



那須野秋そば

ファーム高林坊

大田原 孝雄 さん

「那須連山を見上げる広大な畑で地元の農家 9 名が協力し合い、丹精込めて作った玄そばから作るそばです。粉挽きとつなぎ、打ち方で味の追求をし続けた熟練したそば職人の手によっておいしいそばになりました。匠の技によるそば本来の味と香り、そして那須塩原の人の温もりを感じることができます」



野州支那そば・野州タンメン

有限会社星野製麺

星野 仁 さん

「地元産の良い素材で、手軽に美味しいものを。そんな思いから自分自身が納得できるまで何度も試行錯誤を重ねて完成した、昔ながらの味わいの麺です。つけ麺にしたり、焼きそばにしたりと工夫次第でいろいろな食べ方も。那須塩原の人の温かさをその味に重ね合わせた商品です」



塩原温泉 とて焼

今井屋製菓

塩田 和正 さん

「塩原温泉の新たな名物として 2011 年から始まったとて焼。参加各店舗がそれぞれ独自の味を考案した結果、バラエティに富んだラインナップになりました。スイーツ系あり、食事系ありでいろいろな味が楽しめます。ぜひ塩原温泉めぐりのお供にいただきたいワンハンドフードです」



塩原温泉プレミアムビール・しおばら千二百年焼酎・那須塩原 温泉梅酒

しおばら千二百年物語 /BLESS

八木沢 広樹 さん

「塩原の良質な温泉水で仕込んだ、この地域ならではのアルコール飲料です。塩原の魅力や地域資源の良さを PR したいという思いから、味はもちろん、色やデザインなどにもこだわりました。地元の旅館や飲食店でも提供され、塩原のグルメとともに楽しんでいただくことができます」



プレミアムヤシオマス「紅葉」・塩原のいわな

有限会社渡辺商事

渡辺 早苗 さん

「自然の恵みに溢れている塩原。そんな地域のきれいな湧水で健康に育ったヤシオマスとイワナです。鮮度が命の魚だからこそ、まずは刺身で。川魚のイメージが覆るおいしさです。塩原地区の旅館、ホテル、レストランなどでしか味わえないこの地ならではの味覚です」



手作りドレッシング

株式会社アグリパル塩原

渡邊 智子 さん

「2011年の東日本大震災後、一時的に落ち込んでしまった塩原の野菜を使って何かを作ろうということから始まった完全手作りのドレッシングです。地元の女性たちが中心になって最初は2種類だったラインナップも今では6種類に。地元産の野菜、果物を組み合わせた他にはない味が好評です」



塩原かぶ・塩原だいこん

塩原そ菜生産出荷組合

「高冷地の大きな寒暖差が作物に適度なストレスを与えることによって、だいこん、かぶそれぞれのみずみずしい食感とジューシーな甘さを作り上げます。生産者が減りつつある中、難しいとされている連作をこなしながら塩原の自然が育む味を届けていきたいと思っています」



特上伝承味噌・田舎造り伝承味噌・那須のむらさき

有限会社那須醤油

磯 洋史 さん

「那須塩原産の素材と硬度が柔らかい水を使い、自然の温度で発酵させた長期熟成の味噌と醤油です。どちらも麴作りが最大のポイント。水分や蒸し方を細かく調整して質の高い麴を作り、丁寧に仕込みます。毎日使うものだからこそ、質の高いおいしいものを。そんな気持ちで地域に愛されるブランドを目指します」



ナチュラルチーズ

株式会社チーズ工房那須の森

安田 翔吾 さん

「現在、セミハードタイプや白カビタイプ、ウォッシュチーズなど、8種類のチーズを製造。全国的にも珍しいブラウンスイス種とホルスタイン種の生乳を使い、ひとつひとつ手間ひまかけて作っています。チーズは生き物。季節や温度によって変化するこの土地ならではの味を楽しんでください」



那須野ヶ原牛

鈴木レジャー産業株式会社（ABCミート）

鈴木 剛次 さん

「那須塩原生まれ、那須塩原育ちの牛肉を作りたい、そんな思いから生まれたのが那須野ヶ原牛。塩原温泉をはじめ、さまざまな景勝地を有するこの地域は日本各地から人が訪れる場所。お客様を迎えるのにふさわしい質を備えたブランド牛として、その味を堪能してほしいと思います」