



那珂川町
ブランド
認定品

BRAND NAME GOODS IN NAKAGAWA TOWN

厳選

38品

那珂川町が認め
こだわり抜いた
逸品

1 古館のそば

認定番号
2406

辛子色の暖簾と趣ある外観が目印のお蕎麦屋さんです。ここでは、地元・馬頭産の蕎麦の実をその日に使う分だけ石臼で製粉した蕎麦粉を、全体の9割と多めの割合で使用しています。石臼は生じる摩擦熱が少ないため蕎麦粉の香りを保ちます。三種の出汁を合わせた少し濃い目のおつゆは、お蕎麦の豊かな風味をぐっと引立てます。小洒落た店内で、じっくりご賞味ください。

そば処 古館

栃木県那珂川町河川町矢又18-5
☎0297-92-5119
営業時間/昼11:30~14:30
夜17:00~20:00
定休日/水曜日(祝日の場合は翌日)
駐車場/15台

豊かな風味、黄金の9対1

最大限に堪能するコツは
“急がず焦らず、少量ずつ”



2 八溝田舎そば

認定番号
2503

国道293号線沿いから少し小道にそれた静かな佇まいのお蕎麦屋さんです。そこで提供される蕎麦は、地元産玄そば粉100%使用のこだわりです。

こだわりの蕎麦と一緒に四季折々の野菜を使った天ぷらを味わうことが出来ます。

手打そば田舎

栃木県那珂川町河川町矢又14-1
☎0297-92-4431
営業時間/11:00~15:00
定休日/水曜日・木曜日
駐車場/10台

地元産玄そば粉100%

のこだわり

地元産の食材にこだわった
ご主人自慢の蕎麦



目次

- P03 **お食事処** ①古館のそば / ⑧八溝田舎そば
- P04 ③一徳の石臼挽き手打ちそば / ⑨ししまるそば
- P05 ⑥御前岩物産センターのそば / ⑩八溝ししまる料理
- P06 ⑦茶色豚のコースとんかつ屋 / ⑪イカ入りソースやきそば
- P07 **物産** ⑫あゆ甘燻煮 / ⑬あゆ炭火焼
- P08 ⑭林屋のあゆ / ⑮林屋のうなぎ
- P09 ⑯炭火焼鮎燻焼 / ⑰鮎甘燻煮 香椿寿
- P10 ⑱温泉とらふぐこんにゃく / ⑲柚子こんにゃくゼリー
- P11 ⑳タテヤマ菓子パン / ㉑桃太郎トマト
- P12 ㉒こだわりの大粒ぶどう / ㉓星の見える丘農園のぶどう
- P13 ㉔なかよしマンゴー / ㉕猪のタレ
- P14 ㉖八溝ししまる餃子 / ㉗ミットヨフーズのゆば
- P15 ㉘武茂の郷のジャム / ㉙健康茶 群野栗
- P16 **那珂菓子** ㉚小川生まれのかぼちゃっ子 / ㉛いちごのほっぺ
- P17 ㉜鮎燻中 / ㉝ロールケーキ
- P18 ㉞スイートポテト / ㉟デコレーションケーキ
- P19 ㊱生クリーム大福 / ㊲武茂の郷のジェラートアイス
- P20 ㊳クラフトジェラート / **伝統工芸** ㊴市川窯の陶器
- P21 ㊵藤田製陶所の陶器 / ㊶佐藤書店のオリジナル景観
- P22 マップ・アクセス

「那珂川町ブランド認定品」とは

那珂川町の優れた商品を「那珂川町ブランド認定品」として認定することにより、認定商品及び町のイメージを高め、町の活性化を図っています。認定申請した商品をご購入されたお客様の評価を取り入れ、評価が高いもののみ認定しています。

5 御前岩物産センターのそば

認定番号
2408

地域の特産品が集まり、天ざるそばや乳茸そばなど、地元ならではの食材を使ったお蕎麦が数多く楽しめます。

地元産の蕎麦粉を100%使用し、自家製粉した本格手打ち蕎麦は、香り高く甘みが特徴です。また、季節限定の豪華し蕎麦も味わうことができます。お蕎麦はプロの感覚により絶妙な加減で製麺され、程よい歯ごたえを楽しむことができます。

蕎麦打ち体験も受け付けております。

御前岩物産センター
栃木県那須郡那珂川町大山田下層2766
☎0287-93-0690
営業時間/9:00~16:00
定休日/元日~1月3日
駐車場/20台

自慢のそばと地産品を
ゆったり味わって
川の見えるお座敷で、
お子様連れでも気兼ねなく



6 八溝ししまる料理

認定番号
2407

栃木・茨城・福島に跨る八溝山系の山の幸を食べて育ったイノシシを町にある加工施設で食用に加工したのが「八溝ししまる」です。臭みが少なく、食べやすいのが特徴です。

イノシシ専用のたれを絡めて焼いたイノシシ肉が野菜と一緒に地元産コシヒカリのご飯にたっぷりのった、イノシシの味を思う存分楽しめる一品です。

※現在は豚肉の提供で豚肉の肉を使用しています。

御前岩物産センター
栃木県那須郡那珂川町大山田下層2766
☎0287-93-0690
営業時間/9:00~16:00
定休日/元日~1月3日
駐車場/20台

独特な味わいと歯ごたえを堪能
意外にも臭みが少なく、
イメージを変えるイノシシ料理



3 一徳の石臼挽き手打ちそば

認定番号
2603

清酒那珂川大松橋のたもと、元フランス料理のシェフだったという異色の経歴をもつご主人が営むそば処一徳。お客様に美味しい蕎麦を食べてもらいたい一心で、毎日石臼挽き製粉して手打ちしているそうです。玄蕎麦は那珂川産、厳選醤油に三種の出汁をブレンドした蕎麦つゆなどこだわりつくし、さらに蕎麦に合う厳選焼酎や日本酒なども楽しめます。

シェフの腕を活かした和洋中の隠れメニューまであり、子供から大人まで幅広い年代の方楽しんでいただけます。

そば処 一徳
栃木県那須郡那珂川町松野1001-1
☎0287-92-0188
営業時間/昼11:00~15:00
夜17:00~21:00
定休日/火曜日(祝日の場合は翌日)
駐車場/20台

石臼挽きのこだわり
地粉手打ちそば
蕎麦に合う絶品料理にも注目



4 ししまるそば

認定番号
2706

すべての食材を現地産のものにこだわり、那珂川町産の蕎麦粉を使用した自家製麺と、地元産のイノシシ肉の「八溝ししまる」を使用して考案した「ししまるそば」。

臭みがなく、柔らかいイノシシのもも肉を使用しており、かつお汁の効いたとろみのあるあんかけが蕎麦によく絡みます。

女性に人気のある一品です。
※現在は豚肉の提供で豚肉の肉を使用しています。

馬頭むらおこしセンター
栃木県那須郡那珂川町北内田181-2
☎0287-92-5711
営業時間/11:00~17:30 O.S 17:00
(4月~10月の土日祝 11:00~19:30 O.S 19:00)
定休日/元日
駐車場/69台
★道の駅ばとうのレストランで提供

地元産食材にこだわった
美味しいお蕎麦
深みのある、モチモチとした食感



9 あゆ甘露煮

認定番号
2404

活きの良い鮎をコクのある秘伝のたれでじっくり煮付けた鮎の甘露煮。身はふっくらで、子どもから年配の方まで美味しく食べられる優しい味わいです。

昭和天皇が昭和55年・57年に県を訪れた際に御購入された、まさに一級の品です。

お酒や白いご飯とも相性ピッタリで、一度食卓に並べばやみつきになること間違いなし。夏は冷やして、冬は温めて頂くのがおすすめです。

久那瀬漁業生産組合

栃木県那須郡那珂川町久那瀬944

☎0287-92-2791

営業時間/8:00~18:00

(6月~9月 6:00~19:00)

定休日/水曜日(祝日の場合は営業)

駐車場/20台



普段の食卓に一級品を
日頃お世話になっている方へ
ご挨拶にも

10 あゆ炭火焼

認定番号
2405

天然鮎と養殖鮎の2種の鮎を炭焼きで楽しむことが出来ます。炭火で焼かれる香ばしい香りに思わず食欲をそそられます。

天然鮎は、地元の川で釣り師の方が釣ったものを買取った新鮮なものをばかりで、独特な風味と香りが特徴です。また、養殖鮎は脂が程よく乗っていて上品な甘みがあります。

一本から購入することができます。

久那瀬漁業生産組合

栃木県那須郡那珂川町久那瀬944

☎0287-92-2791

営業時間/8:00~18:00

(6月~9月 6:00~19:00)

定休日/水曜日(祝日の場合は営業)

駐車場/20台



香ばしい焼きたてを召し上がれ
鮎本来のうまみを引き出す
絶妙な焼き加減と塩加減

7 茶色豚のロースとんかつ膳

認定番号
2501

甘みがあり口溶けの良い脂とボリューム感満点の厚みのある肉。大自然の中で育てられた自家産茶色豚のロースとんかつは一度食べたら忘れられないジューシーさが売りです。良質なお肉をリーズナブルな価格で提供してくれるのも自家産ならではの。

一口かじれば「ジュワッ」と広がるその旨味は、病みつきになること間違いなしです。

ばとう手づくりハム工房

田舎レストラン巴夢

栃木県那須郡那珂川町小口1467-3

☎0287-92-9601

営業時間/食事11:00~14:00

ハム販売9:30~17:00

定休日/月曜日

駐車場/30台

驚きのジューシーさが
癖になる

自家産にこだわった良質な茶色豚の脂



8 イカ入りソースやきそば

認定番号
2704

地元の人なら誰もが知っているまんぶく食堂の焼きそば。当初のメニュー名は「やきそば」。常連のお客様が「イカ入りソースやきそば」と名付けられたそうです。

数種類のソースをブレンドした昔ながらの懐かしい味は、創業当時から変わらぬ美味しさを保っています。

こだわりの特注麺を二度蒸して作っているため、ソースによく絡み、油はラード、イカは丸ター杯、地元産のキャベツと豚肉を使用して味の深みを出しています。

まんぶく食堂

栃木県那須郡那珂川町馬場436

☎0287-92-2555

営業時間/昼 11:00~13:30

夜 17:00~20:30

駐車場/新町下商店会駐車場

昔ながらの懐かしい味

創業約60年、昔から愛される
地元の食堂



13 炭火焼鮎塩焼

商品番号
2606

風向きなどの天候の違い、炭の置き方など細かいところまで気を使って焼いています。遠赤外線効果で、必要な水分は逃がさず、余分な脂を落とすため、外側はパリッと香ばしく、内側はふわっと鮎の旨味と香りが溢れています。

また、店主の「鮎本来の味を届けたい」という思いから、塩は背びれと尾びれのみかけ、あとはお好みで調節できるようになっています。

魚良

栃木県那須郡那珂川町小川715-1
☎0297-96-2051

営業時間 / 9:00~11:50
13:00~17:00

(都合により時間・休みが異なる場合があります)

定休日 / 月曜日午後・元旦

駐車場 / 10台

皮は香ばしく
身はほっくりとやわらか

調味料には頼らない、鮎本来の味



14 鮎甘露煮 福祿寿

商品番号
2607

素焼きにした鮎を鍋に入れ、煮込み、番茶と昆布で旨味を出す、昔ながらの調理法で作られた甘露煮は、店主独自の旨味がぎゅっと詰まっています。

見た目とは裏腹に、べっとりとした甘さではなく、程よい甘さで後味はすっきりしています。

一つ一つ手作りで作られた一品は、味だけでなく店主の温かきまで伝わってくるようです。骨まで柔らかく、子どもにも食べやすい一品です。

魚良

栃木県那須郡那珂川町小川715-1
☎0297-96-2051

営業時間 / 9:00~11:50
13:00~17:00

(都合により時間・休みが異なる場合があります)

定休日 / 月曜日午後・元旦

駐車場 / 10台

番茶と昆布で鮎の旨味を
最大限に引き出しました

自然と人が織りなす美味しさ



11 林屋のあゆ

商品番号
2601

熟練の職人達が一本一本丁寧に焼き上げている林屋の焼き鮎。安定した品質のものを提供するため、複数の仕入れ先から仕入れたものの中から、品質の良いものを厳選して調理しています。

炭を足すタイミング、徹底した火加減により、見た目、味ともに高品質を維持しています。また、塩にもこだわりがあり、赤穂の天塩を使うことで絶妙な塩加減になっています。

鮎の味にはこだわりのある地元住民からも愛される一品です。

林屋川魚店

栃木県那須郡那珂川町小川171-9

☎0297-96-3222

営業時間 / 8:00~18:00

定休日 / 不定休

駐車場 / 15台

皮は香ばしく
身はほっくりとやわらか

赤穂の天塩が引き出す深い味わい



12 林屋のうなぎ

商品番号
2602

鮮度が重要なうなぎ料理は、仕入れたうなぎを新鮮なまま調理しています。脂の乗った身を持つ、うなぎ本来の味・食感を活かせるような調理法により高品質な商品を提供しています。

地元の馬頭高校水産科の先生に協力を受け、うなぎ養殖の実証実験に成功し、最適な素材を追求した養殖を行うことにより6次産業化しました。

有名養殖うなぎブランドから指導を受け、鮮度が高く品質の安定した商品を提供してゆぐために、自家で養殖を行っています。

林屋川魚店

栃木県那須郡那珂川町小川171-9

☎0297-96-3222

営業時間 / 8:00~18:00

定休日 / 不定休

駐車場 / 15台

うなぎ本来のふくよかな風味

ふっくらとした軟らかい食感



17 タテヤマ菓子パン

商品番号
3004

那珂川町の工場で作られるパンは、人気の食パン(プレーン、レーズン、クルミ)、大袋のディナーロール各種、4個入りのクロワッサン(プレーン、チョコマール)、ハイクラス(バター、レーズン)などです。

職人がひとつひとつ丁寧に仕上げることにより、しっとり、ふっくら美味しく焼き上げます。

お土産に、非常食に!

毎日違った味を食卓に



株式会社タテヤマ
栃木県那珂川町小川526
☎0287-96-4652
営業時間/9:30~16:00
定休日/日曜日・祝日
駐車場/0台

18 桃太郎トマト

商品番号
2701

根の働きが強い苗を使用して土耕栽培し、水の量を少なくこまめに与えることで糖度が高く、中身の詰まった深みのある味わいのトマトです。

「桃太郎」という品種を20年以上前から熟練の農家さんが栽培しており、部会員のみなさんが出荷する桃太郎トマトはどれも高い品質を保っています。

一般のトマトとは一線を画した味の濃いトマトで、各農産物直売所では農家のみなさんから直送される鮮度の高いトマトを購入することができます。

JANA 那珂川町トマト部会

栃木県那珂川町久那保485(久那保農産物直売所)
☎0287-92-5061
営業時間/7:30~17:00
定休日/元日~1月3日
駐車場/23台
★道の駅ばとら・西那珂農産物直売所で取扱あり

酸味と糖度のバランスの良い、
深みのある味わい

徹底された管理の中で作られた新鮮トマト



15 温泉とらふぐこんにゃく

商品番号
2705

地域資源であり、俗に「山ふぐ」と呼ばれる刺身こんにゃくと特産品の温泉とらふぐを合わせ、試行錯誤を繰り返して誕生した商品です。

トラフグの身と皮を練り込んで製造した商品で、魚特有のにおいを消すために特殊な製法を用いて、一つ一つ機械ではなく、手作りで製造しています。こんにゃくとは思えないほどの質感と滑らかさが特徴です。

こんにゃくは「体の掃除機」と言われるほど健康に良い食品で、おいしく食べて健康になれるようにとのご主人の気持ちが込められています。

石川発祥食品店

栃木県那珂川町大山田下郷2766
☎0287-93-0680
営業時間/9:00~16:00
定休日/元日~1月3日
駐車場/20台
★那珂川町物産センターで販売

気分はフグ刺し!
ワンランク上のこんにゃく

試行錯誤し、こだわり抜いた風味と食感



16 柚子こんにゃくゼリー

商品番号
2801

那珂川町の特産物である、こんにゃく芋と柚子を使用しています。生の柚子果汁100%のため、無添加・無着色です。子どもからお年寄りの方まで、美味しく食べていただきたいという思いが込められた一品です。

カロリー控えめのため、ダイエット中のおやつにもおすすめです。

また、期間限定で青梅やいちご、金柑味も販売しています。

石川発祥食品店

栃木県那珂川町大山田下郷2766
☎0287-93-0680
営業時間/9:00~16:00
定休日/元日~1月3日
駐車場/20台
★那珂川町物産センターで販売

とろーり、ぷるぷる
新感覚のこんにゃくゼリー

口どけなめらか広がる柚子の香り



21 なかよしマンゴー

商品番号
2901

木質バイオマスボイラーの余熱を利用して南国のフルーツを栽培しています。

那珂川町の山の恵みと太陽をいっぱい浴びた、糖度の高い完熟マンゴーです。アップルマンゴーの他、幻のグリーンマンゴーやキンミツなど、6種類が育っています。

濃厚な甘さと、とろける美味しさが味わえます。

那珂川町で
南国のフルーツが育つ？

バイオマスの熱ですくすく育った果実たち



有限会社鈴木木材店

栃木県那珂川町小川2971
☎0297-96-3046
販売期間/6月下旬～7月下旬
★購入ご希望の方は、上記までご連絡をお願いします

22 猪のタレ

商品番号
2902

地元産のイノシシ肉である「八溝ししまる」をもっとおいしく、もっと多くの方に食べていただきたいという思いで開発された商品です。

地元産の「ゆず」を使っており、ゆずの香り豊かな風味が広がります。

お肉以外にもドレッシングとして使用してもさっぱりいただけます。

地元食材を使って
よりおいしくいただく！

イノシシ肉をさっぱりいただけます



関東ユウキ食品工業株式会社

栃木県那珂川町大山下2766
☎0297-93-0680
営業時間/9:00～16:00
定休日/元日～1月3日
駐車場/20台
★駅前老舗センターで販売

19 こだわりの大粒ぶどう

商品番号
2605

贈答用はもちろん、自宅用にも人気の大粒ぶどう。創業当時から直売を続け、どんなぶどうが喜ばれるのか、お客さんの声を大切に出来上がったのが、「こだわりの大粒ぶどう」です。そんな手間ひま愛情をかけて育まれたぶどうは、一粒一粒が瑞々しい宝石のようです。

園内では香り豊かなシャインマスカットやボリューム感溢れる巨峰など9種類を温室・ビニールハウス・雨よけの3つの方法で栽培しているため、7月上旬から9月下旬まで楽しめます。

タカノぶどう園

栃木県那珂川町久部郷903-1
☎0297-92-4775
営業時間/9:00～17:00頃
閉園期間/7月上旬～9月下旬(期間中は無休)
駐車場/5台

産地直売限定
「こだわりの大粒ぶどう」

手間ひまかけたやさしい味わい



20 星の見える丘農園のぶどう

商品番号
2604

減農薬や有機肥料を使用するなど栽培にもこだわり木成り完熟させるぶどうは、身がはちきれそうなほどジューシーです。

一番人気の藤稜は、皮が薄いため、配送が難しく、販売はぶどう狩りと直売のみ。そのため、この美味しさを求めて、県内外から毎年訪れるリピーターがいるというもうなげます。

巨峰系を中心に14種類ほどあるぶどうは、期間中に、3～4種類ずつ食べごろを迎えます。

こだわりの露地栽培の
ジューシーぶどう

景色もおいしいぶどう狩りがおすすめ



星の見える丘農園

栃木県那珂川町町谷田846-3
☎080-3363-6924
営業時間/9:00～18:00頃
閉園期間/9月下旬～9月下旬
定休日/月曜日
駐車場/15台

25 武茂の郷のジャム

認定番号
3301

地元で生産されたものを使った特産品を作りたいと思い、10年以上前の店舗オープンから製造・販売しています。

無添加にこだわり、ゆずマーマレードジャムはゆずと砂糖、ブルーベリージャムは、ブルーベリーと砂糖、レモンのみで作っています。

甘さを控えめにしているため、素材本来の味や香りが楽しめます。

果肉がたっぷり!

パンにもヨーグルトにもピッタリ!



武茂の郷組合

栃木県那須郡那珂川町北内田179-3
☎0287-92-0061
販売時間 / 4月~9月 9:15~17:45
10月~3月 9:15~16:45
定休日 / 毎週水曜日(祝日の場合は翌日)
12月29日~1月3日
駐車場 / 59台
★道の駅ばとつで販売

26 健康茶 畔野果

認定番号
3401

地元の耕作放棄地を活用して栽培された、アザミ・ミョウガ・ツユクサ(紫萼草を含む)の3種類の食用植物を使用したブレンドティー(煎じ茶)です。2020年には【健康増進食品の製造方法並びにその食品】特許第6681496号を取得した、類似商品のない商品です。

多くの方に元気を!

20数年の研究開発によりたどり着いた
益草茶



ボクストン商事株式会社 那珂川町工場

栃木県那須郡那珂川町大山田下層551-4
☎0120-820-825
☎0287-82-7208
営業時間 / 9:00~17:00

23 八溝ししまる餃子

認定番号
2802

「八溝ししまる」を栃木県民ならではの発想で餃子にしました。

八溝山系で獲れた新鮮なイノシシ肉は臭みが少なく、豚肉では味わえない独特な甘みや旨味が堪能できます。また、野菜も地元野菜を中心とした国産野菜を使用しています。

お土産や今夜のおかずはいかがでしょうか。
※現在は豚肉の代替で他県の肉を使用しています。

栃木県人もそうでない人も!

餃子でイノシシ肉を味わってみよう



餃子の専氏

栃木県那須郡那珂川町高野43-1
☎0287-92-4122
営業時間 / 10:30~19:00
日曜日・祝日 10:30~14:30
定休日 / 月曜日・第2火曜日
駐車場 / 6台

24 ミットヨフーズのゆば

認定番号
3201

大豆を一晩 水に浸してからすりつぶし、蒸気釜で加熱したあとに豆乳とおからを分けます。豆乳を角鍋に入れて静かに加熱し、表面に薄く張った膜を取り上げます。

畑の肉といわれる大豆が原料の栄養的に優れた良質の植物性タンパクと脂質を豊富に含んでおり、しかもコレステロールを含まない、脳の老化を防ぐといわれる理想的な食品です。

仏教精神と共に自然の恵みを

日本伝統の技を受け継ぐ食文化



株式会社ミットヨフーズ

栃木県那須郡那珂川町徳武2375
☎0287-92-1400
営業時間 / 8:00~16:30
定休日 / 土曜日・日曜日・祝日
駐車場 / 10台

29 鮎最中

商品番号
2411

家族で協力して経営している和洋菓子店。現在のご主人は5代目だそう。和菓子と洋菓子、合わせて50種類ものお菓子の中の一つがこの「鮎最中」。こだわりの餡には北海道のエリモ小豆を使い、一から豆を煮て風味よく作り上げているそうです。

皮は那珂川町産のもち米を使用しており、程よい口どけが特徴です。

皮と餡がマッチして甘いもの好きにはたまらない一品です。

千年屋

栃木県那珂川町小川2755
☎0287-96-2200
営業時間/8:30~17:30
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)
駐車場/5台

見た目の可愛さだけじゃない!

品質の良い食材を厳選した
自慢の逸品



30 ロールケーキ

商品番号
2412

5年間という長い時間の中、試行錯誤を重ねてやっとの思いで作ったロールケーキの生地。卵黄と卵白を別々に泡立てる「別立て法」という手法を使い、生地の素を作り上げています。作業の時は手際が良くないと納得のいくものが焼けないと言います。

生クリームは程よい甘さで、生地との相性抜群です。カスタードが入った「生ロール」餡の入った「あずき生ロール」、他に「ティラミスロール」「フルーツロール」「生チョコロール」などがあります。こだわり抜いたロールケーキをご家族やお友達と楽しみながらお召し上がり下さい。

千年屋

栃木県那珂川町小川2755
☎0287-96-2200
営業時間/8:30~17:30
定休日/月曜日(祝日の場合は翌日)
駐車場/5台

ふわふわ、
やさしい甘さが包み込む

たっぷり詰まった餡、香りにもご注目を



27 小川生まれのかぼちゃっ子

商品番号
2414

お日様の恵みを存分に受けた「みなみちゃんかぼちゃ」を裏ごしし、白餡・砂糖と合わせ、パイ生地で作って焼き上げたお菓子。平成初期の販売以来、常にクチコミで人々の話題に上がる、シンプルながら大人気の商品です。

餡のあっさりした自然な甘みが特徴で、一度食べたあたりこになること間違いなし。皮がパリパリの出来立てを食べるのもいいですが、オススメは出来てからしばらく時間をおいたもの。皮と餡がしっとり馴染んだ優しい口当たりがあとを引きまします。

日達堂菓子店

栃木県那珂川町小川2755
☎0287-96-2079
営業時間/7:30~18:30
日曜日 7:30~18:00
定休日/火曜日(祝日の場合は翌日)
駐車場/8台

優しい甘さ、心をこめて

地元で愛されてきた

昭和6年からの老舗



28 いちごのほっぺ

商品番号
3003

地元で獲れた「とちおとめ」をやさしく煮詰め、みずみずしいジュレに変えて、とちおとめの酸味と甘みを閉じ込めた一品です。

あかちゃんのほっぺのような、やわらかスポンジで、甘酸っぱいいちごジュレを包んだしっとり蒸しケーキです。

夏場は数時間冷やして食べると、冷たいいちごジュレのさっぱりした味わいを楽しめます。

やわらかほっぺに触れてみる?

地元産の

とちおとめのジュレを召し上がり



日達堂菓子店

栃木県那珂川町小川2755
☎0287-96-2079
営業時間/7:30~18:30
日曜日 7:30~18:00
定休日/火曜日(祝日の場合は翌日)
駐車場/8台

33 生クリーム大福

商品番号
2417

宇都宮の洋菓子店で修業を積んだ3代目のご主人が考案した、自慢の和洋折衷スイーツ「生クリーム大福」が、老舗わみやの代名詞。

中にぎゅっと詰まったなめらかなあんこと生クリームはあっさり甘さ控えめで、老若男女幅広い層に好まれています。それを柔らかに包み込むのは、もち米を贅沢に100%使用したお餅。ふわふわもちもちの口当たりで、いくらでもべろりと召し上がられそうです。夏場は半解凍で食べればまた違った味わいも楽しめます。

和洋菓子 わみや

栃木県那須郡那珂川町馬頭91-10
☎0287-92-2211
営業時間/8:30~17:00
定休日/木曜日 不定休日/水曜日
駐車場/4台

お口の中でとろけあう
2つの甘さ

ひとつで二度おいしい。
よくばりさんも大満足



34 武茂の郷のジェラートアイス

商品番号
2415

素材を活かした濃厚さと滑らかな舌触りが特徴で、県外からも多くの方が食べに訪れます。

人気の生キャラメルなどのほか、地元産の「ブルーベリー」「ゆず」を使ったものや季節に応じた限定のフレーバーなどを出しています。斬新な発想から生まれる未体験の美味しさを、ぜひご堪能ください。

アイス工房 武茂の郷

栃木県那須郡那珂川町北向田179-3
☎0287-92-0061
販売時間/ 4月~9月 9:15~17:45
10月~3月 9:15~16:45
定休日/毎週水曜日(祝日の場合は翌日)
12月29日~1月3日
駐車場/59台
★道の駅ばとうで販売

身近なあの食材もジェラートに

あれもこれも試したい、
変わり種フレーバーの数々



31 スイートポテト

商品番号
2410

武骨で職人気質な4代目ご主人が作るどこか懐かしいスイートポテトが人気の老舗。多いときには、1日に500~600個の注文が入ります。

一定の農家から仕入れた、選りすぐりのサツマイモだけを使い、皮ごとほっこり蒸して、サツマイモ本来の深く優しい甘みと豊かな風味を引き出しています。

県推奨の駄最中も取り扱っていますので、併せてお土産にいかがでしょうか。

森川屋菓子店

栃木県那須郡那珂川町馬頭333-2
☎0287-92-2117
営業時間/7:30~18:00
定休日/不定休
駐車場/南町小公園 駐車可

Happiness
in a Little Yellow Package

手頃な価格で小腹を満たす、大満足のボリューム



32 デコレーションケーキ

商品番号
2416

厳選素材を使用して作られる和菓子・洋菓子が幅広く揃いますが、最も目を引くのが店の一角にあるボードです。ご主人が手掛けてきた、豊富な絵柄を付したケーキの写真が揃っています。

カラフルな半透明のジャムを使い、職人ならではの繊細な技でケーキ上面に丁寧に図柄を入れてくれます。図柄はもちろん、中身の果物も要望に応じて変えられます。

人生の節目に花を添える、楽しいアイテムになりそうですね。

わたや菓子店

栃木県那須郡那珂川町小川577
☎0287-96-4384
営業時間/9:00~19:00
定休日/水曜日
駐車場/3台

職人技が光る、
世界に一つのケーキ

お誕生日だけでなく合格・還暦祝い等にも



37 藤田製陶所の陶器

認定番号
2502

1856年(安政3年)から作られてきた歴史ある焼物、小砂焼。

江戸後期より一貫して、陶土を自ら採掘し焼き上げる陶器は、「金結晶」と呼ばれる黄金色の斑点が特徴。この高級感のある金結晶の模様が多く出ているのが藤田製陶所の焼物です。

それでありながら、普段使いにこだわり、店舗には親しみやすい器類を揃えています。職人の手作りによって完成した器には、暖かみとこだわりが感じられます。

合資会社 藤田製陶所
栃木県那珂川町小砂2710
☎0297-93-0703
営業時間/8:00~17:00
定休日/月曜日
駐車場/50台

受け継がれる伝統芸術の逸品

伝統技法を守って170年。
歴史ある焼物を日常使いで。



38 佐藤畳店のオリジナル畳縁

たみべり

認定番号
2702

那珂川町と宇都宮大学との学官連携事業により、学生が考えたオリジナルのデザインが畳縁に施され商品化された一品です。那珂川町から見える川の流れや田んぼ、里山の風景をモチーフにデザインされた畳縁になっています。畳に使われているのは薬は地元産のものが使われています。畳縁を使用したユニークな小物も製造していて、昔ながらの技術も忘れずに大切にしていきたいというご主人の思いも込められています。

フローリングに比べて畳は柔らかく子どもの成長に優しいので、赤ちゃんにもおすすめできる品になっています。

佐藤畳店
栃木県那珂川町大内2794-1
☎0297-92-2916
営業時間/8:00~18:00
定休日/日曜日
駐車場/3台

心安らぐかわいい畳縁

明治から続く老舗が作る
オリジナル畳



35 クラフトジェラート

認定番号
3402

季節の果物や地元の茶葉など、身の回りの顔の見える生産者から仕入れた素材を多く使用しています。

その年毎に変わる果物や農産物の味わいが、うまく活かせるよう、楽しみながらつくっています。これほどの種類の採りたての生産物をふんだんに使用出来るのは、那珂川町だから出来ること。

定番フレーバーのほか、季節折々の素材を使用したフレーバーが楽しめます。

イタリア料理 toto
栃木県那珂川町谷田965
☎0297-83-9655
営業時間/11:00~18:00
定休日/日曜日・月曜日
駐車場/20台

自然なままを楽しんで

素材と鮮度にこだわった
優しい味わいのジェラート



36 市川窯の陶器

認定番号
2402

小砂焼は、釉薬の特徴的な色あいとその美しさから「金結晶」の美称で愛されてきました。

ここには、まさにその名に恥じない秀逸な日用雑品が揃っています。使い勝手に最大限の配慮を施した扱いやすい形状も、多くのリピーターを生む理由のひとつです。

市川窯
栃木県那珂川町小口1115
☎0297-92-3113
営業時間/9:00~16:00
定休日/木曜日(祝日の場合は営業)
駐車場/10台

後世に遺したい美しい金結晶

一つ一つの作品に
作り手の温かみを感じられます



- お食事処 1~8 P03~ 和洋菓子 27~35 P16~
 物販 9~26 P07~ 伝統工芸 36~38 P20~

那珂川町 マップ



アクセス

車で行く

東北自動車道
 宇都宮 I.C. → 那珂川町 (約50km)

関東自動車道
 宇都宮 I.C. → 那珂川町 (約50km)

常磐自動車道
 那珂 I.C. → 那珂川町 (約10km)

バスで行く

60分 60分 那珂川町
 宇都宮駅 宇都宮駅 宇都宮駅

40分
 宇都宮駅 → 那珂川町

コミュニティバス40分
 山梨県 → 那珂川町

The background is a light-colored, textured paper with small speckles. Scattered across the page are several overlapping circles of various colors and patterns, including blue, yellow, purple, red, and brown. Some circles have solid colors, while others have patterns like stripes or polka dots. The circles are arranged in a way that they seem to be floating or scattered across the page.

那珂川町
ブランド
認定品

那珂川町産業振興課

〒324-0692 栃木県那珂郡那珂川町馬頭 555 番地
TEL.0287-92-1116 FAX.0287-92-3081

発行日 令和7年2月