばしさとおいしさです。

林屋川魚店

Hayashiya kawauoten

那須郡那珂川町小川 171-8
☎0287-96-3222
◎8:00~18:00
◎不定休
◎20台
http://www.nasu-hayashiya.co.jp
●矢板ICから車で約40分



自分へのごほうびにも ぜひどうぞ

寄せ豆腐掬ひ 1個 ¥450

素材のうま味を最大限に生かし、丁寧に作られる同店の豆腐。この「掬ひ」は、濃い豆乳の中に寄せ豆腐が入っているので、絡めるとよりおいしさを楽しめます。そのままはもちろん、塩やワサビを付けてもおいしくいただけます。



下野屋 豆心

Shimotsukeya Mameshin

河内郡上三川町上三川 4877
☎0285-56-2086
◎平日 10:00~18:30
土曜 11:00~18:00
◎日曜
◎10台
http://shimotsukeya.jp/
●宇都宮上三川ICから車で約12分



極上あんの品格ある風味を味わいたい

鹿沼名物 焼きんとん 1個 ¥100

きんとんあんとは、小豆の風味を損なわないように丹念に煮上げた極上あんの総称。焼きんとんは甘さを抑えたきんとんあんを、求肥で包み表面を軽く焼き上げた上品なお菓子です。あっさりとした中に北海道産特選小豆の深い味わいが生きています。



紀州屋

Kishu-ya

鹿沼市今宮町 1619
☎0289-62-2660
◎9:00~18:00
◎月曜(祝・祭日の場合は翌日)
◎7台
http://kishu-ya.com
●東武日光線新鹿沼駅から徒歩10分



南エリア

【足利市・栃木市・佐野市・小山市
下野市・壬生町・野木町】

日本情緒と歴史散策が楽しめる。ユニークな食文化も発見！

KENNAN AREA

古印をかたどった最中、ぎっしり詰まった餡子が人気

古印最中 1個 ¥147

足利のお土産といえば「古印最中」。至味一筋で作り続ける同店の看板商品です。足利学校や饒阿寺(ばんなじ)の古印、明治画壇の巨匠・田崎草雲の落款等にちなんだ方形の最中で、相田みつをの書が包み紙に使われていることでも有名です。



香雲堂本店
Ko un do hon ten
足利市通4-2570
☎0284-21-4964
⑨:00~19:00
◎年中無休
◎4台
http://koundhonten.jp/
●JR 両毛線 足利駅から徒歩約7分



自然の甘みと酸味が芳醇な巨峰のジュース

手しぼり巨峰ジュース

1本 (500ml) ¥1,180

明治時代の末期から巨峰の栽培が盛んに行われてきた栃木市大平町。熟した葡萄を独自の手法による手しぼりで丁寧に作りました。大平ぶどうのうま味やコク、香りを大切にこの一本に詰め込みました。



プラッツおおひら

Platz Ohira
栃木市大平町富田 558-11
☎0282-43-0388
⑩:00~21:00
◎月曜
◎27台
http://www.platz-ohira.jp/
●栃木 IC から車で約15分



ほんのり香る桜の甘い香りが人気の佐野銘菓



桜あんぱん
5個入り ¥770

1975年の発売以来、大人気の佐野銘菓です。桜の葉の香りと北海道十勝産の小豆を使用した最高級のこしあん、米麴を使ったパン生地の風味としっとり感が人気の桜あんぱんは、一つ一つ手作り。お土産に喜ばれます。

ナカダのパン

Nakada no Pan
佐野市万町 2785
☎0283-22-0828
⑨:00~17:00
◎土曜
◎あり
http://www.sakura-anpan.com
●JR 両毛線 佐野駅から徒歩約6分



国産大麦 100% で焼き上げたサクッふわっ食感

大麦ダクワーズ 4個入り ¥540



栃木県産二条大麦で焼き上げたとっても柔らかく香ばしい焼き菓子です。原材料に小麦粉を使用していません。平成20年第25回全国菓子大博覧会 名誉総裁賞受賞。平成22年モンドセレクション金賞受賞。

大麦工房ロア 工場直売所
Omugi Kobo Roa

足利市大町 3-1
☎0284-64-8847
⑩:00~18:00
◎水曜(不定休)
◎あり
https://oomugi.co.jp/
●JR 両毛線 足利駅から車で約8分



四季折々の景色を三大名物と一緒に味わう

太平山 三大名物

やきとり 3本

¥540

玉子焼

¥350

だんご

¥300



かつて太平山神社に奉納された鶏やお米で、参拝客をもてなしたことから三大名物になった三品。もみじ庵では、放し飼いで元気に育った鶏の有精卵を使い、やきとりは秘伝のタレで調理。だんごは甘さ控えめのこしあんのでいただけます。

もみじ庵

Momiji-An
栃木市平井町 659-9
☎0282-25-2388
⑩:00~14:30
◎不定休
◎20台
http://www.momijian.info/
●JR 両毛線・東武日光線
栃木駅から車で約22分



口に入れた瞬間にフワッと
とろける食感が人気

クレムピスターシュ 1個

¥360



日本を代表するパティシエ、鏑塚俊彦氏の下で修業した店主が独自のアレンジを加え完成させたピスタチオのプリン。低温の蒸気でじっくりと蒸し上げることで、口に入れた瞬間にフワッととろける食感が人気を博しています。

ブーランジェリー・モノガタリ

Boulangier Monogatari
佐野市高砂町 67
☎0283-55-4544
◎平日 9:00~18:00
土曜・祝日 10:00~18:00
◎日・月曜
●JR 両毛線・東武佐野線 佐野駅から徒歩約3分



素朴な「麦」の風味が心地よい
和風のお菓子

開運・おやま
「麦こがし」

1個 ¥172

小山市の老舗和菓子店が作るおやまブランド認定品。ふんわりと蒸し上げられた生地には、大麦のこがし粉と小山産のはと麦を使用。間にはさまれた黒豆きな粉のクリームとの相性もよく、やさしい和の味わいが堪能できます。ティータイムにおすすめの一品です。

御菓子司 橘屋

tachibanaya
小山市中央町 2-1-11
☎0285-22-0636
⑨:00~18:00
◎火曜
◎1台
●JR 小山駅から徒歩約5分



リピーターも多い！
稚鮎を手軽に唐揚げで

稚鮎の唐揚げ

1パック
(30g) ¥330
(60g) ¥600



栃木県漁業協同組合連合会(漁連)の直売所で販売される稚鮎の唐揚げは、知る人ぞ知る人気の栃木グルメです。大きさは1尾7~8cmほどで、カラッと揚げると食べやすく栄養も満点。ほろ苦い味わいもビールに合うと評判です。1袋に8~10尾程度入っています。

ぎょれん

Gyoren
下野市薬師寺 3720-1 道の駅しもつけ内
☎0285-38-6631
⑨:00~18:00(6~8月は19:00まで)
◎第1・3水曜、1月1~3日
◎336台
https://www.fishing-navi.com/blank-2
●JR 自治医大駅から車で約10分、
宇都宮上三川ICから車で約15分



小山市が育んだ「はと麦」を気軽にせんべいで

はと麦せん 8枚入り ¥410



小山市が日本有数の生産量を誇る「はと麦」を、栃木県産のお米に加えて焼き上げています。軽い口当たりの堅焼きで、特に女性に人気。パッケージも評判で、お土産にもぴったりです。

お醤油屋さんのおせんべい工房

Oshoyuyasan no osenbei koubou
小山市神鳥谷 5-18-25
☎0285-25-4995
⑩:00~18:30
◎水曜
◎7台
http://osenbei-koubou.jp/
●JR 小山駅から車で約5分



明治時代から続く
老舗和菓子店の名菓

壬生城大名最中

1個 ¥140



昔ながらの手法で作られる最中。北海道産の小豆を使った優しい味のつぶあんとかくさくさの皮がくせになるおいしさで、創業当時から不動の人気です。壬生城をかたどった姿が愛らしく、贈り物としても喜ばれています。

なからい菓子店

nakarai kashiten
下都賀郡壬生町中央町 7-18
☎0282-82-0237
⑨:00~18:00
◎木曜
◎5台
●東武宇都宮線 壬生駅から徒歩5分



ひまわりの種も香ばしい！風味豊かな絶品パイ

ひまわりパイ 1個 ¥140



誕生して20年ほどという野木ブランド第一号認定品。高品質の小麦粉とフレッシュバターを使ったパイ生地の上には、クルミと野木町の花である「ひまわり」の種がふんだんに乗せられています。県外のファンも多く、お土産にも喜ばれる上品なお菓子です。

町の象徴・ひまわりを
酵母に使った本格麦焼酎

のぎあかり 720ml ¥1,230

地元・野木町産の大麦を原料に、ひまわりの花酵母を用いて造られる野木町オリジナルの焼酎です。製造は、県内唯一の焼酎メーカーである那珂川町の白相酒造が手がけ、すっきりとフルーティーな飲み口で、女性にも人気。主に野木町の酒店などで購入することができます。



お問い合わせ
☎0280-57-4153(野木町役場産業課)
http://www.town.nogi.lg.jp/

パティスリー
ミルクブロッサム

Milk Blossom
下都賀郡野木町大字丸林 223-11
☎0280-57-0511
⑩:00~20:00
◎水曜、第3火曜
◎5台
●JR 野木駅から徒歩約10分



“心の味”を守り続ける老舗餃子専門店

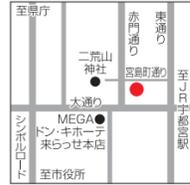
焼餃子(6個) ¥248

白菜多めのあっさりとした餃子を、ごま油でカリッと焼き上げました。一口食べればいくらでも頬張りたいくなるクセのない餃子は、昔から変わらない伝統の味です。市内外に支店があり、気軽に入店できます。

宇都宮みんな本店

Utsunomiya Minmin Honten

宇都宮市馬場通り4-2-3
☎028-622-5789
①11:30~20:00
②火曜・月2回 水曜
③なし。お食事の方は宮パーキング(店舗正面)が1時間無料、岡川駐車場(徒歩3分)1時間30分無料。駐車券を必ずお持ちください。
http://www.minmin.co.jp
●JR宇都宮駅西口から徒歩15分



DATA

- 野菜:肉...7.5:2.5
- 皮の厚さ...1.0mm
- 1個の重量...20g
- ニンニク...有

復活した名店が伝える伝統の味

焼餃子(6個) ¥254

濃口のごま油で焼き上げた香り高い餃子です。強力粉入りの皮は厚めでもちもち。あんの野菜はキャベツをメインにタマネギも入り、食感の良さど甘みが特徴です。一度閉店しましたが、2011年に復活した名店です。

香蘭

Koran

宇都宮市本町1-24
☎028-622-4024
①11:30~20:00(L.O.20:00)
②火曜
③なし。本町パーキングをご利用の場合割引チケット進呈
http://gyouzakouran.com/
●東武宇都宮駅から徒歩8分



DATA

- 野菜:肉...7:3
- 皮の厚さ...1.2mm
- 1個の重量...22g
- ニンニク...有

もちもちとした自家製の皮が決め手

焼餃子(6個) ¥250

最大のこだわりは、もちもちの自家製の皮です。心もち多めの水で焼くことで、さらにもっちり仕上がりが、弾力のある歯ごたえとなっています。あんに干し貝柱と自家製合わせ味噌を加えているのが特徴です。

味一番

Ajichiban

宇都宮市江野町2-7
☎028-634-8363
①11:00~20:00
②不定休
③なし。近くにコインパーキングあり
●東武宇都宮駅から徒歩5分



DATA

- 野菜:肉...7:3
- 皮の厚さ...1.1mm
- 1個の重量...22g
- ニンニク...有

手間を惜しまず、肉にこだわる

焼餃子(6個) ¥330

ブランド豚「那須郡司豚」のウデ肉を、野菜と混ぜる直前に挽き、肉の食感を残すように合わせます。ソフトでほんのり甘味のある皮で包んだ餃子は、フレッシュな野菜の甘味とジューシーな肉の旨みがたっぷり。

餃子会館

Gyoza Kaikan

宇都宮市越戸4-4-36
☎028-663-0947
①11:00~14:00、17:00~20:00
②月曜(祝日の場合は火曜)
③4台
http://www.gyouza-kaikan.com/
http://aruyo21.jp/s_gyouza-kaikan_index.html
●JR宇都宮駅東口から車で10分



DATA

- 野菜:肉...7:3
- 皮の厚さ...1.0mm
- 1個の重量...24g
- ニンニク...有

HERE

宇都宮餃子

王道

宇都宮市には宇都宮餃子会加盟店を中心に餃子専門店が数多くあり、餃子消費量は常に全国トップ争いになるほど市民に愛され親しまれています。毎年11月に行われる「宇都宮餃子祭り」には14万人以上の観光客が訪れる宇都宮が誇るご当地グルメです。
(表示は店内飲食の価格です)

素材のおいしさが生きる優しい味

龍門餃子(6個) ¥320

薄皮でパリッと焼き上げた野菜たっぷりの餃子です。野菜のうま味を存分に味わってもらうため、極力調味料は使わず、素材そのままのおいしさが感じられる優しい味わい。飽きがこず、何個でも食べられます。

DATA

- 野菜:肉...6:4
- 皮の厚さ...0.8mm
- 1個の重量...22g
- ニンニク...有



ぎょうざの龍門

Ryumon

宇都宮市御幸町154-2
☎028-663-8131
①平日11:00~14:30(L.O.)、17:00~20:00
土・日曜、祝日11:00~20:00
②水曜(祝日の場合は翌日)
③20台
●JR宇都宮駅東口からバスで15分 南御幸町下車

一から店で作る餃子は家庭的な味

野菜餃子(6個) ¥352

店で一から手間暇をかけて手作り。新鮮野菜とイペリコ豚のうま味が凝縮したシンプルな味付けで、冷めてもおいしく食べられます。産地直送の野菜は、季節によって産地を変えて仕入れるこだわりようです。

DATA

- 野菜:肉...8:2
- 皮の厚さ...0.8mm
- 1個の重量...20g
- ニンニク...有

高橋餃子店

Takahashi Gyoza Ten

宇都宮市山下町455
☎028-652-0865
①(店)11:30~14:00(L.O.13:30)、17:30~20:00(L.O.19:30) テイクアウトあり
②(店)月曜(直売所)日・月曜
③30台(店)直売所にも駐車場あり
●宇都宮ICから車で5分



昔ながらの変わらない味が魅力

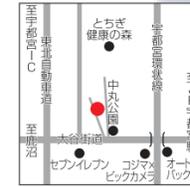
焼餃子(6個) ¥255

皮もあんも店舗に隣接する自社工場で生産します。しっとりもちもちで、焼き面がパリッとしている皮が特徴。昔ながらの材料と製法を守る素朴な味わい。焼きたては特にジューシーで何個でも食べられます。

こうらく(幸楽)

Koraku

宇都宮市宝木町2-864-4
☎028-652-6565
①11:30~14:00(L.O.13:45)
16:30~20:00(L.O.19:45)
②日・月曜
③30台
http://www.kouraku.net
●JR宇都宮駅西口から車で20分



DATA

- 野菜:肉...6.5:3.5
- 皮の厚さ...0.96mm
- 1個の重量...22.5g
- ニンニク...有

こだわり野菜たっぷりのヘルシー餃子

焼餃子(6個) ¥330

県内をはじめ、全国各地から仕入れた特徴のある新鮮野菜をたっぷり使い、油を控えて焼き上げたヘルシーな味わいです。頬張ると優しい甘みが広がります。味に深みがあり香り高い自家製ラー油も自慢。

飯城園

Hanjiyoen

宇都宮市今泉町2537
☎028-662-6263
①11:00~14:00、17:00~20:00
②水曜
③15台
●JR宇都宮駅東口から車で10分



DATA

- 野菜:肉...7:3
- 皮の厚さ...1.2mm
- 1個の重量...24g
- ニンニク...有

羽根だけでうまい 羽根付き餃子

羽根付き餃子(6個) ¥360

餃子にしっかり味をつけ、何もつけずにおいしく食べられる味を追求して完成したのが、名物の「羽根付き餃子」です。餡に練り込んだ紹興酒やガラスープなどがあふれ出て作られた羽根はそれだけ食べてもおいしいです。

めんめん

Menmen

宇都宮市二荒町5-11
☎028-638-5298
①11:30~14:30、
火~金曜 17:00~22:00
土曜 17:00~21:00
日曜・祝日 17:00~20:00
L.O.15分前 売り切れ次第終了
②月曜(祝日の場合は翌日)
③なし。店舗隣にコインパーキングあり
http://www.utsunomiya-menmen.com
●東武宇都宮駅から徒歩10分



DATA

- 野菜:肉...7:3
- 皮の厚さ...1.0mm
- 1個の重量...22g
- ニンニク...有

丸ごと1匹使った圧巻の海老餃子

海老餃子(5個) ¥500

海老が丸ごと1匹入っているの、見た目も食感もインパクト大です。水の代わりに鶏ガラスープで作る皮は、ほのかにうま味があり厚くてもっちりした食感。産地直送の朝採りニラは柔らかく香り豊かです。

中華きりん

Chuka Kirin

宇都宮市岩曾1377-189
☎028-660-1062
①11:30~14:30(L.O.)、17:00~20:30(L.O.)
②土曜
③6台
http://kirin-gyouza.com/
●JR宇都宮駅西口から車で10分



DATA

- 野菜:肉...6.5:3.5
- 皮の厚さ...2.0mm
- 1個の重量...35g
- ニンニク...有(少量)

宇都宮餃子

変わり種

宇都宮が誇るご当地グルメだけあって、バリエーションも豊富な餃子。味噌味で仕上げたオンリーワン餃子やボリューム満点のジャンボ餃子など、いろいろ食べくらべてみて。きっとお気に入りが見つかるはず。

(表示は店内飲食の価格です)

厳選した栃木県産の素材たっぷり

さつき餃子 (6個) ¥280

野菜多めであっさりしているながらもコクがあります。野菜や小麦粉など、厳選した栃木産の素材をたっぷり使用。豚肉も地元産の「とちぎゆめポーク」です。冷めてもおいしい餃子にこだわっています。

- DATA
- 野菜:肉...7:3
 - 皮の厚さ...1.1mm
 - 1個の重量...20g
 - ニンニク...有

さつき徳次郎本店

Satsuki Tokujiro HonTen

宇都宮市徳次郎町190-4
☎028-688-0106
①11:00~21:00
②無休
③普通車50台 大型バス2台
http://www.satsuki-gyoza.com/
●宇都宮ICから車で5分



中国の母の直伝製法の皮

化学調味料無添加

寿限無餃子 (3個) ¥360

丁寧に練り上げた皮は厳選した小麦粉を使用。同じく厳選した材料とオリジナルのブレンド方法で、ジューシーで歯ざわりの良い餡を完成させました。化学調味料無添加なので化学調味料アレルギーの方も安心。

- DATA
- 野菜:肉...7:3
 - 皮の厚さ...1.2mm
 - 1個の重量...45g
 - ニンニク...有

寿限無担々麺

Jyugemu Tantanmen

宇都宮市馬場通り2-3-5 バンビル1F
☎028-612-7078
①平日 11:00~15:00、17:00~22:00
土曜 11:00~22:00、日曜 11:00~19:00
※ラーメンスープがなくなり次第営業終了
②月曜
③なし
jugemugyoza.com/
●JR宇都宮駅西口から徒歩16分



もちもちの皮と肉のうま味で勝負

焼餃子 (5個) ¥440

もち粉入りのもちもち皮と肉がたっぷりの餡が特徴。見た目は「焼きまんじゅう」のようですが、一口食べると肉汁が口いっぱいに広がります。冷めてもおいしく、スナック感覚で食べることができます。

- DATA
- 野菜:肉...4.8:5.2
 - 皮の厚さ...1.0mm
 - 1個の重量...30g
 - ニンニク...無

餃天堂

Gyotendo

宇都宮市駅前通り3-3-2
☎028-614-3805
①10:00~24:00(日曜・祝日~23:00)
②無休
③なし。近くにコインパーキングあり
●JR宇都宮駅西口から徒歩1分



決め手は伝統の特製味噌ダレ

ネギ味噌焼餃子 (6個) ¥430

390年の伝統を持つ老舗味噌店が、自慢の味噌と餃子の「和のコラボ」に挑戦しました。日本人の健康を支える味噌と餃子は、ヘルシーで相性抜群。特製の味噌ダレにネギ、唐辛子をのせたピリ辛な味わいです。

- DATA
- 野菜:肉...5.7:4.3
 - 皮の厚さ...0.8mm
 - 1個の重量...18g
 - ニンニク...有

青源パセオ店

Aogen Paseo Ten

宇都宮市川向町1-23 駅ビルパセオ1F
☎028-627-8464
①10:00~20:00(L.O.19:40)
②無休
③有。パセオ駐車場をご利用ください
http://www.aogen.co.jp
●JR宇都宮駅すぐ



餃子観光するなら、まずここから

健太餃子 (6個) ¥310

看板商品の「健太餃子」は地元の肉と野菜を使用し、地産地消にも一役買っています。極薄の皮に野菜がたっぷりなのもうれしいところ。

- DATA
- 野菜:肉...7:3
 - 皮の厚さ...0.75mm
 - 1個の重量...21g
 - ニンニク...有

宇都宮餃子館 東口店

Utsunomiya GyozaKan Higashiguchiten

宇都宮市東宿郷1-9-1
☎028-689-8377
①6:00~20:00(L.O.19:30)
②無休
③7台
www.gyozaikai.jp
●JR宇都宮駅東口から徒歩4分



餃子一皿で四季の味わいを堪能

四季餃子 (8個) ¥450

皮に練り込んだ春のウメ、夏のヨモギ、秋のソバのほか、冬は雪をイメージした美しい色合いが一皿に並びます。もちりとした厚めの皮は餡との相性がぴったりです。塩を入れたごま油で食べるのがお薦め。

- DATA
- 野菜:肉...8:2
 - 皮の厚さ...1.3mm
 - 1個の重量...25g
 - ニンニク...有

桃泉楼

Tosenro

宇都宮市下岡本2073-9
☎028-671-0878
①11:00~14:00、17:00~23:00
②火曜
③3台
●JR岡本駅から徒歩10分



食べごたえ満点 びっくりサイズ

ジャンボびっくり餃子(5個) ¥650

普通の餃子じゃつまらないとの発想から生まれたジャンボでびっくりサイズ。通常の餃子の4倍はあり、食べごたえは満点です。キャベツ多めなので、大きけれど、あっさりしていて飽きがこない味です。

中華トントン

Chuka Tonton

宇都宮市東今泉1-1-44
☎028-635-8559
①平日12:00~13:45
17:00~21:00
土・日曜、祝日12:00~14:45
17:00~21:00
※売切れ次第終了
②月曜(祝日の場合は休まず営業)
③16台(第1・第2駐車場あり)
●JR宇都宮駅東口から車で5分



肉がたっぷりのジューシーな味

肉餃子 (6個) ¥300

肉餃子の名前を裏切らない肉がたっぷりの餃子は、食べやすい18gの一口サイズです。店内には植物工場を常設し、フリルレタスを栽培するユニークなお店。メニューが豊富でいろいろな味が楽しめます。

- DATA
- 野菜:肉...5.4:4.6
 - 皮の厚さ...0.8mm
 - 1個の重量...18g
 - ニンニク...有

豚嘻嘻

Tonkikki

宇都宮市馬場通り4-2-3
☎028-627-2772
①平日 11:30~14:00、17:00~21:00
土曜 11:00~21:00
日曜、祝日 11:00~20:00 L.O.30分前
②無休
③なし。近隣にコインパーキングや駐車場あり
http://www.futabafoods.co.jp/tonkikki/
●JR宇都宮駅西口から徒歩15分



そばが生きるさっぱりとした味わい

そば餃子 (4個) ¥440

そば粉を練り込んだ皮が特徴です。餡には鹿沼産のニラをたっぷり使い、肉は鶏挽き肉。めんつゆとポン酢を合わせたタレでさっぱりいただけます。ニンニクが入っていないので昼食時のサラリーマンにも人気。

- DATA
- 野菜:肉...5:5
 - 皮の厚さ...1.2mm
 - 1個の重量...27g
 - ニンニク...無

まげしとちぎや

Mageshi Tochigiya

宇都宮市曲師町2-11
☎028-635-4155
①24時間営業
②月曜
③なし ※近隣にコインパーキングあり
http://www.mageshi-tochigiya.com/
●東武宇都宮駅から徒歩5分



自家製にこだわったキングサイズ

キング餃子 (3個) ¥300(5個) ¥500

皮からラー油まですべて自家製にこだわっています。厳選した肉はさっぱりとした脂とほのかな甘味の「和豚もちぶた」。ここにキャベツ多めで作ったあんがざっしりと詰まって、1個60gのキングサイズです。

- DATA
- 野菜:肉...7.5:2.5
 - 皮の厚さ...1.5mm
 - 1個の重量...60g
 - ニンニク...有

彩花

Saika

宇都宮市新里町甲454-5
☎028-652-3438
①11:30~14:30(L.O.14:15)
18:00~20:00(L.O.19:45)
②火曜、第3水曜
③30台
●宇都宮ICから車で8分



BIG SIZE



- DATA
- 野菜:肉...8:2
 - 皮の厚さ...1.8mm
 - 1個の重量...81g
 - ニンニク...有



ジャンボ

※掲載の情報は「宇都宮餃子公式ガイドブックvol.6」(宇都宮餃子会編、下野新聞社発行)を元に編集しました。値段、料金などは念のため各店にご確認ください。

how to enjoy 宇都宮餃子®

おいしい宇都宮餃子の食べ方聞いちゃいました！



餃子LOVE
宇都宮餃子会事務局長 鈴木卓弘氏

多くの店でメニューは焼餃子、水餃子、揚げ餃子が基本。じゃあ、どんな頼み方をすればいいの？ そんな宇都宮餃子初心者の方々に、基本の注文のしかたを伝授しましょう。おまけに、ちょっとツウな食べ方も大公開！！

注文する

焼餃子は「ヤキ」、水餃子は「スイ」、揚げ餃子は「アゲ」という呼び方が一般的。焼餃子なら1人前注文する時には「シングル」、2人前なら「ダブル」、3人前なら「トリプル」と頼んでみよう。さらに焼餃子2人前、水餃子1人前を注文する時には、「ダブル・スイ」と言ってみて。



タレの話

お酢多め、もしくはお酢のみで食べる方が多いのも宇都宮では一般的だけど、宇都宮ではオリジナルのタレを用意している店も多い。特にラー油には唐辛子などの香辛料の粉(砂という)がブレンドされており、好みでタレを使い分ければ、餃子の味わいが倍増することまちがいない。

ツウな食べ方伝授します！

宇都宮餃子のタレといえば一般的には酢は多め。でもタレの使い方でもっと楽しめますよ。餃子LOVEな鈴木事務局長のお好みは、ラー油の「砂」を存分に楽しむ食べ方なんです！

焼餃子の食べ方



- ラー油の油を切って「砂」をすくい取る
 - 砂を取り皿に置く
 - 砂を適量つけて食べる
 - 砂のピリリとした辛さでお楽しみください
- ☆お好みでお酢を足してもいい感じ！

水餃子の食べ方



- お湯と餃子の入った器にしょうゆを適量直接入れる
- 好みで酢を適量入れる
- ラー油の「砂」を少量入れて溶かす
- 餃子の中で割れば肉汁がスープに溶け出し、最後の一滴まで楽しめる



ラー油の「砂」を楽しむべし！

愛しの餃子GOODS

餃子は食べるだけじゃない。お土産にぴったりの餃子グッズをご紹介します！



- カラフルで楽しい キュートな餃子の文房具♪
- 宇都宮餃子のペーパークリップ ¥495
- 宇都宮餃子のマスキングテープ ¥385
- 宇都宮餃子のふせん ¥473



- 生成りの生地を生かした シンプルな餃子バッグ&ポーチ
- 餃子ポーチ ¥520
- 餃子メッセンジャーバッグ ¥3,880



- 宮染めの手ぬぐいは お土産にも大人気！
- 餃子手ぬぐい ¥605



- 本物の餃子から型取りした リアルな餃子で目立ち度抜群
- 量録の餃子ストラップ ¥440



温泉トラフグ



HERE



アルカリ単純泉で養殖したフグの味わい 温泉とらふぐコース ¥14,300 ※要予約

シコシコの歯ごたえと上品な味わいを存分に楽しめる温泉トラフグのコース。天然の煮ごりができてしまうほど豊富なコラーゲンを含むので、特に女性にオススメです。色々な料理でフグを堪能した後はシメの雑炊で大満足！

元湯 東家

Motoyu Azumaya
那須郡那珂川町小口1652
☎0287-92-3355
①11:00~14:00、17:00~20:00
②不定休
③30台
http://motoyu-azumaya.com
●矢板ICから車で約35分



温泉トラフグを堪能する御膳料理

温泉とらふぐ御膳

¥4,080

ふぐ刺し皮つき・カルパッチョ・天ぷら・唐揚げにふぐご飯といった温泉トラフグづくしの贅沢な御膳料理。フグの上品な味わいを堪能することができます。この他季節の小鉢3種、季節のてんぷら、自慢の八溝そばもついて大満足。



御前岩物産センター

Gozeniwa Bussan Center
那須郡那珂川町大山田下郷2766
☎0287-93-0680
①9:00~16:00
②1月1・2・3日
③約20台
http://www.gozeniwa.jp
●矢板ICから車で約60分



養魚場直送の超・美味な温泉トラフグ

ご当地・温泉トラフグ ¥3,300~



創業90年の老舗店が提供する「温泉トラフグ」は、養魚場のいけすから直送されるので新鮮そのもの。そんな極上の「温泉トラフグ」を刺身や鍋など、さまざまな料理として味わうことができます。贅を尽くしたコース料理がオススメ。

みづ乃

Mizuno
那須郡那珂川町小川2602
☎0287-96-2075
①11:00~14:00
②17:00~20:00※夜は要予約
③不定休
④12台
http://www.tochigi-mizuno.com
●矢板ICから車で約50分



贅を尽くした温泉トラフグのフルコース 那珂川町発祥・温泉とらふぐコース

コース付き宿泊の場合は 1泊2食付き・2名1部屋利用¥19,800~ ※5日前までの要予約

豪華なフグづくしのコース。那珂川町の温泉水で養殖した淡麗美味なトラフグをお造りや焼き物、鍋、から揚げなどさまざまな料理で堪能できます。海洋のフグと比べても遜色ないおいしさを、宿泊しながら存分に味わって。※基本的に宿泊客のみに提供。ピジターの場合は要相談。

南平台温泉ホテル

Nanpeidai Onsen Hotel
那須郡那珂川町小口1342
☎0287-92-3211
①7:00~20:00
②不定休
③100台
http://www.nanpeidai-onsen.co.jp
●矢板ICから車で約40分



だしが効いてしめじみおいしいフグの釜飯

温泉トラフグの釜飯 ¥1,650

41年前の開店以来、ずっとフグを扱ってきた老舗寿司店。そのノウハウを温泉トラフグメニューに生かし、試行錯誤の末3年前に登場したのが「トラフグの釜飯」。下味をつけて焼いたフグを注文してから炊き上げたその香ばしさは絶品です。

大八寿司

Daihachi Sushi
那須郡那珂川町馬頭2172-2
☎0287-92-5108
①11:00~14:00、17:00~22:00
②木曜
③10台
http://www.daihachisushi.com/
●矢板ICから車で約50分



佐野らーめん

HERE

ラーメンの街として知られる佐野市では、200軒以上のお店が味を競い合います。青竹打ちのちぢれ麺や透明感のあるさっぱりしたスープが特徴の佐野らーめん。たくさんの味の中からあなたのらーめんを見つけてください。

30年来愛され続ける老舗の佐野らーめん

青竹手打ち佐野らーめん ¥650

佐野ブランドにも認定されている、青竹手打ち麺にこだわったらーめんです。メニューも豊富でセットメニューも充実。大きな餃子や佐野名物いもフライも食べられます。お土産用の佐野らーめんも販売しています。

佐野やつや

Sano Yatsuya
佐野市堀米町 465-1
☎0283-24-2755
①11:30~15:00、17:30~20:00
②月曜
③30台
●佐野 SA スマートインターから車で約10分



「また来たよ」常連客が集う
人情ラーメン

塩ラーメン

¥600

平成元年創業。あっさりとした味わいが人気の塩ラーメンに、店特製キムチを添えたキムチ塩ラーメンは、さのブランドに認定されています。常連の好みに合わせ麺の太さを調整できるのも、自家製手打ち麺ならではの技ですね。

南天

Nanten
佐野市赤坂町 958-21
☎0283-21-0030
①11:00~15:00、17:00~20:00
②木曜
③20台
●東武佐野線・佐野駅より徒歩約5分



唐沢山の麓、吉水町で味わえる素朴で優しい味

手打ちラーメン ¥650

手打ちラーメン・手作り餃子が自慢の店。地元の食材を使って丁寧に作られた一杯には飾り気はなくても、素朴で優しい味があふれています。佐野らーめんらしい、少しちぢれた細めの手打ち麺は舌触りと食感が抜群です。

大和屋

Yamatoya
佐野市吉水駅前 1-2-19
☎0283-61-1116
①11:30~13:45、17:30~19:00
②月曜
③6台
●佐野田沼ICから車で約2分



先代の味を継承しつつ、
ハラル対応する人気店

手打ち佐野ラーメン

¥650

昭和23年創業、先々代から続く本格的な佐野らーめんを駅そばで提供しています。ハラル餃子がNIPPON QUEST™で年間アワードを受賞したことで海外からの旅行者も足を運ぶ人気店へ。

日光軒

Nikkoken
佐野市若松町 138
☎0283-22-7832
①11:30~15:00、17:30~20:00
②木曜
③3台
●JR両毛線・東武佐野線 佐野駅から徒歩約1分



yum-yum

老舗人気店の
佐野らーめんと餃子は必食!

ラーメン ¥605

週末ともなると70台の駐車場が満杯になるほど、人気の佐野らーめんといえば必ず名前の挙がる老舗人気店。黄金色に透過したスープに平打ち縮れ麺が絡みます。柔らかいチャーシューも絶品。大きい餃子と一緒にどうぞ。

おぐら屋

Oguraya
佐野市出流原町993-1
☎0283-25-1128
①11:00~19:00
②月曜
③70台
●佐野田沼ICから車で約7分



GOOD!



市町のイチオシグルメ 03

佐野らーめん

市町のイチオシグルメ 03

佐野らーめん

佐野らーめん会 加盟店一覧

おぐら屋
池田屋
きらく
PAOすりばち
押山
岳乃屋
匠屋
ふじみや
いずみや

日の出や
田村屋
らーめん文
行世軒
青竹手打ちラーメン 麺や大山
佐野やつや
永華餃子館
青ねぎラーメン太七
叶屋

岡崎麺
鈴木食堂
茶焯那
佐野らーめん 萬 (Ban)
日向屋
らーめん大金
南天
一乃胡
麺屋だんとう

らーめん処 匡
精養軒
佐野青竹麺 ゆうじ
満州園
角半
らーめん 絹屋
佐野らーめん くにや
青竹手打ち Ra (ラー)
大師庵

赤見屋支店
中華そば ぼりこし
たけはる 十八番
グリルこみや
優華
広来軒
八竹
麺屋 ようすけ
青竹手打 麺ゆたかや

おぎわら
赤見屋本店
大ちゃんラーメン (食堂)
一平食堂
亀嘉
浅草食堂
大和
広東
精養軒やまだ

麺屋 ゐをり
永華
コムギ
食堂 よしだや
宝来軒
しまだや
ニュー末広
らーめん源
日の丸サンズ

佐野ハイウェイレストラン
水月
青竹手打ちラーメン 麺屋 貴
森田屋 東店

塩原温泉 とて焼

地元産の卵と牛乳で作るフワフワな生地
 で趣向を凝らした具材を包んだ塩原
 温泉のご当地グルメ“とて焼”。クレー
 スでもない、どら焼きでもない独創
 性！塩原温泉街を散策しながら食べ
 られるワンハンドフードです。

●塩原温泉「とて焼」とは？

昔、トテ馬車に使われていたラップ型のクラクションをかたどった食べ物で、外見はクレースのようですが、クレースとは違い、カステラに近い生地で作られています。
 生地には、那須塩原産の牛乳と卵を使い、中の具はお店によって異なります。



市町のイチオシグルメ 04

塩原温泉とて焼



●とて豆知識 その1

とてサイズは2種類あるよ！

大 直径 16cm 前後 小 直径 12cm 前後

●とて豆知識 その2

とて焼は、はしごして食べよう！とて焼きスタンプラリー「とてはしご」も実施しています。スタンプを集めて素敵な商品をゲットしよう！

★スタンプカードは、とて焼き販売店でもらってね！

★旬の食材等により内容が変更する場合があります。材料がなくなり次第終了の場合があります。

6 塩原もの語り館

大 ベジソフトとて ¥450

野菜ジュースを使ったソフトクリームのとて焼。新緑と紅葉の季節で味が変わります。

☎0287-32-4000
 ⑧ 8:30~18:00 (とて焼販売は野菜直売所の場合 8:30~16:00、レストランの場合 10:00~16:00)
 ⑨ 直売所のみ 12~3月休業
<https://shiobara-monogatari.com/>

9 お食事処 銚子屋

大 中華とて ¥600

煮込んだ豚肉に、ダイコン・ニンジン・メンマ・ナルトを包んだとて焼。トッピングには“あげ麵”がのっています。

☎0287-32-2433
 ⑧ 11:00~15:00, 18:00~22:00 (とて焼販売は 11:30~15:00)
 ⑨ 不定休

7 有限会社 若松堂

小 和風とて ¥400

小豆本来の甘さを活かしたつぶあんを抹茶生地の皮で包んだ香味スイーツ。

☎0287-32-2260
 ⑧ 8:00~18:00 (とて焼販売は日曜の 8:00~16:00)
 ⑨ 不定休

10 塩原温泉 栄太楼

大 What is とて ¥500

旬のフルーツをはじめ、バナナ・生クリーム・自家製あんなど、多種類の材料が盛りだくさんのとて焼。あんこが苦手な方にはチョコがけもOK！

☎0287-32-2155
 ⑧ 8:00~18:00 (とて焼販売は営業時間内ならいつでも)
 ⑨ 不定休

8 多助そば 湯津上屋

大 舞天そばミックスとて ¥500

舞茸の天ぶらカレー塩味、生野菜等と日本そばをタルタルソースでサラダ風味に仕上げました。

☎0287-32-2127
 ⑧ 11:00~15:00 (とて焼販売は営業時間内ならいつでも)
 ⑨ 不定休

11 亀屋本舗

小 焦がしカスタードとて ¥400

自家製こしあん、生クリーム・カスタードクリーム、カスタードクリームをパリッと焦がしたおしゃれなとて焼。

☎0287-32-2568
 ⑧ 7:00~18:00 (とて焼販売は 10:00~16:00)
 ⑨ 不定休



あんこからすべて自家製！

焦がし
ジンジャーとて
¥500

ふんわりとての焼生地に、ブリュレ饅頭 & あめゆ寒天 & アップルジンジャージャムでロールしたとて焼きです。
 土・日曜、祝日限定販売。

今井屋製菓 ①

Imaiya Seika
 那須塩原市塩原 786-8
 ☎0287-32-2301
 ⑧ 6:30~17:00
 ⑨ 月1回不定休
 ⑩ 10台
<http://www.imaiyaseika.com>
 ●西那須野塩原 IC から車で約 30分



果物屋のフルーツたっぷりの
幸せおやつ

チョコパフェとて
¥500

チョコクリームとフルーツが互いに引き立てあう、ビターリッチなとて焼。青果店が始めたカフェなのでフルーツのおいしさには定評あり！

塩原温泉のくだものやカフェ 通りの茶屋 藤屋 ③

Shiobaraonsen no Kudamonoya Cafe
 Toori no Chaya Fujiya
 那須塩原市塩原 689
 ☎0287-32-2314
 ⑧ 11:00~18:00
 ⑨ 不定休
 ⑩ 2台
<http://shiobara-chaya-fujiya.jimdo.com>
 ●西那須野塩原 IC から車で約 30分



イチゴとミルクの最強とて

苺たっぷり
ヨーグルトとて
¥500

自家製ヨーグルトに苺たっぷり、クリーム・カスタード・ブルーベリーをプラスした爽やかとて。甘みと酸味のバランスが絶妙です。

鈴木屋 SUZUの森 Café ④

Suzukiya Suzunomori Café
 那須塩原市塩原 683-2
 ☎0287-32-2178
 ⑧ 10:00~17:00
 ⑨ 不定休
 ⑩ 4台 (その他近くに交流広場駐車場あり)
 ●西那須野塩原 IC から車で約 30分

幸楽寿司 ②

Kouraku zushi
 那須塩原市塩原 725-1
 ☎0287-32-2061
 ⑧ 11:00~15:00, 17:00~22:00
 ⑨ 月曜
 ⑩ 5台
 ●西那須野塩原 IC から車で約 30分

ユニークな具たくさん

手巻き寿司風とて

寿司とて ¥880

赤酢を使った酢飯に漬けマグロ、イクラ、キュウリ、かんぴょう、だし巻き玉子を合わせ、薄焼き卵のような生地で巻いた具たくさんかつユニークな手巻き寿司風のとて焼。ボリューム満点なので、ちょっとした食事感覚で食べられます。



特製タレと手作りマヨネーズで味わうとて焼

地鶏チーズつくねとて ¥700

地元鶏肉をつくね焼にして、特製だれにつけ込み、高原野菜・料理長手作りの特製マヨネーズ・チーズを使った食事系のジューシーなとて焼。

割烹旅館 湯の花荘 ⑤

Kappouryokan Yunohanasou
 那須塩原市塩原 323
 ☎0287-32-2824
 ⑧ 10:30~18:00 (とて焼販売時間)
 ※店内飲食の場合 11:30~15:00
 ⑨ 不定休
 ⑩ 40台
 ●西那須野塩原 IC から車で約 15分



市町のイチオシグルメ 04

塩原温泉とて焼

宇都宮カクテル



▶宇都宮カクテル倶楽部主催イベント
5月「宇都宮カクテルカーニバル」
10月「宇都宮カクテルハロウィン」

全国カクテルコンクールで数多くの優勝者を輩出してきた宇都宮。バーテンダーのレベルは銀座と肩を並べると言われる「カクテルの街」。『宇都宮の夜』は、バーの雰囲気と色鮮やかなカクテルでお楽しみください。



ローズマリーが効いた自家製ジントニック

自家製ローズマリージントニック ¥1,200

ハーブやスパイスが香るローズマリーを効かせた自家製のジンと、プレミアムトニックウォーターで作るジントニックです。ご要望に応じてカクテルのショーもご覧いただけます。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

ザ・フレアバー

The FLAIR BAR

宇都宮市曲師町1-5
☎028-633-6300
①18:00~1:00
※不定休
②無
http://www.flair-bar.net
●JR宇都宮駅からバスで約10分
東武宇都宮駅から徒歩約5分



保志雄一さんの2001年世界大会優勝カクテル

パイプのけむり

池上町本店
PAIPUNO KEMURI
IKEGAMICHO HONTEN

宇都宮市池上町2-1
プラチナビル5F
☎028-635-9281
①18:00~3:00
②無休
③無
●JR宇都宮駅からバスで約10分
東武宇都宮駅から徒歩約5分



さくらさくら ¥1,200

ジンベースに、さくらの香りのショートカクテルです。40年以上続く信頼、ぬくもり、お客さまとの歴史。今までも、そしてこれからも喜ばれることを喜びとするお店です。大会入賞作品の他、フレッシュフルーツのカクテルや料理もご用意しています。



宇都宮カクテル倶楽部 加盟店リスト

(上記以外)

<http://www.ucclub.net/>

アズ・タイム・ゴーズ・バイ

宇都宮市泉町2-21 英嶺ビル1F
☎028-624-5675
営業時間/20:00~1:00
定休日/日曜・祝日

バー・ジョージ

宇都宮市江野町6-4 いさみビルB1F
☎028-678-2799
営業時間/19:00~4:00
定休日/火曜

パイプのけむり アオキ

宇都宮市江野町6-6 井上ビル4F
☎028-678-3942
営業時間/18:00~2:00
定休日/日曜(月祝の場合営業)

バー・クラック

宇都宮市江野町7-2 トキヤビル2F
☎028-666-6838
営業時間/18:00~3:00
定休日/日曜

ハル パイプのけむり

宇都宮市本町7-7 ベルグランデ1-B
☎028-627-5411
営業時間/19:00~2:00
定休日/日曜(月祝の場合営業)

バーカーン

宇都宮市本町6-9 薄井ビル2F
☎028-666-4850
営業時間/20:00~4:00
定休日/第2・4日曜

ヒーローズ

宇都宮市本町4-1
☎028-622-8577
営業時間/19:00~4:00
定休日/日曜

バー・バンビーナ

宇都宮市本町4-18 ネオスクエアビル2F
☎028-624-9922
営業時間/18:00~1:00
定休日/日曜・祝日

バー・ヤマノイ

宇都宮市江野町2-6 高橋ビル2F
☎028-637-8011
営業時間/17:00~1:00
定休日/月曜

カラオケ・バー ムー

宇都宮市江野町2-6 高橋ビル3F
☎028-638-6724
営業時間/19:00~2:00(日・火~木)
19:00~4:00(金・土)
定休日/月曜

ライオンズ・ヘッド西口店

宇都宮市池上町1-1 中央ビル1F
☎028-638-6750
営業時間/平日17:00~1:00
金・土・祝前日~3:00 日・祝16:00~0:00
定休日/無休

ダイニングバー スカット

宇都宮市池上町1-3 蒲生ビル2F
☎028-636-4644
営業時間/18:00~4:00(月~土)
~1:00(日・祝)
定休日/不定休

バー パークアベニュー

宇都宮市馬場田2-2-12
☎028-625-5655
営業時間/19:00~3:00
定休日/日曜

ルシファー

宇都宮市中央1-3-8
☎028-639-5599
営業時間/18:30~2:30
定休日/月曜

バー・マロン

宇都宮市曲師町2-14 マルヨシビル2F
☎028-632-0615
営業時間/20:00~4:00
定休日/不定休

バー ベック

宇都宮市曲師町2-11
☎028-634-5760
営業時間/19:00~3:00
定休日/火曜

バー桜井 パイプのけむり

宇都宮市曲師町5-4 中村園ビル3F B
☎028-666-0570
営業時間/19:00~3:00
定休日/日曜

バー・エモーションナル

宇都宮市中央本町1-4 マルヨシビル2F
☎028-632-6730
営業時間/20:00~5:00
定休日/不定休

バー・アンダルシア

宇都宮市中央5-1-2
☎028-348-3101
営業時間/20:00~3:00
定休日/日曜

ジュース

宇都宮市中央5-2-3
☎028-637-7770
営業時間/20:00~4:00
定休日/無休

イズアップ

宇都宮市中央5-13-1
☎028-634-3466
営業時間/18:00~2:00
定休日/無休

インダルス・ドリーム

宇都宮市東宿郷5-7-8
☎028-639-0286
営業時間/18:00~2:00(月水木)
~3:00(金土)~1:00(日祝)
定休日/火曜



©早川雅之

レディビートル ¥1,000

1984年ANBA全国大会カクテルコンテスト優勝作品。アクアピット、チェリーブランド、グレンデン、生ライム、ジンジャーエールで完成。宇都宮で一番小さく一番古いカクテル全国大会でも一番の「日本一」。落ち着いた雰囲気本格派のカクテルバー。

カクテルバー タナカ

COCKTAIL BAR TANAKA

宇都宮市泉町2-15
大草ビル1階
☎028-643-4134
①18:00~24:00
②日曜
③無
●JR宇都宮駅からバスで約10分
東武宇都宮駅から徒歩約5分



©早川雅之

クリスタル・ブルー ¥1,320

キューバのクリスタルのように輝く海をイメージしました。1998年日本バーテンダー協会全国大会優勝カクテル。店内ではこだわりのスタンダードカクテルをはじめ、シングルモルトや珍しいお酒が楽しめます。

バー・シャモニー

BAR CHAMONIX

宇都宮市江野町10-2 (オリオン通り)
☎028-636-8760
①19:00~2:00 (カード不可)
②不定休
③無
●JR宇都宮駅からバスで約10分
東武宇都宮駅から徒歩約5分



©早川雅之

モスコミュール(オフィシャル) ¥1,100

1946年のハリウッドで誕生した当時の作り方で、ジンジャービールとスミノフウォッカをモスコミュールカップに入れ、カットライムを添えています。ゆったりグラスを傾けながら、大切な方とくつろげる時間と空間を演出いたします。

ヴァルズ・バー

VAL'S BAR

宇都宮市二荒町5-18
ロイヤルマンションA1階
☎028-635-8676
①(月・水~土曜)
19:00~2:00
(日・祝日は1:00まで)
②火曜(祝日の場合水曜)
第3日曜
③無
●JR宇都宮駅からバスで約10分
東武宇都宮駅から徒歩約10分



本物のモスコミュールの味をぜひ!

黄金の花の精が漂うバーテンダー技能競技大会総合優勝カクテル



フローラ・オブ・ゴールド ¥1,300

46年続く、パイプのけむり発祥の店。1988年第15回全国バーテンダー技能競技大会総合優勝カクテル。ジンベースに黄金の花の精(金箔)が漂います。オーナーバーテンダーの切り絵もお楽しみください。

夢酒OGAWA パイプのけむり

MUSSHU OGAWA PAIPUNO KEMURI

宇都宮市泉町2-19
☎028-621-9281
①18:00~2:00
②日曜(月曜が祝日の場合営業)
③無
●JR宇都宮駅からバスで約10分
東武宇都宮駅から徒歩約5分



©早川雅之

シーライン ¥1,000

創業40年を迎えるラウンジバー。熱帯魚が泳ぎ、時間がゆったりと流れるBLUEの空間で上質な酒と音楽が楽しめます。毎週火・金曜日はジャズの生演奏が楽しめます。人気は鮮やかな色が海を感じさせるシーライン。

コーラル・ラウンジ・リムジン

CORAL LOUNGE LIMOUSINE

宇都宮市馬場通り3-1-21
馬上ビルB1F
☎028-636-8695
①19:00~2:00
(祝日は1:00まで)
②日曜
③無
●JR宇都宮駅からバスで約10分
東武宇都宮駅から徒歩約8分



©早川雅之

ファイナル ¥990

料理と酒。そして、それらを優しく包む音楽が楽しめます。ファイナルは、インディジャンパン300で提供していたものを店用にアレンジ。色鮮やかな3層とソウダの爽快感がトロピカルな雰囲気を作り一層引き立てます。

フリー・フライト

Free Flight

宇都宮市東宿郷4-4-6
FreeFlightビル1F
☎028-633-8264
①18:00~1:00
(L.O. 1:00)

②日曜
③無
●JR宇都宮駅東口から徒歩で約5分
駅東NTT前



バーテンダーの技術が冴える、青・黄・赤のトロピカルな爽快カクテル

世界で活躍する渡辺貞夫氏や高内春彦氏といった著名なジャズプレイヤーを輩出したジャズの街宇都宮! 市内には数多くのジャズライブハウスが点在し、夜にはジャズライブが実施されます。

宇都宮カクテル倶楽部加盟店でジャズライブが楽しめるお店

- ⑦コーラル・ラウンジ・リムジン(火・金)
 - ⑧フリー・フライト(水・金・土)
 - バー・バンビーナ(不定)
 - ライオンズ・ヘッド西口店(不定)
 - ルシファー(水/月2回)
 - インダルス・ドリーム(木・金・土)
- ※詳細は各店舗にお問合せください。()内はライブ開催日

いもフライとは？

what's imo fries?



水に恵まれた佐野で生まれたご当地グルメ。蒸したじゃがいもを一口サイズにカットして串に刺し、カリッと揚げたものにソースをかけたシンプルな物です。揚げたてのじゃがいもと衣、そしてソースの絶妙なバランスがポイントです。昔懐かしい味をご賞味ください。



Simple is Tasty!



佐野藤岡ICやアウトレットにも近い有名店
いもフライ 1本 ¥90

数あるいもフライ店のなかでも老舗中の老舗。テレビなどメディアでも多数紹介され買い物やゴルフ帰りのお土産に人気です。油にこだわり、他の揚げ物と油を別にし、味がうつるのを防いでいるので、いもフライ本来の味と香りを堪能できます。



揚げたても時間を置いてもおいしいいもフライ
いもフライ 1本 ¥100

北海道産男爵イモを使ったいもフライは、30年以上愛され続ける人気メニュー。地元メーカーのものをベースにした自慢のソースがクセになります。秘密のケンミンSHOWなど多数のメディアで紹介される人気店です。



少し小ぶりですすめめの衣がおやつにピッタリ
いもフライ 1本 ¥70

NHK大河ドラマ「真田丸」で有名になった「犬伏の別れ」の地にほど近い、地元で愛されるいもフライ屋さんです。注文を受けてから揚げるのでいつもサクサク&ほくほくのいもフライを提供。冷めてもおいしいと評判です。



佐野駅前徒歩1分の人気いもフライ屋さん
いもフライ 1本 ¥90

佐野駅徒歩1分の駅近店。北海道産男爵イモを蒸かし丁寧に下準備して揚げたいもフライは、観光客や学校帰りの学生、仕事帰りの会社員に大人気。ほのかに甘いいもフライの鍵は試行錯誤の未完了した企業秘密の衣です。



揚げたてホクホク、懐かしいいもフライを提供
いもフライ 1本 ¥80

安心・安全をモットーに、親が子に食べさせる気持ちで愛情をこめて揚げたいもフライは卵不使用。自家農園で収穫した食材を使い、キャノーラ油でカラッと揚げています。特製ソースをたっぷりかけてどうぞ。



常に地元客で賑わう畑の中のいもフライ屋さん
いもフライ 1本 ¥80

揚げたてのいもフライを独特のソースでいただけます。油にもこだわり、新鮮なものを使っています。畑の真ん中にありながら、地元のお客さんが引切りなしに訪れる人気店です。エビチリ春巻きなどメニューも豊富です。

いもフライの店 江原商店

Imo fry no mise
Ehara Shoten
佐野市高萩町561-10
☎0283-23-7007
⑩10:00~18:00
⑨日・水曜
⑧3台
●佐野藤岡ICから車で約6分

いでい焼そば店

Idei yakisoba ten
佐野市上台町2096
☎0283-23-1545
⑩9:30~18:50
⑨月曜
⑧3台
http://www.idei-yakisoba.jp
●東武佐野線佐野駅から徒歩約13分

いもフライ大しま

Imo fry Oshima
佐野市関川町822-1
☎0283-24-2043
⑩10:30~18:00
⑨月・火曜、第4日曜
⑧3台
●佐野SAスマートインターから車で約5分

おやつのお店ぴのや

Oyatsu no mise Pinoya
佐野市若松町54
☎0283-23-0009
⑩11:30~終了次第
⑨水曜
⑧なし
●JR西毛線・東武佐野線 佐野駅から徒歩約1分

農家直営 ぽっぽや

Noukachokuei Poppoya
佐野市富岡町1305
☎0283-21-3677
(080-0800-3678)
⑩11:00~13:30
15:30~18:00
⑨火曜
⑧あり
●佐野SAスマートインターから車で約5分

坂本商店

Sakamoto Shoten
佐野市堀米町2170
☎0283-23-4567
⑩11:00~13:00、16:00~18:30
⑨日・月曜
⑧3台
●佐野田沼ICから車で約6分

いもフライの作り方 how to cook imo fries

- じゃがいも(男爵、北あかりなど)を洗い、少し硬めに蒸し、温かいうちに皮をむく
- 皮をむいたじゃがいもを冷やしてから切る(※1/6から1/8くらいの大きさに)
- 竹串に3~4個を刺す(※いもが割れないように慎重に)
- 小麦粉に水を加え、耳たぶくらいの硬さにする(※牛乳や卵を加えるとおいしくなります)
- 串に刺したじゃがいもを4につけ、パン粉をつける
- 170~180℃で揚げる(※小麦色になったらOK)
- 完成! 温かいうちにソースをつけてできあがり

▽いもフライの会加盟店(上記店舗以外)

- 飯島商店
佐野市伊賀町705
☎0283-22-4851
- いもフライのポビー
佐野市犬伏下町2283-1
☎090-4129-1159
- おおつか商店
佐野市堀米町1126
☎0283-23-5928
- かずと来実
佐野市並木町61
☎0283-23-0551
- 佐野やつや
佐野市堀米町465-1
☎0283-24-2755
- ちゃこや
佐野市伊賀町706
☎0283-24-1986
- (有)花せいろ
佐野市大橋町1164-5
☎0283-24-1078
- 和洋食レストランはなみずき
(道の駅どまんなかたぬま)
佐野市吉水町366-2
☎0283-61-0077
- 福寿荘売店
佐野市出流原町1264
☎0283-25-0410
- ふくや料食
(イベント販売のみ)
☎090-5786-8946
- みっちゃんの台所(長竹食品)
佐野市赤見町3554
☎0283-25-0005
- (有)八百春商店
(スーパーセーキ)
道の駅どまんなかたぬま店
佐野市多田町1082
☎0283-62-0716

【いもフライの会 事務局】
早川食品株式会社
佐野市田島町168-1
☎0283-22-0905

宇都宮焼きそば



焼きそば専門店が50店舗もある宇都宮市。餃子に負けないご当地グルメとして「宇都宮焼きそば」を広めるべく「宇都宮焼きそば暖簾会」を立ち上げ、現在11店舗が加盟しています。



創業60年、人気のひろ子盛りでお腹も大満足 ひろ子盛りスペシャル ¥550

もちり太麺に、大塚ソースをブレンドし、具材はシンプルにキャベツのみ。学校帰りの駄菓子屋で食べた懐かしい味が好評です。常連客のリクエストで誕生した「ひろ子盛りスペシャル」は、麺が大盛り、玉子、ポテトフライ、ハムカツ、からあげ付きです。

たむらや

TAMURAYA
宇都宮市戸祭2-1-19
フラワーバス戸祭1階
☎028-622-7872
①11:00~14:00(売り切れ次第終了)
木・金曜のみ16:00~19:00
②日・月曜、祝日
③2台
●JR宇都宮駅から徒歩約10分
東武宇都宮駅から徒歩約5分



日光焼きそばグランプリで 3度の優勝を果たし殿堂入り 特選ミックス 焼きそば 中サイズ ¥650



定番で1番人気の組み合わせはキャベツ、イカ、豚バラ肉、玉子。食べ応えのある縮れ極太麺、モチモチ食感の2度蒸し、特製だして下味を付けた3つのこだわりがお客さまの笑顔を作りだし、ばそき家特製ブレンドソースでの2度焼きが冷めてもおいしい秘訣です。

ばそき家 鶴田本店

宇都宮市鶴田町1511-7
☎028-647-5400
①11:00~19:00(売り切れ次第終了)
②平日の月曜
③8台
https://www.yakisoba-basokiya.com/
●鹿沼ICから車で約15分



ばそき家 岡本店

宇都宮市下岡本町4539-1
☎028-671-1400

キャベツ、イカ、ウスターソースの シンプル焼きそば やきそば 並みサイズ ¥300



二度蒸し太麺に、キャベツとイカ、天かすが入りウスターソースのみで焼き上げたシンプルな焼きそばです。もちもちした食感の太麺が忘れられなくなるファンも多く、イカが入ることで味もアップします。

大善 鶴田店

DAIZEN TSURUTATEN
宇都宮市鶴田町513-4
☎028-636-0208
①10:00~19:00
(売り切れ次第終了)
②不定休
③あり
●鹿沼ICから車で約10分



栃木県産小麦100%二度蒸し焼きそば 二度蒸し焼きそば ¥300



県産小麦で麺の生地を造り、二度蒸し製法で小麦本来の味わいとコシを引き出しています。具はキャベツ、天かすなど極めてシンプルですが、だし水を使い、ソースは関西まで出掛け、この麺に合う当社専用オリジナルソースを使用しています。

麺工房 政木屋

MENKOUBO MASAKIYA
宇都宮市下田原町3455-22
☎028-672-4118
①11:00~14:00
(テイクアウトは10:00~15:00)
②日曜
③15台
http://www.masakiya.co.jp
●JR岡本駅から徒歩約10分



誰もが食べたい昭和38年の 懐かしの焼きそば

大盛り焼きそば ¥420

テイクアウト ¥410



昭和38年創業の岡島製麺所直営店。せいろ蒸しのもっちりとした太麺「まるみの焼きそば」を使用し、具はシンプルにキャベツとイカのみ。大塚ソースとウスターソースをブレンドして焼き上げた誰もが食べたい懐かしい味です。お好みで紅ショウガが付きます。

麺々市場

MENMEN ICHIBA
宇都宮市住吉町13-10
☎028-633-4732
①11:00~14:30
(テイクアウト、麺の販売は17:00まで)
②日曜
③12台
https://www.okajima-seimenjo.com/
●東武宇都宮駅から徒歩約15分



地元産を使用した昔ながらの ソース焼きそば

ソース焼きそば ¥600

お好み焼きを焼く分厚い鉄板で、地元の野菜、太麺、ソースをブレンドして焼き上げた昔ながらのソース焼きそばです。具材には豚肉、キャベツ、モヤシ、タマネギ、天かすを入れ、ラードは使わずに焼いています。持ち帰りもOK。ねぎ塩味、カレー味も人気です。

福来美味

fukumimi
宇都宮市下金井町485-1
☎028-665-6556
①17:00~23:00(L.O.22:30)
②月曜(祝日の場合、翌日)
③50台
●宇都宮ICから車で1分



地元素材とオリジナルブレンドソースが決め手!

ろまんちっく村 道の駅焼きそば ¥450



とちぎゆめポークベーコンと新鮮野菜をたっぷり使った“ご当地道の駅焼きそば”は、お子さまからシニアまで大人気! 冷めても麺はアルデンテ。持ち帰りでもおいしく味わえると好評です。

道の駅うつのみやろまんちっく村 ファーストフードDELI

Michinoeki Utsunomiya Romantic Village
fast food DELI
宇都宮市新里町丙254
☎028-665-8800
①10:00~18:00
②第2火曜(祝日の場合は翌日)
③1,100台
http://www.romanticmura.com/
●JR宇都宮駅から「ろまんちっく村」バスで約35分
宇都宮ICから車で約5分



背脂から作った油とオリジナルソースが決め手

目玉焼きそば ¥430



JR宇都宮駅東に創業して40年。市内の麺工場に特注したもちもち麺を、背脂から作った自慢の自家製油と3種類のソースをブレンドしたオリジナルソースで焼き上げています。半熟玉子のとろりとしたマイルドな焼きそばが味わえます。

やきそば鈴や

Yakisoba Suzuya
宇都宮市東宿郷2-2-7
☎028-637-2436
①11:00~20:00(L.O.19:30)
②日曜、祝日(夜は不定休の場合あり)
http://www.utsunomiya-suzuya.com/
●JR宇都宮駅東口から徒歩約3分



日光焼きそばまつりで2年連続準優勝した実力店 チーズ玉子焼きそば 中サイズ ¥500

麺はもちっとした太麺、すべてのメニューにひき肉と野菜が入っており、甘めの濃いソースで焼き上げています。日光焼きそばまつりで2年連続準優勝した実力のある人気店。まろやかなチーズと目玉焼きの黄身がとろりと麺にからみ女性に人気です。

焼きそば キング

YAKISOBA KINGU
宇都宮市花房3-3-36
カドリーコーポ102
☎028-637-7723
①11:00~19:30
②平日の月曜
(イベント出店で土・日曜、祝日休みの場合あり)
③あり
●東武南宇都宮駅から徒歩約15分



市町のオススメグルメ 07 牛丼屋焼そば

市町のオススメグルメ 07 牛丼屋焼そば

足利ポテト入り 焼きそば

戦後の食糧事情の悪い時代に、ホクホクとした甘いじゃがいもと焼きそばを合わせたところ大人気に。これが足利ポテト入り焼きそばの始まりと言われています。秘伝のソースに絡まるポテトを焼きそばとともに味わおう！

HERE



市町のオススメグルメ 08

ポテト入り焼きそば



鑊阿寺境内で子どもの頃に食べたあの味が蘇る

ポテト焼きそば ¥400

自然に包まれた鑊阿寺境内にある店です。店名は変わっても、創業当時から変わらない昔ながらの歯ごたえのある焼きそばが人気です。店の雰囲気とも相まって、懐かしい子ども時代にタイムスリップさせてくれる郷愁の味。

大日茶屋

Dainichi chaya
足利市家富町 2220 鑊阿寺境内
☎0284-55-4554
①10:00~16:00
②月曜
③なし(※太平記館 観光駐車場を利用可)
●JR 両毛線 足利駅から徒歩約 13 分



屋台スタイルにできる行列がおいしさの証 ポテト入り焼きそば 大¥500 小¥400

足利市総合運動場の南側、研修センター前で販売している昔ながらの屋台焼きそば。コシのある中細麺を甘辛ソースと秘伝のスープで仕上げたポテト入り焼きそばを目当てに連日行列ができます。濃いめの味があとをひきます。

とみや

Tomiya
足利市総合グラウンドの南側の通りの
研修センターの前
☎090-4004-0876
①10:30~15:00 頃
②月曜(祝日の場合は翌日)
③なし
●JR 両毛線 足利駅から車で約 6 分



人気観光スポットでご当地グルメと一緒に堪能 ポテト入り焼きそば ¥530

もちもち麺と地元・月星ソースを使用した、北海道産ポテトがおいしい名物焼きそば。四季折々の花々が楽しめる人気の観光スポット、あしががフラワーパーク内テイクアウトコーナーにて絶賛販売中。

あしががフラワーパーク

Ashikaga Flower Park
足利市迫間町 607
☎0284-91-4939
①9:00~18:00
②年中無休
③300 台
http://www.ashikaga.co.jp/
●JR 両毛線 あしががフラワーパーク駅から
徒歩約 3 分



YEAH!



麺とスープ、特製ソースが織りなす懐かしい味

肉ポテト焼きそば

大 ¥550 並 ¥400

両親が営んでいた食堂の味を追い求め再現した、昔懐かしい味が人気の肉ポテト入り焼きそばです。コシがあってモチモチした食感の中太麺と秘伝のスープ、特製ブレンドソースと絶妙にマッチし、あとをひく美味しさです。

やきそばハウス おおぜき

Yakisoba house Ozeki
足利市田中町 791
☎0284-72-7364
①11:00~18:00
②水曜、第 2・4 火曜
③4 台
●東武伊勢崎線 足利駅から徒歩約 7 分



太麺でやや甘めの味付けが人気のお持ち帰り専門店

ポテト入り焼きそば ¥300

テイクアウト専門の人気焼きそば店です。麺は甘みがあってコシのある太麺を使用し、秘伝の鶏ガラスープと数種類のソースを店で調合。独自の味が勝負しています。足利産の男爵イモを100%使っている点も特徴です。



ひろや

Hiroya
足利市助戸 1-610
☎0284-42-6339
①10:30~14:00
②水・木曜
③なし
●JR 両毛線 足利駅から車で約 5 分



BANG!



鑊阿寺の北門向かいで味わう具だくさん焼きそば ポテト焼ソバ ¥400

テイクアウト ¥350

鑊阿寺の北門向かいのお好み焼き店です。ポテトジャンボ焼きそばにはじゃがいも以外にイカの天かすやもやし、キャベツ、肉など盛りだくさん。秘伝の鶏ガラスープと3種類をブレンドしたソースがコクとうま味を生み出します。

はとや お好み焼き店

Hataya okonomiyakiten
足利市家富町 2247
☎0284-42-6998
①11:30~18:00
②水曜、第 2・4 火曜
③なし(※太平記館 観光駐車場を利用可)
●JR 両毛線 足利駅から徒歩約 13 分



市町のオススメグルメ 08

ポテト入り焼きそば

自宅で簡単に作れる
ポテト入り焼きそば

ポテト入り 焼きそばセット 2食入り ¥600

創業明治27年、100年以上の歴史を誇る月星ソースを世に送り出している会社です。ポテト入り焼きそばが簡単に作れる麺、ソース、肉汁、ジャガイモが全部入ったセット(1日1,000食限定)はお土産としても人気です。

「ポテト入り焼きそばを広める会」事務局

月星食品

Tsukihoshi shokuhin
足利市錦町 77 番地
☎0284-41-6743
①9:00-17:00
②土・日曜
③あり
http://www.tsukiboshi-s.co.jp
●JR 両毛線 足利駅から車で約 3 分

ホームページより
ご購入いただけます

栃木県産小麦粉100%の
モチモチ太麺



☆ ぽ介 ☆ ★ ポテト入り焼きそばをひろめる会 ★

- | | |
|---|---|
| 鈴屋
足利市伊勢南町6-9 ☎0284-44-0300 | (有)小林食品(小売)はっぴーとーく
足利市山川町49-12 ☎0284-41-5310 |
| 高田やきそば店
足利市錦町11 ☎0284-42-2242 | あしがが逸品堂
足利市通1-2702 ☎0284-64-9920 |
| 半田商店
足利市朝倉町596 ☎0284-73-7609 | 竹のこ
足利市五十部町502 ☎0284-21-5152 |
| めん処 大安
足利市南大町184-1 ☎0284-72-1677 | やきそば 山ちゃん
足利市今福町127 ☎0284-21-5277 |
| きくち
足利市山川町938-2 ☎090-5518-6768 | 喜左衛門
足利市通2丁目7-8 ☎0284-64-8838 |
| ほっぺ
足利市末広町25-1 ☎0284-44-3171 | まんぷく処たぬき
足利市八幡町751-1 ☎0284-73-8449 |
| もんじゃ わたなべ
足利市家富町2300-1 ☎0284-41-5595 | あさの商店
足利市大町511 ☎0284-64-7797 |



栃木

じゃがいも入り 焼きそば

POTATO meets YAKISOBA



栃木市の名物「じゃがいも入り焼きそば」は、市民の生活に馴染んだ昔から親しまれてきた味です。じゃがいもと焼きそばソースの相性もばっちり、満足感のある一皿。栃木市に14店舗の加盟店があります。

Original Sauce!



大きないもがゴロと入ったコクのある焼きそば
栃木やきそば (ソース・じゃがいも入り)
(大)¥480 (並)¥380 (小)¥330

社会福祉すぎのこ会みずほの家が運営する栃木焼きそばといもフライの店。豚挽き肉で出汁を取ったコクたっぷりのやきそばには、じゃがいも「北あかり」がゴロッと入っていてボリューム満点。しっかりした麺も特徴です。

ちょっ蔵すぎのこ

Chokkura Suginoko
栃木市大平町横堀672
☎0282-20-1112
◎月～土曜 11:00～15:00
◎日曜、第3木曜、第1土曜
◎10台
http://www.suginokokai.or.jp/menu.html
●JR両毛線・東武日光線 栃木駅から徒歩約7分



本格中華店が手がけるじゃがいも入り焼きそば
じゃがいも入りソース焼きそば ¥650

とちぎ蔵の街観光館の裏手にある老舗中華料理店。麺を炒める際にほぐし水を使わないことで、しっかりした麺の食感を味わえます。ソースは店主が独自にブレンドしたものを使用しているので独特のコクと甘みが特徴です。

ふくや食堂

Fukuya Shokudo
栃木市旭町25-3
☎0282-22-3887
◎11:30～15:00、17:00～18:00
◎火・水曜
◎2台
●JR両毛線・東武日光線 栃木駅から徒歩約6分、徒歩約15分



太麺を使ったもちり&しっかり麺がクセになる
やきそば (肉・キャベツ・ポテト入り) ¥350

母直伝のから揚げと人気の双璧をなすじゃがいも入りやきそばは、市内では珍しい二度ぶかし麺の太麺を使用。もちり&しっかりした麺の食感に特製ソースが絡んでよく合います。具材増しめのトッピングも可能です。

から揚げかずちゃんち

Karaage Kazuchanchi
栃木市大平町榎本628-6
☎0282-43-2900
◎10:00～18:00
◎日曜、第2月曜
◎10台
●東武日光線 新大平下駅から徒歩約8分



通りから一本入った隠れ家の人気店
じゃがいも入りやきそば ¥400

通りを一本入った閑静な住宅街で、伝統のじゃがいも入り焼きそばを作り続けています。ひき肉から採った肉だしに、チャーシューを煮たスープを薄めて隠し味に。カツオのパウダーをまぶすことで、独特の風味が加わります。

櫻井焼きそば

Sakurai Yakisoba
栃木市昭和町2-10
☎0282-22-3739
◎11:00～18:00
◎月曜(祝・祭日の場合は営業)
◎なし
●東武日光線 新栃木駅から徒歩約3分



Fried Egg! /



イカの出汁とふっくら麺、目玉焼きの相性抜群
元祖じゃがいも入りやきそば ¥350
(目玉焼き付)

大町交差点近くの地元で愛される人気店。通常、じゃがいも入りやきそばは、肉だしスープで炒めますが、ここはイカから採った出汁を使っているので魚介風の風味を醸し出します。目玉焼きのトッピングが絶品です。

オレンジショップ

Orange Shop
栃木市大町36-23
☎0282-23-4080
◎9:00～17:00
◎日曜
◎なし
●東武日光線 新栃木駅から徒歩約5分



栃木じゃがいも入りやきそばの特徴

- ① ふかしたじゃがいもを切って、めんと一緒に炒める
- ② かくし味は、ひき肉から作った「肉だし」スープ
- ③ ソースをかける前から茶色い「二度ぶかしめん」を使う

▼詳しい情報はこちらからご覧いただけます。
<http://nakazawa-seimen.com/yakisoba/>

栃木じゃがいも入り 焼きそばの会加盟店 (上記以外)

古里の味水車食房 栃木市西方町元369-1 ☎0282-92-2016	大豆生田商店 栃木市園部町2-19-32 ☎0282-22-3796	フジヤ食堂 栃木市平柳町1-10-12 ☎0282-24-3241
やきそば松ちゃん 栃木市野中町1371-4 ☎0282-25-3728	こうしんの店 栃木市室町3-14 ☎0282-23-4264	飲食処こじま 栃木市大塚町779-2 ☎0282-27-0242
わがママハウス 栃木市野中町846-1 ☎0282-24-7591	好古番香館 栃木市万町6-11 ☎0282-22-1236	とりせん蔵の街店 栃木市富士見町5-30 ☎0282-25-6430

とちぎの

変わり種焼きそば

市町のイチオシグルメ

変わり種焼きそば



県内各地にはちょっと変わった焼きそばもあります。特に那須エリアがポイントです。各店のオリジナリティーあふれる味をご紹介します。

那須 大田原市

人気のカレーと焼きそばがドッキング!

カレー焼きそば ¥700

細めん焼きそばの上に、昔ながらのオリジナルカレールーがたっぷり! 1皿で2つの人気の味が堪能できる、スペシャルな名物メニューです。懐かしいカレーの味と、シャキシャキとしたキャベツの食感がくせになりそう。

乃ん喜

Nonki
大田原市中央1-17-4
☎0287-22-2430
◎11:00~14:00、17:00~19:00
◎日曜
◎10台
●西那須野塩原ICから車で約20分



県央 宇都宮市

あんかけならぬ、ピリ辛麻婆がけがうまい!

麻婆やきそば ¥850

常連客の要望で誕生した「麻婆やきそば」。味も良く好評で夜メニューとして定着しました。焼きそばを油で炒め、あんかけ風にピリ辛の麻婆豆腐がかかっています。食事がてらビールと一緒に味わうのがお薦め。夜は居酒屋(不定休)になりおつまみも豊富です。

やきそば鈴や

Yakisoba Suzuya
宇都宮市東宿郷2-2-7
☎028-637-2436
◎11:00~20:00(L.O.19:30)
◎日曜、祝日(夜は不定休の場合あり)
http://www.utsunomiya-suzuya.com/
●JR宇都宮駅東口から徒歩約3分



那須 那須塩原市

50年前から食されている塩原温泉の名物

スープ入り焼きそば

ソースでラーメンの麺とキャベツ、豚肉を炒め醤油ベースのスープに入れた一品。香ばしいソースと醤油が箸を進めるごとに絡み合い、その味わいは一度食べるとやみつきに。胡椒やオリジナルの酢をかけてもおいしく食べられます。

こばや食堂

Kobaya Shakudou
那須塩原市塩原795
☎0287-32-2371
◎11:00~15:00(スープがなくなり次第終了)
◎不定休
◎10台
http://blogs.yahoo.co.jp/kobayasuupuiriyakisoba
●西那須野塩原ICから車で約30分



並 ¥700

大 ¥800

特大 ¥900

スープ入り焼きそばとは

作り方は炒めたソース焼きそばをどんぶりに入れ、しょうゆ味のスープを注いで出来上がり。

驚く人もいるけれど、これが塩原温泉で50年以上も愛されている「スープ入り焼きそば」なのです。

見た目はラーメン? 食べると焼きそば? しょうゆ味のスープは徐々にソース味と融合して独特の風味に変わっていきます。塩原温泉を語る上で欠かせないこの一品、ぜひご賞味ください。



那須 那須塩原市

食べるたびに新たな味の発見!

スープ入り焼きそば ¥750

甘いソースベースのスープに焼きそばが絡まり、クセになる美味しさ。揚げ麺と紅ショウガのトッピングがアクセントです。小ライス付きでボリュームも満点。麺を食べ終えた後のスープをライスにかけて食べるのがオススメです。

森林の駅(もみじ谷大吊橋) レストラン

Marinoeki Momijidani Otsuribashi Restaurant
那須塩原市関谷1425-60
☎0287-34-1037
◎11:00~14:30(食事) ※9:00~17:00 休息所として利用可
◎4~11月無休 12~3月不定休
◎普通車123台 大型車8台
http://www.takahara-shinrin.or.jp/mori-no-eki/index.html
●西那須野塩原ICから車で約15分



那須 那須塩原市

地元野菜たっぷりの塩原ソウルフード

スープ入り焼きそば

¥770



くどくなく、それでいてあっさりとし過ぎない風味が絶妙のスープ入り焼きそば。地元の野菜がたっぷり入り、熱々の細麺とスープとの相性も抜群。紅ショウガのトッピングをアクセントにした、何度でも食べたくなる味です。

かんろの郷 水車

Kanranosato Mizuguruma
那須塩原市塩原708
☎0287-32-2640
◎11:30~17:00
◎火曜
◎あり
●西那須野塩原ICから車で約30分



那須 那須塩原市

60年間変わらない味の
元祖スープ入り焼きそば

スープ入り焼きそば ¥750

昭和30年からスープ入り焼きそばを提供し続けている「釜彦」。当時と変わらない味の秘密は秘伝のスープ。ほんのりソースの風味を感じるスープに細麺が絡まり、さっぱりしている中にも奥深い味わいがクセになる人気メニューです。

釜彦

Kamahiko
那須塩原市塩原2611
☎0287-32-2560
◎11:00~15:00(なくなり次第終了)
◎不定休(概ね木曜)
◎20台
●西那須野塩原ICから車で約35分



市町のイチオシグルメ

変わり種焼きそば

佐野名物 大根そば

HERE

佐野名物として知られる「大根そば」は、明治時代より佐野市を中心に郷土料理として食べられてきたおそばです。そばと大根の意外な組み合わせが観光客の間で人気のご当地グルメです。



明治40年創業。耳うどんと大根そばが人気!

大根そば ¥680

明治40年創業、現在佐野駅近くに店を構える人気店。耳の形をした佐野の郷土料理「耳うどん」でも有名ですが、そばに大根をのせた大根そばも定番メニューです。シャキシャキした大根の食感とそばがよく合います。

野村屋本店

Nomuraya honten
佐野市相生町 2819
☎0283-22-0396
①11:00~19:40
②木曜
③5台
http://www.mimiudon.com
●JR両毛線・東武佐野線 佐野駅から徒歩約7分



厄よけそばで3通りの大根そばが味わえる

大根そば ¥860

日光例幣使街道(旧50号)沿いにある、創業明治31年の老舗そば店です。北海道嶺加内産のそば粉を二八で手打ちしています。大根そばは店によって出し方が違いますが、ここでは3通りのパターンが一度に味わえます。

あらいや

Araiya
佐野市大町 2991
☎0283-22-0381
①11:00~21:00
②火曜
③10台
●JR両毛線・東武佐野線 佐野駅から徒歩約4分



佐野駅近くの地元で愛される
手打ちそばの名店

大根そば(細切り大根入り) ¥770

佐野駅から徒歩8分ほどの所にある手打ちそばとてんぷらの名店です。北海道産の地そば粉を使用した細切りそばと、あら挽き道産粉を使用した太打ちした田舎そばがあります。どちらも石臼挽きで香り豊かなそばが楽しめます。

手打ちそば 更科

Teuchisoba Sarashina
佐野市天神町 605
☎0283-23-0952
①11:30~15:00、17:00~20:00
②月曜
③10台
●JR両毛線・東武佐野線 佐野駅から徒歩約8分



自家製粉した石臼挽きのそばは
香りが違う!

大根そば ¥825

50号バイパス沿いにあり佐野藤岡ICからも近い老舗そば店。厳選した上質の国内産玄そばを自家製粉石臼挽きし、毎朝、職人が気持ちを込めて丁寧に打っています。香り豊かで喉ごしを味わえるそばを楽しめます。

手打ち蕎麦 元禄

Teuchisoba Genroku
佐野市若宮下町 6-12
☎0283-24-5788
①平日 11:30~15:00、17:00~21:00
②土・日曜、祝日 11:30~21:00
③不定休
④10台
●佐野藤岡ICから車で約3分



噛み応えのある玄人に好まれる喉ごし豊かなそば

大根そば ¥850

テレビ番組「秘密のケンミンSHOW」でも紹介された人気店。石臼挽きの北海道産のそば粉と地粉をブレンドした、一茶庵の流れをくむ細打ちで噛み応えのある喉ごしのよいそばです。随時そば打ち教室(要予約)も開催しています。

手打ちそば 杉田

Teuchisoba Sugita
佐野市赤坂町 953-11
☎0283-21-4781
①11:00~14:30、17:00~19:30
②不定休
③20台
●JR両毛線・東武佐野線 佐野駅から徒歩約8分



ほろ佐野そば商組合加盟店

荒居屋 雅膳
佐野市久保町166 ☎0283-22-1592
いし川庵
佐野市植上町1696 ☎0283-24-4487
いずる庵
佐野市高砂町55 ☎0283-24-7353
いそ車
佐野市堀米町2800 ☎0283-24-6184

手打ちそば おかだや
佐野市赤坂町244-4 ☎0283-22-1997
栗田そば店
佐野市若松町164 ☎0283-22-5643
さい藤
佐野市富岡町1480 ☎0283-22-1112

手打ち処 たもんや
佐野市高萩町1337-4 ☎0283-24-2010
手打ちそば 都賀屋
佐野市堀米町617 ☎0283-24-4379
和食手打ちそば みずぐ
佐野市犬伏上町1918 ☎0283-24-2783

佐野そば商組合 佐野市若宮下町6-12(手打蕎麦 元禄内) TEL.0283-24-5788

なすべん



酪農が盛んな那須地域は、県内屈指の食材の宝庫です。那須和牛に代表される食肉をはじめ、新鮮な生乳やチーズ、さらに季節ごとに収穫されるバラエティ豊かな野菜、果物まで、生産者が味と品質にこだわり抜いた食材があふれています。そこにロイヤルリゾートとして培ってきたクオリティの高い食文化がプラスされ、那須でしか味わえない那須の内弁当(通称なすべん)が誕生しました。



平成27年度
農林水産省
食料産業局長賞
受賞



那須湯本の殺生石に伝わる「九尾の狐伝説」にちなんで、9つの器に地元の食材を使ったバラエティ豊かな料理を盛り込んだプレートです。

市町のイチオシグルメ 12

なすべん

なすべんは、下記の6店でお召し上がりいただけます。それぞれのお店オリジナルの「那須の内弁当」をご提供します。

地元のおいしさ
もりだくさん!

田代料理 与一
那須町高久丙1338
☎0287-76-3486

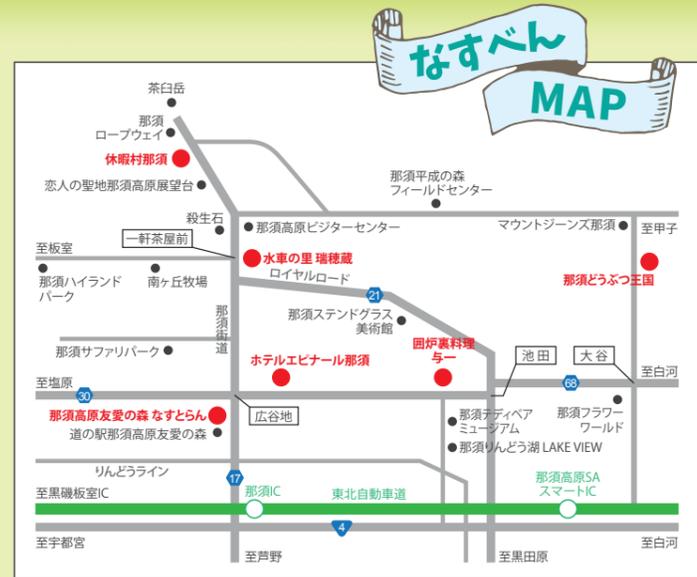
休暇村那須
那須町湯本137-14
☎0287-76-2467

**ホテルエピナール那須
和匠ダイニング 菜す乃**
那須町高久丙1
☎0287-78-6000

水車の里 瑞穂蔵
那須町湯本新林357-32
☎0287-76-7550

**那須高原友愛の森
なすとらん**
那須町高久乙593-8
☎0287-78-1219

**那須どうぶつ王国
レストランヤマネコテラス**
那須町大島1042-1
☎0287-77-1110



那須のすいとん提供店MAP

お問い合わせ: 那須町商工会 栃木県那須郡那須町大字寺子丙4-93
TEL.0287-72-0231 <http://nasu.shokokai-tochigi.or.jp>



那須喰初水団のいわれ



1820年頃、黒羽藩の大開増業(ますなり)公の姫が、食がなくなる病に伏し、全藩の医師・祈祷師による治療や祈祷をしたが、いっこうに効果が無く、殿様も困り果てていた。ある夜、増業公の夢枕に那須湯本の題目碑に祈祷しなさいとお告げがあり、「喰初水」の日蓮上人の御題目に祈祷したところ、姫がお供物を食べたいと言って、お供物の中の米の団子を白湯に入れ食べたとされる。
喰初寺住職 岡本文龍
那須町郷土研究者 阿久津勉



市町のイチオシグルメ 13

那須のすいとん

醤油 & 味噌味

01 送る飯や 那須遊膳

http://www.nasu-yuzen.com



田舎すいとん 単品 800円 セット 1,200円

☎ 0287-76-4832
📍 高久乙2722-B
🕒 10時30分～15時
📅 火曜日

小麦: 里芋、
大根、人参、ゴボウ、
しめじ、とり肉、
白菜、ネギ、
コンニャク

【10月～3月限定】

02 那須高原友愛の森
ふれあいの郷直売所



すいとん 300円(500円)

☎ 0287-78-7166 📍 高久乙593-8
🕒 9時～16時
📅 なし

小麦(地粉):
野菜、
きのこ

【年間提供】

SUITON From Nasu
那須に伝わる
ふるさとの味

那須のすいとん 提供店 & 宿泊施設



詳しくは各店の
ホームページも
チェックして
みてね♪

那須のすいとん姫

ぜ～んぶこだわりの
手作りすいとんだよ♪

醤油味、味噌味、牛乳味、
トマト味…!?

バラエティ豊かな味と地元那須の
食材を使った手作りすいとんを
ご賞味ください。

※ 記載店舗は全て那須町内にございます

味噌味 & 牛乳味

03 那須の食レストラン
なすとらん



な・すいとん定食 900円(税込)

☎ 0287-78-1219 📍 高久乙593-8
🕒 11時～15時(12月～3月上旬:平日11時～14時)
🕒 12月～3月は火曜定休、
1/1は定休

小麦: 野菜

【年間提供】

牛乳味

04 ホテルエピナル那須
(和匠ダイニング 葉す乃)

https://www.epinard.jp



炭火豚と那須チーズのすいとん 980円(税込)

☎ 0287-78-6000
📍 高久丙1
🕒 11時30分～15時
📅 なし

小麦:
ヤシオポーク、
那須産チーズ、
高原野菜 他

【12月～3月未限定】

醤油 味

05 みちのく民芸店

http://www.michinokumingei.com



笹おこわとゆばこん付き定食 880円(税込)

☎ 0287-76-2337
📍 湯本130-1
🕒 9時～17時30分
📅 木曜日(冬期は不定休)

米:
発芽玄米の
こしひかりのだんご、
きのこ

【年間提供】

06 那須高原 清流の里

http://www.seiryunosato.com



そばすいとん 1,000円(税込)

☎ 0287-78-0337
📍 高久乙2714-2
🕒 11時～16時 📅 木曜日

そば粉:
栃木しゃも、
野菜、きのこ

【12月～3月限定】

07 お菓子の城 那須ハートランド

http://www.okashinoshiro.co.jp



けんちんすいとん 単品 550円(税込)

けんちんすいとん+お菓子2個付
通常830円を⇒700円(税込)
☎ 0287-62-1800 📍 高久甲4588-10
🕒 10時30分～15時
📅 平日が不定休、時間短縮有り。

小麦: 野菜、
きのこ、鶏肉、
大根、里芋

【12月～3月限定】

味噌 味

12 ちふり開拓の店
鳥あさ食堂



ゆずすいとん 600円(税込)

☎ 0287-72-6040
📍 豊原丙3926-1
🕒 12時00分～16時30分
📅 不定休

小麦:
野菜、鶏肉

【12月～3月限定】

13 芦野温泉

http://www.asinoonsen.co.jp



けんちんすいとん 590円(税込)

☎ 0287-74-0211
📍 芦野1461
🕒 8時～21時(LO.20:00)
📅 年中無休

小麦:
季節の
野菜

【12月～3月限定】

トマト 味

15 レストラン バジルの葉

http://www.basil-leaves.rest



トマトすいとん セット 1,000円 単品 500円

☎ 0287-76-1884 📍 湯本567-2
🕒 4月～11月:11時～19時、
12月～3月:11時～18時
📅 不定休

パン、サラダ、
コーヒーor
紅茶付き

【年間提供】

08 道の駅 東山道伊王野 水車館

http://www.michinoeki-tosando.jp



鴨そば粉すいとん 800円(税込)

☎ 0287-75-0653
📍 伊王野459
🕒 11時～16時
📅 1月1日～1月3日

そば粉:
鴨肉、大根、
人参、
ねぎ

【10月～4月限定】

09 囲炉裏料理 与一



にらすいとん 730円(税込)

☎ 0287-76-3486
📍 高久丙1338
🕒 11時30分～15時
📅 木曜日

小麦粉:
(いわいの大地)
野菜、きのこ

【12月～3月限定】

10 那須ハイランドパーク

https://www.nasuhai.co.jp



きのこすいとん 700円(税込)

☎ 0287-78-1150
📍 高久乙3375
🕒 10時～16時
📅 休園日に準ずる。

小麦粉:
きのこ類、
肉(那須産)、
白美人(ねぎ)、
なす

【12月～3月限定】

11 レストラン大原



山芋すいとんセット 930円(税込)

☎ 0287-72-0269
📍 寺子丙3-164
🕒 11時～19時
📅 日曜日(予約が入れば営業)

小麦:
野菜、きのこ、
肉

【12月～3月限定】

14 水車の里 瑞穂蔵



田舎すいとん膳 1,500円(税込)

☎ 0287-76-7550
📍 湯本新林357-32
🕒 11:00～15:30
📅 冬期不定休

小麦:
みそ、肉
旬の野菜

【10月～3月限定】

飲食店・小売店・レジャー施設

ホテル

☎ 電話番号

📍 店舗住所

🕒 営業時間

📅 定休日



商標登録 登録第5682667号

● 宿泊施設へご宿泊のお客様は予約時にご注文ください。※都合により材料の変更や写真と盛り付けが変更になる場合がございます。
● 宿泊施設はご宿泊のお客様限定で提供する施設もございます。詳しくは各施設へお問い合わせください。
● 消費税率の変更等により、提供価格(税込)が変更となる場合がございます。

2019年11月現在

開運

小山うどん

市町のオススメグルメ 14 小山うどん

小山市は、豊かな自然と高い技術を持った農家のおかげで、県南有数の小麦の生産を誇っています。古くから農家では自家栽培の小麦を、地域に点在していた製粉店で製粉し、来客に自家製うどんを振舞うという風習がありました。食べ方は、自宅で飼っていた鶏と、その季節の野菜を加えた温かい汁に、冷たいうどんをつけていました。付け合せには、季節の野菜を使った天ぷらを振舞っていました。

こうした食文化と、県南上位の生産を誇る小山産の小麦粉「イワイノダイチ」に着目し、安くて旨くて地元の人に愛される地域の名物料理として、小山の「うどん」を市内外にアピールしようと、市内うどん店と連携して「開運小山うどん会」を立ち上げました。

「開運小山うどん会」事務局
〒323-8686 小山市中央町1丁目1番1号
小山市役所 産業観光部 商業観光課
ブランド創生推進室
☎0285-22-9317

「小山うどん」の特徴

- ① 小山の豊かな水と肥沃な大地で生産された、良質な小麦粉「イワイノダイチ」を使用している。
- ② 日光連山の伏流水から湧く清冽な小山の水を使用している。
- ③ 会員が精魂こめて仕上げ、白く透き通った美しい艶と、滑らかでモチモチとした食感を有している。



開運小山うどんMAP



①②③④



噛みごたえのある太麺を特製の肉汁と味わって 開運肉汁うどん ￥780

イワイノダイチを6割ほど使い、本店に併設する製麺所で毎日手打ちしています。うどんは、コシの強さと弾力性を兼ね備え、食べごたえ十分。つけ汁には良質な国産豚肉、ネギ、油揚げがゴロっと入っていて、うどんと一緒に豪快にいただけます。

手打つけ汁うどん 藤工門

Fujiemon

本店 ①

小山市城北6-1-4
☎0285-25-0311
①11:00~15:00
17:00~21:00
☎火曜
⑤0台(共用)
http://www.fujiemon.net/
●JR小山駅東口から徒歩約12分

道の駅思川店 ②

小山市大字下国府塚25-1
道の駅思川内
☎0285-37-6110
①11:00~20:30(L.O.)
☎無休
⑤185台
http://www.fujiemon.net/
●JR小山駅西口から徒歩約10分

駅ビル店 ③

小山市城山町3-3-22
☎0285-24-4110
①11:00~21:00(L.O.20:20)
☎無休
②近隣に駅ビル提携パーキングあり
※1,000円以上飲食で割引券配布
http://www.fujiemon.net/
●JR小山駅からすぐ

おやまゆうえん ハーヴェストウォーク店 ④

小山市吉沢1475
☎0285-22-5110
①11:00~21:00
☎無休
②2,000台
https://fujiemon.net/
●おやまゆうえんハーヴェストウォーク内

⑤



小山市役所近くで80年愛される老舗の味 開運肉汁うどん ￥770

熟練の技術でコネや寝かしを丁寧に繰り返し、イワイノダイチが持つコシと喉越しのよさを生み出しています。つけだれは、豚のバラ肉、ナス、ネギ、きのこ、油揚げなどが具たくさん。豆板醤のピリ辛さも後を引くアクセントになっています。

手打ちそば 松隣

Shorin

小山市中央町2-7-26
☎0285-23-0620
①11:00~14:00
17:00~19:00
☎木曜
⑤5台
●JR小山駅西口から徒歩約6分

⑥ とちぎグルメ選手権で 優勝経験のある地域の名物 天ぷら桑うどん ￥500



小山産のイワイノダイチと、地元・桑地区で採れる「桑」がコロボ。うどんに桑の葉の粉末を練り込むことできれいな緑色が生まれ、かつお節ベースのあっさりとしたつゆとのバランスもよいと好評です。夏頃からかき揚げに桑の葉が加わります。

桑の里 元気うどん

Kuwanosato GenkiUdon

小山市飯塚427
☎0285-25-6369
①11:00~15:00
☎金曜
⑤10台
●JR小山駅西口から車で約15分

⑧ イワイノダイチ100%で こね上げる自慢のうどん つけめん トマト汁 ￥880

使用する粉はイワイノダイチのみ。丸2日ほどかけて丹精込めてうどんを打つため、歯ごたえのある強いコシと、モチモチとした食感が十分に堪能できます。トマト、ナス、玉ねぎなどを加えたイタリアン風味のつけだれとも相性。粉チーズと一緒にどうぞ。

浅野屋 茂兵衛

Asanoya mohe

小山市大字間々田1175-1
☎0285-45-1719
①11:00~15:00、17:00~20:00
☎火曜(祝日の場合は翌日)
⑤10台
http://asanoya.info/
●JR間々田駅から徒歩で約15分



⑨ たっぶりの有機野菜と食べるヘルシーなうどん かんばんうどんセット ￥1,300

イワイノダイチを90%使い、県内産の小麦粉・タマイズミと、かんばんの粉末を加えたオリジナルうどんを提供しています。喉越しのよいつるつるとした食感で、みずみずしい旬野菜とも相性抜群。自家製デザートとコーヒーもついています。季節によって使用する野菜は異なります。

自然薯の里

Jinenjo no Sato

小山市高橋1955 やすらぎの森の前
☎0285-49-3545
①11:30~14:30(予約優先)
18:00~21:30(予約のみ)
※当日予約は15:00までとなります。
②月・火・水曜
⑤20台
http://www.daichi-jpn.com/
●JR小山駅東口・JR小金井駅から車で約20分

⑦ 味噌仕立ての つゆで味わう アツアツの鉄鍋うどん ピリ辛 みそ煮込み うどん ￥1,100



独自にブレンドした味噌ベースのつゆで煮込む旨辛うどんです。豆腐、鶏肉、ハクサイ、ネギ、天かすなど具材もたっぷり。うどんと味噌の旨味が絶妙に絡むことで、イワイノダイチが持つモチモチ、つるつるとした食感がより引き立つと評判です。

がんこ庵

Gankoon

小山市雨ヶ谷37-13
☎0285-31-5855
①11:00~22:00(L.O.21:30)
☎無休
⑤40台
http://kogasobadokoro.com/
●JR小山駅東口から車で約15分



⑩ 創業100年を超える製麺所の気さくな食堂 ざるうどん ￥734

イワイノダイチが生み出す特有のモチモチ感と艶のあるうどんを、濃い目のつゆに絡めていただきます。地元・小山産のお米を使ったおにぎりや、野菜のかき揚げなどもセットになっていて、ボリュームも満点。うどんはお土産として購入も可能です。

お食事処 安田

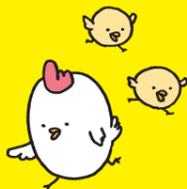
Yasuda

小山市城山町2-11-12
☎0285-22-0262
①月~土曜 12:00~22:00
日曜 12:00~15:00
☎無休(1月1~5日休)
⑤10台
●JR小山駅西口から徒歩約5分

市町のオススメグルメ 14 小山うどん

後引く旨さしっとり食感の名物からあげ どぶ漬け からあげ 油淋鶏味 1個 ¥101~

揚げたて唐揚げを熱々のまま秘伝のタレにドブッと漬ける「名物どぶ漬け からあげ」。ゴマ油をきかせ、ネギをたっぷりのせた油淋鶏味が人気。衣にも中華風タレで味を染み込ませたしっとり食感、ご飯にもお酒にもぴったり、クセになる美味しさです。



からあげ専門店 御加偈家 (おかげや)

Karageesenmonten OKAGEYA
那須塩原市下永田7-1078-1
☎0287-53-7151
①11:00~19:00
②月曜
③10台
●JR西那須野駅から車で約3分



市町のイチオシグルメ 15

ソースが香る ヤミツキ味!!

佐野黒から揚げ

「佐野黒から揚げ」は「佐野らーめん」「いもフライ」に続く第3のご当地グルメを誕生させようと、2018年7月、佐野市を愛するパパたちのグループ「パパプロe街佐野奉行所」が考案したソース味のから揚げ。現在は「佐野から揚げ協会」も発足させ、15店舗の店が加盟。イベントやSNS等を使ったプロモーションを通じて佐野黒から揚げの普及を行っています。ソースが香るヤミツキ味!!ぜひ食べてみてください。



Crispy!

佐野黒から揚げの定義

- 一、ソース味であること
- 一、衣がカリッといや、ガリッとクリスピーであること
- 一、黒、であること
- 一、後味がピリッとスパイシーであること
- 一、パパプロe街佐野奉行所のお墨付きを得ること



最新の店舗情報は
こちら↓

宇都宮を代表するソウルフード「かぶと揚げ」 元祖 かぶと揚げ ¥540~ (店内でもお召し上がりいただけます)

契約農場で、米を飼料として育った生後30~40日のひな鶏を使用。味付けは塩とこしょうのみ。片栗粉などの衣にくぐらせ、職人が低温から高温の4つの中華鍋で揚げています。創業60年の宇都宮ソウルフードを召し上げ。



みよしや 本店

Miyoshiya

本店
宇都宮市上戸祭町519
☎028-622-8302
①16:00~売り切れ次第終了
②月曜
③約50台
●JR宇都宮駅から車で約15分

シンボルロード店
宇都宮市池上町2-11
☎028-612-5889
①17:00~売り切れ次第終了
②月曜
③なし
●東武宇都宮駅から徒歩約5分

地元民に愛される人気の居酒屋「なるねこ」が、2019年1月にオープンした「からあげ家なるねこ」。話題の「佐野黒から揚げ」の他、定番のにんにくしょうゆ味の「佐野金から揚げ」の食べ比べもできます。同店の佐野黒から揚げは、ソースメインのつけダレに浸けたしっかりした味。お好みで後からオリジナルスパイスをふりかけろ!おかず、おやつ、酒のつまみと何にでもよく合う佐野の新品物、ぜひ味わってみて。

なるねこ Naruneco

からあげ家 金井上町店
佐野市金井上町 2265-6
☎0283-88-9208
①11:00~15:00
②火・水曜

居酒屋 大橋町店
佐野市大橋町 993-19
☎0283-22-2786
①17:30~22:30
②火・水曜

なるねこの佐野黒から揚げ
大パック5コ(約300g) ¥550
ファミリーパック10コ(約600g) ¥1,050

とちぎ 食の回廊

栃木県は、おいしい水と豊かな自然、世界遺産「日光の社寺」など優れた歴史・文化があります。豊富な水資源や穏やかな気候に恵まれ、各地域でおいしい食が育まれています。それらの地域ならではの優れた「食」を中心に“見る”・“食べる”・“体験する”などのテーマに沿って、歴史や文化、景観など様々な資源を組み合わせた10の「食の街道」があります。「一度訪れたらまた来てみたい」と感じる、魅力ある10の「食の街道」を存分に楽しんでください。



さあ、それぞれ
特色ある
10の街道へ
出かけましょう!



ROUTE 1

いい芳賀 いちご夢街道

真岡市・益子町・茂木町・市貝町・芳賀町



ここは生産量日本一のいちご産地。いちごのスイーツやアイス・お酒など、いちごの魅力存分に堪能できます。12月~5月にはいちご狩りも楽しめます。桜と菜の花の合間を走る春のS.L.、春秋に開催される益子陶器市、国内外のレースが開催されるツインリンクもてぎなど、見どころも満載です。



いちごのスイーツ



桜と菜の花の間を走るSL

ROUTE 2

歴史とロマンの かんぴょう街道

壬生町・上三川町・下野市・小山市



この街道では、全国一の生産量を誇る地元特産のかんぴょうを使ったかんぴょうどん・ラーメン・アイスなどが好評。地元の人々が昔から食べている「かんぴょう汁」は、かんぴょうの卵とじを稲妻にみたく「カミナリ汁」とよばれます。かんぴょうの食感がたまりません。ぜひ一度ためてみて。おもちゃ博物館、わんぱく公園、グリムの館など、子供連れで楽しめる施設も盛り沢山です。



かんぴょう



壬生わんぱく公園

<p>青ねぎラーメン 太七 佐野市堀米町42-3 ☎0283-21-8448</p> <p>神谷カフェ 佐野市堀米町496-1 ☎0283-23-2425</p> <p>ジャムセッション 佐野市天神町797 ☎0283-24-2083</p> <p>紬 tsumugi 佐野市大町2993-9 ☎0283-22-1066</p> <p>八竹 佐野市高橋町934 ☎0283-23-8811</p> <p>もぐもぐ伊勢山店 佐野市伊勢山1917-1 ☎0283-22-7722</p>	<p>& café ☎090-5497-0930 ※主にイベント出店</p> <p>からあげ屋 チキン坊 (佐野赤見店) 佐野市赤見町3499-2 ☎0283-25-4848 (足利小坂店) 足利市小坂町614 ☎0284-22-7575</p> <p>ストアーしんみせ 佐野市多田町1659 ☎0283-62-0545</p> <p>豊丸水産 佐野南口店 佐野市若松町143 ☎0283-27-3232</p> <p>福寿荘売店 佐野市出流原町1264 ☎0283-25-0410</p> <p>焼鳥 まるき (高萩店) 佐野市高萩町652-2 ☎0283-86-8858 (富岡店) 佐野市富岡町1481 ☎0283-24-5570</p>	<p>お食事処酒処 楓 佐野市大橋町2191-19 アドランドビル1F ☎090-1215-4366</p> <p>佐野やつや 佐野市堀米町465-1 ☎0283-24-2755</p> <p>ZEN 佐野市越名町2058(佐野プレミアム・アウトレット内) ☎0283-21-3320</p> <p>DREAM TACOS 佐野市富岡町1388大浦ビルA号室 ☎0283-55-5432</p> <p>フライドチキン カメヤマ 佐野市植上町1756 ☎0283-23-2279</p> <p>幸味フーズ(彩鳥) ☎0283-61-0077</p>	<p>おやつのお店 びのや 佐野市若松町54 ☎0283-23-0009</p> <p>佐野ラーメン 進ちゃん 東京都武蔵野市吉祥寺本町1-8-16 コピス吉祥寺A館 B1F ☎0422-27-5835</p> <p>大衆割烹 三岩 佐野市若松町201 ☎0283-22-0985</p> <p>なるねこ 上記を参照ください</p> <p>ミスターフライドチキンズ 佐野市浅沼町567-7 丸正ビルⅢ 102 ☎0283-86-7775</p> <p>佐野から揚げ協会会員 店舗のマークです。</p>
---	--	---	---

佐野黒から揚げ提供23店

ROUTE 3

とちぎ渡良瀬 いちご・フルーツ街道



足利市・佐野市・栃木市・小山市・野木町



この街道には、いちご、ブドウ、桃、ブルーベリー、梨などの観光農園があり、一年を通して、季節のフルーツ狩りを体験できます。特にいちごは、「とちおとめ」や「スカイベリー」に加え、観光農園ならではの「とちひめ」狩りが楽しめる施設もあります。また、みかも山公園や太平山、渡良瀬遊水地などの自然や蔵の街などの歴史、花の観光施設なども充実しています。「食」「自然」「歴史」を楽しんで。



桃の直売所



スカイベリー

ROUTE 4

足利佐野 めんめん街道



足利市・佐野市・栃木市



全国的に有名な「佐野らーめん」をはじめ、この街道には麺料理が中心のローカルフードが目白押し。太麺に地元企業のソースが定番の「ポテト入り焼きそば」、佐野名物「いもフライ」、もちり食感とその見た目が特徴の「耳うどん」など、食べ歩きもオススメです。あしががフラワーパークや足利学校にもぜひ足を運んでみて。



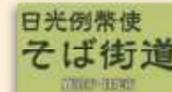
耳うどん



あしががフラワーパーク

ROUTE 5

日光例幣使 そば街道



日光市・鹿沼市



日光連山などの山々を源にした清らかな水と豊かな自然に恵まれ、香り高いそばが味わえる街道です。絶品こだわりそばを提供するそば店が多数あり、地元産のそば粉を使ったそば打ち体験を楽しむこともできます。新そばの時期には各地でそばまつりなどが開催され、にぎわいを見せます。世界遺産の日光社寺、国立公園の自然や温泉など見どころ満載の地域です。



そば打ち体験教室



日光二荒山神社 神橋

ROUTE 6

餃子の街 宇都宮ベジフル街道



宇都宮市



餃子、カクテル、野菜・果物と多彩な「食」が楽しめます。餃子の街として知られる宇都宮、多くの店で時に行列ができるほど賑わっています。素晴らしいパフォーマンスで楽しませてくれるパティンダーが織り成すカクテルで、色・味・香りを楽しみ、夜の宇都宮を満喫できます。観光農園では、いちごやりんご狩りなども体験でき、まさに「ベジフル!」。



カクテル(バー)



観光りんご農園

ROUTE 7

たかはら山麓 水街道



矢板市・さくら市・塩谷町・高根沢町



全国名水百選に選ばれた「尚仁沢湧水」のあるこの街道は、おいしい水からつくられる特産品が魅力。肥沃な土地で育ったお米や野菜、果実など豊かな農産物、名水で仕込んだ地酒、地元産の大豆でつくった豆腐など、素材そのものの味を堪能してください。また、癒やしの温泉も点在していますので、是非おでかけください。



尚仁沢湧水



温泉

ROUTE 8

那須高原 ミルク街道



那須塩原市・那須町



生乳生産量で本州1位を誇る那須塩原市、首都圏有数のリゾート地那須町、これらを通るこの街道には多くの牧場があり、新鮮で濃厚な牛乳を使ったソフトクリームや世界のグランプリで高評価されたチーズなどの乳製品・スイーツが楽しめます。また乗馬や動物とふれあえる観光牧場も、ご家族連れに大人気です。



ソフトクリーム



たくさんの牛乳

ROUTE 9

八溝 そば街道



那須烏山市・那珂川町・市貝町・茂木町



中山間地域のこの街道周辺は質の高いそばが収穫され、おいしいそばが味わえます。那須烏山市国見地区の観光みかん園では、毎年10月下旬～12月上旬のみかん狩りができ、県外からも多くのお客様が訪れます。また、「八溝ししまる」ブランドの名物イノシシ肉は、いのしし井やばたん鍋で、良質のお肉を味わうことができます。



国見の観光みかん園



道の駅ばとういのしし井

ROUTE 10

那珂川 あゆ街道



那須町・那須塩原市・大田原市・那珂川町・那須烏山市・茂木町



日本有数の漁獲高を誇る、清流那珂川沿いを通る国道294号が中心の街道。代表的料理といえば、鮎の塩焼き。観光やなで食べる焼きたては格別で、那珂川で育った天然鮎は、臭みもなく内臓まで丸ごと食べられます。栃木県唯一の水族館である栃木県なかがわ水遊園は、全国的に珍しい淡水魚中心の水族館で、家族連れなどでにぎわっています。



観光やな



栃木県なかがわ水遊園





*各道の駅の営業時間などの情報は、駅内の施設によっても異なる場合がございます。詳しくは各道の駅に直接お問い合わせください。

② 明治の森・黒磯
 那須野ヶ原の歴史と自然に包まれた安らぎ空間
 [住所] 那須塩原市青木 27
 [TEL] 0287-63-0399
 [駐車場] 33台、大型有
 [営業時間] 8:30 ~ 17:30 (冬期 ~ 16:30)
 [定休日] 月曜 不定休
 詳しくはホームページをご確認ください。

③ 湯の香しおばら
 つくる・育てる・集う。
 ここにはいつも笑いがあふれています。
 [住所] 那須塩原市関谷442
 [TEL] 0287-35-4401
 [駐車場] 221台、大型有
 [営業時間] 9:00 ~ 17:00
 9:00 ~ 16:00 (12 ~ 2月)
 [定休日] 臨時休業有

④ 東山道伊王野
 いにしへの道を訪ねて義経街道を行く
 [住所] 那須郡那須町伊王野 459
 [TEL] 0287-75-0653
 [駐車場] 132台、大型有
 [営業時間] 8:30 ~ 17:00
 [定休日] 無休 (1/1 ~ 1/3は除く)

⑤ 那須野が原博物館
 那須野が原の自然と文化が織りなす知的空間へ
 [住所] 那須塩原市三島 5-1
 [TEL] 0287-36-0949
 [駐車場] 89台、大型有
 [営業時間] 9:00 ~ 17:00
 [定休日] 月曜、年末年始 (12/29 ~ 1/3)
 くん蒸期間 (年1回・10日程度)
 ※定休日が祝日の場合は営業

⑥ 那須与一の郷
 源平のロマン漂う道の駅
 [住所] 大田原市南金丸1584-6
 [TEL] 0287-23-8641
 [駐車場] 317台
 [営業時間] 9:00 ~ 18:00
 [定休日] 1月の第3月曜

⑦ やいた
 新鮮でおいしいものがいっぱい!!
 高原山に抱かれた“つつじの郷”
 [住所] 矢板市矢板 114-1
 [TEL] 0287-43-1000
 [駐車場] 87台
 [営業時間] 8:30 ~ 18:00 (冬期 ~ 17:00)
 [定休日] 12/31 ~ 1/3、水曜不定休

⑧ 湧水の郷しおや
 名水に育まれた町 しおやの地域活性化拠点
 [住所] 塩谷郡塩谷町胎生3733-1
 [TEL] 0287-41-6101
 [駐車場] 93台
 [営業時間] 農産物直売所 8:30 ~ 17:00
 [定休日] 年末年始

⑨ 湯西川
 悠久の湯も楽しめる魅力発信基地!
 [住所] 日光市西川 478-1
 [TEL] 0288-78-1222
 [駐車場] 50台
 [営業時間] 農産物直売所 8:30 ~ 17:00
 [定休日] 無休

⑩ 日光
 まちなかでニコニコ観光!!
 [住所] 日光市今市 719-1
 [TEL] 0288-25-7771
 [駐車場] 52台
 [営業時間] 9:00 ~ 22:00
 [定休日] 火曜

⑪ ばとう
 遊びにおいてよ! 田舎が一番
 [住所] 那須郡那珂川町北向田 181-2
 [TEL] 0287-92-5711
 [駐車場] 55台
 [営業時間] 8:00 ~ 18:00 (4 ~ 10月)
 8:00 ~ 17:00 (11 ~ 3月)
 [定休日] 毎月第3木曜、1月1日

⑫ きつれがわ
 さくら・湯のまち・城下まち 喜びあふれる道の駅
 [住所] さくら市喜連川 4145-10
 [TEL] 028-686-8180
 [駐車場] 有
 [営業時間] 9:00 ~ 18:00
 [定休日] 第2・4月曜 (祝日の場合は翌日)

⑬ たかねざわ 元気あつむら
 行きたくなる場所、ここにしかない空間
 [住所] 塩谷郡高根沢町上柏崎 588-1
 [TEL] 028-676-1126
 [駐車場] 350台
 [営業時間] 10:00 ~ 21:00
 [定休日] HPの休館日カレンダーに準じます
 (主に第2・4火曜)

⑭ うつのみや ろまんちっく村
 46haの滞在体験型ファームパーク
 [住所] 宇都宮市新里町丙 254
 [TEL] 028-665-8800
 [駐車場] 1,124台、大型有
 [営業時間] 8:30 ~ 18:00
 [定休日] 第2火曜
 ※祝日営業の場合は翌日

⑮ はが
 温泉のある道路のオアシス道の駅はが
 [住所] 芳賀郡芳賀町祖母井 842-1
 [TEL] 028-677-6000
 [駐車場] 399台
 [営業時間] 9:00 ~ 18:00
 (10 ~ 2月 9:00 ~ 17:00)
 [定休日] 水曜、年始
 ※定休日が祝日の場合は営業

⑯ もてぎ
 四季折々の花とSLが走る道の駅
 [住所] 芳賀郡茂木町茂木 1090-1
 [TEL] 0285-63-5671
 [駐車場] 340台
 [営業時間] 9:00 ~ 19:00
 9:00 ~ 18:00 (10 ~ 3月)
 [定休日] 第1・3火曜 (行楽シーズンは除く)
 1月1日

① 那須高原友愛の森
 那須高原の玄関口
 [住所] 那須郡那須町高久乙 593-8
 [TEL] 0287-78-0233
 [駐車場] 278台、大型有
 [営業時間] 観光交流センター
 9:00 ~ 18:00 (11 ~ 3月)
 8:00 ~ 18:00 (4 ~ 9月)
 [定休日] 観光交流センター 無休

⑰ サシバの里 いちかい
 サシバの訪れる美しい里山は、
 美味しい農産物の宝庫
 [住所] 芳賀郡市貝町市塙 1280
 [TEL] 0285-68-3485
 [駐車場] 164台
 [営業時間] 9:00 ~ 18:00
 (11 ~ 2月 9:00 ~ 17:00)
 [定休日] 木曜、1/1 ~ 1/3

⑱ ましこ
 田園風景が広がる道の駅
 [住所] 芳賀郡益子町長堤 2271
 [TEL] 0285-72-5530
 [駐車場] 150台
 [営業時間] 9:00 ~ 18:00
 [定休日] 毎月第2火曜

⑲ にのみや
 いちごの香りに包まれた尊徳ゆかりの里
 [住所] 真岡市久下田 2204-1
 [TEL] 0285-73-1110
 [駐車場] 32台 (大型有)
 [営業時間] 9:00 ~ 18:00 (季節変動あり)
 [定休日] 第3火曜 (祝日の場合は翌日)、
 1月1日 (※12/31、1/2・3は時短営業)

⑳ にしかた うるおいと活力のある
 田園文化都市・にしかたの情報発信基地
 [住所] 栃木市西方町元 369-1
 [TEL] 0282-92-0990
 [駐車場] 116台、大型有
 [営業時間] 直売所・レストラン 8:00 ~ 18:00
 物産館 9:00 ~ 18:00
 [定休日] 毎月第3火曜、1/1 ~ 1/3

㉑ みぶ
 ちょっと休憩!? だけでももったいない!!!
 [住所] 下野郡壬生町園谷 1870-2
 [TEL] 0282-82-3591
 [駐車場] 1,617台、大型有
 [営業時間] 9:00 ~ 19:00
 [定休日] 無休

㉒ しもつけ
 下野市の良さを伝えるふれあいの場
 [住所] 下野市薬師寺3720-1
 [TEL] 0285-38-6631
 [駐車場] 336台、大型有
 [営業時間] 直売・物産施設 9:00 ~ 18:00
 (6 ~ 8月は19:00まで)
 [定休日] 第1・3水曜、1/1 ~ 1/3

㉓ だまんなか たぬま
 新鮮!! おいしい たのしい 満点ステーション!!
 [住所] 佐野市吉水町366-2
 [TEL] 0283-61-0077
 [駐車場] 470台、大型有
 [営業時間] 9:30 ~ 19:00
 [定休日] 水曜、年始 (1/1 ~ 1/2)
 ※定休日が祝日の場合は営業

㉔ みかも
 手づくりの食と農のふれあいの里
 [住所] 栃木市藤岡町大田和 678
 [TEL] 0282-62-0990
 [駐車場] 93台、大型有
 [営業時間] 直売所物産館 8:00 ~ 20:00
 [定休日] 無休

㉕ 思川
 豊かな「水と緑と大地」の恵みにあふれるステーション
 [住所] 小山市下国府塚 25-1
 [TEL] 0285-38-0201
 [駐車場] 153台、大型有
 [営業時間]
 9:00 ~ 19:00 (4 ~ 8月)
 9:00 ~ 18:00 (9 ~ 3月)
 [定休日] 無休

とちまるショップ

東京スカイツリータウン®内にある栃木県のアンテナショップ「とちまるショップ」は「栃木のいいところをまるごと伝え、栃木を楽しんでもらおう」というお店です。店舗では、選りすぐりの栃木の“味”を厳選して販売しております。東京スカイツリータウンにいながらとちぎの味を存分に堪能してください。



栃木の味がその場で食べられるよ!



Local Food ♪



日光ゆばあんかけ丼、とちおとめのゼラート、日光天然水かき氷(夏季限定)、牧場のソフトクリームなど、気軽に味わえます♪



がんばれ日本ー!! 冷凍品コーナーでは、人気の「宇都宮餃子」も各種販売中。

栃木の県民食!



工芸・雑貨コーナーでは、陶器や工芸品などを展示販売。風土と歴史を感じる、カタチに残るお土産をお探しなぜひ!



栃木自慢の地酒コーナーは、地元の日本酒、地ビール、ワイン、宇都宮オリジナルカクテルなどがズラリ。お気に入りを見つけてください。



観光情報コーナーは、季節のイベント情報や、県内各地の観光パンフレットが入手でき、タブレット端末で、栃木の情報もゲット!!



☎03-5809-7280
【営業時間】10:00~21:00 (L.O.18:45)
【住所】〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチイーストヤード4F
<http://www.tochimarushop.com/>

とちまるショップ 検索

押上(スカイツリー前) 駅
東武伊勢崎線/東京メトロ半蔵門線
京成成田スカイアクセス線/都営浅草線
・東京駅から(JR総武線) 錦糸町駅乗換(東京メトロ半蔵門線) 約20分
・品川駅から(京急線・都営浅草線) 直通25分
・羽田空港から(京急線・都営浅草線) 直通39分
・成田空港から(京成成田スカイアクセス線) 直通49分

とうきょうスカイツリー 駅 東武伊勢崎線
・浅草駅から(東武スカイツリーライン) 一駅3分または徒歩約20分
・上野駅から(東京メトロ銀座線) 浅草駅乗換(東武スカイツリーライン) 約15分

もっと“とちぎ”の魅力を知りたい!

とちびより

JR宇都宮駅改札を出てすぐ。県産食材を使ったお弁当や、季節限定品など、栃木のお土産を取り揃えつつ、地元産商品の普段使いも提案しています。

おしゃれな地元工芸品も♪



☎028-627-8420
【営業時間】8:00~21:00
【住所】栃木県宇都宮市川向町1-23 JR宇都宮駅ビル2階 とちぎグランマルシェ内
【管理運営】公益社団法人 栃木県観光物産協会

老舗の定番銘菓をはじめ、たまり漬・日光ゆば・地酒・益子焼・宮染め・とちびより限定商品などがそろっています。

おいでよ! とちぎ館

栃木県庁近く。県の観光情報発信とアンテナショップをかねそなえた栃木の観光情報発信館です。



☎028-623-3213
【営業時間】月曜日~金曜日: 10:00~18:00 土曜日: 10:00~17:00
【休館日】日曜・祝日・年末年始
【住所】栃木県宇都宮市本町3-9 本町合同ビル1階
【管理運営】公益社団法人 栃木県観光物産協会



とちまるくんグッズも充実!

北関東のどまんなか「とちぎ」へようこそ！



栃木県元気ニコニコ室長

とちまるくん

ACCESS 栃木県への行き方

- 高速・有料
- 東北新幹線
- JR線
- 東武線
- 私鉄
- 駅近くにレンタカー店あり



とちぎの旅サイト&アプリ



とちぎ旅ネット

栃木県公式観光サイト「とちぎ旅ネット」。温泉、宿、グルメ、お土産、お祭り、モデルコースなど、とちぎの旅を楽しむお役立ち情報がいっぱい！



とちぎ旅ネット

とち旅



栃木県公式観光アプリ「とち旅」が誕生！
 栃木県公式観光ホームページ「とちぎ旅ネット」と連動し、とちぎの観光情報検索がカンタンに！
 アプリを活用して、とちぎ旅を楽しもう！

とちぎ旅がより楽しくなるアプリ「とち旅」をダウンロード！（無料）

とち旅

