



ナチュラルチーズ

世界に誇る那須塩原産のナチュラルチーズ

希少なスイスブラウン種とホルスタイン種の生乳を使用し、デリケートな技術を駆使して作り上げたチーズの数々。特に「森のチーズ」は国際的に権威ある賞も受賞しました。

主な チーズ工房那須の森・ヨークベニマル（那須塩原店、黒磯店、取扱場所 上厚崎店）・フードオアシスオータニ（永田店）・Chus（チャウス）・KANEL BREAD

(株) チーズ工房那須の森
那須塩原市戸田 738-4
TEL 0287-73-5420 / FAX 0287-73-5419
URL <https://nasunomori.jp>



千本松牧場牛乳

しばりたての牛乳そのもののほんのり甘い味わい

牧草づくりから牛の飼育、乳製品製造まで一貫して行う牧場だからこそできる、搾りたての牛乳そのものの味わい。ほんのりとした甘さとコクが特徴です。

主な 千本松牧場観光売店・ヨークベニマル各店・イオン各店・ダイユー各店・塩原屋各店・MEGA ドンキホーテ（黒磯店）・スーパーオータニ各店・とりせん（黒磯店）・那須塩原駅構内 New Days・東北自動車道下り黒磯 PA

ホウライ (株) 那須塩原市千本松 799 TEL 0287-36-5629 / FAX 0287-36-1259
URL <https://www.senbonmatsu.com>



野州タンメン

地元産の野菜をたっぷり入れて食べたい、本格タンメン

たくさん地元野菜とともに食べてほしいという思いから作られたタンメン。少し濃いめに仕立てた塩味のスープが麺と野菜によく合います。

主な 星野製麺アンテナショップ「麺処 麦縄」・道の駅（明治の森・黒磯、湯の香しおばら）・東北自動車道各 SA（蓮田、佐野、上河内、那須高原）・ヨークベニマル（西那須野店）・塩原屋（三島店、パインズ店）・千本松牧場観光売店・乃木の郷農産物直売所・塩原温泉栄太楼

(有) 星野製麺 那須塩原市五軒町 1-24 TEL 0287-36-0366 / FAX 0287-37-3791
URL <http://www.menya-hoshino.com>



那須野ヶ原牛

繁殖から肥育までワンストップ。安心・安全の美味しいブランド牛

整った環境で健康に育った牛肉。ジューシーな肉質、甘みのある良質な脂は、ステーキをはじめ、さまざまな料理でそのおいしさが味わえます。

主な ABC Meat Factory Outlet・スーパーオータニ（西那須野店、黒磯店、宝井店、野沢店、喜連川店）・フードオアシスオータニ（永田店、氏家店、矢板店）

鈴木レジャー産業 (株) ABC ミート販売部
那須塩原市石林 318-5
TEL 0287-36-1427 / FAX 0287-36-7345
URL <https://www.abc-meat.com>



千本松牧場プレミアムアイスクリーム「ミレピーニ」

濃厚でなめらかな口どけ。牧場ならではのプレミアムなアイスクリーム

新鮮な牛乳にたっぷり生クリームを加えて作られたリッチな味わいのアイスクリーム。さまざまな 8 種類のテイストが楽しめます。

主な 千本松牧場観光売店・ヨークベニマル各店・那須塩原駅構内取扱場所 New Days・道の駅（明治の森・黒磯）



塩原温泉プレミアムビール

塩原の温泉水で仕込んだ、深い味わいの地ビール

豊富なミネラル分を含む温泉水が独特のコクをもたらしました。塩原の紅葉を思わせる美しい琥珀色のビールです。

主な しばら千二百年物語 /BLESS・光雲取扱場所 庄・松楓楼松屋・彩つむぎ・上会津屋・梅川庄・溪雲閣・湯庄白樺・釜彦・割烹旅館湯の花庄

しばら千二百年物語 /BLESS 那須塩原市塩原 17 TEL 0287-32-2337 / FAX 0287-32-2337
URL <http://shiobara1200.com>



しばら千二百年焼酎

温泉成分でじっくり仕上げた、まろやかな焼酎

県産のベニアズマで作った芋焼酎と同じく県産の二条大麦使用の麦焼酎。どちらも温泉水で仕込んだまろやかな口あたりが特徴です。

主な しばら千二百年物語 /BLESS・光雲庄・上会津屋・梅川庄・四季味亭ふじや・奥塩原高原ホテル・溪雲閣・湯庄白樺・楓音



那須塩原温泉梅酒

温泉水使用のさりと飲みやすい梅酒

温泉水で加水調整。甘すぎず、さりと軽やかな梅酒です。ロックがおすすめ、あるいはストレートやソーダ割りにしてもおいしく飲んでいただけます。

主な しばら千二百年物語 /BLESS・上会津取扱場所 屋・梅川庄・溪雲閣



田舎造り伝承味噌・特上伝承味噌

味噌造りの伝統技を駆使して醸造した天然熟成味噌

米麴のほかに珍しい大豆麴も使った天然醸造の味噌。「田舎造り伝承味噌」は大豆と同量の麴、「特上伝承味噌」は大豆の 1.4 倍の麴を使い、いずれも旨みたっぷりです。

主な取扱場所 有限会社那須醤油・道の駅（明治の森・黒磯）



那須のむらさき

4 年かけて作られる 関東風再仕込醤油

最初の熟成に 2 年かけた丸大豆醤油を再び麴で仕込み、さらに 2 年かけた関東では珍しい再仕込醤油。関東風に甘みを抑えたキリリと辛口の味わいです。

主な取扱場所 有限会社那須醤油・道の駅（明治の森・黒磯、湯の香しおばら）

(有) 那須醤油
那須塩原市鍋掛 1087-64
TEL 0287-62-0387 FAX 0287-63-5401
URL <http://www.nasusyoyu.com>



塩原だいこん

ずっしりと身が締まったジューシーなだいこん

塩原の冷涼な気候の中で育った真っ白なだいこん。身はずっしりと重く、甘くて柔らか。生でも火を通した料理でもおいしくいただけます。

主な取扱場所 スーパー各店・道の駅（明治の森・黒磯、湯の香しおばら）



塩原かぶ

しっとりなめらかな歯触りのみずみずしいかぶ

塩原高原の寒暖差と水はけの良い土壌が作り出したフレッシュなかぶ。別名「トロかぶ」と呼ばれる柔らかさが特徴です。

主な取扱場所 スーパー各店・道の駅（明治の森・黒磯、湯の香しおばら）

塩原そ菜 那須塩原市中塩原 226-1
生産出荷組合 TEL 0287-32-2957 / FAX 0287-31-1028



プレミオアムヤシオマス「紅葉」

塩原の自然の恵みと人の営みが作り上げた特別なヤシオマス

豊かな湧水で健康に育てられたプレミアムなヤシオマス。鮮やかなサーモンカラーとクセや臭みのない上品な味わいのブランド魚です。

主な 梅川庄・光雲庄・松楓楼松屋・奥塩原高原ホテル・大出館・元泉館・えびすや・四季味亭ふじや・楓音・和楽遊苑・まじま庄・赤沢温泉・ガストホフ夢木香・満寿家・上会津屋・ぬりや・清琴楼・福久寿苑・小梅や・ピアノピアノ・滝見亭・花水木・三笠軒



塩原のいわな

ぜひお刺身で食べたい 安心・安全なイワナ

厳格な衛生管理のもと、塩原の湧水で育った、生でも食べられるイワナ。まずは刺身でその上品かつ淡麗な味を体験してください。

主な 梅川庄・光雲庄・松楓楼松屋・奥塩原高原ホテル・大出館・元泉館・えびすや・四季味亭ふじや・楓音・和楽遊苑・まじま庄・赤沢温泉・満寿家・上会津屋・ぬりや・清琴楼・小梅や・ピアノピアノ・滝見亭・三笠軒

(有) 渡辺商事
那須塩原市中塩原 220
TEL 0287-32-2254 / FAX 0287-32-5430