



那須塩原ブランド  
NASUSHIOBARA BRAND

## 那須塩原ブランド 認証品 INDEX

厳選された農産物や特産物などに対して認証される那須塩原ブランド。  
その認定基準は「那須塩原らしさ」「独自性」「信頼性」「安定性」など。  
那須塩原が誇るプレミアムな地域ブランドです。



### 那須らーめん 「四代目がんこラーメン」

清らかな湧水と  
厳選された小麦粉で作られた生タイプ麺

ソフトな弾力性と切れ味の良い細麺、そしてそれによく絡むオリジナルスープが絶妙な生タイプラーメン。飽きのこないおいしさです。

主な ダイユー各店・ヨークベニマル各店・スーパーオータニ各店・道  
取扱場所 駅（明治の森・黒磯、湯の香しおばら）

(有) 菊地市郎商店  
那須塩原市錦町 2-39  
TEL 0287-62-0053 / FAX 0287-62-0036  
URL <https://kikuichi-men.com/>



### 味恋とまと

ジュエリーのような美しい赤色の、  
フルーツのように甘いトマト

まるでフルーツのような甘さとみずみずしさ、そしてうまみ。水耕栽培にこだわり続けて作られる高糖度の、特別なトマトです。

主な 高松農園・那須ガーデンアウトレット内「ロコスタイルマーケット」・  
取扱場所 そすいの郷直売センター・ヨークベニマル各店・スーパーオータニ各店・Chus (チャウス)・NATURE・Cuore

高松農園  
那須塩原市西三島 1-142  
TEL 0287-36-0890 / FAX 0287-36-0890  
MAIL [hide-17@aioros.ocn.ne.jp](mailto:hide-17@aioros.ocn.ne.jp)



### 自然耕米

次世代の子どもたちに誇れる田んぼづくりから始まった、  
おいしい米

自然の姿そのままの田んぼで作った米。生産者の栽培環境に対する真摯な姿勢と循環型農法によっておいしいお米になりました。

主な 那須ガーデンアウトレット内「ロコスタイルマーケット」・通信販売  
取扱場所

(有) ナスアグリ  
那須塩原市鍋掛 1092  
TEL 0287-64-3511 / FAX 0287-74-5007  
URL <http://www.15.plala.or.jp/umaikome/>



### パスタライズド牛乳

生乳の自然なおいしさと栄養が生きている  
72度15秒殺菌ミルク

提携酪農家による新鮮で良質な生乳だけが原料。生乳そのものの風味と味わいが感じられる安心・安全な牛乳です。

主な 道の駅（明治の森・黒磯、湯の香しおばら）・ダイユー（那須高  
取扱場所 原店）・ヨークベニマル（上厚崎店、黒磯店）・宅配

新生酪農（株）  
那須塩原市下田野 466-1  
TEL 0287-35-3601 / FAX 0287-35-3600  
URL <http://www.sinsei-rakunou.com/>



### 赤松材の経木

環境にやさしく、  
機能性にも優れた昔ながらの包装材

おむすびを包んだり、お弁当箱にしたり、和菓子の受け皿にしたり。調湿性の良い天然素材です。葉書、コースター、しおりなどの加工品も。

主な 塩原もの語り館・道の駅（明治の森・黒磯、湯の香しおばら）・  
取扱場所 那須野が原博物館・(株) タカダ

島倉産業（株）  
那須塩原市三区町 633  
TEL 0287-36-0049 / FAX 0287-36-0574  
MAIL [shima-love@outlook.jp](mailto:shima-love@outlook.jp)



### NASU WINE

日本屈指の老舗ワイナリーが誇る  
伝統の味わい

那須塩原の開拓の歴史とともに歩んできたワインはまさにこの地域のテロワールが作る深い味わい。さまざまな料理に合う 1 本が見つかります。

主な 渡邊葡萄酒醸造・通信販売・道の駅（明治の森・黒磯）・  
取扱場所 千本松牧場観光売店

渡邊葡萄酒醸造  
那須塩原市共豊社 1-9-8  
TEL 0287-62-0548 / FAX 0287-62-0477  
URL <http://nasuwine.com>



### 塩原温泉 とて焼

塩原散策のお供として楽しみたい  
各店自慢のご当地グルメ

那須塩原産の牛乳と卵を使って焼き上げた生地の中には参加店舗それぞれのアイデアレシピがたっぷり。スイーツにも軽食がわりにもなるワンハンドフードです。

取扱場所 P21 参照

那須塩原市商工会塩原支部  
那須塩原市塩原 786-8  
TEL 0287-32-2301 / FAX 0287-32-3735  
URL <http://www.siobara.or.jp/toteyaki.htm>



### 高原ほうれんそう

夏でもおいしい、  
奥塩原高原のほうれんそう

奥塩原の高冷地特有の1日の寒暖差によってできる、甘くぐみの少ないほうれんそう。冬はもちろん夏もおいしく、生でも食べることができます。

主な取扱場所 スーパー各店

塩原高原野菜生産出荷組合  
(栃木県開拓農業協同組合)  
宇都宮市鶴山町 1734-1  
TEL 028-667-8381 / FAX 028-670-1066  
URL <http://www.t-kaitaku.jp>



### 那須野秋そば

地元農家とそば職人の熟練の技が作る  
匠の味、香り

本来の香りと甘みが感じられる、本格的なそば。生そば、二八乾そば、そば粉のどれでもそばのおいしさを再確認させてくれる、匠の味です。

主な 農村レストラン高林坊・東武百貨店（大田原店）※乾麺のみ  
取扱場所

ファーム高林坊  
那須塩原市木綿畑 451-1  
TEL 0287-68-7775 / FAX 0287-68-7776  
URL <http://kourinbo.com>



### 手作りドレッシング

見た目の色も美しい、  
完全ハンドメイドのドレッシング

それぞれの味の個性が際立つ手作りのドレッシング。地元産の野菜や果物、醤油を使い、1本1本丁寧に仕上げました。合成着色料・保存料不使用です。

主な取扱場所 道の駅（湯の香しおばら）

(株) アグリパル塩原  
那須塩原市関谷 442  
TEL 0287-35-4401 / FAX 0287-35-4402  
URL <http://agripal-shiobara.com>

