

那珂川町  
ブランド  
認定品

# BRAND NAME GOODS IN NAKAGAWA TOWN

## 厳選40品

那珂川町が認め、こだわり抜いた逸品



# お食事処

地元産のそば粉を使用した、香りが強く、コシのある  
〆八溝そば、  
栃木・茨城・福島の3県にまたがる八溝山系地域で獲れたイノシシ  
〆八溝ししまる、  
大自然の中で大切に育てられた自家産茶色豚のロースを使用した  
〆茶色豚のロースとんかつ膳、  
創業当時から変わらぬ美味しさの中に懐かしさを感じられる  
〆イカ入りソースやきそば、  
等をはじめとした名店の逸品が皆様をお待ちしております。

## お食事処

## 古館のそば

認定番号  
2406

### 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”



#### そば処 古館

栃木県那須郡那珂川町矢又18-5  
☎0287-92-5119  
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

# 目次

- P03 **お食事処** … 古館のそば【そば処 古館】
- P04 八溝田舎そば【手打そば田舎】 / 一徳の石臼挽き手打ちそば【そば処一徳】
- P05 ししまるそば【馬頭むらおこしセンター】 / 茶色豚のロースとんかつ膳【田舎レストラン巴夢】
- P06 八溝ししまる料理 / 御前岩物産センターのそば【御前岩物産センター】
- P07 イカ入りソースやきそば【まんぶく食堂】 / 鮎づくし【高瀬観光やな】
- P08 **物販** … 健康茶 畔野果【ボクストン商事株式会社】
- P09 あゆ甘露煮 / あゆ炭火焼【久那瀬漁業生産組合】
- P10 林屋のあゆ / 林屋のうなぎ【林屋川魚店】
- P11 炭火焼鮎塩焼 / 鮎甘露煮 福祿寿【魚良】
- P12 温泉とらふぐこんにゃく / 柚子こんにゃくゼリー【石川発酵食品店】
- P13 タテヤマ菓子パン【株式会社タテヤマ】 / 桃太郎トマト【JA なす南馬頭トマト部会】
- P14 こだわりの大粒ぶどう【タカノぶどう園】 / 星の見える丘農園のぶどう【星の見える丘農園】
- P15 なかよしマンゴー【有限会社鈴木材木店】 / 猪のタレ【関東ユウキ食品工業株式会社】
- P16 八溝ししまる餃子【餃子の尊氏】 / ミットヨフーズのゆば【株式会社ミットヨフーズ】
- P17 武茂の郷のジャム【武茂の郷組合】
- P18 **和洋菓子** … クラフトジェラート【イタリア料理 toto】
- P19 小川生まれのかぼちゃっ子 / いちごのほっぺ【日進堂菓子店】
- P20 鮎最中 / ロールケーキ【千年屋】
- P21 スイートポテト / なめらかはんじゅくちーず【森川屋菓子店】
- P22 デコレーションケーキ【手作り菓子の店わたや】 / 生クリーム大福【和洋菓子わみや】
- P23 武茂の郷のジェラートアイス【アイス工房 武茂の郷】
- P24 **伝統工芸** … 市川窯の陶器【市川窯】
- P25 藤田製陶所の陶器【合資会社藤田製陶所】 / 佐藤登店のオリジナル登緑【佐藤登店】
- P26 マップ・アクセス

## お食事処

# 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、かつお出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。

※現在は豚熱の関係で他県の肉を使用しています。

## 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



### 馬頭むらおこしセンター

栃木県那須郡那珂川町北向田181-2

☎0287-92-5711

営業時間 / 4月~10月 11:00~19:00  
11月~ 3月 11:00~17:00

定休日 / 元日

駐車場 / 59台

★道の駅ばとうのレストランで提供

## お食事処

# 八溝田舎そば

認定番号  
2503

## 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



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

栃木県那須郡那珂川町矢又14-1

☎0287-92-4431

営業時間 / 11:00~18:00

定休日 / 木曜日(祝日の場合は翌日)

駐車場 / 10台

## お食事処

# 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。

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。

## 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



### 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町1467-3

☎0287-92-8601

営業時間 / 食事11:00~14:00

ハム販売8:30~17:00

定休日 / 月曜日

駐車場 / 30台

## お食事処

# 一徳の石臼挽き手打ちそば

認定番号  
2603

## 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



清流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づくし。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に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



## 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頭436  
☎0287-92-2555  
営業時間/昼 11:00~13:30  
夜 16:00~20:00  
駐車場/5台(新町下商店会駐車場)

## 昔ながらの懐かしい味

創業約50年、昔から愛される  
地元の食堂



## 鮎づくし

認定番号  
3002

昔ながらの竹を編んだ巨大な籠に石を詰め捕まえる「やな」と呼ばれる漁法をつかってとれた鮎をまるごと使っています。鮎めし、塩焼き、フライ、鮎こく、刺身と那珂川の鮎を存分に楽しめる一品です。

解放的な野外席では、雄大な清流那珂川を眺めながら、天然鮎料理を味わうことができます。また、屋内には座敷や囲炉裏スペースもあり、どこか懐かしさを感じる空間で食事が楽しめます。

## 高瀬観光やな

栃木県那須郡那珂川町谷田210  
☎0287-96-3521  
営業時間/6月1日~11月15日 11:00~14:00  
※やなの営業は7月20日頃から  
やな休漁日/火曜日  
駐車場/300台

## 伝統のやなの天然鮎を堪能

目の前に広がる清流を見ながら食す



## 八溝ししまる料理

認定番号  
2407

栃木・茨城・福島 の3県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。

※現在は豚肉の関係で他県の肉を使用しています。

## 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



## 御前岩物産センター

栃木県那須郡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

## 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、季節限定の寒晒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。

## 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



## 御前岩物産センター

栃木県那須郡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

物販

## あゆ甘露煮

認定番号  
2404

普段の食卓に一級品を  
日頃お世話になっている方への  
ご挨拶にも



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、一度食卓に並べばヤミツキ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

物販

## あゆ炭火烧

認定番号  
2405

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



天然鮎と養殖鮎の2種の鮎を塩焼きで楽しむことができます。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って取った新鮮なものばかりで、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

物販

## 健康茶 畔野果

認定番号  
3401

多くの方に元気を!

20数年の研究開発によりとり着いた  
益草茶



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(紫露草を含む)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。

### 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郷551-4

☎0120-820-825

☎0287-82-7208

営業時間/9:00~17:00

## 物販

関東随一の清流として知られる那珂川で獲れた  
天然鮎  
食物繊維が豊富で健康食品としても人気のある  
こんにゃく  
畑の肉と呼ばれる大豆を使った  
ゆば  
甘みと酸味のバランスが絶妙な  
桃太郎トマト  
一粒一粒が瑞々しく、まるで宝石のような  
ぶどう  
お土産に那珂川町の名品はいかがでしょうか?



物販

## 炭火焼鮎塩焼

認定番号  
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につけ、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  
☎0287-96-2051  
営業時間/9:00~19:00  
(都合により時間・休みが異なる場合があります)  
定休日/元日  
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



物販

## 林屋のあゆ

認定番号  
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171-8  
☎0287-96-3222  
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



物販

## 鮎甘露煮 福祿寿

認定番号  
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、店自慢の旨味がぎゅっと詰まっています。

見た目とは裏腹に、べった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さ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  
☎0287-96-2051  
営業時間/9:00~19:00  
(都合により時間・休みが異なる場合があります)  
定休日/元日  
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



物販

## 林屋のうなぎ

認定番号  
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生産してゆぐため、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171-8  
☎0287-96-3222  
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



物販

# タテヤマ菓子パン

認定番号  
3004

那珂川町の工場で作られたパンは、天然酵母パン(チョコレート・北海道クリーム)、食パン(プレーン・レーズン・くるみ)、クロワッサン(プレーン・チョコマーブル)、ディナーロール(バター・チョコ)、カステラの全部で10種類あります。

職人がひとつひとつ手作りで仕上げることで、しっとり、ふっくら焼き上がり、おいしさを長持ちさせています。

## 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

栃木県那須郡那珂川町小川536  
☎0287-96-4652  
営業時間/9:30~16:00  
定休日/日曜・祝日  
駐車場/6台

物販

# 桃太郎トマト

認定番号  
2701

根の働きの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。

「桃太郎はるか」という品種を16年程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トマトの品種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。

## 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



#### JANA 南馬頭トマト部会

栃木県那須郡那珂川町久那瀬485(久那瀬農産物直売所)  
☎0287-92-5061  
営業時間/7:30~17:30  
定休日/元日~1月3日  
駐車場/23台  
★道の駅ばとう・西部農産物直売所で取扱あり

物販

# 温泉とらふぐこんにやく

認定番号  
2705

地域資源であり、俗に「山ふぐ」と呼ばれる刺身こんにや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。こんにやくとは思えないほどの食感と滑らかさが特徴です。

こんにやくは「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。

## 気分はフグ刺し！

### ワンランク上のこんにやく

#### 試行錯誤し、こだわり抜いた風味と食感



#### 石川発酵食品店

栃木県那須郡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  
★御前岩物産センターで販売

物販

# 柚子こんにやくゼリー

認定番号  
2801

那珂川町の特産物である、こんにや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想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。

## とろーり、ぷるぷる

### 新感覚のこんにやくゼリー

#### 口どけなめらか広がる柚子の香り



#### 石川発酵食品店

栃木県那須郡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  
★御前岩物産センターで販売



物販

# なかよしマンゴー

認定番号  
2901

木質バイオマスボイラーの余剰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



### 有限会社鈴木材木店

栃木県那須郡那珂川町小川12971  
☎0287-96-3046

販売期間/6月下旬~7月下旬

★購入ご希望の方は、上記まで連絡をお願いします

物販

# 猪のタレ

認定番号  
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

栃木県那須郡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

★御前岩物産センターで販売

物販

# こだわりの大粒ぶどう

認定番号  
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して出来上がったのが、「こだわりの大粒ぶどう」です。そんな手間暇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果汁溢れる巨峰など7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10月上旬まで楽しめます。

## 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



### タカノぶどう園

栃木県那須郡那珂川町久那瀬903-1

☎0287-92-4775

営業時間/9:00~18:00頃

開園期間/7月上旬~9月下旬(期間中は無休)

駐車場/5台

物販

# 星の見える丘農園のぶどう

認定番号  
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。

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ずけます。

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

栃木県那須郡那珂川町谷田846-3

☎0287-96-3283

営業時間/9:00~18:00頃

開園期間/8月中旬~9月下旬(期間中は無休)

駐車場/15台



物販

## 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 / 毎月第3木曜日、12月31日~1月3日

駐車場 / 59台

★道の駅ばとうで販売

物販

## 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、野菜も新鮮な地元産のキャベツやニラ、ニンニクを使用しています。

お土産や今夜のおかずはいかがでしょうか。

※現在は豚熱の関係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



### 餃子の尊氏

栃木県那須郡那珂川町馬頭43-1

☎0287-92-4122

営業時間 / 10:30~19:30

定休日 / 月曜日

駐車場 / 6台

物販

## 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健武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

## 「那珂川町ブランド」って?

那珂川町の優れた商品を「那珂川町ブランド」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。

認定基準の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。

### 認定のための評価基準

購入意向

推奨意向

独自性

愛着度



# 和洋菓子

## 小川生まれのかぼちゃっ子

認定番号  
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、パイ生地ですべ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、一度食べたらと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。

**日進堂菓子店**  
栃木県那須郡那珂川町小川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



# 和洋菓子

サツマイモ本来の深く優しい甘みと豊かな風味が味わえる  
 ♪スイートポテト♪  
 素材を活かした濃厚さとなめらかな舌触りが特徴の  
 ♪武茂の郷のジェラートアイス、など、  
 店主のこだわり抜いた逸品があなたを至福の時間へと誘うでしょう。

# 和洋菓子

## いちごのほっぺ

認定番号  
3003

地元で穫れた「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が楽しめます。

**日進堂菓子店**  
栃木県那須郡那珂川町小川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

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れ



# 和洋菓子

## 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、身の回りの顔に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**  
栃木県那須郡那珂川町谷田365  
☎0287-83-8555  
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



# 和洋菓子

## スイートポテト

認定番号 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。  
県推奨の鮎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。

### 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



**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

# 和洋菓子

## 鮎最中

認定番号 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。  
皮是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が好きにはたまらない一品です。

### 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



**千年屋**  
栃木県那須郡那珂川町馬頭1915-1  
☎0287-92-2200  
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

# 和洋菓子

## なめらかはんじゅくチーズ

認定番号 2703

北海道から取り寄せた十勝産のクリームチーズを多く使用した、ベイクドタイプのチーズケーキです。焼きすぎると乗せたクリームが割れてしまい、火が足りないとし地が水分を吸ってしまうため、半熟に仕上げるには、高温で一気に焼き上げ、焼き時間は秒単位の精度を要しています。  
創業約120年のお店には、どらやきやプリンなどのお菓子まで幅広く取り扱っています。

### You'll understand when you eat it

食べやすい、濃厚チーズ



**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

# 和洋菓子

## ロールケーキ

認定番号 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上げ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。こだわりのロールケーキをご家族やお友達と楽しみながらお召上がり下さい。

### 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



**千年屋**  
栃木県那須郡那珂川町馬頭1915-1  
☎0287-92-2200  
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



# 武茂の郷のジェラートアイス

認定番号  
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。  
定番のパナッラなどのほか、地元産の「ブルーベリー」「ゆず」を使ったものや「しょうがミルク」「豆腐」「こま」といった他では味わえない驚きのオリジナルフレーバーを含め常時20種が揃っています。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。

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



**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 / 毎月第3木曜日、12月31日~1月3日  
駐車場 / 59台  
★道の駅ばとうで販売

# デコレーションケーキ

認定番号  
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おります。  
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。

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



**手作り菓子の店わたや**  
栃木県那須郡那珂川町小川1577  
☎0287-96-4384  
営業時間 / 8:00~19:00  
定休日 / 水曜日  
駐車場 / 3台



## 「那珂川町ブランドマーク」ってなに？

那珂川町の「那」を素にデザインされたマークです。

**桃色：**  
カタクリの花びら

**緑色：**八溝山をイメージし、雄大な自然が表現されています。



顔の部分は人々の笑顔を表し、「いいな」「那珂川」=「いいなかがわ!!!」と発しています。

**水色：**  
清流なかがわ



# 生クリーム大福

認定番号  
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。それを柔らかく包み込むのは、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りれそうですね。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。

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



**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  
駐車場 / 4台

伝統工芸

## 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強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。

### 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。



### 合資会社 藤田製陶所

栃木県那須郡那珂川町小砂2710

☎0287-93-0703

営業時間/8:00~17:00

定休日/月曜日

駐車場/50台

伝統工芸

## 佐藤畳店のオリジナル畳縁

たたみべり

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蘆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。

### 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



### 佐藤畳店

栃木県那須郡那珂川町大内2794-1

☎0287-92-2916

営業時間/8:00~18:00

定休日/日曜日

駐車場/3台

伝統工芸

## 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。

市川窯では陶器を見る・買うだけに留まらず、その延長で「作る」楽しさも体験できます。手びねりによる成型や絵付けはお子様でも楽しめます。ぜひご家族で物づくりの喜びを味わってみてください。

### 市川窯

栃木県那須郡那珂川町小口1115

☎0287-92-3113

営業時間/9:00~17:00

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

長い伝統のしっぽに

そっと触れられる陶芸体験も



## 伝統工芸

町が誇る伝統ある焼き物、小砂焼。良質の陶土による堅牢な品質と深い光沢、黄金色に輝く「金結晶」の優美な色艶が特徴。

同じものが二つとない作品からあなたのお気に入りをお選びください。

また、那珂川町と宇都宮大学との産学官連携事業により、

学生が考えたデザインを畳縁に施し商品化された

”佐藤畳店のオリジナル畳縁”。

職人が一つ一つ丹精を込めて編み上げております。







那珂川町  
ブランド  
認定品

発行

那珂川町産業振興課  
〒324-0692

栃木県那須郡那珂川町馬頭 555 番地  
TEL 0287-92-1116 FAX 0287-92-3699

<https://www.town.tochigi-nakagawa.lg.jp/>

発行日

令和5年11月