



NASUSHIOBARA BRAND  
**VOICES!**

地域に根差し、地域を愛し、  
その地域らしさとともに作られてきた「那須塩原ブランド」の数々。  
作り手の声にその想いが込められています。

那須らーめん「四代目がんこラーメン」

有限会社菊地市郎商店

菊地 成典 さん

「いろいろなラーメンがありますが、私が求めているのは原点回帰の落ち着いた変わらない味。長く愛され、いつでも食べたくなるラーメンを目指して作りました。地産地消を基本に、地域の食文化も大切にしながらいつの時代も、そして誰にでもおいしく食べていただけるものを目指します」

自然耕米

有限会社ナスアグリ

澤田 吉夫 さん

「田んぼにカエルやドジョウなどの生き物が生息し、鳥がやってくる。そんな自然の姿の田んぼで安心・安全な米作りをしています。土作り、堆肥作りから手がけているので手間はかかりますが、それだけ良質な米になると自負しています。那須塩原の土と水で丹精込めて育てた米の味を体験してください」

味恋とまと

高松農園

高松 英樹 さん

「長年のトマト作りの中、従来とは違う味わいで付加価値の高いものを作ろうと志して生まれた味恋とまと。温かなハウスの中で太陽の光をしっかりと当て、豊富な地下水で育てられたトマトは小ぶりですが実が締まり、なんとと言ってもその甘さが自慢。地域内外の多くの方に味わっていただきたい“恋する味”です」



千本松牧場牛乳・千本松牧場プレミアムアイスクリーム「ミレピーニ」

ハウライ株式会社

三野 進一 さん

「良質な乳製品のための牛の飼育は自然との共生によって生かされるもの。広大な敷地でストレスなく暮らす乳牛の生乳から作られたミルクとアイスクリームは、那須塩原の歴史とともに歩んできた牧場だからこそできるナチュラルでフレッシュな味わいです」



パステライズド牛乳

新生酪農株式会社

磯 浩志 さん

「牛の飼育環境や飼料まですべて把握し、他の乳業メーカーにはあまりない製法、徹底した衛生管理のもとでおいしく安全な牛乳を作っています。地元の酪農家と手を携え、酪農が盛んな那須塩原市ならではの新鮮かつこだわりのある牛乳を、毎日お届けします」

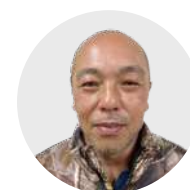


赤松材の経木

島倉産業株式会社

島倉 彰秀 さん

「1000年以上前の紙がない時代から使われてきた経木。先人の知恵から生まれた経木の文化、技術を未来へ繋いでいきたいという想いで作っています。プラスチックごみや環境問題が取り沙汰されている今だからこそ、優れた機能と価値を持つ経木を使っていただきたいと思います」



高原ほうれんそう

塩原高原野菜生産出荷組合

齋藤 崇之 さん

「一般的にほうれんそうは冬の葉物というイメージですが、高原ほうれんそうは標高 800~1000m という高冷地で栽培しているため、夏でも冬物に負けないおいしいものになります。奥塩原のさわやかな空気と水と大地が育む、シャキシャキとした食感やみずみずしさを味わってください」



NASU WINE

渡邊葡萄園醸造

渡邊 嘉也 さん

「明治17年創業で、那須塩原の開拓の歩みとともに歴史を刻んできたワイナリーです。この地域の気候、風土、そして作り手の想いと長年フランス・ボルドーのシャトーで修行して培った技術が合わさった、まさに那須塩原でしかできないワインを楽しんでいただきたいです」