



TG

TAKANEZAWA
Local Gourmet
GUIDE BOOK
by ROCKSIDE MARKET

高根沢
ローカルグルメガイド

4大
高根沢ローカルグルメ
今、食べるべき高根沢の 17 店。



Event Information

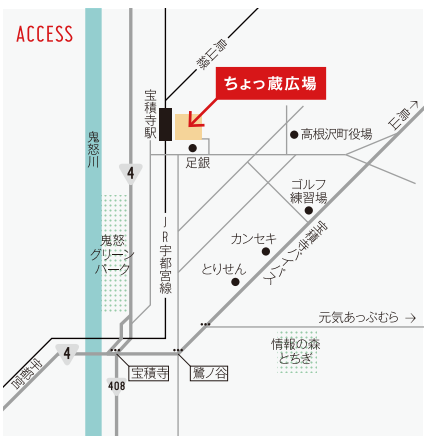


2018.12.08 SAT

Start 10:00~16:00 (雨天決行)

access // 栃木県塩谷郡高根沢町宝積寺2416 ちよっ蔵広場
[宝積寺駅]下車(RR宇都宮駅より12分)
宇都宮市中心部より約30分

contact // hironori.matsumoto@oya-rsm.com
(担当者:松本)





LOCAL GOURMET GUIDE

高根沢のローカルグルメが
あなたの胃袋を待っています！

高根沢といえば？

そう、御料牧場に代表

されるように豊穡な大地の恵み！

新鮮な地元食材に魅せられた料理人やパティシエの「高根沢ローカルグルメ」にかける情熱で生まれた逸品がずらり。

どっさり山の幸を堪能できる“高根沢ちゃんぼん”と派生系“高根沢焼ちゃんぼん”。

米所のあま〜いお米を使った“高根沢お米スイーツ・パン”そして“高根沢ジェラート”。

安くて、美味しくて、カラダにいい。

自然と温泉とおいしいもん。

しあわせ要素がいっぱい

詰まった高根沢町へ

レッツゴー！

寝ても覚めても
ちゃんぽん

高根沢ちゃんぽん、 焼ちゃんぽん

長崎生まれで、高根沢育ち。

長崎が海の幸なら、高根沢は大地の
恵みあふれる山の幸。

気候や水の恵みを受けた農産物の宝庫、高根沢。

地場産の新鮮野菜を使った栄養満点のソウルフードが
“高根沢ちゃんぽん” & “高根沢焼ちゃんぽん”。

各店の個性爆発する味わいを食べ比べて、
お気に入りのひと皿を見つけよう！



／ちゃんぽん、食べたい！／

Since 2012 /

高根沢ちゃんぽん&焼ちゃんぽんは
かくして生まれた！

災害時における
相互応援協定都市

高根沢町の
肥沃な大地

長崎県
雲仙市

野菜

高根沢
ちゃんぽん

高根沢
焼ちゃんぽん

雲仙市との協定から長崎ちゃんぽんのご縁が
生まれ、高根沢町の特産食材を使って高根沢
ちゃんぽんが誕生。その後高根沢ちゃんぽんを
コンビニ商品化するため、地元高校の生徒たち
のアイデアで焼ちゃんぽんが生まれた。



「中国料理 青海」高根沢焼ちゃんぽん ¥896-

天然温泉とちゃんぽん



＼おいしいPOINT! /

- ・田園風景のパノラマビュー
- ・ツルツル食感!
- 本場長崎ちゃんぽん類
- ・美容 & 健康力UP



「休憩処 大広間」ちゃんぽん ¥800-

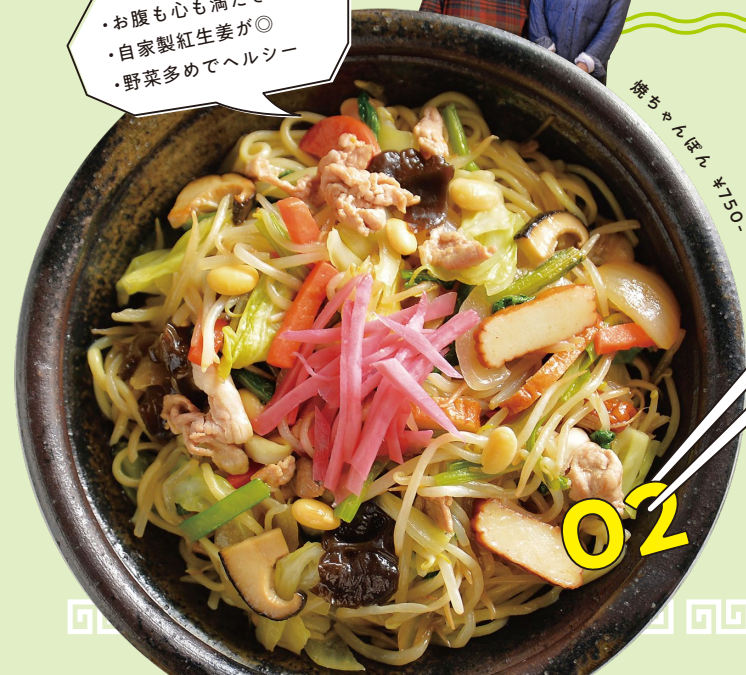
01 元気あっぶむら

天然温泉が人気の元気あっぶむらでは、2店舗でちゃんぽんの食べ比べが叶う。
本格中華「青海」と200畳で軽食を楽しむ「休憩処 大広間」。どちらも田園
風景をイメージした小松菜の緑がきれいな栄養満点のひと皿。ネギ油&エビ油
が香る「青海」か、濃厚豆乳がまろやかな「休憩処 大広間」か、迷ったら両方で!

- 📍 高根沢町上柏崎588-1 ☎ TEL 028-676-1126
- 🕒 「中国料理 青海」平日 11:30~15:00 / 17:00~21:00(土・日・祝 11:00~)
- 「休憩処 大広間」11:00~21:00
- 🚫 第2・4火曜 🅕 共用360台

＼おいしいPOINT! /

- ・お腹も心も満たされる!
- ・自家製紅生姜が◎
- ・野菜多めでヘルシー



焼ちゃんぽん ¥750-

名物親子がつくる、 みんなの元気を願った一皿



02 brasserie こずち

50年近く高根沢町の人々に愛されている80代現役
女将イマさんと米粉スコーン店cozuchi3302も営む
娘のえみさん。ふたりが切り盛りするお酒がメインの
お店の一皿は、小松菜や生きくらげ、椎茸など地元食材が
たっぷり、1日の野菜摂取量をらくらくクリア!

- 📍 高根沢町宝積寺2286-1 ☎ 028-675-3302
- 🕒 18:00~21:30(日曜・祝日 21:00まで)
- 🚫 月・火・木曜 🅕 11台





洋食 meets ちゃんぽん

03

03 レストラン ボルドー

ハンバーグに海老フライ…みんな大好き!町の洋食屋さんがちゃんぽんを作ったら!?てんこ盛りの高根沢産野菜にパスタ麺とオリーブオイル、味の決め手にオイスターソースがベストマッチ。あったかいご夫婦のやさしい老舗の味わい。

📍 高根沢町宝石台3-12-18 ☎ 028-675-1008
🕒 11:00~14:00 / 17:00~21:00 📅 水曜 📍 4台

・濃厚オイスターソースが決め手!
・もちもちのパスタ麺
・老舗洋食屋の味

/おいしいPOINT! /

高根沢 焼ちゃんぽん 865円-

定食屋の底力を食せ!



・緑白赤黄橙茶目指せ6種制覇
・豊富なメニューはボリューム満点!
・スープ有り、無し、どっちも美味しい

/おいしいPOINT! /

04

04 お食事処 あづま

通い詰めたくなる定食屋さんが満を持して提供する6色のちゃんぽん。小松菜ペーストに豆乳を混ぜたまろやかな「緑」、コーンクリームやさしい「白」、リコピンたっぷりトマトの「赤」。どれも本場の長崎のもっちもち麺を使用し、スープ入りでも無しでも注文可。

📍 高根沢町宝積寺2321-25 ☎ 028-675-1007
🕒 平日 11:30~21:00 / 土日祝 11:00~21:00 📅 木曜 📍 10台

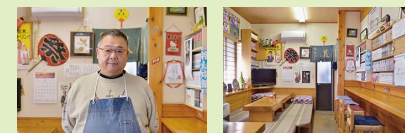
高根沢ちゃんぽん(緑) ¥750-



05

地元愛100%

05 お食事処 三好



昭和の始めからある地元に愛される老舗食堂。人気メニューのタンメンや五目ラーメンをベースに、海老、イカ、豚に地元野菜をたっぷりとれる体想いの嬉しい一皿。昔ながらのお客さんの為にと出前もする優しい店主と漫画が並ぶノスタルジックな店内も魅力。

📍 高根沢町文抜28-1 ☎ 028-676-0052
🕒 11:00~14:00 (出前 11:00~19:00) 📅 日曜 📍 6台

・体想いの11種類の食材
・豚骨×イリコ=うま味とコク
・出前も大歓迎!

/おいしいPOINT! /

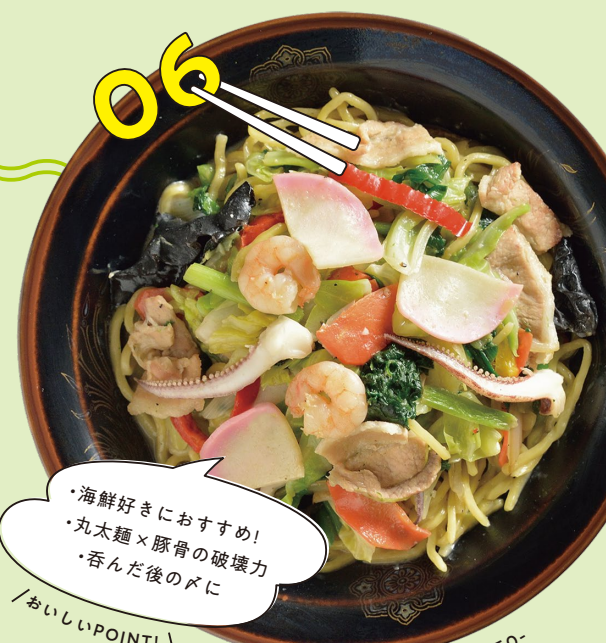
贅沢すぎて麺がみえない



06 ラーメン居酒屋 天華

昼はサラリーマンやドライバーのお腹を満たすラーメン店、夜は地元の人が集う居酒屋として親しまれるお店。生真面目な店主が辿り着いたひと皿は、豚骨スープとコシのある特性太麺にたっぷりの海鮮や豚肉で麺が見えない位贅沢!子どもから大人まで満足する一皿。

📍 高根沢町宝石台3-1-4 ☎ 028-680-6132
🕒 11:00~14:00 / 18:00~1:30
(金・土曜 2:00まで / 日曜 0:00まで) 📅 火曜 📍 10台



・海鮮好きにおすすめ!
・丸太麺×豚骨の破壊力
・呑んだ後のびに

/おいしいPOINT! /

焼ちゃんぽん ¥850-

高根沢焼ちゃんぽん ¥750-

07

帰りたくなる母の味

07 ちょっ蔵食堂

高根沢町の玄関口、JR宝積寺駅前のちょっ蔵広場にある“町の台所”。店主の見目さんが毎朝早くから焼き上げる一皿は、コシのある焼そば用太麺に高根沢の野菜と愛情がたっぷり入った母の味。世界的な建築家の隈研吾氏が手がけた駅舎や広場も必見!

📍 高根沢町宝積寺2416 (JR宝積寺駅東口ちょっ蔵広場内)
☎ 028-306-0612 📍 JR宝積寺駅東ロータリー-駐車場1時間無料
🕒 月・火・木・金曜 7:00~20:00 / 水曜 7:00~14:00 / 土曜 9:00~17:00
日曜 9:00~19:00 / 祝日 7:00~19:00 📅 臨時休業有り

・冷めてもおいしい、焼そば麺
・合計800gの野菜
・朝7時~ takeout OK!

/おいしいPOINT! /



高根沢お米スイーツ・パン 高根沢ジェラート



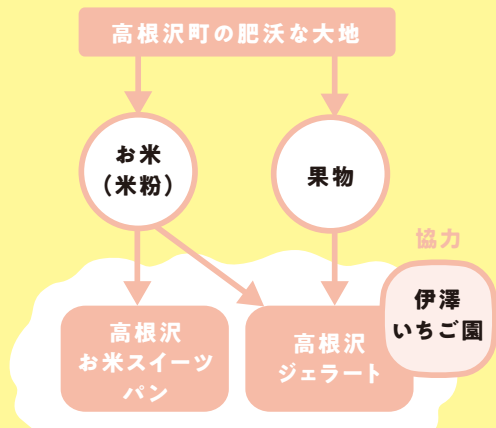
やっぱり、
甘いもの

米どころ、高根沢産のミネラル豊富な
お米を使った“高根沢お米スイーツ・パン”と
“高根沢ジェラート”。

幅広いラインナップで、
お年寄りから子どもまで
甘くやさしく包みこむ、
その懐はあったかくてとても深い。

高根沢町と地元の店主が愛を持って
進化&深化させ続けるヘルシーな
味わいを食べ比べて、
お気に入りの一品を見つけよう！

地元愛でできた、
おいしさの秘訣



高根沢産の米粉を活かしたお米パン・スイーツや、
ジェラテリア伊澤いちご園の協力で高根沢産の
米粉や果物を使った高根沢ジェラートが誕生。

モンブランと ロールケーキの遭遇

08 金齢堂

老舗和菓子店の4代目が
修業先で洋菓子も学び、
お年寄りには和菓子、家族
連れにはケーキと世代を
超えて愛されるお店に。看板
商品のロールケーキに米粉を加えてふわもち感を
増させ、禁断のモンブランクリームと合わせた
「モンブランロール」はリピート必須の罪な味。



📍 高根沢町宝積寺2352-35 📞 028-675-0059
🕒 8:30~19:30 🏠 不定休 🅐 1台

おいしいPOINT! /

- ・明治元年創業
- ・和菓子と洋菓子のいいとこどり
- ・サクサクコロンネも名品!



08

高根沢米粉のモンブランロール 1ロール ¥1,080-

おいしいPOINT! /

- ・ケーキ職人歴40年以上
- ・男性にもおすすめ!
- ・甘さ控えめボリューム



09

バイクドチーズケーキ ¥350-

愛され続ける お誕生日ケーキの王道店

09 ケーキのお店ジョリー

ケーキ職人歴40年。「お誕生日といえば、
ジョリーのケーキ」と、町みんなの人生
に寄り添い愛され続けるケーキ屋さん。
なかでもサクッと食感の米粉のタルト
カップに濃厚クリームチーズを入れて
じっくり焼き上げたバイクドチーズケーキ
は抑えておきたい逸品。



📍 高根沢町宝石台3-10-3 📞 028-675-2759
🕒 9:00~19:00 🏠 火曜 🅐 共用20台

天然温泉と無添加ジェラート

10 高根沢ジェラート

人気ジェラテリア「伊澤いちご園」との
コラボで生まれたお店。安定剤、乳化剤、
トレハロースといった添加物の代わりに
高根沢産米粉を使った独自の無添加
ジェラートは、なめらかな口どけとやさしい
お米の甘みで全フレーバー制覇したく
なる美味しさ。元気あつむら内にある
ので、温泉の後にもオススメ。



📍 高根沢町上柏崎588-1 📞 028-676-1126
🕒 10:00~17:00 🏠 第2・4火曜
🅐 共用360台

おいしいPOINT! /

- ・「伊澤いちご園」とのコラボ
- ・ちゃんぽん食後のメに
- ・地元産フルーツ使用の
旬のフレーバー!



10

シングル ¥420- / ダブル ¥450-

人気料理教室の お取り寄せスイーツ

11 mitsumame

自宅でお菓子工房を開いて4年。町内のママさんたちを中心に、パンやお菓子作りの教室も開くmitsumameさん。きなこチョコ、醤油クルミ、チーズ胡椒など個性豊かなフレーバーは全て体にやさしい米粉100%の焼き菓子。その美味しさに噂が噂を呼び人気沸騰中!



- 📍 高根沢町宝積寺2243-71
- ☎ 090-7211-7715
- 📌 受注販売・イベント販売・お菓子教室

おいしいPOINT! /

- ・電話、ネットで要予約
- ・米粉100%サクホロ食感
- ・スイーツが苦手な方にも!



米粉スノーボール 各種 ¥230-



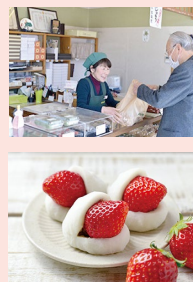
タンタンフィンナンシエ ¥130-

おいしいPOINT! /

- ・和菓子といえば朝日屋本店
- ・いちご大福も人気!
- ・保存料は不使用

12 朝日屋本店

高根沢に店を開いたのは明治32年。創業以来、地元の子供たちは「きんとんまんじゅう」で育ったと言われるほど高根沢を代表する名店。そんなお店が手がけた米粉のフィンナンシエは、ふわっと香るバターに優しい甘さ、もちりながらも歯切れがよい食感に流石の一言。高根沢産のどちおめを使った季節限定の「いちご大福」も人気の商品。



- 📍 高根沢町宝積寺2368-6 ☎ 028-675-0030
- 🕒 8:00~19:30 📅 元旦のみ 📌 30台

高根沢の名店、 創業119年目の本気



おいしいPOINT! /

- ・季節に応じてトッピングが変わる!
- ・チーズケーキのテイクアウトもOK
- ・海鮮がメインの和食店のスイーツ



13

チーズケーキ ¥350/1カット

魚屋のチーズケーキに グッとくる

13 高根沢漁港 大介丸

高根沢産の新鮮食材を使った幅広いメニューで、昼はサラリーマン、夜は3世代と幅広い年代に支持されているお店。米粉のもっちり感がたまらないチーズケーキには、ご近所「黒須どう園」のブルーベリーをトッピング。手土産にもぴったりの一品。

- 📍 高根沢町上高根沢6484-6 ☎ 028-678-8221
- 🕒 11:00~14:00 / 17:00~21:00 📅 月曜 📌 50台

高根沢発!米粉のファストフード

14 イタリア食堂 ヴェッキオ・トラム

「地元の食材を食べて幸せになり、そこに会話と笑顔が溢れる場所」を目指す「イタリア食堂」。高根沢産の米粉でつくるイタリアの国民的パン「ピアディーナ」に、オーナーが惚れ込んだ高根沢の旬の食材をサンド。その完璧な組み合わせに脱帽!



- 📍 高根沢町石末1785 ☎ 028-680-3550
- 🕒 11:30~15:00 (Lo.14:00) / 17:30~22:00 (Lo.21:00)
- 📅 日曜 📌 8台

おいしいPOINT! /

- ・本場イタリアで修行したシェフ
- ・イタリア郷土料理×高根沢新鮮野菜
- ・生パスタも絶品!

14

高根沢産米粉のピアディーナ ¥650-

ココロとカラダにやさしいパン

15 パン工房 fū

一緒にカフェで働いていた2人が開いたちいさなお店。自宅の工房で焼き上げた天然酵母パンや焼き菓子、マフィンなどを求めて遠くからファンが集う。やさしい甘さと、ふっくら食感が絶品の米粉ワッフルは感動もの。



- 📍 高根沢町宝石台4-14-5 ☎ 090-8054-0626
- 📅 受注販売のみ 📌 2台



米粉ワッフル 1個 ¥210-

15

おいしいPOINT! /

- ・小麦アレルギーにも対応!
- ・安心、安全、無添加
- ・和食にもベストマッチ

毎日食べたいごはんスコーン

16 cozuchi3302

毎日食べても飽きない米粉スコーンが誕生。粉を愛する店主のえみさん曰く「みなさまの日々の暮らしの中で、パンやごはんの様に寄りそうスコーン」。控えめな甘さで、ジャムやはちみつでもよし、チーズやベーコンでもよし♪



- 📍 高根沢町宝積寺2284-33 2号棟
- ☎ 028-675-3302 🕒 10:00~16:00 📅 月・火曜
- 📌 JR宝積寺駅東ロータリー駐車場1時間無料



scone米粉×落花生 komeko入り ¥160/個

16

おいしいPOINT! /

- ・甘い派にもしょっぱい派にも◎
- ・夜はbrasserieこずちでも販売
- ・クリエイターズ・デパートメントに出店!

懐かしき、学校給食パン

17 ベーカリー いぶき

障害者就労支援施設「社会就労センターいぶき」内で活動するベーカリーいぶき。職員が利用者さんと一緒に焼き上げるパンは、地域のイベントや町内の施設で販売。米粉食パンはもちり噛むほどに甘く、一度食べればそのとりにこ。

- 📍 高根沢町桑窪2266-2 ☎ 028-676-3500
- 📅 県内イベント・県内施設で販売



17

高根沢学校給食パン ¥100-

おいしいPOINT! /

- ・お米の甘み広がるもちもちパン
- ・子ども達も大好き!
- ・高根沢町の学校給食パン
- ・実店舗を持たない幻パン

