



那須鹽原品牌  
NASUSHIOBARA BRAND

那須鹽原市産業觀光部農務畜産課  
栃木縣那須鹽原市共墾社 108-2

TEL 0287-62-7147

FAX 0287-62-7223

E-mail noumuchikusan@city.nasushiobara.lg.jp



那須鹽原品牌

NASUSHIOBARA BRAND

心意相繫的愉快餐桌

eat+joy



## 今天要和誰一起享受呢？那須鹽原品牌聚會 (gathering) 時間

那須鹽原品牌，集結了一年365天為餐桌增色的各式逸品。

誕生於那須野之原的土地和人們的熱情，是那須鹽原市引以為傲的特產品牌。

「gathering」除了個別享受，更能體驗互相組合搭配在一起的樂趣。

請務必將聚集了那須鹽原美味和樂趣的時刻融入您的日常生活中。

gathering=「聚集」，更意味著「被人和美味的食物圍繞，一起度過快樂時光的機會」。



### 那須鹽原品牌

NASUSHIOBARA BRAND

# eat+joy

心意相繫的愉快餐桌

INDEX

- 03 INDEX
- 04 食材美味再升級！  
那須鹽原品牌的蔬菜料理
- 08 充滿各種美味、  
種類繁多的那須鹽原品牌麵條，口味比一比
- 12 用那須鹽原品牌在家享受高級餐點
- 14 要帶著便當去哪呢？
- 16 MILK !! MILK !! MILK !!  
那須鹽原品牌的美味乳製品
- 18 鹽原的自然和人們的努力，一切都是為了優質的魚
- 20 週末鹽原溫泉喇叭燒之旅
- 22 用那須鹽原品牌享受今晚的微醺氛圍
- 23 重新發現魅力！那須鹽原
- 24 那須鹽原品牌 認證產品 INDEX
- 28 VOICES! ~製造者之聲想傳達的事~

■ 料理監製：白居芳美（料理家）





## 食材美味再升級！ 那須鹽原品牌的蔬菜料理

使用那須鹽原品牌蔬菜製作的簡單菜單。  
凸顯食材原味的菜色，  
非常適合用來作為日常配菜和款待客人。

充分吸收了高湯鮮味，  
鬆軟又細嫩的「鹽原蘿蔔」。  
撒在上頭的起司更是十分  
對味。



### 「鹽原蘿蔔」 風呂吹・高湯風味

鹽原地區海拔較高，晝夜溫差大。  
在涼爽氣候下生長的「鹽原蘿蔔」特徵是肉質細軟、水嫩。  
這道料理便是將這樣的「鹽原蘿蔔」以高湯烹煮至鬆軟澎嫩的  
西式風呂吹蘿蔔。

#### 材料 [6份]

- 鹽原蘿蔔 1/2根
- 高湯塊1個（粉狀則為1茶匙）
- 鹽、胡椒 適量
- 偏好的起司（硬或半硬的種類） 40g

#### 作法

- 1 鹽原蘿蔔切成 3 ~ 4cm 的圓片，去掉厚厚一層皮。
- 2 將鹽原蘿蔔放入鍋中，加入能淹過它的水和高湯塊。  
轉至中火，當沸騰時轉至小火繼續煮 30 ~ 40 分鐘，煮到  
能以竹籤輕易刺進蘿蔔的程度。再用鹽和胡椒調味。
- 3 放入碗中，用起司刨絲器刨下起司後撒上。

※起司可以用起司粉代替。

#### BRAND ITEM DETAIL



特別水嫩的「鹽原蘿蔔」。  
燉煮料理能感受到它的甜  
味，直接當作沙拉吃時更能  
享受到清爽的口感。



這道義大利麵卷填滿了裹  
著白醬的「高原菠菜」。  
雖然奶味濃厚，卻能襯托  
出食材的風味，呈現清爽  
的美味。

### 「高原菠菜」 義大利麵卷

「高原菠菜」葉肉厚，苦澀味少。  
是以奧鹽原地區的新鮮空氣和水源種植的葉菜類蔬菜。  
活用它的甜味，將其製成義大利家常料理的義大利麵卷，佐以  
白醬一同享用。

#### 材料 [2人份]

- 高原菠菜 1/2束
- 麵粉 30g
- cannelloni 或 paccheri  
（極粗的短義大利麵） 10根
- 牛奶 300ml
- 奶油 30g
- 起司粉 3大匙
- 鹽、胡椒、肉荳蔻 適量

#### 作法

- 1 製作白醬。在平底鍋中加熱奶油，加入麵粉攪拌。  
緩緩加入溫牛奶並攪拌均勻，然後用鹽、胡椒和肉荳蔻調味。
- 2 將高原菠菜川燙後，切成2~3cm長。  
充分擠乾水分後加入步驟1的白醬中拌勻。
- 3 按照包裝上標明的時間將義大利麵煮熟。
- 4 將步驟2的餡料填入義大利麵中。
- 5 將步驟4排在耐熱盤上，撒上起司粉，放入烤箱以180度烤20分鐘。

#### BRAND ITEM DETAIL



可以生吃的「高原菠菜」。  
雖然一般印象是以冬天為產季，  
但因為是在寒冷高原種植的，  
所以即使在夏天也相當美味。  
為了充分活用其口感和風味，  
川燙時間約30秒左右即可。





將綠葉灑在純白蕪菁上的美麗沙拉。  
這是一道簡單卻有層次的料理，可以直接享用到生的「鹽原蕪菁」天然的滋味。

## 「鹽原蕪菁」 輕柔沙拉

甜美多汁的「鹽原蕪菁」。  
春天柔軟 秋天如柿子般硬脆，可因應採收時期享受不同的口感。  
最推薦的吃法是生吃。  
這道能直接享受其天然美味的簡單沙拉，使用帶皮蕪菁切成薄片，製作出輕柔的口感。

### 材料 [方便做的量]

- 鹽原蕪菁 3個
- 喜歡的淋醬或柑橘醋醬 適量

### 作法

- 1 蕪菁不去皮，切片後放入冰水中（切得越薄口感越好，建議可以使用刨片器）。將蕪菁葉切成小塊。
- 2 當步驟 1 的蕪菁變脆後，將它們取出並充分瀝乾（注意不要在水中浸泡太久，否則會失去蕪菁的風味和口感）。
- 3 用廚房紙巾或布仔細吸乾蕪菁的水分，盛入碗中。
- 4 撒上切碎的蕪菁葉，淋上淋醬或柑橘醋醬。

### BRAND ITEM DETAIL



「鹽原蕪菁」在當地也被稱為「入口即化的蕪菁」。這種蕪菁孕育自高原溫差和排水良好的火山灰土壤中，口感滑嫩不帶筋，清甜爽口。



「普切塔」是一種休閒的義大利小點。  
如果搭配香甜可口、風味濃厚的「味戀番茄」，將更加別有風味。  
也非常適合與葡萄酒搭配。

## 「味戀番茄」 普切塔

「味戀番茄」像水果一樣富有高甜度，風味和鮮味濃郁，是一種果實較小、肉質緊實的番茄。  
如寶石般閃閃發光的豔紅色，滋味濃郁，就製作成普切塔來享用吧。

### 材料 [2人份]

- 味戀番茄 2個
- 羅勒葉 5~6片
- 法式長棍麵包 (厚2cm) 6片
- 大蒜 1瓣
- 鹽、胡椒 適量
- 橄欖油 1大匙

### 作法

- 1 將味戀番茄切成 1cm 的小丁。將羅勒葉撕成適合入口的大小。
- 2 將番茄和羅勒葉放入碗中，加入橄欖油、鹽和胡椒調味。
- 3 將法式長棍麵包切成 2 公分厚，刷上橄欖油，稍微烘烤一下。將大蒜抹擦在表面上。
- 4 在步驟 3 盛上大量的步驟 2。

### BRAND ITEM DETAIL



正紅色的「味戀番茄」得益於那須鹽原陽光充沛、水分充足的大自然恩賜。其甜度高達 8 ~ 12 度。透過講究水培的生產者的智慧和巧思，才能誕生出這樣色澤濃郁又甜美的番茄。



# 充滿各種美味、 種類繁多的那須鹽原品牌麵條，口味比一比

雖然滋味各有差異，但製作的心意都是相同的。  
那須鹽原產的各種麵條，  
皆源於對當地的熱愛和對大自然恩惠的感激之情，  
今天要來品嚐哪種口味呢？

那須拉麵  
「四代目頑固拉麵」



野州中華麵



野州湯麵



那須野秋蕎麥麵







## 蛤蜊拉麵 with 四代目頑固拉麵 (鹽味雞白湯)

使用了「鹽味雞白湯」的蛤蜊拉麵。  
融合了雞白湯和蛤蜊滋味，是一道帶有白酒  
蛤蜊麵風情的鹽味拉麵。  
適合搭配蒸蛤蜊、檸檬和奶油一同享用。

## 那須拉麵 「四代目頑固拉麵」

美味的水和麵粉是決定性因素。  
每天都想吃的經典口味。

那須拉麵「四代目頑固拉麵」的特點是柔軟有彈性的麵條和清爽的湯頭。

使用那須連山山麓的美味泉水和嚴選的麵粉製成。  
細麵裏滿了自創的湯頭，能夠咕溜地滑過喉頭為其特色。  
是讓人每天都想吃上一碗的拉麵。



### BRAND ITEM DETAIL

以標語「哥哥是味噌、弟弟是醬油、我是鹽」推出了「雞骨醬油」、「豚骨味噌」、「鹽味雞白湯」三種口味。  
每款都是味道清爽的生麵條。



## 經典中華麵 with 野州中華麵

留存在許多人記憶中的昭和時代滋味。  
與流行的拉麵不同，中華麵的美味與時代無關，無論是誰都會感到好吃。  
正因為是這樣的中華麵，所以不特立獨行，只加入叉燒、筍乾、蔥、魚板等標準配料，單純地呈現。

## 野州中華麵

重現記憶裡中華麵的味道。  
充斥小麥香氣的懷舊味道。

烹煮時間僅需2分鐘。  
「野州中華麵」是您輕鬆享用的正宗中華麵。  
這是款重現了中華麵懷舊滋味，帶有濃郁小麥香的乾麵。  
透過細微調整麵粉和水的比例製成的細滑麵條，非常適合搭配以小鱼乾為基底濃郁鰹魚風味湯頭。  
自1919年創業以來，便堅持使用當地出產的麵粉，至今仍持續守護著相同標準的老字號風味。



### BRAND ITEM DETAIL

因應「希望能製作好吃的中華麵」之聲而誕生的「野州中華麵」。  
特色是細卷麵輕柔的入喉感，以及清爽卻滋味深厚的湯頭。  
因為烹煮時間短，想吃的時候可以馬上做好這點也是一大魅力。



## 蕎麥麵和炸蘿蔔皮什錦 with 那須野秋蕎麥麵

將厚厚去下的鹽原蘿蔔皮和胡蘿蔔切成細條，炸成酥脆的炸什錦。  
輕盈的口感能襯托出蕎麥麵的濃郁風味。  
製成溫熱的天婦羅蕎麥麵也十分美味。

## 那須野秋蕎麥麵

那滋味與香氣。  
用農民的熱情和工匠技術製作的夢幻蕎麥麵。

「那須野秋蕎麥麵」孕育自仰望那須連山的那須野之原土地，是使用具有明顯香氣與優雅甜味的嚴選玄蕎麥麵的產品的總稱。  
除了新鮮蕎麥麵、二八乾蕎麥麵、蕎麥粉等也全都展現了最天然的風味。  
這是一種講究石磨、手工揉製和人工作業的正統匠心蕎麥麵。



### BRAND ITEM DETAIL

高林地區據說是因江戶時代從會津運來的蕎麥種子而開始盛產蕎麥。  
自從發現與當時相同的品種以來，當地9名農民便一直在60公頃的土地上種植著蕎麥。  
那須野秋蕎麥麵的靈魂就在於磨粉和手工揉製。  
這是以農民的熱情和熟練的蕎麥麵工匠製成的傑作。



## 五顏六色的 西洋蔬菜湯麵 with 野州湯麵

盛上用橄欖油和大蒜煸炒過的彩椒、蘆筍和四季豆，有如溫沙拉般令人食指大動的湯麵。  
五顏六色的蔬菜十分美觀，帶點義大利風情的一碗麵。  
也可以依個人喜好淋上檸檬汁。

## 野州湯麵

滿滿蔬菜真好吃！  
能品嚐濃郁湯頭的正宗湯麵。

「野州中華麵」的姊妹商品。  
維持細麵優秀的入喉感，但是將湯頭做得稍微濃一點，便可展現不輸給大量蔬菜的風味。  
和「野州中華麵」一樣，是一種帶有小麥香氣的鹽味湯麵。  
這款烹煮時間也只需要2分鐘，十分方便。  
推薦在想吃很多蔬菜時享用。



### BRAND ITEM DETAIL

「野州湯麵」保有了使用縣內種植的Tamaizumi小麥的「野州中華麵」之美味，在湯頭上做變化。  
是款伴隨「希望能讓人多吃點當地蔬菜」的願望而製作的商品。





## 用那須鹽原品牌 在家享受高級餐點

炸肉排在那須鹽原市的姊妹城市奧地利林茨市也經常被享用。這是一道可以品嚐到「那須野之原牛」鮮美滋味的菜餚。搭配切成薄片的炒馬鈴薯是奧地利風格的吃法。這道肉類菜餚非常適合搭配優雅的「NASU WINE」。配菜沙拉則淋上當地女性一瓶一瓶精心手工製作的「手工淋醬」。它不僅能讓蔬菜變得更加美味，美麗的色澤也讓餐桌更添一分華麗的氣息。

將那須鹽原品牌組合搭配，與親密的人圍繞在餐桌前。  
享受稍微奢侈的居家餐點。

想在家享受如餐廳般的晚餐。  
這時候的菜單，請務必要選用那須鹽原品牌的組合。在指定生產農場設備齊全的環境中，從肉牛繁殖到育肥皆採用一站式服務培育的「那須野之原牛」，特色是肉質濕潤、細膩又多汁。  
用這種「那須野之原牛」製作的炸肉排，是一種奧地利的鄉土料理。  
將大腿肉拍薄延展，然後炸至酥脆的炸牛排，僅佐以鹽、胡椒、檸檬來享用肉品本身純粹的鮮美。  
「NASU WINE」與這樣的肉類菜餚十分相配。  
以擁有 140 年歷史，在日本也是屈指可數的老字號酒

莊之木桶將 Muscat Bailey A 和 Niagara 進行陳釀的葡萄酒，其美麗的色澤、優雅的香氣和經典設計的酒標，將為您的餐桌更添光彩。  
配菜沙拉則配上使用了那須鹽原產蔬菜和水果製成的「手工淋醬」。  
這種淋醬不使用任何合成防腐劑或著色劑，食材本身的風味和鮮豔的色澤是其特徵。  
它不僅適合搭配沙拉，也適合搭配炸物和肉類。凸顯了每種食材特有的美味，這正是那須鹽原品牌的完美合作。  
邀請您來享受稍微有點特別的居家用餐體驗。

### 那須野之原牛



透過指定生產農場的努力和技術誕生的「那須野之原牛」，是在自然資源豐富的那須鹽原之地飼養的安全放心的高級品種牛。它是一種高級肉品，以多汁的肉質和甜美的優質脂肪為特徵。

### NASU WINE



1884年創業的老字號酒莊。在法國波爾多學習從葡萄栽培到釀酒的第四代園主所釀造的葡萄酒，其醇厚馥郁的口感和香氣能讓人感受到那須鹽原的風土。葡萄酒鑑賞家和葡萄酒初學者都會相當喜歡的酒款。

### 手工淋醬



誕生自Agripal鹽原女性們創意的純手工淋醬。凝聚了當地食材和創作者的愛心，不僅適合搭配蔬菜，也適合搭配肉類、炸物和豆腐等菜餚。





使用「那須之紫」二次釀造醬油和熟成的「傳承味噌」製成的「自然栽培米」烤飯糰，配上「鹽原蕪菁」醃菜。打開蓋子的那一刻，映入眼簾的是讓人欣喜的三色便當。上頭擺放了煎鮭魚碎肉、炒蛋、涼拌「高原菠菜」、水煮胡蘿蔔和醃漬蓮藕，色彩繽紛，令人食指大動。這兩款便當都使用了「赤松薄木片」，營造出一種自然溫暖的氣氛。

## 要帶著便當去哪呢？

在陽光明媚的日子裡，帶著使用那須鹽原品牌的簡單便當出門去。在欣賞風景的同時展開愉快的午餐時間。

說到便當，當然就會想到飯糰。

「自然栽培米」是盡可能不使用化肥和農藥，在棲息著青蛙、泥鰍、蝗蟲等維持自然形態下的稻田中種植的美味大粒稻米。

不僅是剛煮好很美味，冷了也很好吃，因此最適合用來做飯糰和便當。

刷上歷時四年精心釀造的「那須之紫」二次釀造醬油和帶有豐富麴風味的熟成「傳承味噌」，做成焦香的

烤飯糰。如果再將其包裹在自古以來的天然包材「赤松薄木片」中，再簡單的便當也會瞬間變成一頓美味大餐。

此外，帶有美麗木紋的薄木片便當盒具有出色的殺菌性和透氣性，非常適合作為便當盒。

在煮好的鬆軟「自然栽培米」上放上五顏六色的食材，做成大人小孩都喜歡的三色便當。

是一款散發著淡淡木香，能讓人感受到溫暖的便當。

## 赤松薄木片



這是一種日本自古以來就使用至今的薄木片。「赤松薄木片」是一種天然包裝材料，由那須鹽原產的赤松削薄而成。它的特色是具有調整濕度的功能，可保持適度的水分，因此即使長時間放置，飯糰和米飯也能保持濕潤和美味。這款包材對環境也不會造成負擔，是最適合講求永續發展的現代社會使用的產品。

## 那須之紫



將經過兩年熟成的本釀造丸大豆醬油再用麴重新釀造而成的二次釀造醬油。這是一款醇厚而風味強烈的濃郁醬油，將主要在日本中國地區施行的醬油釀造法下工夫予以關東化而製成。

## 自然栽培米



種植的環境就反映在稻米本身的味道上。「自然栽培米」是由豐饒的大自然和那須疏水清澈的水所培育出來的。生產者以真摯的種稻態度，例如使用大量堆肥打造良好的土質，讓稻田更接近自然狀態等，透過這樣的管理才培育出這款具有高附加價值的稻米。

## 鄉村傳承味噌、特上傳承味噌



使用當地產大豆、稻米和清澈的地下水製成的天然釀造味噌。除了米麴之外，還使用了稀有的大豆麴。「鄉村傳承味噌」使用相同比例的大豆和麴，「特上傳承味噌」則使用了大豆1.4倍的麴來釀造。無論哪種味噌都帶有麴馥郁的醇香和甘甜，風味十分有層次。



# MILK !! MILK !! MILK !!

## 那須鹽原品牌的美味乳製品

那須鹽原市是日本本州第一大鮮乳產地。  
在得天獨厚的豐饒自然與氣候條件下孕育的那須鹽原品牌乳製品，  
網羅了各式各樣新鮮又優質的品項。  
請您一同來享受日本國內屈指可數的酪農城鎮特有的新鮮滋味。

那須鹽原市擁有優良的水質和肥沃的土地。  
誕生於鮮乳盛產地地區的高品質那須鹽原品牌乳製品，  
不僅安全放心，  
還具有生產者的熱情和創意所創造出的豐富滋味。  
不但有助於兒童的成長，  
更對實現健康長壽的社會有所貢獻，  
讓您每天都想品嚐。

### 起司工房那須之森的 「天然起司」



由瑞士黃牛和荷斯登牛的鮮乳製成的天然起司。  
其富有層次的風味源於起司專業人士纖細的技術。  
考慮到季節的影響，在溫度控管、發酵管理等方面  
進行微調，才能醞釀出這個工房獨有的風味和香氣。  
其中，半硬質的「森林起司」更於2019年10月在義大利舉行的「2019年世界乳酪獎」國際起司大賽中，榮獲了享有盛譽的「超級金牌」。  
不僅在日本，更讓全世界的起司迷們都發出了讚嘆。



### 巴氏殺菌鮮乳



「巴氏殺菌鮮乳」是經過72度15秒滅菌處理的牛奶，能最大限度地發揮鮮乳的天然風味和營養。  
除了不會破壞鮮乳本身的風味，蛋白質也不會因受熱而變質，所以有容易消化的特色。  
僅使用以非基因改造飼料健康飼養的乳牛提供的新鮮優質鮮乳，在嚴格的衛生控管下生產，具有最極致的美味和品質。

### 千本松牧場鮮乳



千本松牧場從種植牧草到飼養乳牛，再到製造乳製品，施行著一站式服務。「千本松牧場鮮乳」僅使用單一牧場乳牛鮮榨的牛奶，並採用低溫殺菌，是一種不會破壞營養成分的鮮乳。特色是純淨無異味，口感清爽，帶有些微的清甜。喝完後想把它留做花瓶使用的瓶身設計也非常受歡迎。

### Mille Pini



如果鮮乳好喝，冰淇淋肯定也一樣美味。  
千本松牧場冰淇淋「Mille Pini」就是這樣一款冰淇淋。在富有香氣又醇厚的千本松牧場新鮮牛奶中加入大量鮮奶油，製作出空氣含量少的濃郁風味。  
是款帶有優雅甜味和柔滑口感的頂級冰淇淋。





鹽原紅點鮭

## 鹽原的自然和人們的努力 一切都是為了優質的魚

鹽原地區一年四季皆擁有豐沛的泉水。  
在這裡孕育的那須鹽原品牌八潮鱒和紅點鮭，  
經過了大自然和人工培育，成為特殊的魚種。  
只有在鹽原才能品嚐到，是名副其實的頂級名品。

在栃木縣水產試驗場於 1980 年代培育出的肉質優良  
的大型虹鱒「八潮鱒」之基礎上，賦予了進一步的技  
術所誕生的「頂級八潮鱒」。  
是一款在油酸含量、美麗的鮭魚色澤、尺寸、運輸方  
式、病害防範對策等方面都通過了嚴格標準的品種魚。  
那須鹽原品牌的頂級八潮鱒「紅葉」，是在懷抱著鹽  
原大自然的養殖魚場中被精心飼養出來的魚。  
無論四季，皆維持恆溫的清涼泉水，耗費兩年半的時  
間將其培育至 2 公斤大，然後在保持新鮮度的狀態下  
出貨。  
此種魚的特色是絲毫沒有腥味，肉質帶有鮮紅的鮭魚  
色澤，脂肪入口即化，肥美柔軟，且略帶鮮甜滋味。  
不僅可以將其作為生魚片享用，加熱後製成料理也是

相當美味。  
是只有在鹽原地區的旅館、飯店和餐廳等才能品嚐得  
到的特別魚種。  
而另一種那須鹽原品牌的「鹽原紅點鮭」，和「紅葉」  
相同，是以鹽原的大自然和水質所孕育的魚。  
紅點鮭在溪釣中也很受歡迎，但天然的紅點鮭不能直  
接生吃。  
「鹽原紅點鮭」因為是在嚴格控管的衛生環境和特殊  
飼料中培育的，所以成為了可以生吃的珍貴存在。  
先以生魚片的方式來享用其清淡高雅的滋味，一定能  
顛覆您對淡水魚的印象。  
新鮮度是頂級八潮鱒「紅葉」和「鹽原紅點鮭」的靈魂。  
若您來到鹽原，一定要嚐嚐這種當地特有的美味。



頂級八潮鱒「紅葉」

### 頂級八潮鱒「紅葉」

一條一條悉心照料出來的頂級八潮鱒「紅葉」。  
顧名思義，特色是帶有鮮紅的鮭魚色澤。  
新鮮度比什麼都還重要，所以處理後的魚會立即  
出貨至旅館、飯店和餐廳。  
是鹽原的自然和人們所共同創造的品種魚。

### 鹽原紅點鮭

灑鹽後燒烤當然非常美味，但請您先以生魚片  
的方式品嚐看看。  
放心又安全的「鹽原紅點鮭」並無河魚特有的  
腥臭，風味雅緻。  
是種清爽中仍帶有鮮甜滋味的魚。



料理、攝影合作 溫泉旅館「梅川莊」

溫泉旅館「梅川莊」是鹽原地區有提供頂級八潮鱒「紅  
葉」和「鹽原紅點鮭」的設施之一。是間離鹽原溫泉街  
稍遠，景色優美、寧靜舒適的溫泉旅館。主廚大展身手  
呈現的「紅葉」和「鹽原紅點鮭」生魚片堪稱傑作。  
您可以在體驗溫泉放鬆的同時享受鹽原的風味。



# 週末鹽原溫泉 喇叭燒之旅

鹽原溫泉的當地美食「喇叭燒」。

2011年，當地餐飲店和旅館為了振興鹽原溫泉，有志一同構思出了這種充滿創意的單手休閒食品。

其名字的由來，與從明治到昭和時代在這一帶往來的「Tote馬車」有關。

是由配合馬匹行走節奏吹響的喇叭聲「Tote、Tote」所命名。用那須鹽原產的鮮乳和雞蛋烘烤而成的鬆軟餅皮中，滿滿地填入了各店精心製作的食材。

要不要單手拿上一支充滿特色的「喇叭燒」，悠閒地漫步在鹽原的溫泉街中呢？



## A 今井屋製菓

黑蜜黃豆粉喇叭燒

生產溫泉饅頭的老字號和菓子店所提供的喇叭燒。

喇叭燒餅皮中裹入了大量鮮奶油、粗磨黃豆粉及黑蜜寒天。



那須鹽原市鹽原 786-8

TEL 0287-32-2301

OPEN 6:30 ~ 17:00

CLOSE 每月一次不定期公休

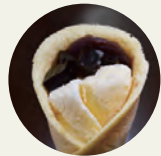
營業時間內隨時販售

## B 美由堂

和風咖啡 COOL 喇叭燒

以「花林糖饅頭」聞名的和菓子店所製作的喇叭燒。

結合了冷凍咖啡凍、細豆沙和香草冰淇淋。



那須鹽原市鹽原 2523

TEL 0287-32-3290

OPEN 8:30 ~ 17:00

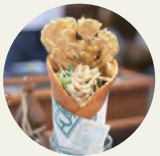
CLOSE 不定期公休

營業時間內隨時販售

## C 多助蕎麥麵 湯津上屋

舞菇天婦羅蕎麥麵綜合喇叭燒

將舞菇天婦羅、生菜和蕎麥麵搭配塔塔醬製成沙拉風味的內餡，再裹入餅皮中的鹹食喇叭燒。微微的咖哩風味為整體口味畫龍點睛。



那須鹽原市鹽原 771-2

TEL 0287-32-2127

OPEN 11:00 ~ 15:00

CLOSE 星期四

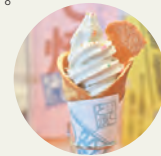
營業時間內隨時販售

## D 鹽原故事館

蔬菜霜淇淋喇叭燒

位於鹽原溫泉中心的遊客服務處附設小賣店所販售的喇叭燒。

混合了蔬菜汁的霜淇淋會隨著新綠和楓紅的季節而變換色彩。



那須鹽原市鹽原 747

TEL 0287-32-4000

OPEN 8:30 ~ 17:00

CLOSE 全年無休

販售時間 8:30 ~ 16:00(12月~4月暫停販售)

## E 餐廳銚子屋

中華喇叭燒

由受到當地人喜愛的餐廳製作的中華麵喇叭燒。

將滷豬肉、筍乾、蔬菜等包在餅皮裡，最後再放上炸麵條作點綴。



那須鹽原市鹽原 739-1

TEL 0287-32-2433

OPEN 白天 11:00 ~ 15:30

晚上 18:00 ~ 22:00

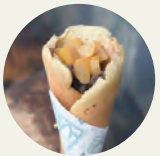
CLOSE 一般為星期二

販售時間 11:30 ~ 15:00 (數量有限)

## F 若松堂

和風喇叭燒

以栗子饅頭聞名的老字號和菓子店的味道。在抹茶口味的餅皮中裹入濕潤甜蜜的顆粒豆沙和大塊的栗子。是一款推薦給喜愛甜食者的喇叭燒。



那須鹽原市鹽原 737

TEL 0287-32-2260

OPEN 8:00 ~ 18:00

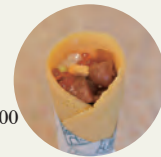
CLOSE 不定期公休

販售時間 星期日 8:00 ~ 16:00

## G 幸樂壽司

壽司喇叭燒

包入了用紅醋製成的醋飯和醃漬鮭魚、烏賊、鮭魚卵及葫蘆乾等配料的獨特喇叭燒。搭配的是加入了較多雞蛋的薄型餅皮。



那須鹽原市鹽原 725

TEL 0287-32-2061

OPEN 白天 11:00 ~ 15:00

晚上 17:00 ~ 22:00

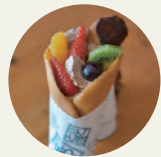
CLOSE 星期一

營業時間內隨時販售

## H 水果店咖啡廳 路邊的茶屋 藤屋

巧克力聖代喇叭燒

在巧克力鮮奶油上放滿大量當季水果，豪華又份量滿點的聖代風喇叭燒。也可以換成鮮奶油。



那須鹽原市鹽原 689

TEL 0287-32-2314

OPEN 11:00 ~ 18:00

CLOSE 不定期公休

營業時間內隨時販售

## I 鹽原溫泉 榮太樓

隨心所欲喇叭燒

放入了各種水果和鮮奶油、自製紅豆沙、白玉糰子等餡料。其他還有時令水果喇叭燒等種類可供選擇。



那須鹽原市鹽原 689

TEL 0287-32-2155

OPEN 8:00 ~ 18:00

CLOSE 不定期公休

營業時間內隨時販售 (食材售完為止)

## J 鈴木屋 SUZU 之森 café

滿滿草莓優格喇叭燒

以自製優格搭配鮮奶油和卡士達醬，再放上大量的草莓和藍莓，打造出清爽風味的喇叭燒。



那須鹽原市鹽原 683-2

TEL 0287-32-2178

OPEN 10:00 ~ 17:00

CLOSE 不定期公休

營業時間內隨時販售

## K 龜屋本舖

炙燒卡士達喇叭燒

結合了自製細豆沙、鮮奶油和卡士達醬。將上層卡士達醬炙燒到酥脆的焦香喇叭燒。



那須鹽原市鹽原 618

TEL 0287-32-2568

OPEN 7:00 ~ 18:00

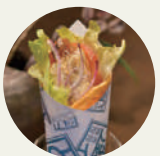
CLOSE 不定期公休

販售時間 10:00~16:00 (數量有限)

## L 割烹旅館 湯之花莊

土雞起司丸喇叭燒

將當地產的雞肉製成丸子蘸上秘製醬汁，再和高原蔬菜、特製美乃滋和起司一同包裹在餅皮中，是款擁有豐富口感的喇叭燒。



那須鹽原市鹽原 323

TEL 0287-32-2824

OPEN 10:00 ~ 17:30

CLOSE 不定期公休

販售時間 10:30 ~ 17:30

(店內用餐時間為 11:30 ~ 15:00)





使用鹽原溫泉水釀造各種酒款。  
以當地的蔬菜和起司作為下酒菜，享受悠閒的片刻時光。

### 鹽原溫泉 頂級啤酒



特色為富含礦物質的鹽原溫泉水帶來的豐富層次感。調和了四種麥子，是款味道濃郁的啤酒。美麗的琥珀色靈感來自鹽原地區的楓葉。

### 鹽原千二百年燒酒 (地瓜、麥)



以溫泉成分耗費時間製成的醇厚燒酒。名字的由來源自己已有1200多年歷史的鹽原溫泉。加冰塊或熱水飲用都很美味，是款香氣柔和又甜美的燒酒。

週末想在家放鬆地小酌一番。  
幫助您付諸實行的，正是那須鹽原品牌的啤酒、燒酒和梅酒。  
單手捧著酒杯放鬆，舒適愉快的時間輕飄飄地就過去了。

## 用那須鹽原品牌， 享受今晚的微醺氛圍

### 那須鹽原 溫泉梅酒



將適度成熟的梅子放入原酒中醃製，並加入溫泉水調製成這款輕盈易飲的梅酒。最適合作為開胃酒。

# 重新發現魅力！那須鹽原

## 一個由自然、城鎮和人交織而成的在地好城市

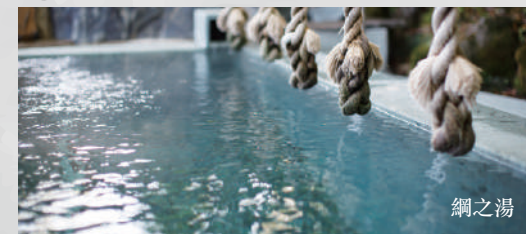
那須鹽原市自開拓者開闢那須野之原大地，引出被列為日本三大疏水之一的「那須疏水」以來，便一直發展至今。是個擁有溫泉等觀光名勝，自然資源豐富，農畜產品美味的豐饒城市。因應不同地區而擁有不同風情也是那須鹽原的魅力之一。每次造訪都會有新的發現。

### 鹽原溫泉



鹽原溫泉據說是在平安時代開闢的，至今已有1200多年的歷史。此處擁有150多個各式各樣的源泉，自古以來便受到尾崎紅葉、田山花袋、德富蘆花等文人墨客的喜愛。其魅力在於各種不同的泉質和美麗的景觀位置。春天的新綠、秋天的楓紅、冬天的雪景等，您可以在此盡情享受四季的自然風光。

### 板室溫泉



板室溫泉是那須七大溫泉之一，一千多年前便以溫泉療養盛地而聞名至今。座落於日光國立公園之中，保留著溫泉街的樸素氛圍。此處為無色透明、低刺激性的鹼性單純泉，約40度的溫熱泉水，能緩緩地暖和身子。同時也以手握繩索維持站姿浸入浴槽的傳統沐浴方式而聞名。

### 互有個性的時尚區域



重新整修、煥然一新的黑磯站西口周邊。以新地標那須鹽原市立圖書館「Miruru」為首，是麵包店、咖啡餐飲店林立的地區。從黑磯站向西步行約10分鐘，就會來到咖啡廳、雜貨店、古董店一间接著一間並排的商店街。各具特色的店舖一一聚集，形成一個社區，為鎮上帶來了熱鬧的氣氛。

### 自然、風土、人所創造的 優質特產品



那須鹽原市擁有繁榮的農業和酪農業。澄淨的空氣、清澈的水和涼爽的氣候，才能生產出優質的農作物和乳製品。而這一切，更少不了生產者真摯的心意和對家鄉的愛情。能向全國自誇的那須鹽原品牌，便是如此誕生在大自然的恩惠和人們的手中。





那須鹽原品牌  
NASUSHIOBARA BRAND

## 那須鹽原品牌 認證產品 INDEX

對嚴格挑選的農產品和特產品予以認證的那須鹽原品牌。

認證標準包括「那須鹽原度」、「獨創性」、「信賴度」和「穩定性」等。

那須鹽原引以為傲的頂級地區品牌。



### 那須拉麵 「四代目頑固拉麵」

使用純淨泉水和嚴選麵粉製成的生麵條

柔軟有彈性且清爽的細麵，搭配能充分沾裹在麵條上的原創湯頭，擁有絕妙滋味的生麵型拉麵。是種吃不膩的美味。

主要 Daiyu 超市各店、YORK BENIMARU 超市各店、OTANI 超市  
販售地點 市各店、道路休息站（明治之森・黑磯、湯之香鹽原）

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



### 自然栽培米

始於能向下一代孩子們自誇的稻田整治的美味稻米

在維持自然狀態的稻田中種植的稻米。由於生產者對栽培環境的真誠態度和循環型耕作方法，才種植出如此美味可口的稻米。

主要 那須 GARDEN OUTLET 內的「Loco Style Mart」、郵購  
販售地點

(有) Nasu Aguri  
那須鹽原市鍋掛 1092  
TEL 0287-64-3511 / FAX 0287-74-5007  
URL <http://www.15.plala.or.jp/umaikome/>



### 味戀番茄

如珠寶般美麗的豔紅，  
和水果般甜美的番茄

彷彿水果般的甜度、多汁，以及鮮美滋味。是一種持續堅持水耕栽培而培育出來的特殊高甜度番茄。

主要 高松農園、那須 GARDEN OUTLET 內的「Loco Style Mart」、  
販售地點 Sosui 之鄉直賣中心、YORK BENIMARU 超市各店、OTANI 超市各店、Chus、NATURE、Cuore

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



### 巴氏殺菌鮮乳

維持鮮乳天然風味與營養的  
72 度 15 秒殺菌牛奶

只選用來自合作酪農家提供的新鮮優質鮮乳作為原料。可以感受鮮乳本身的風味和滋味，讓人安全放心的牛奶。

主要 道路休息站（明治之森・黑磯、湯之香鹽原）、Daiyu 超市（那須高原店）、YORK BENIMARU 超市（上厚崎店、黑磯店）、  
販售地點 宅配

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



### 赤松薄木片

對環境友善、  
高功能性的傳統包裝材料

能用來包飯糰、當作便當盒或作為和菓子的碟子等。是一種具有良好調濕機能的天然素材。另外還有明信片、杯墊、書籤等加工產品。

主要 鹽原故事館、道路休息站（明治之森・黑磯、湯之香鹽原）、  
販售地點 那須野之原博物館、(株) TAKADA

島倉產業 (株)  
那須鹽原市三區町 633  
TEL 0287-36-0049 / FAX 0287-36-0574  
MAIL [shima-love@outlook.jp](mailto:shima-love@outlook.jp)



### 高原菠菜

夏季也美味的  
奧鹽高原菠菜

由於奧鹽原寒冷的高原特有的單日溫差，才能種植出這款甜而不澀的菠菜。不僅冬天好吃，夏天也美味，更可以直接生吃。

主要販售地點 超市各店

鹽原高原蔬菜生產運輸協會  
(栃木縣開拓農業合作社)  
宇都宮市鑄山町 1734-1  
TEL 028-667-8381 / FAX 028-670-1066  
URL <http://www.t-kaitaku.jp>



### NASU WINE

日本屈指可數的老字號酒莊  
引以為傲的傳統風味

一路伴隨那須鹽原發展的歷史至今的葡萄酒，具有由該地區的風土才能造就的多層次風味。適合搭配各種菜餚的一瓶葡萄酒就在這裡。

主要 渡邊葡萄園釀造、郵購、道路休息站（明治之森・黑磯）、  
販售地點 千本松牧場觀光商店

渡邊葡萄園釀造  
那須鹽原市共樂社 1-9-8  
TEL 0287-62-0548 / FAX 0287-62-0477  
URL <http://nasuwine.com>



### 那須野秋蕎麥麵

當地農民和蕎麥麵工匠的精湛技藝  
所創造的匠心滋味和香氣

能感受到原始香氣和甜味的正宗蕎麥麵。新鮮蕎麥麵、二八乾蕎麥麵、蕎麥粉，無論哪種都是能讓人再次確認蕎麥麵美味的匠心滋味。

主要 農村餐廳高林坊、東武百貨店（大田原店）※僅有乾麵  
販售地點

Farm 高林坊  
那須鹽原市木棉畑 451-1  
TEL 0287-68-7775 / FAX 0287-68-7776  
URL <http://kourinbo.com>



### 鹽原溫泉 喇叭燒

想在鹽原散步時品嚐的  
各店引以為傲的當地美食

使用那須鹽原的牛奶和雞蛋烤製而成的餅皮中，裹入了許多來自參與商店的創意食譜。是一種可以作為甜點或代替輕食的單手食物。

販售地點 參見 P21

那須鹽原市商工會鹽原支部  
那須鹽原市鹽原 786-8  
TEL 0287-32-2301 / FAX 0287-32-3735  
URL <http://www.siobara.or.jp/toteyaki.htm>



### 手工淋醬

具有美麗色澤的外觀，  
純手工製作的淋醬

每種口味的特色皆能被突顯的手工製作淋醬。使用當地的蔬菜、水果和醬油，每一瓶都經過細心製作。不使用合成色素和防腐劑。

主要販售地點 道路休息站（湯之香鹽原）

(株) Agripal 鹽原  
那須鹽原市關谷 442  
TEL 0287-35-4401 / FAX 0287-35-4402  
URL <http://agripal-shiobara.com>







## 天然起司

聞名世界的那須鹽原產天然起司

以稀有的瑞士黃牛和荷斯登牛鮮乳，運用纖細的技術製成的各種起司。

其中的「森之起司」更獲得了國際知名獎項。

主要 起司工房那須之森、YORK BENIMARU 超市（那須鹽原店、  
販售地點 黑磯店、上厚崎店）、Food Oasis OTANI（永田店）、Chus、  
KANEL BREAD

(株) 起司工房那須之森

那須鹽原市戶田 738-4

TEL 0287-73-5420 / FAX 0287-73-5419

URL <https://nasuomori.jp>



## 千本松牧場鮮乳

鮮榨牛奶本身的  
微甜滋味

從牧草種植、牛隻飼養到生產乳製品，一站式服務牧場才能實現的鮮榨牛乳天然風味。

特色是些微的清甜和濃郁感。

主要 千本松牧場觀光賣店、YORK BENIMARU 超市各店、AEON  
販售地點 各店、Daiyu 超市各店、鹽原屋各店、MEGA 唐吉訶德（黑磯店）、  
OTANI 超市各店、TORISEN 超市（黑磯店）、那須鹽原車站  
內 New Days、東北自動車道下行線黑磯休息站

HORAI (株)

那須鹽原市千本松 799 TEL 0287-36-5629 / FAX 0287-36-1259

URL <https://www.senbonmatsu.com>



## 野州湯麵

想加入大量當地蔬菜享用的  
正宗湯麵

由「希望能讓人多吃點當地蔬菜」的心意而生的湯麵。  
調製得稍微濃厚的鹽味湯頭與麵條和蔬菜十分相配。

主要 星野製麵直銷店「麵趣 麥繩」、道路休息站（明治之森・黑磯、湯之香鹽原）、東北自動車道各休息站（蓮田、佐野、上河內、那須高原）、YORK  
販售地點 BENIMARU 超市（西那須野店）、鹽原屋（三島店、外環道路店）、千本松牧場觀光賣店、乃木之鄉農產品直賣所、鹽原溫泉榮太樓

(有) 星野製麵

那須鹽原市五軒町 1-24 TEL 0287-36-0366 / FAX 0287-37-3791

URL <http://www.menya-hoshino.com>



## 那須野之原牛

從繁殖到育肥的一站式服務。

放心安全的美味品種牛

在完善的環境中健康飼養的牛肉。多汁的肉質和甜美的優質脂肪，  
除了牛排以外，也適合以各種料理方式享用其美味。

主要 ABC Meat Factory Outlet OTANI 超市（西那須野店、黑磯店、  
販售地點 寶井店、野澤店、喜連川店）、Food Oasis OTANI（永田店、  
氏家店、矢板店）

鈴木休閒產業 (株) ABC 肉類販售部

那須鹽原市石林 318-5

TEL 0287-36-1427 / FAX 0287-36-7345

URL <https://www.abc-meat.com>



## 千本松牧場 頂級冰淇淋

「Mille Pini」

口感醇厚滑順。

牧場獨有的頂級冰淇淋

使用新鮮牛奶和大量鮮奶油製成的奢華風味冰淇淋。

有八種不同的口味可以享受。

主要 千本松牧場觀光賣店、YORK BENIMARU 超市各店、  
販售地點 那須鹽原車站內 New Days、道路休息站（明治之森・黑磯）



## 鹽原溫泉 頂級啤酒

使用鹽原溫泉水釀造，  
味道濃郁的  
當地啤酒

富含礦物質的溫泉水帶來獨特的多層次  
風味。是會讓人聯想到鹽原楓葉的美麗  
琥珀色啤酒。

主要 鹽原千二百年物語 /BLESS、光雲莊、  
販售地點 松楓樓松屋、彩紬、上會津屋、梅川  
莊、溪雲閣、湯莊白樺、釜彥、割烹  
旅館湯之花莊

鹽原千二百年故事 /BLESS

那須鹽原市鹽原 17 TEL 0287-32-2337 / FAX 0287-32-2337  
URL <http://shiobara1200.com>



## 鹽原 千二百年燒酒

使用溫泉成分  
耗時釀造而成的  
溫醇燒酒

有使用縣產紅東地瓜果製成的地瓜果燒酒，以及  
同為縣產二條大麥製成的麥燒酒。兩者的特  
色都是擁有溫泉水釀造出的溫醇口感。

主要 鹽原千二百年物語 /BLESS、光雲莊、  
販售地點 上會津屋、梅川莊、四季味亭富士屋、  
奧鹽原高原飯店、溪雲閣、湯莊白樺、  
楓音



## 那須鹽原 溫泉梅酒

使用溫泉水調製的  
清爽易飲的梅酒

加入溫泉水調製。不會過甜，是一款爽口輕  
盈的梅酒。推薦加冰塊飲用，或者直接飲用、  
加蘇打水飲用皆十分美味。

主要 鹽原千二百年物語 /BLESS、上會津屋、  
販售地點 梅川莊、溪雲閣



## 鄉村傳承味噌、 特上傳承味噌

運用傳統味噌製作技術釀造的  
天然熟成味噌

除了米麴之外，還使用了稀有的大豆麴來自然釀造的味噌。「鄉村傳承味噌」使用與大豆  
相同比例的麴，「特上傳承味噌」則使用了大豆 1.4 倍的麴，無論哪種皆富含鮮味。

主要販售地點 有限會社那須醬油、道路休息站（明治之森・黑磯）



## 那須之紫

耗時四年以上製成的  
關東風二次釀造醬油

將初次即熟成兩年的丸大豆醬油用麴進行二次釀造，再接著熟成兩年，在  
關東地區少見的二次釀造醬油。以關東風打造出低甜度的清澈爽口滋味。

主要販售地點 有限會社那須醬油、道路休息站（明治之森・黑磯、湯之香鹽原）

(有) 那須醬油

那須鹽原市鍋掛 1087-64

TEL 0287-62-0387 FAX 0287-63-5401

URL <http://www.nasusyoyu.com>



## 鹽原蘿蔔

肉質緊實多汁的蘿蔔

在鹽原涼爽的氣候中孕育的純白蘿蔔。  
肉質緊實富有重量，既甜又柔嫩。生吃或煮熟享用皆十分美味。

主要販售地點 超市各店、道路休息站（明治之森・黑磯、湯之香鹽原）



## 鹽原燕菁

口感濕潤又柔嫩的多汁燕菁

鹽原高原的溫差和排水良好的土壤所孕育出的新鮮燕菁。

別名「入口即化的燕菁」，特色是十分柔嫩。

主要販售地點 超市各店、道路休息站（明治之森・黑磯、湯之香鹽原）

鹽原蔬菜生產運輸協會

那須鹽原市中鹽原 226-1 TEL 0287-32-2957 / FAX 0287-31-1028



## 頂級八潮鱒 「紅葉」

鹽原的自然恩賜和人們的努力所創造出的  
特殊八潮鱒

在豐富的泉水中健康生長的頂級八潮鱒。

是種具有鮮豔鮭魚色澤且毫無異味的高雅風味品  
種魚。

主要 梅川莊、光雲莊、松楓樓松屋、奧鹽原高原飯  
販售地點 店、大出館、元泉館、惠比壽屋、四季味亭富  
士屋、楓音、和樂遊苑、Majima 莊、赤澤溫泉、  
Gasthof 夢木香、滿壽家、上會津屋、塗屋、  
清琴樓、福久壽苑、小梅屋、PIANO PIANO、  
滝見亭、花水木、三笠軒



## 鹽原紅點鮭

讓人務必想以生魚片享用的  
安全又放心的紅點鮭

在嚴格的衛生管理下，於鹽原泉水中培育出能生  
吃的紅點鮭。

首先請以生魚片來感受它那高雅又爽口的滋味吧。

主要 梅川莊、光雲莊、松楓樓松屋、奧鹽原高原飯店、  
販售地點 大出館、元泉館、惠比壽屋、四季味亭富士屋、  
楓音、和樂遊苑、Majima 莊、赤澤溫泉、滿壽  
家、上會津屋、塗屋、清琴樓、小梅屋、  
PIANO PIANO、滝見亭、三笠軒

(有) 渡邊商事

那須鹽原市中鹽原 220

TEL 0287-32-2254 / FAX 0287-32-5430





NASUSHIOBARA BRAND  
**VOICES!**

紮根於當地，熱愛當地，  
以該地區獨特性所建立的各種「那須鹽原品牌」。  
製造者的聲音裡充滿了這樣的心意。

那須拉麵「四代目頑固拉麵」  
有限會社菊地市郎商店  
菊地成典先生

「拉麵有很多種，但我追求的是一種回歸原點、沈穩且不變的味道。我的目標是製作出會被長時間喜愛，並且讓人任何時候都想吃的拉麵。以自產自銷為原則，在重視當地飲食文化的同時，更期望能創造出無論任何時代的任何人都可以津津有味地享用的美味佳餚。」

自然栽培米  
有限會社Nasu Aguri  
澤田吉夫先生

「稻田中棲息著青蛙、泥鰍等生物，也會有鳥兒來訪。我們就是在這樣的天然稻田中種植著安全放心的稻米。雖然由整土和堆肥開始人工製作會花費很多時間和精力，但正是如此才能產出優質的稻米，所以我對這點很自豪。請來體驗看看用那須鹽原的水土細心栽培出來的稻米滋味。」

味戀番茄  
高松農園  
高松英樹先生

「在長年種植番茄的生涯中，為了想培育出和現有品種不同風味的高附加價值產物，因而誕生了味戀番茄。在溫暖的溫室中充分照射陽光，並以豐沛的地下水培育出來的番茄，果實雖小卻結實，更讓人驕傲的是其甜度。這是款想讓區域內外許多人品嘗看看的『戀愛的滋味』。」



千本松牧場牛奶、千本松牧場頂級冰淇淋「Mille Pini」  
HORAI株式會社

三野進一先生

「為了製造優質乳製品，透過與自然共存的牛隻飼育法，將更能顯現其優點。使用在廣闊腹地上無壓力自由生長的乳牛鮮乳製成的牛奶和冰淇淋，正是經歷過那須鹽原歷史的牧場，才能孕育出如此天然又新鮮的滋味。」



巴氏殺菌鮮乳  
新生酪農株式會社  
磯浩史先生

「我們對牛的飼養環境和飼料皆徹底掌握，使用其他乳業廠商不常見的生產方法，並貫徹衛生管理，來生產出美味又安全的牛奶。我們與當地的酪農攜手合作，每天提供只有在酪農業蓬勃發展的那須鹽原市才能享用到的新鮮、講究的鮮乳。」



赤松薄木片  
島倉產業株式會社  
島倉彰秀先生

「早在一千多年前紙還不存在的時代就開始被使用至今的薄木片。我們懷著想將前人智慧孕育出的薄木片文化和技術傳承至未來的願望而努力製作著。在塑膠垃圾與環境問題皆普遍被議論的現代，更希望大家能來使用具有卓越功能和價值的薄木片。」



高原菠菜  
鹽原高原蔬菜生產運輸協會  
齋藤崇之先生

「一般來說，菠菜給人的印象是冬天的蔬菜。但高原菠菜種植於海拔 800 ~ 1000 米的寒冷高原，所以即使在夏天也有著不輸給冬天的美味。請來享用以與鹽原的新鮮空氣、水和大地孕育出的爽脆口感和水嫩滋味。」



NASU WINE  
渡邊葡萄園釀造  
渡邊嘉也先生

「我們創立於 1884 年，伴隨那須鹽原的發展一路走來，是相當具有歷史的酒庄。結合了本地氣候、風土和生產者的心意，以及於法國波爾多酒庄長年進修而培育的技術，才釀造出那須鹽原特有的葡萄酒。希望您能享用看看。」





那須野秋蕎麥麵

Farm 高林坊

大田原孝雄先生

「這是由九名當地農民在仰望那須連山的廣闊田地中共同合作，從玄蕎麥開始精心製造所生產出來的蕎麥麵。經歷研磨、增加黏性、揉製，在不斷追求美味的熟練蕎麥麵工匠雙手中誕生出來的美味蕎麥麵。可以感受到匠人技術呈現出來的原始滋味和香氣，以及那須鹽原人們的溫暖。」



野州中華麵、野州湯麵

有限會社星野製麵

星野仁先生

「使用當地優質食材來輕鬆烹調美味的食物。始於這樣的心意，經過多次反覆測試直到自己滿意為止，才終於完成的懷舊滋味拉麵。可以做成沾麵或炒麵，根據不同調理方式能產生各種享用方式。這是一款融合了那須鹽原人們溫暖與風味的產品。」



鹽原溫泉 喇叭燒

今井屋製菓

鹽田和正先生

「2011 年作為鹽原溫泉的新特產誕生的喇叭燒。每家參與的商店都設計了自己獨特的口味，從而形成了豐富多樣的種類。有甜品類和餐點類，可以享受到各式各樣的滋味。請您來鹽原溫泉時務必要一同享用看看這款單手食品。」



鹽原溫泉頂級啤酒、鹽原千二百年燒酒、那須鹽原溫泉梅酒

鹽原千二百年故事 /BLESS

八木澤廣樹先生

「這是以鹽原優質溫泉水釀造的本地特有酒精飲品。為了宣傳鹽原的魅力與當地資源的優點，我們不僅注重味道，在顏色和設計上也十分講究。當地的旅館和餐廳皆有提供，可以和鹽原的美食一起享用。」



頂級八潮鱒「紅葉」、鹽原紅點鮭

有限會社渡邊商事

渡邊早苗小姐

「鹽原充滿了大自然的恩賜。八潮鱒魚和紅點鮭便是在此地區清澈的泉水中健康成長的。因為新鮮是魚的靈魂，所以首先請由生魚片開始享用。其美味能顛覆您對河魚的印象。這是只有在鹽原地區的旅館、飯店和餐廳才能品嚐到的獨特風味。」



手工淋醬

株式會社 Agripal 鹽原

渡邊智子小姐

「2011 年東日本大地震後，鹽原的蔬菜暫時處於蕭條狀態，因為想用它們做點什麼而誕生出來的純手工淋醬。以當地女性為中心製作，最初僅有兩種口味，現在已擴展到六種。結合了當地種植的蔬菜和水果，獨特的風味廣受歡迎。」



鹽原燕菁、鹽原蘿蔔

鹽原蔬菜生產運輸協會

「寒冷高地的巨大溫差給作物帶來了適度的壓力，使蘿蔔和燕菁培育出水嫩的口感和多汁的甜味。雖然生產者的數量正在減少，但我們會努力克服連續種植的困難，並持續傳遞鹽原自然培育的風味。」



特上傳承味噌、鄉村傳承味噌、那須之紫

有限會社那須醬油

磯洋史先生

「使用那須鹽原的素材和軟水，在自然溫度下發酵的長期熟成味噌和醬油。無論哪一款，最大的特色都在於麵的製作。對水分含量和蒸製方法進行精細調整，製作出高品質的麵，並細心製作而成。正因是每天都會使用的日常食品，才更要追求高品質的美味。懷著這樣的心意，目標是成為受到當地人喜愛的品牌。」



天然起司

株式會社起司工房那須之森

安田翔吾先生

「目前，我們生產了半硬型、白黴型、水洗式起司等八種起司。使用在日本少見的瑞士黃牛和荷斯登牛的鮮乳，每一個都經過耗費工時的精心製作。起司是有生命的，會隨著季節和溫度呈現多樣變化，敬請享受這片土地特有的風味。」



那須野之原牛

鈴木休閒產業株式會社（ABC 肉類）

鈴木剛次先生

「想培育出在那須鹽原生長的牛肉，那須野之原牛便是誕生自這番心意中。以鹽原溫泉為首，該地區匯集了各種名勝，吸引了日本全國各地的遊客前來造訪。為了準備適合接待客人的優質品種牛而誕生，希望您能享受其滋味。」