



那須塩原ブランド
NASUSHIOBARA BRAND

那須塩原市産業観光部農務畜産課
栃木県那須塩原市共豊社 108-2
TEL 0287-62-7147
FAX 0287-62-7223
E-mail noumuchikusan@city.nasushiobara.lg.jp



那須塩原ブランド

NASUSHIOBARA BRAND

想いがつながる楽しいテーブル

eat+joy

今日、誰と楽しむ?那須塩原ブランドギャザリングの時間

那須塩原ブランド、それは365日のテーブルを彩る逸品の数々。

那須野ヶ原の大地と人の温もりから生まれた、那須塩原市自慢の特産物ブランドです。

ひとつひとつはもちろん、組み合わせるとさらに楽しいギャザリング。

那須塩原のおいしさと楽しさが集う時間をぜひ、毎日の暮らしの中に。

ギャザリング(gathering)＝「集まり」。ひいては「人とおいしいものを囲み、幸せな時間を共にする機会」の意。



那須塩原ブランド

NASUSHIOBARA BRAND

eat+joy

想いがつながる楽しいテーブル

INDEX

- 03 INDEX
- 04 素材のおいしさひときわ!
那須塩原ブランドのベジクッキング
- 08 多彩なおいしさが広がる
那須塩原ブランドの麺いろいろ、その味比べ
- 12 那須塩原ブランドで楽しむプレミアムなおうちごはん
- 14 お弁当持って、どこへ行く?
- 16 MILK!! MILK!! MILK!!
那須塩原ブランドのおいしい乳製品
- 18 塩原の自然と人の営み すべては良質な魚のためでした
- 20 週末は塩原温泉でとて焼めぐり
- 22 那須塩原ブランドで、今夜はほろ酔い気分
- 23 魅力再発見! 那須塩原
- 24 那須塩原ブランド 認証品 INDEX
- 28 VOICES! ～作り手の声が伝えること～

■ 料理監修: 白居 芳美 (料理家)



素材のおいしさひとときわ!

那須塩原ブランドのベジクッキング

那須塩原ブランドの野菜で作るシンプルメニュー。
素材の味が際立つ品々は、ふだんのおかずにも、おもてなしに大活躍します。

コンソメスープの旨みがじんわり染み込んだホクホクと柔らかい「塩原だいこん」。上にかけたチーズとの相性も抜群です。



「塩原だいこん」の ふろふき・コンソメ風味

標高が高く、昼夜の寒暖差が大きい塩原地区。冷涼な気候で育った「塩原だいこん」は、柔らかい肉質とみずみずしさが特徴。そんな「塩原だいこん」をふっくらとコンソメスープで炊き上げた、洋風のふろふき大根です。

材料 [6個分]

- ・ 塩原だいこん 1/2本
- ・ コンソメスープの素(固形)1個(粉末の場合は小さじ1)
- ・ 塩、こしょう 適量
- ・ 好みのチーズ(ハード、セミハード系) 40g

作り方

- 1 塩原だいこんは3~4cmの輪切りにして厚めに皮をむく。
- 2 鍋に塩原だいこんを入れ、かぶるくらいの水とコンソメスープの素を入れる。中火にかけ、煮立ったら火を弱めて30~40分ほど、竹串を刺してすっと通るくらいになるまで火を入れる。塩、こしょうで味を整える。
- 3 器に盛り、チーズ削り器でチーズを削りかける。

※チーズは粉チーズで代用可

BRAND ITEM DETAIL



みずみずしさが格別の「塩原だいこん」。煮物や炊き合わせではその甘みを感じることができ、サラダなどとして食べれば爽やかな食感が楽しめます。



ホワイトソースをまとった「高原ほうれんそう」がたっぷり詰まったカネロニ。クリーミーなのに素材の味わいが生きているあっさりとしたおいしさです。

「高原ほうれんそう」の カネロニ

葉肉が厚く、えぐみが少ない「高原ほうれんそう」。奥塩原地区の爽やかな空気と水が育んだ葉物野菜です。その甘みを生かしてイタリアの家庭料理カネロニに仕立て、クリーミーなソースとともにいただきます。

材料 [2人分]

- ・ 高原ほうれんそう 1/2束
- ・ カネロニまたはパッケリ (極太のショートパスタ) 10本
- ・ バター 30g
- ・ 小麦粉 30g
- ・ 牛乳 300ml
- ・ 粉チーズ 大さじ3
- ・ 塩、こしょう、ナツメグ 適量

作り方

- 1 ホワイトソースを作る。鍋にバターを熱し、小麦粉を炒める。温めた牛乳を少しずつ加えて混ぜ合わせ、塩、こしょう、ナツメグで味を整える。
- 2 高原ほうれんそうはさつとゆでて2~3cmの長さに切る。水気をしっかり絞ったら1のホワイトソースに加えて混ぜ合わせる。
- 3 カネロニを袋の表記の時間どおりにゆでる。
- 4 カネロニの中に2を詰める。
- 5 耐熱皿に4を並べて粉チーズをふり、180度のオーブンで20分焼く。

BRAND ITEM DETAIL



生でも食べられる「高原ほうれんそう」。冬が旬のイメージですが、高冷地で作られるため夏でもおいしいのがポイント。その食感と味わいを生かすため、ゆで時間は30秒程度です。



真っ白なかぶに散らした葉の緑が美しいサラダ。生の「塩原かぶ」そのものが堪能できる、シンプルなのに味わい深いメニューです。

「塩原かぶ」のふわふわサラダ

甘く、ジューシーな「塩原かぶ」。春は柔らかく、秋は柿のようにしっかりとした歯応えと、収穫時期で違う食感が楽しめます。食べ方は生がおすすすめ。そのおいしさをダイレクトに味わえるシンプルなサラダは、皮付きのまま薄くスライスしてふんわり仕上げます。

材料 [作りやすい分量]

- ・ 塩原かぶ 3個
- ・ 好みのドレッシングまたはポン酢 適量

作り方

- 1 かぶは皮をむかずスライスして氷水に放す(なるべく薄くスライスすると口あたりがよくなるので、スライサー使用がおすすめ)。かぶの葉は小口切りにする。
- 2 1のかぶがパリッとしたらざるに上げ、水気をよく切る(あまり長い時間、水につけるとかぶの風味と食感を失うので注意)。
- 3 かぶの水気をペーパータオルや布巾でしっかり取り、器に盛る。
- 4 小口切りにしたかぶの葉を散らし、ドレッシングやポン酢をかける

BRAND ITEM DETAIL



地元では「トロかぶ」とも言われている「塩原かぶ」。高原の寒暖差と水はけの良い火山灰土壌で育った、筋っぽさのない滑らかな歯触りとフレッシュな甘みを持つかぶです。



イタリアの気軽なおつまみ「ブルスケッタ」。甘く、旨みの濃い「味恋とまと」で作れば、そのおいしさは格別です。ワインのおともにもぴったり。

「味恋とまと」のブルスケッタ

フルーツのように糖度が高く、味と旨みがぎゅっと凝縮した「味恋とまと」は、しっかりと締まった実のちよっと小ぶりのトマト。宝石のようにキラキラした赤い色、濃厚なおいしさをブルスケッタで味わいます。

材料 [2人分]

- ・ 味恋とまと 2個
- ・ バジルの葉 5~6枚
- ・ パゲット(厚さ2cm) 6切
- ・ にんにく 1片
- ・ 塩、こしょう 適量
- ・ オリーブオイル 大さじ1

作り方

- 1 味恋とまとは1cm角に切る。バジルは手で食べやすい大きさにちぎる。
- 2 トマトとバジルをボウルに入れてオリーブオイルと塩、こしょうを加え、味をなじませる。
- 3 パゲットは厚さ2cmに切り、オリーブオイルを塗って軽くトーストする。表面ににんにくをこすりつける。
- 4 3に2をたっぷりのせる。

BRAND ITEM DETAIL



日射量が多く、水が豊かな那須塩原の自然の恵みを存分に受けて真っ赤に実った「味恋とまと」。その糖度は8~12度にも。水耕栽培にこだわる生産者の知恵と工夫によって色濃く、甘いトマトが生まれます。

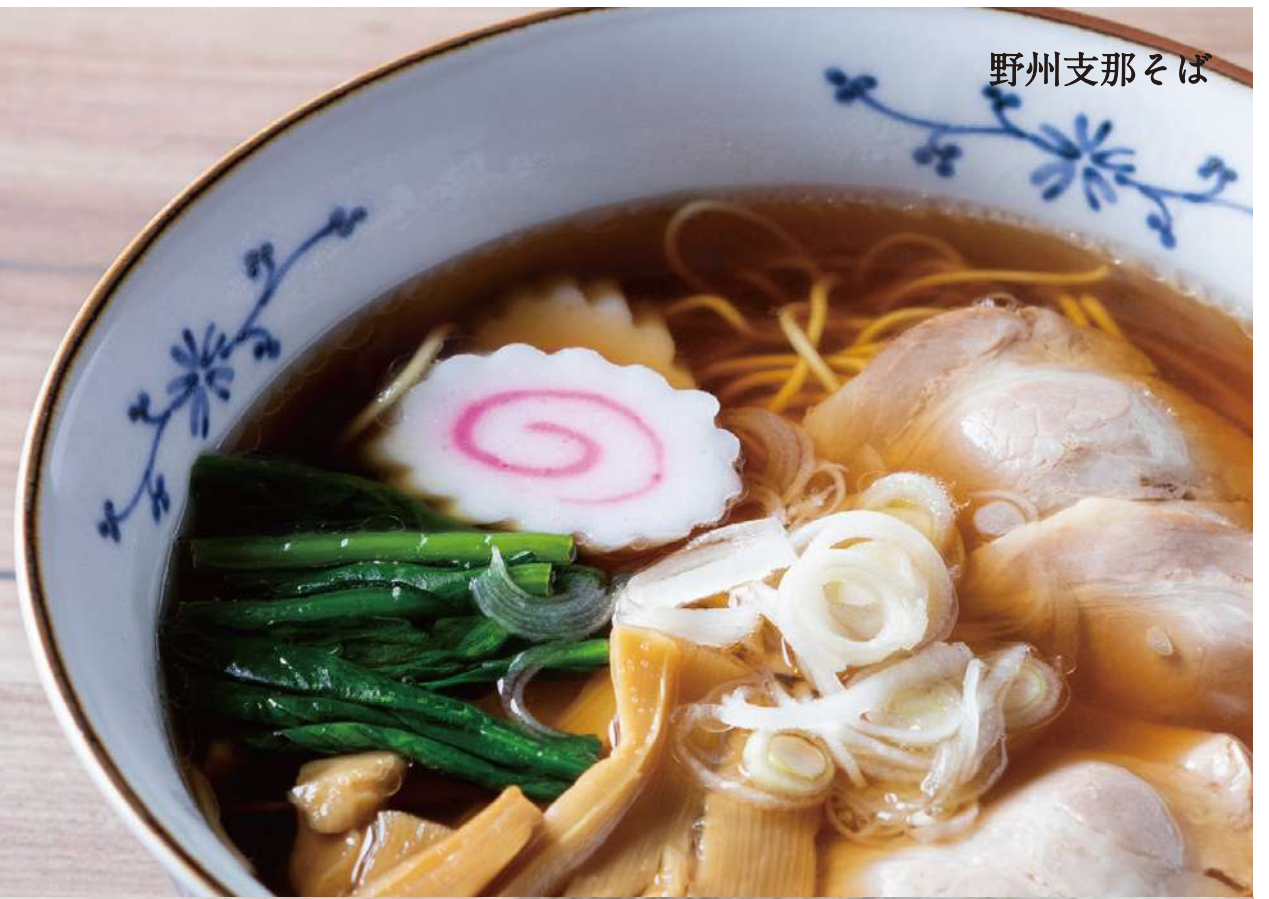
多彩なおいしさが広がる
那須塩原ブランドの麺いろいろ、その味比べ

味の違いはそれぞれあれど、作る気持ちはみんな同じ。
地元への愛情と自然の恵みへの感謝によって生まれた
那須塩原育ちの麺の数々、さあ今日はどんな風に味わう？

那須らーめん
「四代目がんこラーメン」



野州支那そば



野州タンメン



那須野秋そば





あさりラーメン with 四代目がんこラーメン (鶏白湯しお)

「鶏白湯しお」を使ったあさりラーメン。鶏白湯スープとあさりの風味が溶け合ったボンゴレビアンコ風の塩ラーメンです。蒸し焼きにしたあさりとレモン、バターをトッピングしていただきます。

那須らーめん 「四代目がんこラーメン」

おいしい水と粉が決め手。
毎日食べたい、定番の味。

ソフトな弾力性と切れ味の良さが特徴の那須らーめん「四代目がんこラーメン」。那須連山の麓のおいしい湧水と厳選された粉で作られました。オリジナルのスープがよく絡む細麺で、つるりとしたのどごしの良さが特徴。毎日でも食べたいラーメンです。



BRAND ITEM DETAIL

「兄貴味噌、弟醤油で俺は塩」をキャッチフレーズに「鶏がらしょうゆ」「とんこつ味噌」「鶏白湯しお」の3種類で展開。いずれもさっぱりといただける味わいの生タイプ麺です。



王道の支那そば with 野州支那そば

多くの人の記憶に残る、昭和の味。流行りのラーメンとは違い、いつの時代も、誰が食べてもおいしいのが支那そばです。そんな支那そばだからこそ、奇をてらわず定番具材のチャーシュー、メンマ、ネギ、ナルトとともに、シンプルに。

野州支那そば

記憶の中にある、支那そばの味を再現。
小麦香る、懐かしの味。

ゆで時間はわずか2分。「野州支那そば」は手軽に楽しめる本格的な支那そば。懐かしい昔ながらの支那そばの味を再現した、小麦の香り高い乾麺です。粉と水の配合率をデリケートに調整することによってできた細くのごしの良い麺は、煮干しをベースにカツオでコクを出したスープにぴったり。大正8年の創業以来、地元産の小麦粉にこだわり、今なおそれを守り続ける製麺所の老舗の味わいです。



BRAND ITEM DETAIL

「おいしい支那そばを作って欲しい」という声から生まれた「野州支那そば」。細縮れ麺の軽やかなのどごしとあっさりながらもコク深いスープが特徴です。ゆで時間が短いので、食べたい時にさっと作れるのも魅力。



そばとだいの皮のかき揚げ with 那須野秋そば

厚めにむいた塩原だいの皮とにんじんを拍子木切りにしてさっくりとかき揚げに。軽い食感が深いそばの味わいを引き立てます。温かい天ぷらそばにしてもおいしいひと品。

那須野秋そば

その味、その香り。
農家の情熱と匠の技が作る、逸品そば。

那須連山を見上げる那須野ヶ原の大地で生まれ育った「那須野秋そば」は、香り高く、上品な甘みのある厳選された玄そばを使った商品の総称。生そばをはじめ、二八乾そば、そば粉など、どれも本来の風味が生きた味わいです。石臼挽き、手打ちと、手仕事にこだわり続けた、本格的な匠のそばです。



BRAND ITEM DETAIL

江戸時代、会津から持ち込まれたそばの実によってその栽培が盛んになったという高林地区。当時と同じ品種の発見以来、地元農家9名が60ヘクタールの畑でそばづくりをしています。那須野秋そばは、粉挽き、手打ちが命。農家の情熱と熟練のそば職人による傑作です。



洋野菜のカラフル ベジタンメン with 野州タンメン

オリーブオイルとにんにくでソテーしたパプリカ、アスパラガスとインゲンをのせたホットサラダ感覚で食べたいタンメン。色とりどりの野菜も美しい、ちょっとイタリアンな一杯です。お好みでレモンをかけても。

野州タンメン

野菜たっぷりおいしい！
濃いめスープで味わう本格タンメン。

「野州支那そば」の姉妹品。細くのごしの良さが特徴の麺はそのままに、たっぷりの野菜と合わせても負けないよう、スープを少し濃いめにしました。「野州支那そば」同様、小麦の香りが芳しい塩味のタンメンです。こちらもゆで時間2分という手軽さ。野菜をしっかり食べたい時におすすめです。



BRAND ITEM DETAIL

県産小麦のタマイズミを使用した「野州支那そば」の麺の美味しさはそのままに、スープに変化をつけた「野州タンメン」。「地元野菜をたくさん食べて欲しい」という願いとともに作られました。



那須塩原ブランドで楽しむ プレミアムなおうちごはん

那須塩原市の姉妹都市であるオーストリア・リンツ市でもよく食べられているシュニッツェル。「那須野ヶ原牛」の旨みが堪能できるひと品です。薄くスライスしてソテーしたじゃがいもを添えるのがオーストリア風。エレガントな「NASU WINE」とのペアリングもぴったりのお肉料理です。サイドディッシュのサラダには地元の女性たちが1本1本丁寧にハンドメイドした「手作りドレッシング」をまわらせて。野菜をよりおいしくいただけるだけでなく、見た目も美しいその色がより一層食卓を華やいだものにします。

那須塩原ブランドを組み合わせ、親しい人と囲むテーブル。

ちょっと贅沢なおうちごはんを楽しんで。

家でレストランのようなディナーを。そんな日のメニューは、ぜひ那須塩原ブランドの組み合わせで。

指定生産農家の整った環境で肉牛の繁殖から肥育までワンストップで手がけられた「那須野ヶ原牛」は、しっかりとときめ細かく、ジューシーな肉質が特徴。そんな「那須野ヶ原牛」で作るシュニッツェルはオーストリアの郷土料理。もも肉をたたいて薄く伸ばし、さっくりと揚げたビーフカツレツは塩、こしょう、レモンだけの味つけでお肉の旨みをシンプルに味わいます。

そんなお肉料理によく合うのは「NASU WINE」。140年もの歴史を持ち、日本でも五指に入る老舗ワイナ

リーの樽熟成したマスカットベリーAやナイアガラは、その美しい色、上品なアロマ、そしてクラシックなデザインのエチケットとともにテーブルを華やかに演出します。

サイドディッシュのサラダには、那須塩原産の野菜やフルーツを使った「手作りドレッシング」をかけて。合成の保存料や着色料をまったく使わないドレッシングは、素材そのものの味と鮮やかな色が特徴。サラダだけでなくフライやお肉にもよく合います。

それぞれのおいしさ、味わいが際立つ那須塩原ブランドのコラボレーション。ちょっと特別なおうちごはんを楽しんでみませんか。

那須野ヶ原牛



指定生産農家の努力と技術によって誕生した「那須野ヶ原牛」は、自然豊かな那須塩原の大地で育った安心・安全な高級ブランド牛。ジューシーな肉質と甘みのある良質な脂身が特徴の格別なお肉です。

NASU WINE



1884年創業の老舗ワイナリー。フランスのボルドーでぶどうの栽培から醸造まで学んだ四代目の園主が手がけるワインは、那須塩原のテロワールを感じさせるふくよかで芳醇な味と香り。ワイン通はもちろん、ワインビギナーの舌も喜ばせてくれます。

手作りドレッシング



アグリカル塩原の女性たちのアイデアから生まれた完全手作りのドレッシング。地元産の素材と作り手の愛情がギュッと詰まったそれは、野菜はもちろん、お肉やフライ、豆腐などにもぴったりです。



再仕込醤油「那須のむらさき」と熟成した「伝承味噌」を使った「自然耕米」の焼きおむすびには「塩原かぶ」のお漬物を添えて。ふたを開けた瞬間、歓声があがる三色弁当は焼いてほぐした鮭、炒り卵、「高原ほうれんそう」のおひたしに、ゆでたにんじんやれんこんのピクルスを加えて彩り豊かに仕上げました。どちらも天然のぬくもりを感じる「赤松材の経木」がよい仕事をするお弁当です。

お弁当持って、どこへ行く？

よく晴れた日、那須塩原ブランドで作るシンプルなお弁当を持って、外へ。景色もごちそうにしながら、楽しいランチタイムの始まりです。

お弁当といえばやっぱりおむすび。化学肥料や農薬を極力使わず、カエルやドジョウ、イナゴなどが生息する自然の姿そのままの田んぼで実った「自然耕米」は食味の良い大粒のお米。炊きたてはもちろん、冷めてもおいしいのでおむすびをはじめ、お弁当にぴったりです。4年の歳月をかけてじっくり醸造させた再仕込醤油「那須のむらさき」と麴の風味豊かな熟成味噌「伝承味噌」を塗って香ばしく焼き上げた焼きおむすびにして、昔なが

らの天然の包装材である「赤松材の経木」で包めば、シンプルなお弁当もたちまちごちそうに。また、木目が美しい経木の丸わっぱは殺菌性、通気性に優れているので、お弁当箱に最適。ふっくら炊き上げた「自然耕米」の上に色とりどりの具材をのせた三色弁当は、大人も子どもも大好き。ほんのりとした木の香りとともにぬくもりを感じさせてくれるお弁当です。

赤松材の経木



日本で古くから使われてきた経木。「赤松材の経木」は那須塩原の赤松を薄く削って作る天然の包装材です。適度な湿気を保ってくれる調湿の機能があるので、おむすびやごはんなど時間が経ってもしっとりおいしくいただけるのが特徴。環境にもやさしく、持続可能な社会を目指す今こそ使いたい品です。

那須のむらさき



2年間熟成させた本醸造丸大豆醤油を再び麴で仕込んだ再仕込醤油。主に中国地方で作られる醤油の醸造法を関東風に工夫した、まろやかながら力強い濃口醤油です。

自然耕米



作られる環境がお米の味そのもの。「自然耕米」は豊かな自然と那須疏水の清らかな水で育まれました。たい肥たっぷりの良い土づくりをはじめ、より自然に近い田んぼの管理など生産者の真摯な米作りの姿勢による付加価値の高いお米です。

田舎造り伝承味噌・特上傳承味噌



地元の大豆と米、そして清らかな伏流水で作られた天然醸造の味噌。米麴のほか、珍しい大豆麴も使用。「田舎造り伝承味噌」は大豆と麴の量が同じ、「特上傳承味噌」は大豆の1.4倍の麴使用と、いずれも麴の豊かなコクと甘みを感じる味わい深い味噌です。

MILK !! MILK !! MILK !!

那須塩原ブランドのおいしい乳製品

生乳生産本州一の那須塩原市。
豊かな自然と気候風土に恵まれたこの地で生まれた
那須塩原ブランドの乳製品の数々は、どれも新鮮で良質なものを揃い。
日本国内でも有数の酪農のまちならではのフレッシュな味を楽しんで。

良質な水や肥沃な大地を誇る那須塩原市。
生乳生産が盛んな地域で誕生した高品質な
那須塩原ブランドの乳製品は、安心・安全はもちろん、
生産者の情熱と創意が作り出す豊かな味わい。
子どもの成長や健やかな長寿社会の実現にも寄与する、
毎日口にしたい品々です。

チーズ工房那須の森の 「ナチュラルチーズ」



ブラウンスイス種とホルスタイン種の生乳から作られるナチュラルチーズ。その深い味わいはチーズのプロフェッショナルの繊細な技術によるもの。季節の影響を考慮し、温度管理や発酵管理などを微調整することによってこの工房ならではの味や香りが醸されます。中でもセミハード系の「森のチーズ」は2019年10月にイタリアで開催された国際的なチーズコンテスト「ワールドチーズアワード2019」で栄誉ある「スーパーゴールドメダル」を獲得。日本のみならず、世界中のチーズファンをうならせました。



パスチャライズド牛乳



「パスチャライズド牛乳」は生乳の自然な風味と栄養を生かすよう、72度15秒で殺菌された牛乳。生乳そのものの味を損なうことなく、またタンパク質も熱変性しないので、消化が良いのも特徴です。非遺伝子組み換えの飼料で健康に育った乳牛の鮮度の高い良質な生乳のみを使い、厳しい衛生管理の元で作られるおいしさ品質を極めた牛乳です。

千本松牧場牛乳



牧草づくりから乳牛の飼育、乳製品の製造まで一貫して行う千本松牧場。「千本松牧場牛乳」は単一牧場だけの乳牛のしぼりたての生乳を低温殺菌した栄養成分を壊さない牛乳。雑味のない味わいで、さらりとクセがなく、ほんのり甘いのが特徴。飲んだ後にフラワーベースにしたいようなデザインのボトルも好評です。

ミレピーニ



牛乳がおいしければ、アイスクリームも絶対おいしい。千本松牧場アイスクリーム「ミレピーニ」はまさにそんなアイスクリーム。香りとコクのある千本松牧場の新鮮な生乳にたっぷりのクリームを加え、少ない空気含有量で濃厚な味わいに仕上げました。上品な甘さとなめらかな口どけのプレミアムなアイスクリームです。



塩原のいわな

塩原の自然と人の営み すべては良質な魚のためでした

一年を通して豊かな湧水に恵まれている塩原地区。
ここで育った那須塩原ブランドのヤシオマスとイワナは
自然と人の手によって特別な魚になりました。
塩原でしか味わえないまさにプレミアムな存在です。

昭和60年代に栃木県水産試験場で開発された肉質の良い大型のニジマス「ヤシオマス」にさらなる技術を加えて誕生した「プレミアムヤシオマス」。オレイン酸の含有量や美しいサーモンカラー、サイズや出荷方法、病気の対策など厳しい基準をクリアしたブランド魚です。那須塩原ブランドのプレミアムヤシオマス「紅葉」は、塩原の自然の懐に抱かれた養魚場で大切に育てられた魚。季節を問わず温度が一定の冷涼な湧水で2年半もの時間をかけて2kgの大きさになるまで成長させ、その後鮮度を保ったまま出荷されます。生臭さのまったくない鮮やかなサーモンレッドの肉質はとろけるような脂とふっくらとした柔らかさ、そしてほんのりとした甘みが特徴。刺身はもちろん、火を通した料理で

もおいしくいただくことができます。塩原地区の旅館やホテル、レストランなどでしか味わうことのできないまさに特別な魚です。そしてもうひとつの那須塩原ブランド「塩原のいわな」は「紅葉」と同様、塩原の自然と水によって作られた魚。溪流釣りでも人気のイワナですが、天然物は生食することができません。「塩原のいわな」は厳密に管理された衛生環境と特別な飼料で育てられるため、生でいただくことができる貴重な存在。その淡麗で上品な味をまずは刺身で体験すれば川魚のイメージが覆ります。プレミアムヤシオマス「紅葉」も「塩原のいわな」も鮮度が命。塩原を訪れたらぜひ食べたい、この地ならではの味覚です。



もみじ
プレミアムヤシオマス「紅葉」

もみじ プレミアムヤシオマス「紅葉」

一尾一尾手塩にかけて育てられたプレミアムヤシオマス「紅葉」。その名が示す通り、鮮やかなサーモンカラーが特徴です。鮮度が何よりも大切なため、しめた魚はすぐに旅館やホテル、レストランへ出荷。塩原の自然と人が作り出したブランド魚です。

塩原のいわな

塩焼きもおいしいけれど、まずはぜひ刺身で。安心・安全な「塩原のいわな」は、川魚特有の臭みのない上品な味。淡白な中にも旨み・甘みを感じることができる魚です。



料理・撮影協力 湯宿「梅川荘」

湯宿「梅川荘」は塩原地区でプレミアムヤシオマス「紅葉」と「塩原のいわな」を提供する施設のひとつ。塩原の温泉街から少し離れた静かで景観の良いアットホームな温泉旅館です。板長が腕をふるう「紅葉」と「塩原のいわな」のお造りは圧巻。温泉でくつろぎながら塩原の味が堪能できます。



週末は塩原温泉で とて焼めぐり

塩原温泉のご当地グルメ「とて焼」。2011年、地元の飲食店や旅館の有志による塩原温泉振興への想いから生まれたアイデアいっぱいの、気軽なワンハンドフードです。その名の由来は、明治から昭和にかけてこの地域を往来していた「トテ馬車」にちなんだもの。馬の歩くりズムに合わせて吹いたラップの「トテ、トテ」という音からつけられました。那須塩原産の牛乳と卵でふんわり焼いた生地の中には各店の趣向を凝らした具材がたっぷり。個性あふれる「とて焼」片手に、塩原の温泉街をのんびり散策してみませんか。

A 今井屋製菓

黒ミツきな粉とて
温泉まんじゅう製造元の老舗和菓子店によるとて焼。たっぷりの生クリームと粗挽きなきな粉、そして黒ミツ寒天をとて生地で作りました。

那須塩原市塩原 786-8
TEL 0287-32-2301
OPEN 6:30~17:00
CLOSE 月1回不定休
営業時間内随時販売



B 美由堂

和珈琲 COOL とて
「かりんとう饅頭」で知られる和菓子店が作る和珈琲。凍らせたコーヒーゼリーとこしあん、そしてバナナアイスクリームを組み合わせました。

那須塩原市塩原 2523
TEL 0287-32-3290
OPEN 8:30~17:00
CLOSE 不定休
営業時間内随時販売



C 多助そば 湯津上屋

舞茸天そばミックスとて
舞茸の天ぷらと生野菜、そばをタルタルソースでサラダ風に仕上げ、生地で作るんだ食系とて焼。ほんのりカレーの風味がアクセント。

那須塩原市塩原 771-2
TEL 0287-32-2127
OPEN 11:00~15:00
CLOSE 木曜日
営業時間内随時販売



D 塩原もの語り館

ベジソフトとて
塩原温泉の中心にある観光案内所併設の直売所で販売されているとて焼。野菜ジュースをミックスしたソフトクリームは新緑と紅葉の季節で色が変わります。

那須塩原市塩原 747
TEL 0287-32-4000
OPEN 8:30~17:00
CLOSE 年中無休
8:30~16:00 販売 (12月~4月販売休止)



E お食事処銚子屋

中華とて
地元の人に愛される食堂が手がける中華そば風のとて焼。煮込んだ豚肉にメンマ、野菜などを生地で包み、トッピングにあげ麵をのせました。

那須塩原市塩原 739-1
TEL 0287-32-2433
OPEN 昼 11:00~15:30
夜 18:00~22:00
CLOSE 通常火曜日
11:30~15:00 販売 (数量に限りあり)



F 若松堂

和風とて
栗饅頭が名物の老舗和菓子屋の味。抹茶風味に焼き上げた生地の中にはしっとり甘いつぶあんと栗がごろごろ。甘党におすすめのとて焼です。

那須塩原市塩原 737
TEL 0287-32-2260
OPEN 8:00~18:00
CLOSE 不定休
日曜日 8:00~16:00 販売



G 幸楽寿司

寿司とて
赤酢を使った酢飯と漬けマグロ、イカ、イクラ、かんぴょうなどのネタを包み込んだユニークなとて焼。生地は卵多めの薄焼きタイプです。

那須塩原市塩原 725
TEL 0287-32-2061
OPEN 昼 11:00~15:00
夜 17:00~22:00
CLOSE 月曜日
営業時間内随時販売



H くだものやカフェ通りの茶屋 藤屋

チョコパフェとて
チョコレートクリームにたっぷり旬のフルーツをのせたリッチでボリュームあるパフェ風のとて焼。生クリームに変更することもできます。

那須塩原市塩原 689
TEL 0287-32-2314
OPEN 11:00~18:00
CLOSE 不定休
営業時間内随時販売



I 塩原温泉 栄太楼

さまぐれとて
さまざまなフルーツや生クリーム、自家製のあんこ、白玉などが盛りだくさん。ほかに季節のフルーツとてなどのバリエーションもあり。

那須塩原市塩原 689
TEL 0287-32-2155
OPEN 8:00~18:00
CLOSE 不定休
営業時間内随時販売 (材料がなくなり次第終了)



J 鈴木屋 SUZUの森café

苺たっぷりヨーグルトとて
自家製のヨーグルトに生クリーム、カスタードクリームを合わせ、たっぷりのいちごブルーベリーをあしらった爽やかなとて焼です。

那須塩原市塩原 683-2
TEL 0287-32-2178
OPEN 10:00~17:00
CLOSE 不定休
営業時間内随時販売



K 亀屋本舗

焦がしカスタードとて
自家製のこしあんと生クリーム、カスタードクリームの組み合わせ。カスタードクリームをパリッと焦がした香ばしいとて焼。

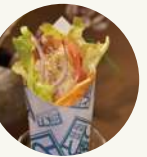
那須塩原市塩原 618
TEL 0287-32-2568
OPEN 7:00~18:00
CLOSE 不定休
10:00~16:00 販売 (数量に限りあり)



L 割烹旅館 湯の花荘

地鶏チーズつくねとて
地元産の鶏肉をつくねにして秘伝のタレにつけ、高原野菜、特製マヨネーズ、チーズとともに生地で巻いた食べ応えのあるとて焼。

那須塩原市塩原 323
TEL 0287-32-2824
OPEN 10:00~17:30
CLOSE 不定休
10:30~17:30 販売 (店内飲食の場合 11:30~15:00)





塩原の温泉水で仕込まれたお酒の数々。
地元産の野菜やチーズをおつまみに、くつろいだひとときを。

塩原温泉 プレミアムビール



塩原の温泉水のミネラル分豊富なコクが特徴。4種類の麦をブレンドした、味わい深いビールです。美しい琥珀色は塩原地域の紅葉をイメージ。

しおばら千二百年焼酎 (芋・麦)



温泉成分によりじっくりとまろやかに仕上げた焼酎。ネーミングの由来は開湯1200年あまりの歴史を数える塩原温泉から。ロックでもお湯割りでもおいしい優しい香味と甘みを持つ焼酎です。

週末はおうち飲みでゆったりリラックス。
そんな気分を後押ししてくれる那須塩原ブランドのビールや焼酎、梅酒。
グラス片手にくつろげば、ふんわりと心地よい時間が過ぎていきます。

那須塩原 温泉梅酒



ほどよく熟した梅を原酒に漬け込み、温泉水で加水調整した軽やかで飲みやすい梅酒。食前酒にぴったりです。

那須塩原ブランドで、

今夜はほろ酔い気分

魅力再発見! 那須塩原

自然・街・人が織りなすグッドローカルシティ

かつて開拓の人々が那須野ヶ原大地を切り開き、日本三大疏水の一つに数えられる「那須疏水」を引いて以来、発展を遂げてきた那須塩原市。温泉をはじめとする観光地・景勝地を有し、豊かな自然やおいしい農産物・畜産物に恵まれた街です。地域によって異なる顔を持つのも那須塩原の魅力。訪れるたびに新しい発見があります。

塩原温泉



平安時代に開湯したとされ、1200年以上の歴史を持つ塩原温泉。多種多様な源泉が150箇所以上もあり、古くから尾崎紅葉や田山花袋、徳富蘆花などの文人墨客に愛されてきた温泉です。その魅力はさまざまな泉質と美しいロケーション。春の新緑、秋の紅葉、冬の雪景色など、四季折々の自然の姿が楽しめます。

板室温泉



那須七湯の一つであり、1000年以上前から湯治の里として知られてきたのが板室温泉。日光国立公園の懐にあり、素朴な温泉街の面影を残します。刺激の少ない無色透明のアルカリ性単純温泉で、約40度の低めのお湯がじっくり体を温めてくれます。綱につかまり、立ったまま深めの浴槽に浸かる伝統的な入浴法でも知られています。

個性を競う おしゃれなエリア



再整備されて生まれ変わった黒磯駅西口周辺。新たなランドマークの那須塩原市図書館「みるる」をはじめ、ベーカリー、カフェレストランが立ち並ぶエリアです。黒磯駅から西へ約10分ほど歩けば、カフェや雑貨店、アンティークショップが続く商店街に、一軒一軒ユニークな店舗が集まってひとつのコミュニティが作られ、街に活気を与えています。

自然と風土と人が作り上げる 良質な特産物



農業や酪農が盛んな那須塩原市。澄んだ空気と清らかな水、そして冷涼な気候によって、質の高い農作物や乳製品が作られます。そしてそれはすべて作り手の真摯な想いと地元への愛着なしにはできません。全国に誇れる那須塩原ブランドはそうした自然の恵みと人の手によって誕生したのです。



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



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



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 渡邊葡萄園醸造・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

渡邊葡萄園醸造
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>





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・ダイユー取扱場所 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

たくさんの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・安全のおいしいブランド牛

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 庄・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



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らいいと思います」



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」



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」