




*Good Place
Good things* 

発行

さくら市商工観光課

栃木県さくら市喜連川 4420-1

TEL.028-686-6627

<http://www.city.tochigi-sakura.lg.jp/>



SAKURA BRAND

GOOD PLACE , GOOD THINGS

さくら市の「いいもの」コレクション

水、風、緑のさくら市生まれ。

桜の名を冠した栃木県さくら市は、春夏秋冬いつでも自然豊かな美しいところ。
そんなさくら市の美味しいものや、特産物をもっと知ってもらいたいという思いから
「さくらブランド」は誕生しました。
さくら市が自信をもっておすすめする逸品ぞろいです。

INDEX さくらブランド MENU

HELLO さくら市	道の駅きつれがわ	4
	喜連川温泉	5
主食編	氏家うどん(氏家商工会)	6
	温泉パン(温泉ばん株式会社)	12
	喜連川サンド(HAYAKIKAZE CAFE)	13
川の恵み編	田代養魚場	14
	明星漁業生産組合	16
	喜連川水産株式会社	18
お野菜編	もち絹香(JAしおのや氏家地区麦大豆部会)	20
	えみの自然薯(高塩恵美子農園)	22
	オクラのしょうゆ津(あねさん工房)	23
	喜連川温泉なす(喜連川温泉熟園芸組合)	24
	さくら天恵菇(山口きのこ園)	25
お肉編	さくら和牛(那須ハーブ牛協会内さくら和牛連絡会)	26
スイーツ・甘味編	甘極み(農業生産法人株式会社和みの社)	28
	樺山錦・喜連川だんご・喜連川鮎(紙屋菓子店)	29
	さくら市産ブルーベリージャム・	
	ジュリアハニー(アトリエ・ジュリアローズ)	30
	生チョコ和酒・榊さん家のピーちよこ(合同会社ちよここれと此の花や)	32
	栃木県産京月のいちご大福(御菓子処京月)	34
	レインボーアイスクリーム(江連商店)	35
お飲み物編	仙禽(株式会社せんきん)	36
暮らしの彩り編	ガラス工房アッセンブル	37
	A.T Gutars	38
	グランピングストア(ヨシ電子)	39
	喜連川丘陵の里 杉インテリア木工館	40

HELLO! さくら市



道の駅
きたつれがわ

大正ロマン・大正モダン
がテーマ。各所にデザイン
が施されています。

さくら市に来たらぜひ立ち寄りたいGOOD PLACE。
見て、買って、くつろいで、楽しいひとときを!

道の駅 きたつれがわ

大正ロマン、大正モダンをデザインテーマにした「道の駅 きたつれがわ」。温泉付きの道の駅であり、さくら市の素朴な親しみやすさ、里山の長閑な自然の風景を感じることができるユニークな観光スポットです。直売所では新鮮な地元産の野菜や果物をはじめ、さくら市の特産品やオリジナル商品を販売。日常の食材はもちろん、お土産品も多数揃います。お食事処やフードコートでは地元の名店の味を楽しんだり、コーヒーやジェラートで一息ついたりグルメも充実。さらに、内湯、露天風呂、サウナ、水風呂を備えた大浴場や足湯でリラックスすることもでき、誰もが気軽に一日中楽しめる施設です。



毎日、採れたての地元産新鮮野菜が数多く並びます。



さくらブランド認証品の販売コーナー。



栃木県内の地酒も充実の品揃え。



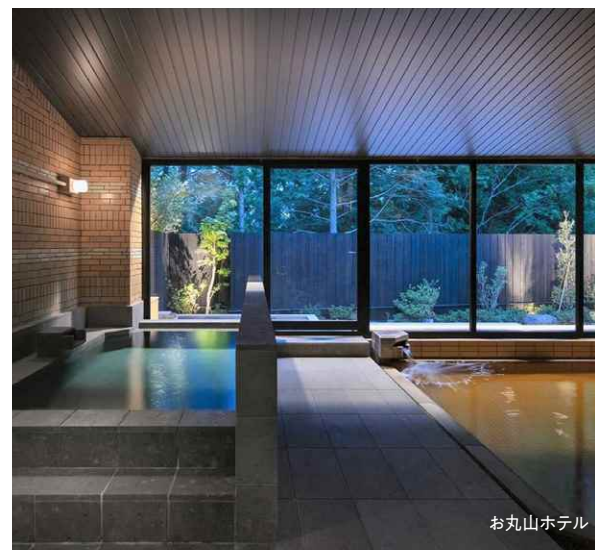
ゆったりくつろげる内湯。



足湯でほっとリフレッシュのひととき。

さくら市喜連川 4145-10
TEL.028-686-8180
028-686-8181(温泉)

※施設によって営業時間、定休日異なります。



お丸山ホテル



ハートピアさくら市



亀の井ホテル喜連川



もとゆ温泉 (第一温泉浴場)



喜連川早乙女温泉

喜連川温泉

全国の温泉ブームに先駆けて昭和 56 年、当時の喜連川町によって開発された「喜連川温泉」。島根の「斐乃上温泉」、佐賀の「嬉野温泉」と並んで「日本三大美肌の湯」に数えられる名湯です。泉質は弱アルカリ性低張性のナトリウム・塩化物温泉で、微かに黄色味を帯びた透明のお湯は体を温め、湯上りの肌はすべすべと滑らかに。日帰り入浴を楽しむのはもちろん、宿に泊まってゆっくり良泉につかるのもおすすめです。

問合せ さくら市商工観光課 TEL.028-686-6627

氏家うどん おいしく食べる 最旬レシピ

さくら市で育った良質な小麦「イワイノダイチ」を使用した「氏家うどん」。
小麦本来の色と香りが生きている素朴な味わいが魅力です。
そんな氏家うどんをよりおいしく味わうためのレシピ集です。

レシピ考案 白居 芳美 (料理家)
コーディネート 安納 道 (unknown)



うどんの美味しさ、再確認。
噛むほどに広がる素朴な風味

氏家商工会

氏家うどん

知られざる小麦の産地であるさくら市氏家地区。その氏家で良質な地場産小麦「イワイノダイチ」から作られたうどんが「氏家うどん」です。「氏家うどん」の大きな特徴は、何と言っても小麦本来の味と香りをダイレクトに感じられること。小麦を皮ごと挽いた地粉のほんのりと茶色がかった色、適度な粘りとコシを持つ素朴な味わいは、かけうどん、つけうどんはもちろん、和洋中のさまざまなアレンジメニューとしても楽しめます。

氏家商工会

さくら市氏家 4504-1 / TEL.028-682-2019 / ujiie-shokokai.or.jp



「氏家うどん」の生麺の太さは太麺(黒バック)・細麺(緑バック)・巾広麺(グレーバック)の三種類。うどん料理のバリエーションが広がります。



贈答品として人気が高い乾麺



氏家うどんのかきたま・鮎の甘露煮のせ

氏家うどんに喜連川名物の鮎の甘露煮を合わせてにしんそば風に。
かきたまうどんにすることでやさしい味わいに仕上げました。

INGREDIENTS 2人分

・氏家うどん(太麺)	2玉	・だし汁	800ml	・片栗粉	大きさ1と1/2
・卵	2個	・しょう油	大きさ2		
・鮎の甘露煮	2尾	・みりん	大きさ2		
・ほうれん草、長ねぎ、柚子	各適量	・塩	少々		

HOW TO COOK

- 鍋にだし汁としょう油、みりん、塩を入れ中火にかける。沸騰直前で大きさ1と1/2の水で溶いた片栗粉を入れ、とろみをつける。
- ほうれん草はゆで、長ねぎと柚子は千切りにする
- 1が沸騰したら溶いた卵を入れ、ふんわりと混ぜて
- うどんを表示通りの時間にゆでる。
- 3を器に盛り、2をかけて上に鮎の甘露煮をのせ、ほうれん草と長ねぎ、柚子をトッピングする。

氏家うどんのガレット

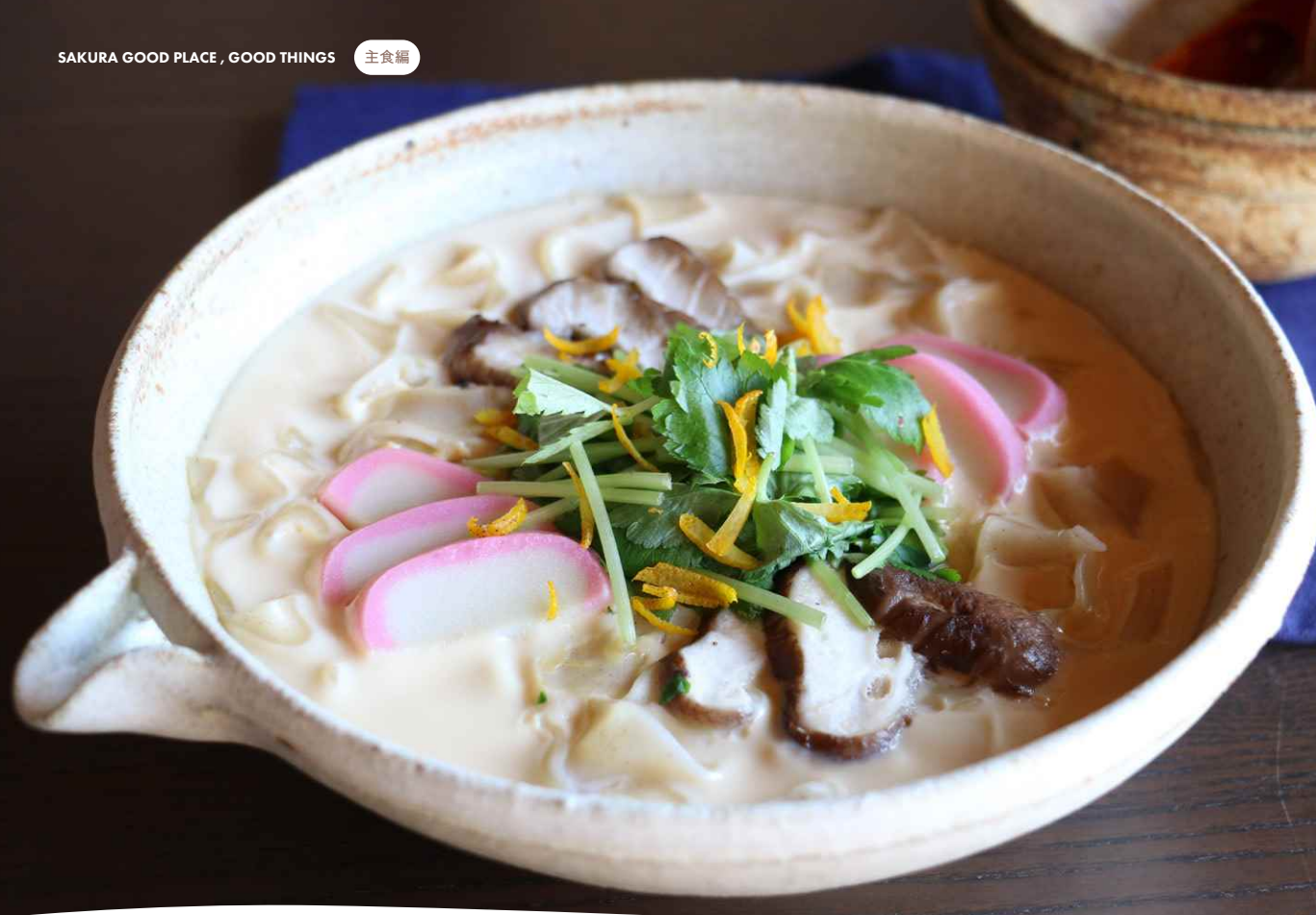
フランス、ブルターニュ地方が発祥のガレットを氏家うどんで。
チーズを使ってカリッと香ばしく焼き上げました。
ワインのお供にもぴったりです。

INGREDIENTS 2人分

・氏家うどん(細麺)	1玉	・バセリ	適量
・卵	1個	・オリーブオイル	大きさ1
・ハム	2枚	・塩、粗びき黒こしょう	各適量
・ピザ用チーズ	適量		

HOW TO COOK

- うどんを表示の時間通りにゆでる。
- 大きめのボウルに卵を割り入れ、溶きほぐす。ハムは太めの千切りにする。
- 2にゆでたうどん、ハム、チーズ、塩、こしょうを加え、よく混ぜる。
- フライパンにオリーブオイルをひいて中火にかける。温まったら3を入れて広げて、フライ返しなどで押しつけるようにして焼く。
- 表面が固まってきたら強火にして焼き目をつけ、裏返す。両面に焼き目がついた火からおろす。
- 食べやすい大きさにカットし、器に盛ったらみじん切りのバセリを散らす。



氏家うどんの小田巻蒸し

うどんが入った茶碗蒸しの「小田巻蒸し」。幅広麺を使ってボリュームある一品に。大きい器で作り、取り分けながらいいただきます。

INGREDIENTS 2人分

・氏家うどん(幅広麺)	1玉	・白だし	大さじ3	・かまぼこ	6切れ
・卵	1個	・鶏ささみ	1本	・三つ葉、柚	各適量
・水	150ml	・しいたけ	2個		

HOW TO COOK

- 1 うどんは表示通りの時間にゆでて冷水にとり、水気を切る。
- 2 しいたけは細切り、三つ葉はざく切りにする。柚子の皮は千切りにする。鶏ささみは塩と酒少々(分量外)をふり、食べやすい大きさに切る。
- 3 ボウルに卵を割り入れて溶きほぐし、水と白だしを加えて混ぜてから濾す。
- 4 耐熱の器に①を入れ、上にしいたけとかまぼこをのせる。
- 5 4に3を注ぎ入れ、器全体をアルミホイルで覆う。
- 6 6鍋に5を置き、器の半分の高さまで水を注いで中火にかける。沸騰したらふたをして弱めの中火で8分蒸す。
- 7 中の様子を見て、表面が固まっていたら完成。もしまだゆるいようならふたもアルミホイルもせずに固まるまで再び弱めの中火にかける。
- 8 火からおろし、三つ葉と柚子を散らす。

氏家うどんが買える。味わえる。

生麺取り扱い店舗

さくら市

- 道の駅きつれがわ
- さくらテラス 駅前情報館
- JAしおのや農産物直売所さくら
- さくら市氏家地区農産物直売組合菜っ葉館
- ヨークベニマル氏家店
- オータニ氏家店
- とりせん氏家店
- ザ・ビッグエクストラさくら店
- ベイシアさくら氏家店

宇都宮市

- オータニ駅東店
- オータニ御幸が原店
- オータニ明保店
- とりせん細谷店
- あぜみち上戸祭店
- あぜみち駅東店
- あぜみち西川田店

矢板市

- 道の駅やいた
- ヨークベニマル矢板店
- オータニ矢板店

高根沢町

- たんたんプラザ光陽台
- オータニ高根沢店

真岡市

- とりせん真岡店

下野市

- 道の駅しもつけ

飲食店

さくら市

- AORY
- 御食事処 勝山
- 御食事処 よし茶屋
- 蔵次郎+百次郎
- 中国烹調 三元閣
- 桔梗 花実や
- 御食事処 志生亭
- お食事処 きぬや
- もとゆ温泉 (第一温泉浴場)
- フレンチバル GOE
- お丸山ホテル
- Men-koubou Nakayama
- 大都
- ハートケアエール

宇都宮市

- 宇都宮野菜巻串焼き こっこのすけ

矢板市

- お食事処 万留家

那珂川町

- 石生山

東京都

- 深川 太郎

製造店

- 有限会社中山製麺
- 株式会社 フニウフーズ



創業は昭和16年。

温泉地喜連川で愛され続けるパン屋さん

温泉ぱん株式会社

温泉パン

「温泉ぱん株式会社」は、昭和16年に前身である「あさひ堂」の創業以来、78年にわたって地域内外に愛されてきたパン屋。現在の看板商品「温泉パン」は、昭和30年ごろ当時のパン職人が食パンの余り生地を使って考案し、瞬間に評判を呼びました。現在の商品構成は「元祖温泉パン」をはじめ、18種ほど。大人も子どもも大好きなパンです。

独自の配合・熟成を取り入れた製法で作られたパンはずっしりと重みがあり、ふっくらモチモチの食感が特徴。食事に、おやつに毎日食べたいパンです。

購入できる場所

- 温泉ぱん株式会社工場直営店
- 温泉ぱん宇都宮一条店（宇都宮市）
- 道の駅きつれがわ
- 市内外のスーパーなど

温泉ぱん株式会社

さくら市早乙女 95-6 / TEL.028-686-1858 / onsenpan.jp



個包装の他に3個入りも。冷凍すれば2ヶ月の長期保存もできます。



温泉水は使用していないものの、温泉の街喜連川らしいネーミングで知名度抜群。

喜連川産プレミアムヤシオマス × ナスの漬物の組み合わせ。
新感覚のユニークなサンドイッチ。

HAYAKIKAZE CAFE

喜連川サンド

古民家風の佇まいの中は、明るくおしゃれなインテリア。「HAYAKIKAZE CAFE」は建物のリフォームやリノベーションを手がける「邦和理工株式会社」運営のカフェ。こちらで提供されるユニークなメニューが「喜連川サンド」。トーストしたパンに喜連川で養殖されているプレミアムヤシオマスをはさんだ食べ応えのあるサンドイッチです。クセがなく柔らかな身のヤシオマスとたっぷりの野菜、そしてアクセントに入れたナスの漬物の組み合わせは今まで食べたことがない美味しさ。見た目も美しい喜連川ならではの一品です。

食べられる場所

- HAYAKIKAZE CAFE

HAYAKIKAZE (邦和理工株式会社 さくら営業所)

さくら市喜連川 4410 / TEL.028-666-8233 / hayakikaze.com



リフォーム会社運営ならではのおしゃれな店内。



喜連川散策の時にふらりと立ち寄りたカフェです。

喜連川の鮎

「清流の女王」と称される鮎。

巡る季節の到来を知らせてくれる魚でもあります。

豊かな水に恵まれた喜連川地区で育てられる良質な鮎は、自然と人の営みによる喜連川自慢のブランドです。



小規模ながら管理の行き届いた養魚場。

「鮎と会話する」ように品質管理。
質の高い魚を育てる、鮎専門の養魚場。

田代養魚場

喜連川を流れる荒川近くで40年以上にわたって鮎の養殖を手掛けている「田代養魚場」。6カ所の生け簀では毎年12~13万匹以上の鮎が育てられています。比較的小規模な養魚場ですが、だからこそ行き届いた管理のもとで質の高い魚を生育することが可能。常に良い鮎を作るための努力が重ねられています。

添加物を使用していない、天然に近いえさを魚の状態によって調合するなど、鮎の健康を保つための研究も。丹精込めて育て出荷される鮎は、天然物と変わらない美味しさと評判です。

旬の走りの若鮎、盛りの成魚、名残りの子持ち鮎と年に3回楽しめる鮎。喜連川を代表する味覚です。

田代養魚場

さくら市喜連川早乙女 489-2

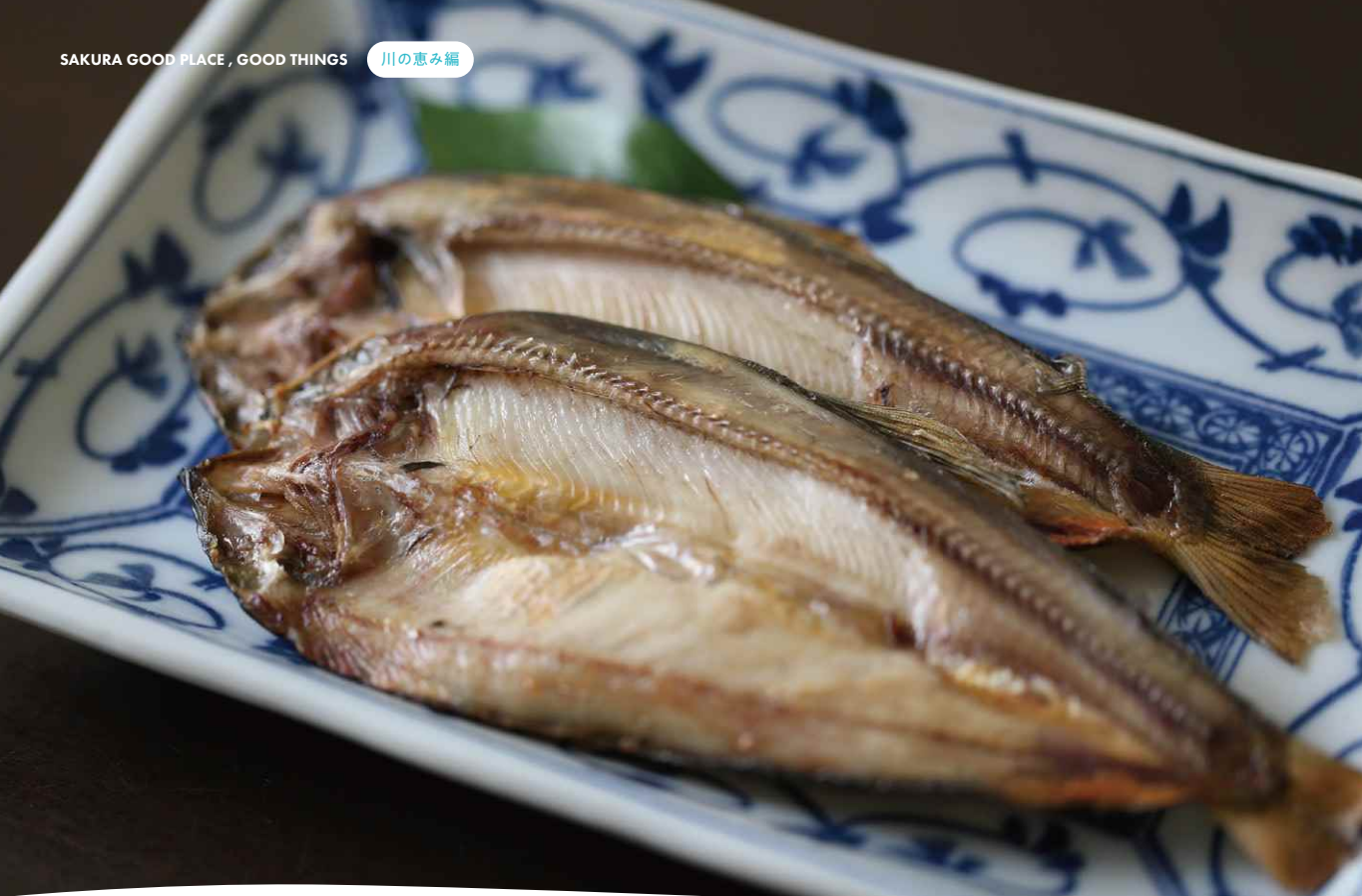
TEL.028-686-2716



銀鱗を光らせながら水の上を跳ねる鮎。



豊富な地下水が健やかで美味しい鮎を育みます。



良質な水育ちの鮎は、
天然に負けない美味しさ。

明星漁業生産組合

新緑の季節、清流に銀鱗を光らせる鮎。古くから日本で食べられてきた川魚の代表格です。

「明星漁業生産組合」は、75メートルの深さから汲み上げられた那須水系の豊富な地下水を利用して良質な鮎を養殖。生産から加工、販売を行なっています。水量とアユの生育に適した水温に恵まれて育った鮎は、天然のものと比較しても遜色のない品質。スマートで引き締まった身の上品な味わいが特徴です。

「鮎の一夜干し」は、程よい塩味と甘みを持つ贅沢な干物。さっと炙れば鮎独特の香りが楽しめます。また、特大の子持ち鮎を沖縄産のサトウキビから作られたきび砂糖、丸大豆しょう油などを使い、2~3日かけてじっくり煮上げたのが「特選子持ち鮎甘露煮」。ふっくらした身に魚卵がつまり、骨まで柔らかくいただけます。そして生鮎を使用し、6月から11月の間、期間限定で販売されるのが「あゆ寿司」。さくら市の旬の味覚として鮎好きの舌を満足させる逸品です。



創業は昭和46年。以来、水にこだわりながら鮎を養殖し続けてきました。



良質な水に育まれた健康な鮎は、引き締まった身と淡白で上品な味わい。

購入できる場所

- 明星漁業生産組合
- 明星漁業生産組合ホームページ（あゆ寿司を除く）
- 道の駅きつれがわ
- さくらテラス駅前情報館（あゆ寿司を除く）
- 亀の井ホテル喜連川（あゆ寿司を除く）

※あゆ寿司は 6月~11月の期間限定で毎週日曜日のみ販売。予約可。

明星漁業生産組合

さくら市喜連川 3232
TEL.028-686-3225
www.mei-sei.com



鮎の魚醤入りのタレで仕上げた鮎をお米と一緒に炊飯器で炊くだけで、香り高い鮎飯が出来上がる「かんたん鮎めしの素」。



新鮮な鮎を秘伝のタレでじっくり炊き上げた「炭火焼鮎の甘露煮」。頭から骨まで食べられる柔らかさです。

こだわるのは水とえさ。
美しい鮎を美味しい加工品に。

喜連川水産株式会社

豊かな水とともに長年にわたって研究してきた栄養成分を配合したえさで、より健康で美しい鮎の養殖をしている「喜連川水産株式会社」。独自に配合したえさにより、ほんのりさくら色に染まった鮎は「きつれ川公方さくら鮎」として商標権を取得しています。天然と同様の味わいながらも、クセがなく食べやすい鮎製品の数々に加工されます。

炊飯器でお米と一緒に炊くだけで本格的な鮎めしが楽しめる「かんたん鮎めしの素」や創業以来変わらない秘伝のタレでじっくり煮込み、全日空の国際線ファーストクラスの機内食にも採用された「炭火焼鮎の甘露煮」は、おもてなしや贈答品にぴったり。また、一枚一枚、背開きにした鮎を丁寧に天日干しにした「天日干し鮎のひらき」はご飯のおかずやお酒のおつまみに。そして、新鮮な鮎を酵母で発酵させ、鮎の旨みをぎゅっと濃縮した魚醤「あゆっ醤」。そのまま食材にかけるのはもちろん、ステーキソースや煮物や汁物などの味の引き立て役にもなる万能調味料です。



ほんのりさくら色に染まった鮎は、喜連川の恵まれた湧水と独自のえさで育てた自慢の鮎です。



鮎の旨みを引き出す自然乾燥。「天日干し鮎のひらき」はグリルで焼くほか、油で素揚げにしても美味。



生卵を割り入れたご飯にひとたらしすれば、贅沢な味わいの卵かけご飯に。

購入できる場所

- 喜連川水産株式会社
- 道の駅きつれがわ
- さくらテラス駅前情報館
- JA しおのや直売所さくら



ギフトにしても喜ばれる鮎製品の数々。

喜連川水産株式会社

さくら市葛城1923 / TEL.028-686-5159
www3.plala.or.jp/kitsuregawa-ayu/index.html



茶色く変色しにくいので、白米と合わせても上品な炊き上がり。栄養も豊富です。

食べやすく美味しい麦の新ブランド

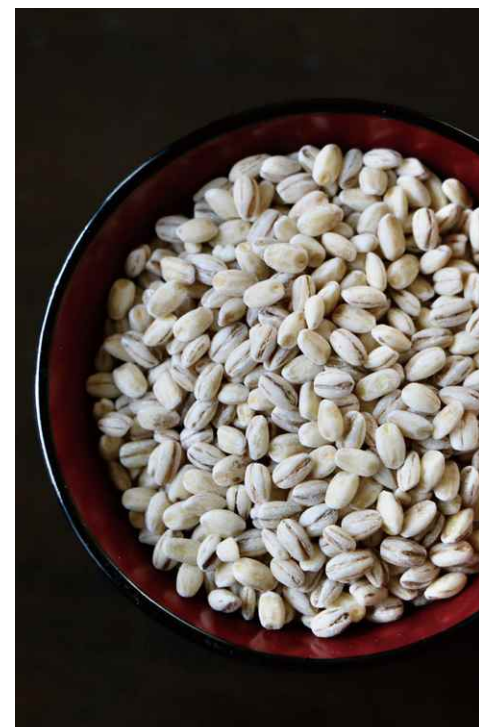
JA しおのや氏家地区麦大豆部会

もち絹香

二条大麦の一大生産地として知られる栃木県。そこで生まれた新しい品種が「もち絹香」です。「もち絹香」は2018年に品種登録出願された県オリジナルの"もち性"の麦の品種です。他の麦と比べて、麦ごはんにした時に変色しにくく麦特有の臭いも少ないため、食べ慣れていない人にもおすすめです。また、β-グルカンと呼ばれる水溶性食物繊維が豊富に含まれており、血中コレステロールの正常化、腸内環境の改善など、健康機能性に優れています。さくら市における「もち絹香」の作付け面積は約24ヘクタール。現在、2つの農業生産法人、2人の生産者が相互に協力し合って良質な商品づくりに動んでいます。プチプチとした食感と食味に優れているので、麦ごはんとして食べるのはもちろん、サラダやスープをはじめさまざまな料理の食材としても活用できる「もち絹香」。市内の小中学校の給食や、飲食店での提供などを通じてより多くの消費者にその魅力を知ってもらい取り組みをしつつ、県と市、そして生産者が三位一体となってブランド化を推進する、期待のスーパーフードです。



贈答品にもなるカラフルなパッケージ。



香り高い食味「もち絹香」ならではの、大麦特有の匂いのもとになる酵素が存在しないため、食べやすくさまざまな料理にも活用できます。



さくら市の「もち絹香」を作るのは、市内の2つの農業生産法人と2人の生産者。左から小林久雄さん、石原孝明さん、匠屋株式会社の土屋恭則さん、株式会社和みの杜の益子暁彦さん。

購入できる場所

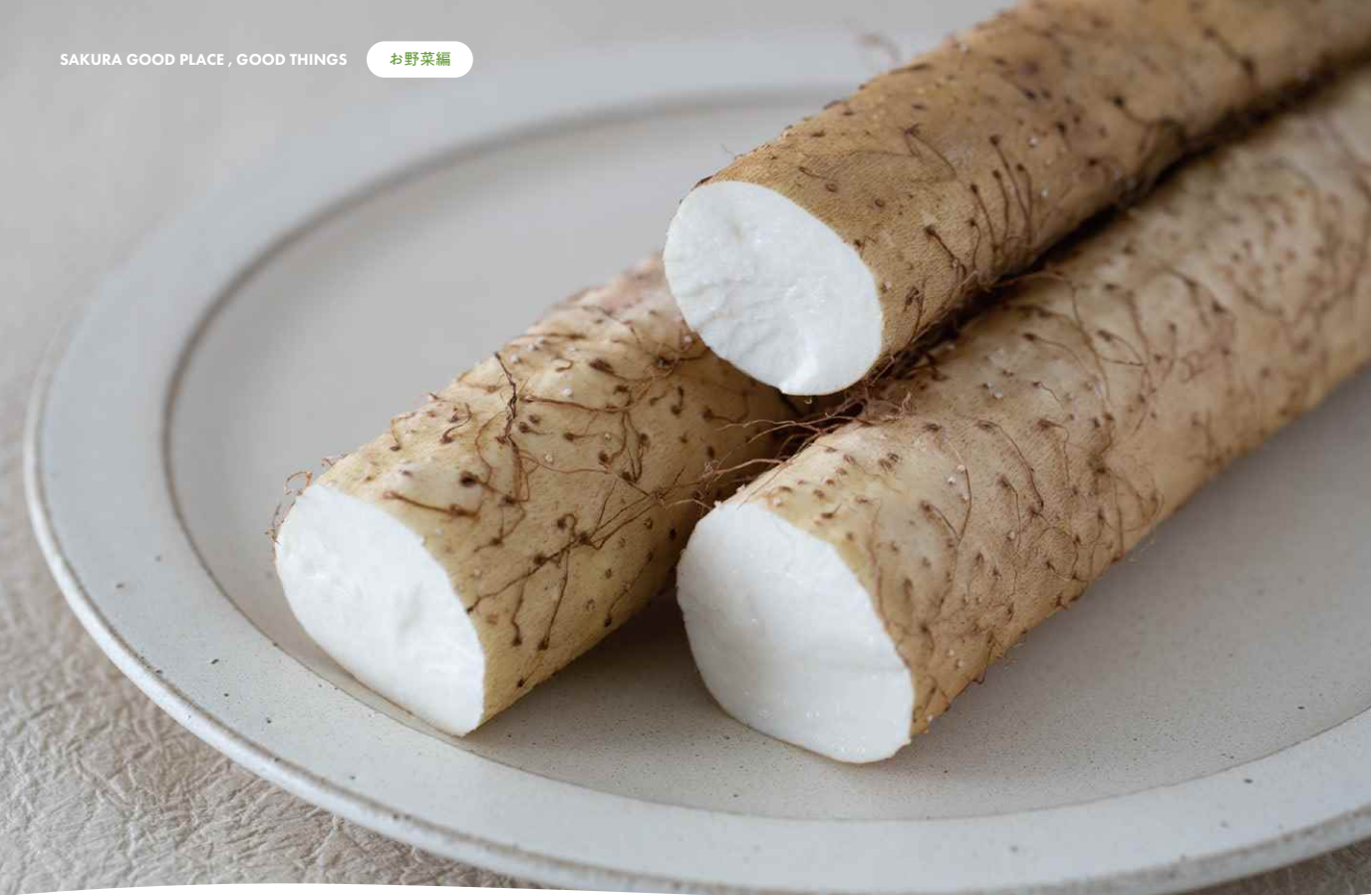
- 道の駅きつれがわ
- JA しおのや農産物直売所さくら
- あぜみち各店

JA しおのや氏家地区麦大豆部会

さくら市桜野 1670-2

TEL.028-681-7555

<https://www.ja-shionoya.or.jp>



循環型エコファームで作られる
滋養にあふれたスーパーフード

高塩恵美子農園

じねんじょ

えみの自然薯

豊富なビタミン類、カリウム、食物繊維などを含み、滋養強壯の食材としても知られる自然薯。「えみの自然薯」は、循環型のエコ農業を実践し、もみがらを発酵させた堆肥による良質な土壌、超低農薬で栽培されるスーパーフード。1メートルの長さになるまで3年かけて作られます。その特徴は何と言っても粘りと風味の強さ。皮ごとすりおろしてだし汁とともにいただくほか、スプーンですくって鍋や味噌汁に入れても。また、天ぷらやソテーにすれば、ホクホクとした食感が楽しめます。



栽培が難しいと言われている自然薯を作り続けて20年。完全有機肥料・超低農薬・循環型エコ農業で、美味しい自然薯を育てます。



購入できる場所

- 高塩恵美子農園
- 道の駅きつれがわ

Recommend Recipe
おすすめレシピ

自然薯のバターしょうゆソテー

自然薯の首の部分の皮ごと薄切りにし、フライパンで溶かしたバター、スライスしたニンニクとともにソテーする。焼き色がついたらしょう油をまわしかけ、黒コショウをふって出来上がり。

高塩恵美子農園

さくら市金枝 275 / TEL.028-686-2881 / www.emijine.com

パリパリの歯ごたえを程よい塩加減。
ごはんが進む食卓の名脇役。

あねさん工房

オクラのしょうゆ漬

さくら市の農家の女性を中心に地産の農産物を使ったさまざまな手作り加工品の製造を行なっている「あねさん工房」。「オクラのしょうゆ漬 オクラ姫」は、栃木県唯一の共同出荷に取り組んでいる氏家地区で栽培されたオクラの漬物。夏にオクラを収穫し、それを塩漬にして一時保管した後、塩抜きしてしょう油、ショウガ、ニンニク、唐辛子で作った調味液に漬け込んだユニークなしょうゆ漬です。

生のオクラと違って粘りがなく、パリパリとした歯ごたえの良さが特徴。そのまま食べるだけでなく、刻んでご飯の中に混ぜても美味しくいただけます。

購入できる場所

- 道の駅きつれがわ
- さくら市氏家地区農産物直売組合葉菜館
- JA しおのや農産物直売所さくら

あねさん工房(さくら市農産物加工センターアグリ館)

さくら市箱森新田 158-2 / TEL.028-681-2776



後を引く味はお酒のおつまみにも。



農家の女性が地産地消を目指して立ち上げた「あねさん工房」



美肌の湯の温泉を有効利用。
柔らかでみずみずしい越冬なす。

喜連川温泉熟園芸組合

喜連川温泉なす

温泉熱を利用して栽培されている「喜連川温泉なす」。組み上げた温泉を熱交換器で温風に変え、ハウスの中を温め、かん水としても利用し、なすを栽培するという、温泉の街喜連川ならではの取り組みです。

外気温が氷点下になってもハウス内の温度は12℃と暖かく、さらにコストは重油ボイラーの半分以下。環境にも優しいエコ農法で作られたなすは色鮮やかで、皮が柔らかいのが特徴。みずみずしい果肉は、焼いたり漬物にしたりとさまざまな料理に適しています。

購入できる場所

- 道の駅きつれがわ
- こうと直売所

Recommend Recipe おすすめレシピ

ナスのトルネード焼き

なすを割りばしに刺してらせん状に切れ目を入れ、間に豚肉の薄切りをはさんでフライパンで焼く。焼き目が付いたら酒・みりん・しょう油・砂糖を加えてふたをし、汁気がなくなるまで蒸し焼きにする。



冬でも暖かいハウスの中で育つなすは、柔らかい皮とみずみずしい果肉が特徴。



喜連川温泉熟園芸組合

その大きさにびっくり。
丹精込めて作られた特別なしいたけ。

山口きこの園

てんけいこ

さくら天恵菇

一目見て、まず驚かされるのはその大きさ。ハンバーガーのパンズほどもある超大型のしいたけ品種「天恵菇」は、肉厚でジューシーなカサとエリンギを思わせるシャキッとした歯ごたえのジグが特徴。旨み成分であるグアニル酸が通常のしいたけの約3倍含まれており、味、香りと共に濃厚なきのこです。いろいろな料理の素材として活用できる「天恵菇」ですが、まずはそのまま焼いて風味を楽しむのがおすすめ。そのほかヘルシーなメニューにする際のお肉の代用品として利用したり、肉詰めや天ぷらにしたりと、食卓の主役になるしいたけです。

購入できる場所

(夏季は品薄になり、欠品になる場合があります)

- 山口きこの園
- 道の駅きつれがわ

Recommend Recipe おすすめレシピ

しいたけのピザ風

カサの部分に、細かく切ったジグと溶けるチーズ、ピザソースをのせてオーブントースターまたはグリルで焼き目がつくまで焼く。



無農薬の菌床しいたけ「さくら天恵菇」。厳密な温度・湿度管理の中で栽培されます。



山口きこの園

さくら市喜連川 1701 / TEL.028-686-3631 / www.yamaguchi-kinokoen.com



全体に美しく入ったサシが特徴。
舌の上でとろけるような味わいです。



シンプルにステーキでいただくのがおすすめ。

とろけるように柔らかな肉質と「サシ」の上品な甘み。
こだわりの飼料で肥育した安心・安全のブランド牛。

那須ハーブ牛協会

さくら和牛

那須連山の裾野に広がるさくら市の温暖な気候ときれいな水、長い日照時間、そして生産者の愛情で健やかに育てられた「さくら和牛」。とろけるように柔らかな肉質と、上品な甘みを持つ「サシ」が特徴の高級和牛です。その上質な肉質はこだわりの肥育方法によるもの。通常 25 カ月から 30 カ月かけて肥育させますが、牛の健康を第一に考えて飼料はオレガノをはじめとする天然ハーブ 14 種を混ぜた特別製。また、動物福祉「アニマルウェルフェア」の考えに基づき、牛たちがストレスなく過ごせるよう牛舎を清潔に管理しながら環境を整え、安心・安全な牛の肥育に努めています。さらに牛堆肥を地域の水田、畑に還元したり、牛が食べる稲わらは牧場周辺の田畑から集荷するなど、地球環境にやさしい循環型農業も実践。生産者がさまざまな工夫を凝らしながら、より良質なブランド牛を作る努力を続けています。そんな「さくら和牛」をおいしく味わうにはまずはシンプルにステーキで。また、しゃぶしゃぶやすき焼きなどもおすすめ。しっとりときめ細やかなお肉のその旨みが堪能できる、高品質の和牛です。

那須ハーブ牛協会(さくら和牛連絡会)

さくら市狭間田 687 / TEL.028-681-0821 / sakurawagyu.jp / www.nasu-herb-gyu.net



どんな焼き加減でも固くならない柔らかな肉質。
ジューシーな脂の甘みもじっくり味わいたいお肉です。



干し芋のイメージが変わる！
しっとり濃厚なナチュラルスイーツ

農業生産法人(株)和みの杜

焼き芋まるごと干し芋 甘極み

口に運ぶと感じるなめらかな舌触り、そしていっぱい広がる上品な甘さ。「焼き芋まるごと干し芋 甘極み」は、自社生産の上質なサツマイモ・紅はるかを厳選し、熟成させて焼いた後に一本一本丁寧に皮をむいて丸ごと干した贅沢な干し芋。極上のスイーツと呼ぶのにふさわしい濃厚な味わいです。レンジで加熱するとさらに甘みが際立ち、干し芋のイメージを一新する美味しさに。繊維もたっぷりのナチュラルな逸品です。

購入できる場所

- 和みの杜店舗（予約販売）
- 和みの杜ホームページ
- 道の駅きつれがわ
- JA しおのや農産物直売所さくら
- 鬼怒川温泉花千郷ほか県内温泉ホテル
- 県内のオータニ駐車場にて焼きいもと同時に販売（12月～3月）

農業生産法人(株)和みの杜

さくら市早乙女 2726-1 / TEL.028-686-1831 / www.nagomino-mori.com



しっとりとした黄金色の「甘極み」。ギフトにも。



自社生産の紅はるかを、一歩一本丁寧に仕上げ。

継承される伝統と郷土への想い。
次代へ伝えたい老舗の味。

紙屋菓子店

樺山錦・喜連川だんご・喜連川鮎

明治から現在まで5代続く老舗の和菓子店「紙屋菓子店」。その看板商品でもある「樺山錦」は、初代が大正時代に考案し、大正天皇献上品にもなった由緒ある打ち菓子。上質な国産もち米で作られた味甚粉（みじんこ）にミルクと砂糖を加えて仕上げ、口に入れるとほろりと溶ける素朴ながらも上品な味わいが特徴です。また丁寧に炊き上げた自家製餡をたっぷりからめた「喜連川だんご」は、素材の良さが際立つシンプルな美味しさ。そして地元名産の鮎を模した「喜連川鮎」。ほんのりミルク味の生地に黒砂糖のお餅が詰まった新感覚のお菓子として幅広い年代に親しまれています。

購入できる場所

- 紙屋店舗
- 道の駅きつれがわ
- JA しおのや農産物直売所さくら（喜連川だんごと喜連川鮎のみ）

紙屋菓子店

さくら市喜連川 4379 / TEL.028-686-2008 / wagashi-kamiya.com



格調高いパッケージの「樺山錦」は茶席菓子としても。「喜連川だんご」と「喜連川鮎」は日々のおやつやお茶受けに。



創業明治18年の老舗。長く地元可愛され続ける和菓子店。



採れた年や花の種類によって、微妙に香りや味わいが異なるのがはちみつの特徴。手搾り、非加熱の純粋なはちみつは喜連川の里山の味わい。ほかにジャムとブレンドしたタイプも。

果実そのものの色と香り、味わいを楽しむ珠玉のジャムと
里山の花の恵みを届けるはちみつ。

アトリエ・ジュリアローズ

さくら市産ブルーベリージャム・ ジュリアハニー

喜連川の中心部から少し奥まったところにある「アトリエ・ジュリアローズ」は季節ごとにさまざまな花が咲き競うガーデンを備えたジャム工房。丘の上の美しい景観の中では年間 100 種類以上もの季節ごとの果物を使ったコンフィチュールが作られています。「さくら市産ブルーベリージャム」は工房裏手にある畑で摘まれた新鮮な無農薬ブルーベリーを、水を加えずに短時間加熱し、素材そのものの美味しさと鮮やかな色を瓶に閉じ込めたもの。糖度も 40% と低めなので、果実のナチュラルな風味が堪能できます。

また、こちらのアトリエでは新たに養蜂と採蜜も開始。「ジュリアハニー」としてジャムとともに販売中です。はちみつはワインと同様に採れる場所の気候や風土が影響するもの。ここで飼われているミツバチたちが集めた付近の野山の花の蜜は、喜連川の自然を感じさせる穏やかでやさしい味わいです。手搾り、非加熱の純粋なはちみつのほかにジャムとブレンドしたものなど、オリジナルの商品も。いずれもこの地の恵みから生まれた逸品です。



蜂たちが生活する巣箱。
ここから飛び立って野山の花の蜜を集めます。



蜂の巣から採れた蜜ろう。これらを使った新たな商品も考案中。

購入できる場所

- アトリエ・ジュリアローズ
- 道の駅きつれがわ
- 宮カフェ (宇都宮市)
- 楽天

アトリエ・ジュリアローズ

さくら市喜連川 4742-2 / TEL.028-686-0630 / www.atelier-juliarose.jp



口に広がる日本酒の穏やかな香り。
リッチ & スムースな大人の生チョコレート。



生クリームの代わりに豆乳使用。
日本酒との相性も抜群。



落花生の収穫は10~11月にかけて。新鮮な地元産の素材をていねいにチョコレートでコーティングしました。



日本酒 & 落花生。
地元の素材とのコラボレーションから
生まれた逸品チョコレート。

合同会社ちょこれーと此の花や

生チョコ和酒・**柿**さん家のピーちょこ

自社工場で製造した良質なチョコレートを直売している「ちょこれーと此の花や」。地元はもちろん、県内外から多くのチョコマニアが訪れるチョコレートショップです。

こちらの「生チョコ和酒」はさくら市唯一の蔵元である「(株)せんきん」の日本酒と豆乳を配した生チョコレート。ほのかに日本酒の香りをまとわせたリッチなチョコレートは、豆乳を練りこんであるので濃厚なのに後味はさっぱり。なめらかな口溶けはワインやウィスキーにもよく合います。

そしてクリスピーな食感の落花生を程よい甘さのチョコレートでくるんだのが「柿さん家のピーちょこ」。地元さくら市の生産者が作る落花生は風味がよく、チョコレートとの相性もぴったり。食べ出すと止まらない美味しさです。秋に収穫される新豆を使って作られるので、店頭に並ぶのは12月から。甘いものが苦手な人もぜひ味わって欲しいチョコレートです。

購入できる場所

- ちょこれーと此の花や

合同会社ちょこれーと此の花や
さくら市上河戸 820-1
TEL.028-666-7166
chocolateyan.com



30年前の発売以来の大人気商品。

旬の粒よりイチゴを丸ごと使ったフレッシュな大福。

御菓子処 京月

栃木県産京月のいちご大福

季節の和菓子やお祝い事のお赤飯、お節句のお菓子など、地域に根付いた和菓子店「御菓子処 京月」。

こちらの人気商品「栃木県産京月のいちご大福」は、地元の契約農家から毎日仕入れられる粒よりの新鮮なイチゴを、さっぱりした甘さの白あんとともに国産もち米で作った柔らかな生地に包み込んだお菓子。12月から5月下旬にかけての数量限定商品で、販売中はあっという間に完売してしまうほど。イチゴの素材感を生かした、手作りの優しい味わいです。

購入できる場所

- 御菓子処 京月
- 道の駅きつれがわ

御菓子処 京月

さくら市氏家 399-8 / TEL.028-682-2270



可愛いパッケージ。購入個数制限なし、電話予約も可能です。



地元でおなじみの和菓子店。お菓子の種類も豊富。



元祖「レインボーアイスクリーム」はここだけ。
大人も子どもも好きな懐かしい味。

江連商店

レインボー アイスクリーム

カラフルな色とりどりのアイスクリーム。ポップな見た目とさらさらにはらに、アイスクリームとシャーベットのようなさっぱりとした味わいの「レインボーアイスクリーム」は、「江連商店」が商標登録したこの店だけのもの。実は30年前から製造・販売されているロングセラー商品です。

ほんのりフレーバーが香るバニラ・メロン・バナナ・イチゴ・ブルーハワイ・グレープ・オレンジのアイスは昔お祭りで食べた懐かしさ大人も子どもも食べたくなる味です。

購入できる場所

- 江連商店

江連商店

さくら市氏家 1852 / TEL.028-666-5745



きれいなグラデーション。特殊な技術でこの模様を描きます。



一年を通して購入できるのでいつでも賞味することが可能。イベントなどの出店もあります。



唯一にして随一。

さくら市が誇る日本酒の蔵元

株式会社せんきん

仙禽

さくら市の風土と水、米、そして蔵が出逢って生まれた日本酒「仙禽」。この土地にしかない個性を大切に酒造りの姿勢は内外で高い評価を受け、数々の賞にも輝いています。完全無添加の「ナチュラル・シリーズ」、酸味と甘みの「モダンシリーズ」、スタンダードな「クラシック・シリーズ」、上質を味わう「プレミアム・シリーズ」で構成させるラインナップは、どれも土地への感謝に満ちた多彩な味わい。さくら市の蔵元だからこそ造ることができるオリジナリティと哲学が感じられる日本酒です。

購入できる場所

- 滝澤酒店
- けんもく商店

株式会社せんきん

さくら市馬場 106 / TEL.028-681-0011 / senkin.co.jp



素材で穏やかな味わいの「モダン仙禽 無垢」。(株)せんきんが提唱する「日常の中の日本酒」にふさわしい1本です。



奥州街道の宿場街でもあった氏家馬場地区にある(株)せんきん。栃木県最古の創業と言われる酒蔵です。

表面に桜の花踊る、美しいアートガラス。

ガラスアート工房 アッセンブル

ガラスの表面に刻まれた桜の模様。一点一点施される丁寧なハンドワークによって、グラスやポットに彫られた清楚な美しさが印象的です。

氏家駅前にアトリエを構える「アッセンブル」はサンドブラストとガラスリツツェンという手法で彫刻を施すガラスアート工房。桜をはじめ、季節の花々や物語のワンシーンなどさまざまなモチーフをガラスに刻みつけたオリジナルのアートガラスを制作しています。「さくらグラス」は、さくら市の名にちなんで作られたガラスシリーズ。さまざまな表情の桜の花がガラスを彩ります。

購入できる場所

- ガラスアート工房アッセンブル
- 道の駅きつれがわ

ガラスアート工房 アッセンブル

さくら市氏家 1856 / TEL.028-681-1806 / assemble-art.com



色違いのタンブラーは、お祝いの贈りものに。



大小さまざまなガラス製品が並ぶ店内。オーダーメイドや体験教室も実施中。



優美な曲線が特徴的なセルマーマカフェリギター。
伝説のギタリスト、ジャンゴ・ラインハルトが
1930年代に始めたジブシー・ジャズの演奏に
使用されたのと同様のモデル。

時間をかけて作られるただひとつの音と形。
さくら市から日本中、そして世界とつながるハンドメイドのギター工房。

A.T Guitars

喜連川地区を流れる荒川の川辺にほど近い場所にある「A.T Guitars」。地元出身のルシアー(楽器製作者)である高野篤さんが1人で営むハンドメイドギターの工房です。カナダでギター作りと修理を学び、2005年に喜連川にアトリエをかまえて以来、すべて手作業でギターやウクレレなどを製作してきました。アコースティックギターはもちろん、エレキギターやジブシーギター、ボサノヴァギターなどあらゆるタイプを手がけ、国内はもちろん海外のギターマニアからもオーダーが来るほど、その品質は高く評価されています。

1本のギターを作るのに、製作期間は最短でも2ヵ月ほど。年間で10数本しかできないのは、ていねいかつ精緻な仕事の証左でもあります。デザインや材質がひとつひとつ異なるのがハンドメイドの特徴ですが、素材に日光杉などの県産材を使用するなど、地元を意識したのも。また、ジブシーギターの普及活動に力を入れるべく、「さくら・ジャンゴ・ラインハルト・フェスティバル」を喜連川で市と協働して開催するなど、地域に根差しながら、ギター作りを軸にそのクオリティとセンスを発信し続けます。

📍 オーダーできる場所

- A.T Guitars

A.T.Guitars

さくら市喜連川 4620-1 / TEL.028-686-3530 / www.atguitars.com



ウクレレの製作も手がけています。



全体のデザインはもちろん、パーツの美しさにも注目。



高い技術力によって施された繊細な模様が魅力。
男性的なデザインが多いアウトドアギアの中で
一際目を引くデザイン。

金属製品製造のスペシャリストが作った、
コンパクトでスタイリッシュなグランピングストーブ。

ヨシ電子

グランピングストーブ

金属製品製造業として大物製缶加工や塗装などを手がけるヨシ電子。確かな技術と徹底した品質管理で、さまざまな金属の加工を行い、顧客に信頼されているさくら市の企業です。同社が持つ高いテクノロジーを生かして作り上げたのが「グランピングストーブ」。もともと B to B (企業間取引) が中心の会社でしたが、個人の顧客に対してアピールできるものとして企画、製造されました。社内の女性スタッフがデザインし、熟練の職人によって施されたレーザー彫刻の模様は鉄製品でありながら華やかかつ繊細。サイズや仕様は各種ありますが、どれもコンパクトに仕上がっているので、家庭用としてキャンプやバーベキューなどに大活躍。円形の形状をしているので熱効率が抜群によく、さらに錆にも強く耐食性に優れているので長く愛用することができます。薪をくべて燃やし、その火を眺めて心癒されるのはもちろん、専用の五徳やグリルプレートと組み合わせるとさまざまな料理を楽しむこともでき、アウトドアシーンを豊かに彩るギアとして注目されています。



専用のグリルプレートを使えば、さまざまなアウトドア料理が楽しめます。

📍 購入できる場所

- ヨシ電子

ヨシ電子

さくら市氏家 1150-2 / TEL.028-682-3961 / yoshidenshi.jp



天板に桧、脚部に杉を用いたテーブル。シンプルで飽きのこないデザイン。

さまざまな形や大きさが揃う杉の椅子。使い込むほどに自然なツヤを放ちます。

さくら市の森と林、その未来を見つめて作る
ハンドメイドのインテリア

喜連川丘陵の里 杉インテリア木工館

「関東地方最後の里山」とも呼ばれる喜連川丘陵地帯。生物多様性の宝庫ともいわれ、里山の原風景が残るこの地域で木材資源を有効活用しながら、健全な森林環境を保全する活動を展開しているのが「喜連川丘陵の里 杉インテリア木工館」。地元の杉と桧のみを使ったものづくりや木工体験などを行なっています。軽くて、ぬくもりがある杉の椅子は強度と耐久性も兼ね備え、そして桧と杉のテーブルは、そのデザイン性の高さ、購入しやすい価格などが魅力。無垢の木肌ならではの心地よさを備えた高品質なインテリア家具です。

- 購入できる場所
- 杉インテリア木工館



閉校になった旧穂積小学校の校舎を再利用。木工教室なども行われています。

喜連川丘陵の里 杉インテリア木工館(一般社団法人 素木工房里山想研)
さくら市穂積 478 / TEL.028-685-3841 / mokokan.is-mine.net



氏家うどん

氏家商工会



- ① 御食事処 勝山
- ② 御食事処 よし茶屋
- ③ 蔵次郎+百次郎
- ④ 中国烹調 三元閣
- ⑤ AORY
- ⑥ 桔梗花実や
- ⑦ 御食事処 志生亭
- ⑧ お食事処 きぬや
- ⑨ もとゆ温泉 (第一浴場)
- ⑩ フレンチバル GOE
- ⑪ お丸山ホテル
- ⑫ Men-koubou Nakayama
- ⑬ 大都
- ⑭ ハートケアエール

仙倉

(株)せんさん



- ① 滝澤酒店
- ② けんもく商店

温泉施設

- ① お丸山ホテル
- ② ハートピアさくらの郷
- ③ 亀の井ホテル喜連川
- ④ もとゆ温泉 (第一温泉浴場)
- ⑤ 露天風呂 (第二温泉浴場)
- ⑥ 喜連川早乙女温泉



SAKURA BRAND
GOOD PLACE, GOOD THINGS
 さくら市の「いいもの」コレクション
MAP