

1 香りと甘みの特徴 歴史あるそば粉

問 (株)ファーム高林坊(木綿畑) ☎0287(68)7775



那須野が原の秋にとれることから「那須野秋そば」という名前商品登録された

ほのかな香りと甘みの特徴の那須野秋そば。風味の元となる百村在来種のそばは、江戸時代に会津街道から持ち込まれた品種がルーツとされ、標高400mに位置する那須野が原の冷涼な環境で栽培されていました。しかし、戦後の稲作普及によりこの地でそばを栽培する農家が激減し、百村在来種も消えたと考えられました。そんな中、今から約10年前、地元のある農家が百村在来種の栽培を続けていたことが判明。ここから那須野秋そばの商品化が始まりました。「なんとかこのそばの味を広く伝えられないものだろうか」。地元農家9人が集まって知恵を出し合い、60アールの畑で栽培を開始。百村在来種は一般的なそばに比べて実が小さく、天候の変化を受けやすいため収量が安定しません。幾度の失敗を重ね3、4年かけて商品化し、現在は50ヘクタールにまで畑を広げています。

そば粉は備え付けの石臼による挽きたてを使い、店で提供される米・野菜なども全て地産産物を使用するこだわり。そばの販売も行うが、販売先を限定し、ブランドイメージを保つ努力も怠りません。

2 安心安全 栃木県産小麦 100% 使用 那須らーめん「四代目がんこラーメン」

県内産小麦の風味豊かでソフトな弾力性と、ラーメン本来の切れ味食感を調和させ、那須の湧水で練り上げた喉ごしの良い細麺です。スープはメーカーと共同開発した、上品でさっぱりとしたあとを引くオリジナル。

問 (有)菊地市郎商店(錦町) ☎0287(62)0053



問 ホウライ株式会社(千本松) ☎0287(36)5629



千本松牧場牛乳

牧草づくりから乳牛の飼育、乳製品の加工・製造まで千本松牧場で一貫して行う。搾りたての生乳を低温長時間殺菌法(65℃ 30分)で、生乳に近い淡い香りと甘味が特徴の牛乳です。



昔懐かしい支那そばを思い出す味 野州支那そば

乾麺の良さをいかし、保存料などを使わなくても日持ちし、安心・安全、ゆで時間2分と手軽に食べられる商品として開発。地元産の小麦を使った細い乾麺は昔懐かしい支那そばを思い出す味です。

問 (有)星野製麺(五軒町) ☎0287(36)0366

3

伝統とこだわりが生んだ乳製品



プレミアムアイスクリーム ミレピーニ

しぼりたてのフレッシュな生乳に、安定剤・乳化剤・着色料を使用せず、コクと香りを際立たせました。口いっぱい広がるコクと余韻は、まさに究極の味。

4 5

塩原の温泉を使用しつくれた地ビール/焼酎/梅酒

問 塩原プレス(塩原) ☎0287(32)2337

塩原温泉プレミアムビール



温泉のミネラル分がコクに繋がり、味わい深い無濾過のビール。

那須塩原おんせん焼酎/芋・麦



温泉成分の作用で、じっくり寝かせたようなまろやかさが特徴。

那須塩原 温泉梅酒



温泉水と日本酒仕込によりまろやかで飽きの来ない甘さ。14~15度。

6 7 8

1 お店の裏手に広がるそば畑 2 石臼で毎日挽きたてのそばを提供 3 復活を遂げた百村在来種の実 4 挽きたてのそば粉の香りが漂う 5 複数のそば粉をブレンドして作られたそばかりんとう 6 経験豊かな職人がそばを打つ

