



お土産、立ち寄り、お取り寄せ！

あじわう、日光。

日光ブランドBOOK



日光ブランド 食分野 **全77選!**

- ◆水 ◆天然水 ◆湯波 ◆地酒 ◆調味料 ◆漬物 ◆豆腐
- ◆ところてん ◆こんにゃく ◆和菓子 ◆米菓 ◆洋菓子
- ◆甘味 ◆そば ◆麺 ◆米 ◆郷土料理 ◆わさび ◆野菜
- ◆山菜 ◆溪流魚 ◆肉

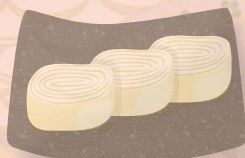
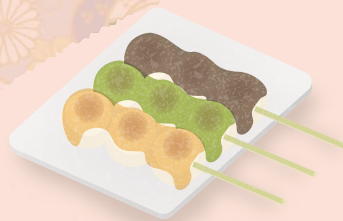
日光観光大使と行く、**これぞ日光! 特選5選**

- ◆名水あるところに、名酒あり
日光の名水
- ◆修行僧を支えた奥深い滋味
日光の湯波
- ◆1年で4種類の味が楽しめる
日光の手打ちそば
- ◆日光の自然と職人の技が作る
日光の天然氷
- ◆門前に花開いた食文化、老舗の誇りと日光への思い
日光老舗名店会

日光ブランド協議会

湯波から和菓子まで、

日光の食を味わおう!



日光には、おいしい食べ物も魅力的な場所もたくさん！ぜひ足を延ばしてみてください。

日光をあじわおう!

エリア全体MAP



発行日 平成29年11月1日
掲載情報 平成29年3月31日現在

発行元 日光ブランド協議会(日光市役所 総合政策部 秘書広報課 シティプロモーション推進室内)
〒321-1292 栃木県日光市今市本町1番地 TEL.0288-21-5135 FAX.0288-21-5109

お土産、立ち寄り、お取り寄せ！

あじわう、日光。

日光ブランドBOOK

湯波から和菓子まで、 日光の食を味わおう！

日光市では、日光の魅力あるものを「日光ブランド」として、自然、歴史、文化、風習のそれぞれの分野で認定しています。

そして、新たに認定した「日光ブランド」食分野では、名水・湯波・手打ちそば・天然水・日光老舗名店会の4種、1団体を「特選日光ブランド」として、地域に点在する食の地域資源77商品を「日光ブランド」として認定しました。

そのうち、「特選5選」を日光観光大使の小池祥絵さんが訪ねました。

日光の歴史とともに受け継がれてきた食文化。
そこには、ともに生きる人々の熱い思いがあふれていました。



日光観光大使 小池祥絵さん

1979年生まれ。栃木県日光市出身。バラエティー番組や映画、ドラマへの出演のほかグラビアモデルなどとして活躍。現在二児の母として子育ての傍ら、栃木県内を中心に、テレビ、ラジオ、CM、イベントに多数出演。2014年に日光観光大使、2015年にはとちぎ未来大使に就任し、日光市に関連した活動も多く行っている。



CONTENTS

日光観光大使
小池祥絵さんと行く、

これで日光！特選5選

名水あるところに、名酒あり 日光の名水	03
修行僧を支えた奥深い滋味 日光の湯波	05
1年に4種類の味が楽しめる 日光の手打ちそば	07
日光の自然と職人の技が作る 日光の天然水	09
門前に花開いた食文化、老舗の誇りと日光への思い 日光老舗名店会	11

日光ブランド 食分野 全77選

水・天然水	13
湯波	14
地酒・調味料	15
漬物	16
豆腐・ところてん・こんにゃく	17
和菓子・米菓	18
洋菓子・甘味	21
そば・麺	23
米・郷土料理	24
わさび・野菜・山菜	25
溪流魚	26
肉	27

道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣取扱一覧 28

日光エリアMAP 29



地下16メートルから
よみ上げる「千両水」の井戸

熟練された職人技で
造られる「大吟醸」

名水あるところに、名酒あり



特選!

日光の名水

名水と伝統の搾りに こだわった日本酒造り

日光連山の麓に位置する日光市は、山々から流れ出る雪解け水が伏流水となり、全国でも有数のおいしい水があるまちとして知られています。古くからこの水を利用した醤油や酒などの醸造業をはじめ、多くの食品産業が発展してきました。そして、この日光の名水にこだわり、独自の酒造りを行っているのが片山酒造です。

「初代創業者は、新潟県柏崎市より良質な水を求めて旅立ち、こ

日光の名水の恩恵を受けて、おいしい名酒が造られています。



「初代創業者は、新潟県柏崎市より良質な水を求めて旅立ち、ここの日光市今市でようやく納得のいく水を見つけて酒造りを始めました」と話すのは、6代目当主の片山貴之さん。日光連山より流れ出る大谷川の伏流水を「千両水」と名づけ、明治13年の創業以来使用してきました。「千両水」は地下16mからくみ上げた軟水で、まろやかで香り高い日本酒を生み出します。もう一つのこだわりが袋詰めしたもろみを丹念に積み重ね、上からゆつくりと圧力をかけて搾る「佐瀬式」という方法です。機械搾りと異なり、雑味や渋味のないまろやかな



片山酒造 株式会社
代表取締役 片山 貴之さん

味わいに仕上がります。小池さんは今回が初めての酒蔵見学。最後に搾り立ての大吟醸を試飲させていただきました。「日光を訪れたお客さんに『日光にはいい酒があったね』と言ってもらえるように、これからも手造りに

「日光の名水からおいしい日本酒ができることを学びました。ぜひ全国の日本酒ファンに味わっていただきたいです」と答えた小池さん。その顔はほんのりと桜色に染まっていました。

日光の名水と 地元の米で造る逸品

「今市には日本酒はもちろん、しょうゆ、たまり漬け、みそなどを作る店が多くありますが、すべておいしい水に支えられています」と話すのは、天保13年(1842年)創業の渡邊佐平商店7代目の渡邊康浩さん。

なかでも日本酒は成分の80%が水であり、仕込みの水はもちろん、米を洗ったり、米を蒸したりするには良質な水が欠かせません。同店では、酒造りに使っている井戸水

安心・安全の地産の原料から造られる名酒を味わってみては。



を誰でも飲むことができません。地下14mからくみ上げている軟水で口当たりがすっきりしているのが特徴です。また「純米醸造酒」としての本来的地酒である」との考えから、水のほかに米も主に栃木県産を使い、全製造量中の約90%が「純米醸造酒」となっています。「日光にお越しいただき、日光の名水や名水で造った日本酒を味わってほしいですね」と言う渡邊さんが目標です。



株式会社 渡邊佐平商店
代表取締役 渡邊 康浩さん



繊細な湯波の扱いに苦戦
はじめてのひき上げに挑戦!!

厳選した原料と職人技が
作り出す日光の湯波



特選!

日光の歴史とともに
受け継がれてきた
湯波を守り
続けていきます。



店舗奥の製造所に入ると、豆乳が張られた湯波槽がいくつも並び、水蒸気が立ち込めていました。昔からお正月などのハレの日には湯波が欠かせなかったという小池さん。湯波の引き上げをやらせていただきました。手前から湯波をそっとつまんで棒を入れ、中央から2つ折りにして引き上げるのですが、なかなかきれいに2つ折りにできません。

日光の湯波 職人の技が作り出す

「同じ品種であっても、生産者によつて品質にばらつきが出てしまうため、産地の違う大豆をブレンドして湯波に最適な豆乳を作ります」と森さん。
大豆を水に浸す時間によつても食感や湯波自体の強さが変わる

そうです。季節によつては10時間以上の差が出ることもあり、水に浸す時間の見極めが湯波の出来を左右するといえます。



「さしみ湯波」は、大豆の甘みを味わえる贅沢な逸品です。

「私も湯波が好きでよく食べますが、これほど手間ひまかけて作られていることを初めて知り、職人さんのこだわりと技に感動しました」と小池さん。
「海老屋長造」では、伝統を守りながら、新しい試みにも挑戦しています。それが5代目森敏一さんが開発した「さしみ湯波」です。豆乳から最初に引き上げた湯波だけで作られ、今では日光の湯波料理には欠かせない逸品となっています。
「特選日光ブランドに認定された誇りと責任を感じます。日光を代表する顔として次の100年を目指し、さらにお客さまに喜ばれる湯波を作り続けていきたい」と話す森さん。職人たちの熱い思いがこもった日光の湯波をぜひご賞味ください。

日光の湯波

日光で育まれた湯波という食文化

湯波は、大豆から豆乳を作り、これを煮たとき表面にできる薄い膜を引き上げたもので、日光の食文化を代表する逸品です。その起源には諸説ありますが、山岳修験道が盛んになった鎌倉時代に中国から伝えられたといわれています。山岳信仰の聖地として栄えた日光でも、修行僧の精進食料の一つとして食され、タンパク質を補う重要な食材でした。庶民が湯波を食べるようになったのは明治時代になってからのことです。

ゆばといえは「湯葉」や「湯波」という表記がよく使われます。由来は地域によつてさまざまですが、引き上げたゆばを干している姿が、葉に似ていることから「湯葉」。また、「うば」の発音が転じてゆばとなり、さらにゆばが張っている際にできるシワから「湯婆」、その後「湯波」へと派生したとも言われています。
「湯波作りに大切なのは、おいしい水、良質な大豆、職人の技術の3つです」と教えてくれたのは、平成28年で創業144年を迎える湯波作りの老舗「海老屋長造」6代目の森直生さん。
創業以来、女峰山を源流とする清らかな水と国産大豆を使い、昔ながらの手作りにこだわってきました。大豆選びはとくに重要で、森さん自ら産地を訪れ品質をチェックすることもあったそうです。



有限会社 海老屋
代表取締役 森直生さん



味も香りも絶品の手打ちそば。四季と共にそばを楽しみたいですね。



1年に4種類の日光の味が楽しめる手打ちそば

特選!



日光の手打ちそば

そばの6次産業化も目指して!!

栃木県は全国有数のそばの生産地であり、なかでも日光市は作付面積、収穫量ともに県内第一位(平成26年)を誇っています。日光連山に囲まれた雄大な自然のなかに位置し、山々から流れ出る清流と寒暖差によって最高級のそば作りに適した環境に恵まれています。

市内には、数多くの手打ちそば店があります。各店が自慢のそばを提供し、地元の人たちはもとより多くの観光客をそのおいしさに魅了しています。平成20年には日光市内100店舗以上のそば店が集まり、「日光手打ちそばの会」が設立されました。

「そばで地元の日光を盛り上げたい」と話すのは同会副会長の半田耕一さん。現在は県内各地のそば祭りへの



観世音そば下の家 半田耕一さん

出店や、毎年7月には全国でもまれな夏の新そばが食べられる「日光夏の新そばまつり」、そして平成27年には、そばの地産地消を目的とした「日光そばフォーラム」を独自に開催しました。

半田さんは、サラリーマンからそば屋に転身。一年間のそば打ち修行ののち「観世音そば下の家」を開業しました。

「一般的なそば屋はそば粉を購入していますが、私は地域の仲間と一緒に『そば生産組合』を立ち上げ、そばの種まきから栽培、刈り取り、製粉、そばを打ち、提供する6次産業化を目指しています。生産者の顔が見えるこの方法は、お客さまにも

さわやかな夏そばが新たな日光の名物に

安心して召し上がっていただけるメリットがあります。ただ、そばの生産者としては自然災害、鳥獣害などによる苦勞は絶えません。対

策として、そばを早刈りしたことで、おいしいそばができたのは、生産者であったからこそ発見でした」と半田さんは話します。

そばを栽培し、収穫するための機械は仲間と共同購入し、現在約85ヘクタールの畑でそばを栽培。日光そばの個性を出したいと、一般的な

「秋そば」のほかに、6月に収穫する「夏そば」の作付けも行っています。

「夏そばは、早生品種のそばで完熟前に収穫します。緑色で甘みのあ

るさわやかな風味が暑い夏にはぴったりです」と半田さん。平成27年の「日光夏の新そばまつり」では、2日間で3000食を売り上げ、人気も上々だったとか。

県内のそば祭りなどで司会を務めた経験があるという小池さんは、半田さんの指導でそば打ちに初挑戦。「均等な厚さに伸ばして、同じ太さに切るのがこんなに難しいとは」と悪戦苦闘。そば職人の技術のすばらしさを再認識したようです。

日光では1年中おいしい手打ちそばが味わえます。



「日光そばの四季物語」のほか、日光ブランドにも認定された日光寒ざらしそばも味わうことができ、一年中おいしいそばが食べられる日光を全国にPRするのがこれからの目標です。



日光の厳冬に耐え
切り出しも待つ天然水



切り出された天然水は
1枚40kg!!

日光の自然と 職人の技が作る天然水



日光の天然水

たかが氷と
あなごどることなかれ

昭和初期には全国で100軒近くの氷室(ひむろ)がありましたが、冷凍冷蔵庫の普及でその数は激減。今ではわずか数件となり、そのうちの3軒が日光市にあります。

天然水は日光の名水と少雨寒冷な気候が生み出す自然の恵みです。1年で最も寒い1月〜2月に作られ、日光杉のおがくずをかけて夏まで氷室で保存されます。ぜひ氷室を見学したいという小池さんは、四代目徳次郎の山本雄一郎さんを訪ねました。氷室の存続が危ぶまれていたなか、三代目より氷室を継承し、現在ではボランティアと共に伝統を守り続けています。



「天然水は、ただ水を張って自然

もやり直しです」と山本さんは言います。氷作りの一番の大敵は雪。氷の上に雪が積もると氷の成長をさまたげてしまうからです。平成28年の最初の切り出しの日には、前日から大雪が降り、夜11時から18時間連続で雪かきをしたといいます。この話を聞き、「天然水を作る苦労や伝統を守り続ける責任と重みを実感し



四代目徳次郎 山本 雄一郎さん

に凍るのを待つだけではできません。出荷するまでには多くの手間が必要で」と山本さん。天然水を作るのは、縦15m、横30m、深さ50cmの2つの池。氷作りは12月初旬に行う池の底の土作りから始まり、山から流れ出る清流を池に張って凍らせます。

「最初に柔らかく張った氷は商品にならないので、途中で割って一からやり直します。雨が降って

ました」と小池さん。こうした苦労を重ねて厚さが15cmほどになったときに切り出す目安です。1枚が縦65cm、横45cm、重さ約40kgの大きさに切り出された天然水は、氷室に運ばれ、日光杉のおがくずをかけます。おがくずは溶け出す水の水分を吸い取り、熱を逃がして氷を溶けるのを防ぐ役目をします。

「日光の天然水」の名を全国に広めたのが天然水で作ったかき水です。かき水とは思えない食感とおいしさが評判を呼び、夏になると天然水のかき水を目当てに多くの観光客が訪れます。

まるでわたあめのような
かき水の秘密は

天然水は、
多くのボランティアの
協力で継承されて
います。

「かき水を作るとき、最も大事なのは水の温度。マイナス2〜3度が最適で、削るとふわふわの食感に仕上がります。それよりも温度が高くて低くてもザラザラ感が出てしまい、まったく違う食感になってしまいます」と山本さんは言います。四代目徳次郎として目指すのは、初代徳次郎から受け継がれてきた



「硬い水」を作る。硬い水は溶けにくく、かき水のふわふわな食感も硬い水だからこそなせる技なのです。

「初代の思いを実践し、貫いていきたい」。山本さんはこれからも天然水の伝統を守り続ける覚悟です。

特選!

日光老舗名店会

日光の伝統と誇りを胸に、
新たなスタートへ

平成18年、旧今市市、旧日光市、旧藤原町、旧足尾町、旧栗山村が合併され、新しい日光市が誕生しました。その1年前に発足したのが「日光老舗名店会」です。

日光市合併の議論が交わされるなか、同会会長の齋藤一敬さん（日光湯波 ふじや代表取締役）など、老舗店にこんな声が届きました。

「合併したら、日光は広くなる。『日光はここだ』という代々築いてきた誇りはないのか」と。その言葉を聞き「身が引き締まる思いがした」と言います。これをきっかけに齋藤さんが発起人となり、旧日光市内で三代目、30年以上続く日光の老舗・名店17店舗が集まり「日光老舗名店会」が発足、齋藤さんが会長に就任しました。

いつも日光の老舗の味を手土産にしています」と小池さん。日光の老舗の味は、地元はもとより観光客にとって身近なものになっていますが、まだ課題も多いと言います。

「日光老舗名店会が中心となって今市、足尾、鬼怒川など市内各地で老舗名店会を立ち上げてネットワークを作り、協力しながら活気あふれる街にしたい」と齋藤さん。



日光湯波ふじや 代表取締役 齋藤一敬さん



特選日光ブランド

「日光老舗名店会」店舗一覧

7 || 元祖日光饅頭 湯沢屋



住 日光市下鉢石町946 営 8時～18時
☎ 0288-54-0038 休 不定休

8 || 志そまきとうがらし 落合商店



住 日光市下鉢石町938 営 9時～18時
☎ 0288-54-2813 休 不定休(主に水曜)

9 || 日光羊羹 鬼平の羊羹本舗



住 日光市中鉢石町898 営 8時30分～18時
☎ 0288-54-0104 休 火曜定休

10 || 日光羊羹 吉田屋羊羹本舗



住 日光市中鉢石町903 営 9時～18時
☎ 0288-54-0009 休 水曜定休

11 || 日光羊羹 三ツ山羊羹本舗



住 日光市中鉢石町914 営 8時～18時30分
☎ 0288-54-0068 休 元旦のみ

12 || 日光祢り羊羹 ひしゃ



住 日光市上鉢石町1040 営 9時～
☎ 0288-54-0623 休 不定休

13 || チーズケーキ 明治の館



住 日光市山内2339-1 営 11時～19時30分(L.O)
☎ 0288-53-3751 休 無休

14 || 金谷ホテル伝統のパン 金谷ホテルベーカリー



住 日光市本町1-25 営 9時～17時
☎ 0288-50-1873 休 無休

15 || 日光羊羹 綿半



住 日光市安川町7-9 営 8時30分～17時30分
☎ 0288-53-1511 休 火曜定休

16 || 湯波料理 高井家

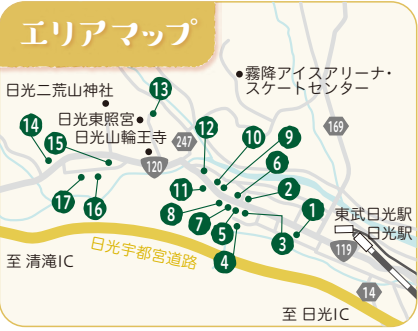


住 日光市本町4-9 営 完全予約制
☎ 0288-53-0043 休 不定休

17 || 日光甚五郎煎餅 石田屋



住 日光市本町4-18 営 9時～17時
☎ 0288-53-1195 休 無休



日光老舗名店会 公式ホームページ

日光老舗名店会の最新情報・加盟店地図・加盟店一覧をご覧になれます。

詳しくは <http://www.nikko-shinisekai.com>

日光老舗名店会

検索



1 || 生ゆば料理 ゆば亭ますだや



住 日光市石屋町439-2 営 11時～15時
☎ 0288-54-2151 休 木曜定休

2 || 木の芽さんしょ 柏崎商店



住 日光市下鉢石町797-1 営 9時～17時
☎ 0288-54-0086 休 無休

3 || 元祖日光ゆば料理 恵比寿家



住 日光市下鉢石町955 営 11時30分～14時30分
☎ 0288-54-0113 休 主に火曜

4 || 本格懐石湯波料理 与呂呂



住 日光市下鉢石町965 営 11時～20時
☎ 0288-54-0198 休 水曜定休

5 || 日光名物御膳湯波 海老屋長造



住 日光市下鉢石町948 営 9時～18時
☎ 0288-53-1177 休 水曜定休

6 || 日光湯波 ふじや



住 日光市下鉢石町809 営 8時30分～17時30分
☎ 0288-54-0097 休 週1回不定休

7 日光ゆば製造のゆば

朝の新鮮な豆乳から一枚一枚丁寧に引き上げた生ゆばです。わさび醤油やしょうが醤油をかけて、また、鍋物の具材として「ゆばしゃぶ」にしても美味しくいただけます。

¥ 生ゆば870円(税込) 販 工場直売所
 店 日光ゆば製造日光工場 日光市猪倉赤堀3589
 ☎ 0288-26-4890 営 9時~17時 休 水曜定休



一枚一枚丁寧に引き上げ、シンプルに薬味と醤油で味わって。

今市エリア C-3

8 松葉屋のさしみゆば

“生もの”のゆばが一番美味しいのは作りたて、そして手作り。その日に売れる分だけを、毎朝2時から作るゆばには、「労を惜まず、美味しいゆばを」という作り手のこだわりが感じられます。

¥ さしみゆば(3本入り)1,020円
 販 直営販売店、日光街道ニコニコ本陣
 店 有限会社松葉屋 日光市今市594 ☎ 0288-21-0658
 営 8時30分~19時 休 日曜定休



つくるのはその日のみだけ、手作りの美味しさのこだわり。

今市エリア C-4

9 平家湯波のゆば

厳選した国産大豆を使用し、日光の銘水で仕上げられました。お土産物としてはもちろん、直営店では店内で食べることもできます。湯西川温泉をはじめ、鬼怒川・川治温泉の宿泊施設でも提供されています。

¥ 刺身ゆば(2本入り)1,050円、巻ゆば(10個)1,200円
 販 工場直売所
 店 平家湯波 日光市湯西川1136 ☎ 0288-98-0030
 営 8時~16時 休 水曜定休



厳選した国産大豆を使用、日光銘水でさらに美味しいゆば。

藤原・栗山エリア J-9



5 太子食品の生ゆば

濃厚な豆乳から1枚だけくみ上げる、独自の製法で作られた生ゆばは糖質が豊富。大豆本来の甘味と旨味が最大限に引き出され、とろける食感と濃厚な味わいが楽しめます。相性ぴったりの「本醸造しょうゆだれ」をかけていただきます。

¥ 生ゆば(1枚入り)300円~
 販 太子食品日光工場売店、日光街道ニコニコ本陣、市内スーパー、通信通販
 店 太子食品工業日光工場 日光市町谷739-1
 ☎ 0288-31-0633 営 10時~16時 休 1月1日~3日

豆乳から一枚だけくみ上げ、とろける食感と濃厚な味わい。

今市エリア C-1

湯波

Bean curd skin

精進料理として古くから日光の歴史と深く繋がりがあつた湯波。歴史の地を訪れながら伝統の湯波を味わってみては、トロトロとした食感、上品な味わいは、なんとも幸福な気持ちにさせてくれます。



6 日光食品のゆば

栃木県産大豆を100%使用し、日光の銘水で仕上げられた手作りゆばです。味付ゆばはしっかりとだしに漬け込み、ふっくらとした食感に。夏は冷やして、冬は温めて食べると、一層美味しく味わえます。

¥ 味付ゆば1,080円(税込)
 販 工場直売所、市内物産店、日光街道ニコニコ本陣、通信販売
 店 株式会社日光食品 日光市森友1513-27
 ☎ 0288-22-7054 営 8時~17時 休 日曜定休、年末年始

栃木県産大豆100%、日光の銘水で仕上げた手作りゆば。

今市エリア B-1

天然氷

Natural ice

自然の恩恵を受けて作り出される天然氷。全国に残る氷室は、わずか数軒。そのうち3軒が日光の地で、昔ながらの手法を守り、受け継がれています。天然氷を使ったかき氷は、一食の価値あります。

3 松月氷室の天然氷

天然氷をつくる環境は美味しい水があること。そして気温が夜から朝にかけてマイナス5度前後でゆっくり冷えることなど、厳密な自然条件が必要とされます。松月の天然氷の品質は、氷の透明度が物語っています。

¥ ロックアイス330円(税込)、かき氷400円~
 販 本店、大谷橋店
 店 有限会社松月氷室 日光市今市379
 ☎ 0288-21-0162
 営 11時~18時(季節により閉店時間短縮あり) 休 月曜定休



日光の大自然からの贈りモノ、天然氷のかき氷は格別。

今市エリア C-4

4 日光天然の氷 四代目徳次郎

100年以上続く伝統的な製法を先代から継承され、市内外のボランティアとともに高品質の天然氷が生産されています。「厳しい冬の日光の自然を天然氷としてあなただけに届けたい」そんな思いでつくられています。

販 店頭、通信販売
 店 日光霧降高原子ロリン村 日光市所野1535-4
 ☎ 0288-54-3355
 営 9時~16時 休 火曜定休(11月中旬~4月中旬冬季休業)



100年以上続く製法の継承、ボランティアとともに生産される天然氷。

日光エリア J-12

水

Water

日光連山の雄大な自然に磨かれた名水は、今も昔も日光の暮らし、産業の源です。豊かな水のある風景は「日光水のある風景百選」として選定、大切に守られています。



1 日光商工会議所の日光水物語

日光連山の奥深くから湧き出る清き源流の水。採水地である今市地域は、日光連山の扇状地に位置し、その良質な水を求めて、古くから酒蔵や醸造業などが集積・発展してきました。大自然がもたらす、まろやかな天然水を自然そのままに召し上げられ。

¥ 1本130円 販 日光商工会議所 日光市平ヶ崎200-1
 ☎ 0288-30-1171 営 8時30分~17時15分
 休 土日祝日、盆、年末年始

日光の大地に磨かれた、自然そのままのまろやかな天然水。

今市エリア C-4



2 登屋本店の鬼怒川サイダー

地元の食材にこだわった地サイダー。「日光天然水」は今市の老舗酒蔵渡邊佐平商店の仕込み水100%。「どちおとめ」味は日光ストロベリーパークのイチゴ果汁、「完熟りんご」味は宇都宮市の荒牧りんご園のふじりんご果汁を使用しています。無香料・無着色の素材本来の味わいが楽しめます。

¥ 1本190円(税抜) 販 店頭、鬼怒川温泉の物産店・宿泊施設等
 店 有限会社登屋本店 日光市鬼怒川温泉大原1060-162
 ☎ 0288-77-0305 営 8時~20時 休 水曜定休

老舗酒蔵仕込み水100%、素材本来の味わいのサイダー。

藤原・栗山エリア I-12



16 樋山昌一商店の日光ろばたづけ

全商品国内産野菜、カラダにやさしいしょうゆ漬です。野菜の塩漬にはじまり、何度も漬け返しを行う手間暇惜しまぬ伝統製法。他に類を見ない味の違いは自家醸造の献上醤油「譜代相伝」。醤油造りを進化させることで、保存料、着色料、化学調味料無添加で作られています。

¥ だいこん、しょうが、らっきょうなど1袋648円(税込)~
 販 日光ろばたづけ各店舗、日光街道ニコニコ本陣
 店 日光ろばたづけ本店 日光市文挾438
 ☎ 0288-27-1122 営 8時~18時 休 元日

国産野菜・無添加で、カラダにやさしいしょうゆ漬。

今市エリア B-4



17 日光みそのたまり漬・上澤梅太郎商店のたまり漬

じっくり熟成させた国産らっきょうを秘伝のたまりに漬けています。作り置きはせず、その日に売れる分だけを本社内工場で作られています。

¥ らっきょう1袋700円(税別)など
 販 店頭、日光街道ニコニコ本陣
 店 日光みそのたまり漬上澤梅太郎商店 日光市今市487
 ☎ 0288-21-0002 営 8時~18時 休 元日

国産らっきょうのたまり漬け、作り置きしないのがこだわり。

今市エリア C-4



18 けっこう漬本舗の日光けっこう漬

日光のけっこう漬は、塩漬した原料を塩抜きし、ワイン・蜂蜜を加えた独自のたまり醤油にじっくりと漬け込んだ、風味豊かなたまり漬です。塩抜きには天然湧水「日光のけっこう水」が使用されています。

¥ けっこうづくめ、きゅうり、だいこん、らっきょうなど500円~
 販 けっこう漬本舗本店、今市インター店、森友バイパス店 日光街道ニコニコ本陣など
 店 けっこう漬本舗 今市インター店 日光市平ヶ崎390-2
 ☎ 0288-22-3197 営 9時~18時 休 元日

独自のたまり醤油で漬け込んだ、風味豊かなたまり漬。

今市エリア C-4

14 日光みそのたまり漬・上澤梅太郎商店の日光味噌

日光市内産の減農薬・減肥料で育てられたお米と大豆だけで作られた味噌のコクと香りは格別です。毎朝のみそ汁が一味違ったものになるでしょう。

¥ 日光味噌梅太郎900円(税別) 販 店頭のみ
 店 日光みそのたまり漬上澤梅太郎商店 日光市今市487
 ☎ 0288-21-0002 営 8時~18時 休 元日



日光市内産米と大豆だけ、味噌のコクと香りは格別。

今市エリア C-4

15 神保栄三久商店の野州吟醸味噌

創業明治35年、5代に渡り受け継がれる匠の味噌。味噌本来の味わいを堪能できます。特にお薦めは二倍麹製法を採用した商品で、一般的な味噌の二倍以上の麹を贅沢に使用。ここにしかない贅沢な味わいが楽しめます。

¥ 量り売り60円~(税別) 販 店頭、通信販売
 店 有限会社神保栄三久商店 日光市今市1402
 ☎ 0288-21-0237 営 8時30分~18時30分 休 日曜定休



5代に受け継がれる匠の味噌、味噌本来の贅沢な味わい。

今市エリア A-1

漬物 Pickles

素材へのこだわり、伝統の手法を用いた、お土産にも喜ばれる日光の漬物です。漬物と一言にいても、各店で味もそれぞれ。お気に入りの味を探すのも楽しみのひとつです。

調味料 Spices

日光連山の良質で豊富な伏流水を求めて、今市エリアには古くから醸造業が栄えてきました。先代から受け継がれ、大切に守られてきた味噌や醤油は、素材が活かした格別な香りと贅沢な味わいが楽しめます。



12 ペンギンマークのユニオンソース

生野菜からスープを抽出する製法で野菜の旨味を引き出し、香辛料は工場で作られたことにより、素材本来の味わいを生かしたソースに仕上げられています。甘味やスパイス感、酸味のバランスが良く、揚げ物との相性はピッタリです。

¥ 特級ウスター、中濃、とんかつソース300ml各372円(税別)
 販 日光街道ニコニコ本陣、市内スーパーなど
 店 ユニオンソース株式会社 日光市木和田島3109
 ☎ 0288-26-4896 営 8時30分~17時30分 休 土日祝日、盆、年末年始

揚げ物との相性ピッタリ、素材の味わいが生きたソース。

今市エリア C-3



13 小野口商店のたまり漬の素

享保年間創業、日光の美味しい水と醸造に適した気候のもと、厳選した国内産材料で昔ながらの手造りにこだわって製造された天然熟成の味噌のたまりを使用。ほんのり甘く、まろやかで、味に奥行きがあり、漬物、煮物、和え物、炒め物など、どんな料理にも醤油代わりに使える万能調味料です。

¥ 1.8ℓ1,300円、720ml 650円、300ml 400円
 販 店頭、通信販売(電話のみ)
 店 有限会社小野口商店 日光市今市498
 ☎ 0288-22-0422 営 8時30分~18時 休 水曜定休

享保年間より続く老舗麹店、手造りにこだわる万能調味料。

今市エリア C-4

地酒 Local sake

古き伝統を守り、職人の熱い思いが込められて生まれた地酒。材料にこだわり、製法にこだわった各酒蔵自慢の逸品です。この地だからこそ生まれた“日光の地酒”を堪能しては。

10 片山酒造の原酒柏盛

柏盛は明治13年の創業以来、大谷川の伏流水を仕込みに使用し、日光の恵まれた気候・風土の中で造られた地酒です。最大の特徴は、酒を絞る際に昔ながらの槽(ふね)が使用されていること。絞る際の圧力を極力減らすことで、雑味の少ないすっきりとした味わいに仕上がっています。

¥ 柏盛素顔(720ml)3,250円
 販 店頭、日光街道ニコニコ本陣
 店 片山酒造株式会社 日光市潮川146-2
 ☎ 0288-21-0039



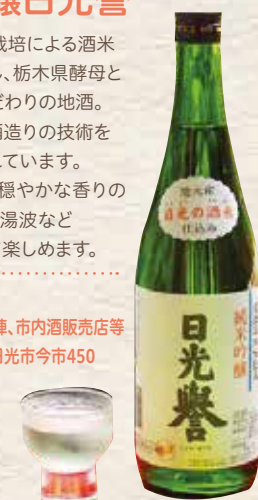
昔ながらの製法を守り続ける、明治13年創業の老舗酒造。

今市エリア C-3

11 渡邊佐平商店の純米吟醸日光譽

市内の農家の方との契約栽培による酒米(五百万石)を100%使用し、栃木県酵母と日光の名水で仕込んだこだわりの地酒。江戸末期より続く同店の酒造りの技術を注ぎ込み、丁寧に仕込まれています。すっきりとした口当たりと穏やかな香りの辛口タイプなので、刺身や湯浴などいろいろな料理と合わせて楽しめます。

¥ 1本(720ml)1,650円
 販 店頭、日光街道ニコニコ本陣、市内酒販売店等
 店 株式会社渡邊佐平商店 日光市今市450
 ☎ 0288-21-0007 営 8時~18時 休 元日



契約農家の酒米100%使用、すっきり穏やかな香り。

今市エリア C-4

26 菓予処本沢屋のだんご

厳選した材料で毎朝つくられるだんご。味は、あん、あやめ、いそ、草、きなこ、七味、揚げの7種類。全国菓子博で金賞を受賞した、こしのあるだんごと自家製の餡やタレを味わってみては。

¥ 1本95円 販 店頭およびイオン今市店
 店 有限会社 本沢屋 日光市今市708
 ☎ 0288-22-0374 営 8時~18時 休 水曜定休



全国菓子博金賞受賞、
 毎朝つくる出来立てだんご。
 今市エリア C-4

27 松屋総本店の尊徳饅頭

黒糖生地のおまんじゅうには、今市で農地開墾に尽力した二宮尊徳翁の名がつけられています。厳選した砂糖、小豆、米粉、そして日光の美味しい水を使用した、香ばしくもちとした食感を楽しんで。

¥ 1個40円(税込) 販 店頭およびかましん今市店
 店 有限会社 松屋製菓総本店 日光市今市1432-1
 ☎ 0288-21-0027 営 9時~18時 休 不定休



この地に農地を開墾した、
 二宮尊徳翁を冠する名物饅頭。
 今市エリア A-1

28 和田菓子店の武平まんじゅう

もちりとした食感の皮と甘さひかえめなこしあんの美味いまんじゅう。名前は創業100年を超える同店の初代・和田武平に由来しています。餡は、北海道産の小豆を使用して自取りするなど素材を厳選、独特の製法で風味豊かに作り上げられています。

¥ 1個65円(税込) 販 店頭のみ
 店 和田菓子店 日光市小林2690 ☎ 0288-26-8054
 営 8時~18時 休 水曜定休



もちりとした皮と、
 甘さひかえめなこしあん。
 今市エリア D-1

Japanese confectionery

和菓子

世界遺産のまち日光の歴史のように、職人たちの手によって大切に受け継がれてきた和菓子です。

Rice confectionery

米菓

シンプルな材料からできた米菓は、一枚一枚手間暇かけて作られています。



24 二宮堂の花林糖まんじゅう

沖縄産の黒糖を使用した生地の中に、自家製のこしあんが入っています。3日かけて作り上げ、当日揚げたものだけを販売。黒糖の芳ばしい香りとカリカリした食感、そしてしっとりとしたこしあんの口あたりが絶妙な味わいです。

¥ 1個108円(税込) 販 店頭のみ
 店 二宮堂製菓舗 日光市今市797 ☎ 0288-21-0317
 休 第2・第4火曜定休

カリカリ黒糖の芳しい生地と、
 しっとりこしあんの絶妙な味わい。
 今市エリア D-4



25 久埜の和菓子

地場もの小豆と日光の水で手間暇をかけ練り上げたこだわりの餡が評判の久埜(ひさの)。端午の節句には柏餅、夏には麩饅頭など季節を感じさせる菓子もうれしい。

¥ 最中110円、上生菓子190円~ 販 店頭のみ
 店 有限会社 久埜 日光市森友1585-28 ☎ 0288-21-0506
 営 9時~17時30分 休 火曜定休

地場の小豆と日光の水で、
 手間暇かけて作る餡。
 今市エリア B-2

21 北野谷商店のところてん

粉末寒天は一切使わず、国産天草のみをブレンドして使用。日光の良質な水でつくられるところてんは、日光の風土と相まって、独特の「のごこし」と「風味」の良さが表現されています。

¥ 袋(9本入)175円、パック(130g)102円、パック(200g)132円
 販 日光街道ニコニコ本陣、県内スーパー、JA直売所(大沢、小林、豊岡)
 店 有限会社北野谷商店 日光市土沢1556-5
 ☎ 0288-26-2884
 営 8時~16時30分 休 土曜・日曜定休



100年続く老舗店、
 独特の「のごこし」と「風味」の良さ。
 今市エリア B-2

Soybean curd

豆腐

Tokoroten

ところてん

Konjac

こんにゃく

22 北野谷商店の日光杉並木こんにゃく

伝統製法「バタ練り」が生み出す、抜群の味染みと独特の歯ごたえ。柔らか過ぎず固すぎない、グニグニした食感が楽しめます。約100年続く同店が、手間ひまかけてつくるこんにゃくです。

¥ 400g1個135円
 販 日光街道ニコニコ本陣、栃木県内スーパー、JA直売所(大沢、小林、豊岡)
 店 有限会社北野谷商店 日光市土沢1556-5
 ☎ 0288-26-2884 営 8時~16時30分 休 土曜・日曜定休



伝統製法「バタ練り」が生み出す、
 抜群の味染みと独特の歯ごたえ。
 今市エリア B-2

23 野口食品商会のこんにゃく

日光杉並木街道沿いの地下より汲み上げた美味しい水と厳選された国産の原料でつくられています。特に日光名産ゆばこんにゃくは、大豆の風味とこんにゃくの食感を活かして幅広く料理に利用できる逸品です。

¥ ゆばこんにゃく367円(税込)
 販 工場直売店、日光街道ニコニコ本陣、日光だいや川公園旬菜館
 店 野口食品商会(こんにゃくのぐち屋) 日光市今市10-1
 ☎ 0288-21-0414 営 10時~17時 休 日曜定休



大豆の風味とこんにゃくの食感、
 その名も「ゆばこんにゃく」。
 今市エリア A-2



19 太子食品の豆腐

厳選された素材と日光の清らかでおいしい水を使用。素材のもつ旨みが最大限に引き出され、大豆の濃厚な旨みと豊かな風味がぎゅっと詰まった、なめらかで弾力のある食感です。原材料は「水と大豆にがり」だけ。消泡剤や乳化にがりは使用されていません。

¥ 北の大豆(180g×2)280円など
 販 日光工場売店、日光街道ニコニコ本陣、市内スーパー、通信販売
 店 太子食品工業日光工場 日光市町谷739-1
 ☎ 0288-31-0633 営 10時~16時 休 1月1日~3日

素材のもつ旨みを最大限に、
 原材料は「水と大豆にがり」だけ。
 今市エリア C-1



20 松葉屋の手造り豆腐

昔ながらの製法で手作りされた、国産大豆の旨みたっぷりの豆腐です。その日のうちに売り切れる分しかつくられません。「これまでもこれからも、変わらぬ手作りの美味しさにこだわっていきます」という松葉屋の思いが込められた豆腐を味わっては。

¥ 1丁110円 販 直営販売店
 店 有限会社松葉屋 日光市今市594
 ☎ 0288-21-0658 営 8時30分~19時 休 日曜定休

国産大豆の旨みたっぷりの豆腐、
 変わらぬ手作りの美味しさ。
 今市エリア C-4

38 御菓子司青柳の足字銭最中

江戸時代に足尾で鑄造した寛永通宝(足字銭)を模した最中です。素材本来の味わいが楽しめるよう、すっきりとした甘みの餡になっています。

¥ 3個入470円～ 販 店頭のみ
店 御菓子司青柳 日光市足尾町松原5-6
☎ 0288-93-2175 営 9時～17時 休 火曜定休



素材本来の味わいが楽しめる、寛永通宝を模した最中。

足尾エリア

39 安塚菓子店のあんこ玉

沖縄産の特等黒糖と北海道産の良質小豆、そして足尾の清水を使用。独自製法により練り上げられた黒餡を1粒1粒丁寧に丸め、寒天でコーティングされたシンプルな和菓子。約90年に渡り、親子3代に受け継がれ、その独自の味は長年お客様に愛されています。

¥ 1組(2個入)130円(税込) 販 店頭のみ
店 安塚菓子店 日光市足尾町松原3-1
☎ 0288-93-2256 営 8時～18時 休 火曜定休



90年続く老舗菓子店の、大切に受け継がれるあんこ玉。

足尾エリア

40 ふる里本舗の平家最中

北海道産小豆に添加物を加えず丁寧に自家製餡。最中には平家家紋の「丸に揚羽」と、それを隠すために落人が使った「丸に片喰」が型押しされています。湯西川温泉のみの販売で、お土産に最適です。

¥ 6個入600円(税込)～
販 店頭、湯西川温泉水の郷、湯西川商店街
店 ふる里本舗 日光市湯西川678-3
☎ 0288-98-0103 営 9時～17時 休 水曜定休



湯西川温泉限定土産、平家の歴史が刻まれた最中。

藤原・栗山エリア J-9



35 御菓子処青柳の豆大福

材料は全て国産にこだわり、添加物は不使用。大福のやわらかさ、自家製あんの甘さ、豆の塩味と固さ、それぞれにこだわって全て手作りで作られています。

¥ 1個120円 販 店頭のみ、地方発送あり
店 御菓子処青柳 日光市鬼怒川温泉大原17
☎ 0288-76-1197 営 7時～17時30分 休 木曜定休

大福のやわらかさ、餡の甘さ、豆の塩気と固さ、全てにこだわって。

藤原・栗山エリア L-12



36 おおあみの鬼怒川かりんとまんじゅう

日光の上質でやわらかい天然水を使用。国内最高級素材でつくられた同店の自信作です。味の決め手となる小豆は上品で滑らかな舌触り。生地にはたっぷりと黒糖が練り込まれ、黒糖本来の風味と旨味、またカリッとした食感と餡との相性は絶妙。最高の菓子に仕上げられています。

¥ 5個入648円(税込) 販 店頭のみ
店 まんじゅう処おおあみ 日光市鬼怒川温泉滝543
☎ 0288-77-0133 営 8時30分～18時 休 水曜定休

国内最高級素材を使用、カリッとした食感と餡が絶妙。

藤原・栗山エリア I-11



37 虎彦製菓のきぬの清流

油を一切使わず小麦粉・砂糖・卵で作った生地を、厚さ0.6mmの銅版で焼き上げられた「和風クッキー」で小倉餡を一つ一つ手作業でサンド。爽やかな香りと、ほど良い口当たりが楽しめます。

¥ 1箱(8個入)756円(税込)～
販 店頭、市内スーパー、日光街道ニコニコ本陣など
店 虎彦製菓株式会社 日光市鬼怒川温泉滝428
☎ 0288-77-0279 営 8時～16時30分 休 木曜定休

手作業でつくり上げられる、油脂不使用のやさしい和菓子。

藤原・栗山エリア I-12

32 ふるさとのあけび

素朴なシュー生地に控えめな甘さの上質な餡を詰めた日光の定番のお菓子です。

¥ 9個入864円(税込)～
販 市内の宿泊施設売店、市内スーパー、高速SAなど
店 有限会社 ふるさとのあけび 日光市和泉758-2
☎ 0288-50-2630 営 9時～17時 休 日曜・水曜定休



素朴な味わいのシューに、上質な餡がたっぷり。

日光エリア H-6

33 日光宮前だんごの宮前だんご

享保8年創業、創業以来300年変わらない伝統のだんごは、ご飯をこねて作ったおだんごに味噌と黒砂糖のタレをのせた珍しい焼きだんご。他では決して味わえない味はぜひ焼き立てでいただきます。

¥ 1皿(5本)550円 販 店頭のみ
店 日光宮前だんご 日光市下鉢石町956
☎ 0288-53-3344 営 11時～17時 休 木曜定休



ご飯の団子に味噌と黒砂糖のタレ、300年変わらない伝統のだんご。

日光エリア G-5

34 みやま堂のけっこう饅頭

奥日光で60年続く老舗の和菓子店です。けっこう饅頭は、厳選した北海道産の小豆を使用し、保存料を一切使わず、自家製餡したこしあんを黒蜜の皮で包みました。一つ一つ昔ながらの方法により手作りで仕上げた、少し塩味のある薄皮饅頭です。

¥ 10個1,300円～ 販 店頭のみ
店 みやま堂 日光市中宮祠2478-15
☎ 0288-55-0162 営 9時～17時 休 木曜定休



一つ一つ昔ながらの方法で手作りした、自家製こしあんの薄皮饅頭。

日光エリア E-6



29 菓匠おしやまの生大福

国産特選小豆使用のこし餡と、砂糖香料不使用、濃厚な生クリームを、ふんわり餅生地で包みあげました。餡と生クリームの絶妙なバランスが楽しめます。

¥ 3個480円～ 販 店頭のみ
店 有限会社 菓匠おしやま 日光市御幸町614-1
☎ 0288-54-1597 営 9時～18時30分 休 水曜定休

国産特選小豆の餡と、濃厚な生クリームをたっぷり使用。

日光エリア G-5



30 さかえやの揚げゆばまんじゅう

高級食材のゆば、豆乳をまんじゅうの皮に使用。サクサク食感とお塩がオススメの日光グルメ。メディア取材や、全国の百貨店・催事などへの出店も多い。

¥ 1個200円(税込) 販 店頭、移動販売、催事・イベント
店 有限会社さかえや 日光市松原町10-1
☎ 0288-54-1528 営 9時30分～18時30分

ゆば・豆乳の皮を揚げた、サクサク食感とお塩がうまい。

日光エリア H-5



31 日昇堂の日光はじまり羊羹

昔ながらの製法で手間を惜みず、竹の皮に包んだ伝統の一品。羊羹のまわりにシャリ感が出来る昔懐かしい味に仕上がっています。

¥ 1本1,000円
販 日本本店、宇都宮駅ビルパセオ店、日光街道ニコニコ本陣
店 元祖日昇堂日本本店 日光市上鉢石町1038-1
☎ 0288-53-0534 営 11時～16時 休 火曜・水曜定休

昔ながらの羊羹は、竹の皮と端のシャリ感が懐かしい。

日光エリア G-5

49 大笹牧場のソフトクリーム

ブラウンスイス牛乳を原料としたソフトクリームは大笹牧場だけのオリジナル。原料のソフトミックスは牧場内ミルクプラントで製造されています。濃厚な味わいでありながらさっぱり。もちろん同牧場人気NO.1商品です。

- ¥ 350円(税込)
- 販 大笹牧場、大笹牧場日光直売店、日光街道ニコニコ本陣内富次郎ほか
- 店 株式会社大笹牧場 日光市瀬尾字大笹原3405 ☎ 0288-97-1116
- 営 4月~11月:8時45分~16時45分 12月~3月:9時~16時30分
- 休 1月・2月:水曜・木曜定休



今市エリア J-11

ブラウンスイス牛乳のソフトクリーム、牧場人気NO.1の濃厚な味わい。

50 日光ろばたづけ森友店の醤油ソフトクリーム

主に豆乳からなるソフトに醤油を練り込み、さらに上からも醤油をかけるという、味噌・醤油醸造元ならではの驚きの味わい。お客様の声を取り入れて完成した逸品です。使用される醤油は米こうじのやさしい甘みが特徴の日光東照宮献上醤油「譜代相伝」。甘さを抑えながらも醤油が甘みを引き立てています。

- ¥ 1個300円(税込)
- 販 店頭のみ
- 店 日光ろばたづけ森友店 日光市森友751 ☎ 0288-21-2188
- 営 8時~17時 休 元日



今市エリア B-2

甘じょっぱいがグセになる、醸造家がつくる醤油ソフトクリーム。

51 日光翠園の杏仁豆腐

日光の美味しい水と濃厚な牛乳を使用。材料にこだわって丁寧に作られています。お腹がいっぱいでもつると食べられる、なめらかで口当たりの良い、同店自慢の杏仁豆腐です。

- ¥ 小300円、大500円 販 店頭のみ テイクアウト可
- 店 有限会社日光翠園 日光市安川町6-42 ☎ 0288-54-2819 営 11時~15時、17時~21時 休 水曜定休



日光エリア G-5

なめらかで口当たりの良い、中国料理の専門店の杏仁豆腐。



46 ダイエーのとちおとめチーズケーキ

夢菓房Berreet'sでは、地産産材料を使用し、一つ一つ心を込めてつくられています。とちおとめチーズケーキは栃木県産とちおとめ使用のジャムをふんだんに使い、ふんわりと焼き上げられたスポンジタイプのチーズケーキです。

- ¥ 1個594円(税込) 販 店頭のみ
- 店 夢菓房Berreet's 日光市森友1515-20 ☎ 0288-21-2272
- 営 8時30分~17時 休 土日祝日定休

今市エリア B-2

とちおとめなど県産素材にこだわり、ふんわりと焼き上げたチーズケーキ。



47 鬼怒川お菓子の城のチーズケーキ

県内産の卵を使用。他の材料にもこだわり、「お客様に喜ばれる商品をお届けする」をモットーに一つ一つ心を込めて作られています。軽い食感と濃厚なチーズの風味が楽しめます。

- ¥ 1個1,100円(税込) 販 店頭のみ
- 店 鬼怒川お菓子の城 日光市柄倉790-2 ☎ 0288-76-2255 営 8時~17時

藤原・東山エリア L-12

一つ一つ心を込めてつくられた、同店人気NO.1のチーズケーキ。



48 バウムクーヘン工房 はちやのバウムクーヘン

日光産の地卵を使い、店頭で職人たちにより一層一層丁寧に焼き上げられています。はちやバウムは「ふんわり・しっとり」、ろくバウムは「カリッと・もっちり」した食感が特徴。専門店だからできる本当の美味しさが追求されています。

- ¥ 750円~ 販 店頭のみ
- 店 バウムクーヘン工房はちや 日光市鬼怒川温泉大原1396-10 ☎ 0288-77-1453 営 9時~17時

藤原・東山エリア I-12

専門店のこだわりが詰まった、食感もおいしいバウムクーヘン。

43 片山酒造の酒ケーキ

日光の地酒「原酒柏盛」がたっぷりとしみ込んだ酒ケーキです。お酒の飲めない方にも提供できる商品をつくらうと、菓子店と共同開発。何度も試行錯誤を繰り返し、いまから25年前に開発されました。現在では月に2,000個が売れる人気商品です。

- ¥ 1個1,100円(税込)~
- 販 店頭、日光街道ニコニコ本陣
- 店 片山酒造株式会社 日光市瀬川146-2 ☎ 0288-21-0039



今市エリア C-3

地酒がたっぷりしみ込んだ、25年愛される酒ケーキ。

44 日昇堂の日光ラスク

「コロコロ」「サクサク」で一口サイズ。バターがたっぷり使用されたジューシーな食感が特徴。チョコレートラスクは独自製法によりパンの中までチョコレートが十分に染み込み、新しい食感に仕上がっています。

- ¥ 1袋(120g)565円(税込)、3個入648円(税込)~
- 販 日光街道ニコニコ本陣、市内物産店・スーパー、JR宇都宮駅など
- 店 株式会社日昇堂 日光市今市1447 ☎ 0288-21-0533 営 9時~17時30分 休 日曜定休

今市エリア C-3

老舗和菓子店のこだわりラスク、かわいいパッケージはお土産にも。



45 アカバネの今市小判

日光で作られる小判型の美味しいお菓子。原材料は小麦粉、砂糖、卵、バター、牛乳、クリームチーズ、ベーキングパウダーというシンプルで余計なものを入れない同店の自信作です。

- ¥ 1個120円 販 店頭のみ
- 店 シェ・アカバネ 日光市平ヶ崎101-21 ☎ 0288-21-1559 営 9時~19時 休 月曜定休

今市エリア C-4

ふんわりとした小判型チーズケーキ、シンプルな味はやみつきに。



41 丸彦製菓 日光おかき工房の米菓

日光国立公園の大自然に恵まれた環境の中で、厳選された国内産もち米と奥日光の岩清水を源流とする清らかな自然水をもとに、一子相伝の匠技精神をもってつくられる本格おかき工房です。「製品は企業の心」をモットーに、吟味された素材で一枚一枚真心をこめてつくられています。

- ¥ 540円(税込)~ 販 日光工場直売店、日光街道ニコニコ本陣
- 店 丸彦製菓 日光おかき工房 日光市芹沼1989-1 ☎ 0120-151-466 営 9時~17時30分 休 元日

今市エリア B-1

日光名水と国産もち米を厳選、先代から受け継がれる精神と味。



42 酒井米菓の鬼怒川せんべい

栃木県内産うるち米(コシヒカリ)100%を使用。しょうゆ味で堅焼きです。無添加、そして手作りにこだわり、1枚1枚手で焼き、刷毛で醤油がぬられています。1枚食べると止まらなくなるので「あと引き煎餅」とも言われています。

- ¥ 1袋(11枚入)540円(税込)
- 販 店頭、鬼怒川温泉駅前土産物店など
- 店 酒井米菓 日光市鬼怒川温泉852-1 ☎ 0288-77-0506 営 8時30分~18時 冬季:8時30分~17時 休 不定休

藤原・東山エリア I-11

一枚食べたたらやみつきに、無添加の手焼きせんべい。

Western confectionery
洋菓子

観光地日光で生まれた洋菓子は自宅用にも、お土産にもぴったりの焼き菓子です。

Sweetness
甘味

ひとくち食べれば思わず笑顔がこぼれます。日光だけで味わえる逸品です。



59 乙女屋のおにぎり

こだわりの食材を使用した、和洋菓子の職人が作るおにぎりです。“価格以上の満足度”という同店の思いが込められています。米本来の旨みを感じることができるおにぎりを召し上げ。...

¥ 1個65円～95円 販 店舗のみ
店 乙女屋 日光市稲荷町3-1-2 ☎ 0288-54-0967
営 9時～16時30分 休 火曜日、不定水曜日

こだわりの食材の味が光る、
和洋菓子職人のおにぎり。

日光エリア
H-5



60 ふだらく本舗のゆばむすび

数種類の出汁と醤油、みりん等で味付けし、ふっくらと蒸しあげた和菓子屋の餅米おこわを、三角形のおむすびに成形。味付けされた半生の日光ゆばで巻いたおむすびです。

¥ 2個入400円 販 本店(花石町)、石屋町店
店 有限会社ふだらく本舗 日光市花石町1935-1
☎ 0288-54-2385 営 8時30分～17時30分 休 無休

ふっくらと蒸した餅米おこわを、
日光ゆばで巻いたおむすび。

日光エリア
G-5



61 栗山地域のばんだい餅

もち米でなく、うるち米をついて円盤状に丸めたお餅。昔から栗山地域では焼いたばんだい餅に甘味噌やじゅうねを付けたり、汁物に入れて食べられています。

販 湯西川温泉、家康の里(野門)の旅館・ホテル・民宿
栗山地域内の一部食堂・売店等
店 日光市観光協会湯西川・川俣・奥鬼怒支部 日光市日蔭575
☎ 0288-22-1525 営 店舗による

うるち米のまあるいお餅、
食で方いろいろのローカルフード。

栗山エリア
J-10

57 福島商店の麺

古くから地元日光の名水を使用、中華麺、そば、うどん等各種生麺を一つ一つ丁寧に作る同店。昔ながらの麺に加え、幅広いニーズに応えた新商品を開発するなど、「地元の方はもちろん、多くのお客様に美味しい麺を味わっていただきたい」という思いが麺づくりに込められています。

¥ 中華麺71円～ 販 店頭のみ
店 有限会社福島商店 日光市瀬川162
☎ 0288-21-0455 営 8時～18時 休 日曜定休



丁寧な麺づくりを込めた思い、
「多くの人に食べてほしい」

今市エリア
C-3

58 藤谷商店の日光すかい麺 日光ゆばとさんしょのコーボ麺

厳選した小麦粉を使用したすかい麺は、皇海(すかい)山の岩清水で練りこんだコシの強い舌ざわりの良い逸品。コーボ麺は、県内産大豆の豆乳及びゆば、奥日光産の山椒と、日光の特産品をコーボした商品です。山椒の爽やかな香りとゆばの滑らかな舌ざわりが楽しめます。

販 自社工場、日光だいや川公園旬菜館、
二荒山神社中宮祠、奥日光エリア物産店など
店 有限会社皇海藤谷商店 日光市足尾町中才2910-1
☎ 0288-93-2397
営 8時30分～17時
休 日曜定休



特産品とすかい麺とのコーボ、
山椒とゆばの風味が特徴。

足尾エリア

米

Rice

郷土料理

Local cuisine

こだわりの食材、ふっくらと炊き上げた
ごはん。まち歩きのお供にもピッタリです。

栗山地域に昔から受け継がれる食文化は、人と
人とのあたたかい暮らしから生まれたものです。



54 日光手打ちそばの会の 水温寒熱そば

秋に収穫した新そばに、氷点下2度の水温庫で“寒さ”というストレスを与えることで、そば自身が持つエネルギーを利用し熟成させ、甘み、旨みを増幅させるとともに、劣化を防ぐ効果もあります。冬から、夏そばがはじまるまでの期間、各加盟店で提供されます。

販 日光手打ちそばの会各加盟店
店 日光手打ちそばの会 日光市今市本町1
☎ 0288-21-5170

「寒さ」がおいしいさのカギ、
熟成した甘み・旨みを味わって。

今市エリア
D-4



55 日光寒ざらし蕎麦生産者組合の 日光寒ざらし蕎麦

秋に採れた日光産そばの実を、厳冬の日光霧降高原の標高900mにあるマックラ滝の清流に浸すことで、アク、えぐみを抜き、その後、氷点下の寒風にさらすことで甘みを育みます。日光の良質な水と水温の冷たさ、冬の厳しい寒さがあったこそ出来る冬季生産、春季解禁の貴重な特産品です。

¥ 生そば2人前(つゆ付)648円～
販 日光街道ニコニコ本陣、鬼怒川温泉駅前物産店など
店 日光寒ざらし蕎麦生産者組合 日光市石屋町7-1
☎ 0289-65-3531 営 8時～17時 休 日・祝日定休

日光の厳しい寒さが生み出す、
春の風物詩、寒ざらしそば。

日光エリア
G-5



56 千休日光の至高そば日光

日光産のそば粉のみで作られたそばの乾麺は、そば粉を9割使用、生そばに近い風味とコシが自慢の逸品。そのため、濃厚なそば湯も美味しく楽しめます。

¥ 1袋540円(税込)、6袋(箱入)3,780円
販 店頭、日光だいや川公園旬菜館
店 千休日光株式会社 日光市並木町9-8
☎ 0288-25-3785 営 9時～17時 休 土曜・日曜日定休

日光産そば粉のみを厳選、
生そばに近い風味とコシが自慢。

今市エリア
D-4

52 黒須製餡所のあんこ

日光で製造される甘さひかえめな美味しいあんこ。北海道十勝産の厳選された小豆を日光の上質な天然水で練り上げ、作られています。とちおとめのイチゴあん、そばあん、かんぴょうあんなど各地域の特産物を使用したあんこも製造されています。

¥ こしあん・粒あん(500g)500円 販 自社
店 有限会社黒須製餡所 日光市吉沢415
☎ 0288-21-0627 営 9時～17時 休 木曜・日曜定休



北海道十勝産小豆を厳選、
変わり種あんこも魅力ぞろい。

今市エリア
B-2



Soba
そば

豊かな自然と名水がおいしいそばを育てます。
市内各地域では、そばまつりも催されます。

Noodles
麺

地産のそば粉や名水をつかった麺が自宅
でも味わえます。お土産にもおすすめです。

53 日光手打ちそばの会の 日光夏そば

4月中旬に種をまき、6月下旬から7月上旬に収穫される夏そば。早まき早刈りすることで、通常の秋そばに比べ、豊かな香りに恵まれ、緑がかった色鮮やかなそばは、清涼感を楽しむことができます。毎年7月上旬から8月中旬まで加盟店で提供される、日光の夏の風物詩です。

販 日光手打ちそばの会各加盟店
店 日光手打ちそばの会 日光市今市本町1
☎ 0288-21-5170



豊かな香りが特徴、
目で舌で楽しめる夏そば。

今市エリア
D-4



70 三依溪流つり場の山菜の佃煮

つり場開業以来、いろいろな山菜を畑で作り育て、昔ながらの味付けで佃煮を製造販売しています。添加物は一切使わず、手間暇かけてつくり上げた商品ばかりです。特に、3日かかりでコトコト煮るきやらぶきや1枚1枚摘み取った葉を醤油でじっくり煮詰めた山椒の佃煮はおにぎりやご飯のお供に最高の一品です。

¥ 1個600円 販 店頭のみ
店 三依溪流つり場 日光市中三依1293
☎ 0288-79-0110 営 7時~16時30分
休 12月1日~3月20日(冬季休業)

澄み切った水と空気、深緑の中で、
手間暇かけてつくり上げた。

藤原・栗山エリア
K-8

67 日光きのご園の日光まいたけ

無農薬栽培の特殊製法で一つ一つ丁寧に栽培しています。仕上げの段階で太陽の光をしっかりと吸収させることで、味、香りが良く、茎が太く、歯ごたえのある舞茸になります。舞茸の人工栽培を日本で最初に成功させたのが、この日光まいたけです。

¥ 1株1,200円、2株2,000円(税別)
販 明治の館、山のレストラン、みはし
店 日光きのご園 日光市細尾町183 ☎ 0288-50-1515
営 8時30分~16時30分 休 水曜・日曜定休



無農薬栽培を徹底、
歯ごたえのあるしっかりした舞茸。

日光エリア
F-6

68 日光山椒園の 日光山椒の木の芽

山椒園は日足トンネルの日光側、細尾大谷川橋から足尾方面へ500m先にあります。標高800mに位置し、山椒に適した成長・落葉期があり、風味絶佳が生まれます。日光市内では、いたるところで山椒が栽培・出荷され、山椒の煮物はお土産として、また家庭ではおにぎりやご飯のお供として親しまれています。

¥ 1kg3,000円~7,000円、摘み放題1日3,000円
販 店頭のみ 店 日光山椒園 日光市細尾町369
☎ 0288-53-4001 営 量り売り、摘み放題:5月上旬の5日間



日光の食卓には欠かせない、
山椒の摘み取りができる農園。

日光エリア
F-6

69 阿部商店の山菜

全て自社工場で作作り。田舎のおばあちゃんの懐かしい味が楽しめます。特に山椒は地場のものにこだわり、市内や隣接する福島県で栽培されたものを使用。また、鬼怒川温泉などの各ホテル、旅館のオリジナル商品も製造されています。

¥ 400円~800円(税別)
販 店頭(ぎやらりーかふえ扇屋)、道の駅湯西川、阿部商店鬼怒川営業所
店 山菜加工阿部商店 日光市中三依120
☎ 0288-79-0221 営 9時~17時 休 日曜・祝日



市内各ホテルに卸す、
おばあちゃんの懐かしい味。

藤原・栗山エリア
K-8



64 大室ユブラ沢湧水地のわさび

大室地区は里山と田園風景が織り成す自然豊かな地域。豊富な湧水を利用して栽培されているわさびは、地域の特産品として知られています。

¥ 100g500円~
販 日光だいや川公園旬菜館、日光街道ニコニコ本陣 日光市内スーパー等
問 太郎わさび苑 日光市大室地内 ☎ 0288-22-6456(ホテル村上)

豊富な湧水が育むわさび、
日光を代表する特産品に。

今市エリア
C-1



65 山王わさび園のわさび

会津西街道の福島県境にあたる横川地区の標高約1000mの大自然の中で栽培。わさび栽培は何といっても水が重要。関東一の清流にも選ばれた男鹿川のさらに源流域の清らかな水によって育まれます。生わさびのほか、たまり漬やわさび漬などの自家製加工品も人気です。

¥ 生わさび1本300円~1500円、加工品500円
販 店頭のみ
店 横川農林水産組合山王わさび園 日光市横川452-2
☎ 0288-79-0807 休 木曜定休

標高1000mの大自然、
男鹿川の恵みで育つわさび。

藤原・栗山エリア
L-7



66 高橋わさび園のわさび

清流男鹿川の上流部に位置する三依地区において、清らかな清水を引き込みわさび栽培が行われています。1本のわさびが出荷できるようになるまで約3年。手間ひまをかけて育てられたわさびです。

¥ 生わさび1本500円~、葉わさび2,000円/kg
販 店頭のみ
店 高橋わさび園 日光市中三依301
☎ 0288-79-0078 休 不定休(冬季休業)

3年間大切に育む、
手間ひまをかけて育てたわさび。

藤原・栗山エリア
L-8

62 栗山地域の囲炉裏料理

栗山地域では囲炉裏が団樂の場所のみならず、食事を作る場所としても機能し、囲炉裏を使った食文化が発展してきました。川魚や山の幸を囲炉裏で炙りながらの食事は、旅の楽しい思い出になるでしょう。

販 湯西川温泉、家康の里(野門)の旅館・ホテル・民宿
問 日光市観光協会湯西川・川俣・奥鬼怒支部 日光市日蔭575
☎ 0288-22-1525 営 店舗による



栗山地域の食文化、
囲炉裏を囲む団樂の風景。

藤原・栗山エリア
J-10

溪流魚

Mountain stream fish

奥深い山々からの澄んだ清流で、丹念に育てられる溪流魚。ブランド魚の「ヤシオマス」や、30年変わらない岩魚の甘露煮も、まさに自然からの賜物。ここでしか味わえない逸品です。



71 清滝養鱒場のヤシオマス

栃木県のブランド魚であるヤシオマスを、日光連山・男体山から湧き出る清らかな水を使い、時間をかけ丁寧に育てられています。極上の口どけと濃厚な旨みが味わえます。

¥ 小売価格1,900円/kg(税込) 販 清滝養鱒所、通信販売
店 清滝養鱒場 日光市清滝3-11-15
☎ 0288-54-1266 営 8時~17時 休 水曜定休、火曜不定休

栃木県ブランド魚の、
極上の口どけと濃厚な旨み。

日光エリア
F-6

わさび 野菜 山菜

Wasabi

Vegetables

Wild vegetables

63 鶏頂山生産組合の 高原ほうれんそう

日光国立公園にある標高1,200mの鶏頂山開拓地。さわやかな空気と水、大地の中で、高冷地特有の朝晩の大きな温度差により、緑鮮やかで葉肉も厚く、夏でも美味しいほうれんそうが栽培されています。

販 日光市内直売所、栃木県内スーパー、日光街道ニコニコ本陣など
問 鶏頂山生産組合 日光市高原5 ☎ 028-667-8381



標高1200mの環境で育つ、
夏でも美味しいほうれんそう。

藤原・栗山エリア
L-10



77 ますや肉店のコロッケ

北海道産のじゃがいもを使用した無添加・手作りのコロッケです。ロードで外はカリッと揚げられ、昔ながらの肉屋のコロッケの味わいです。

¥ 1個100円 販 店頭のみ
店 ますや肉店 日光市足尾町松原6-2 ☎ 0288-93-2308
営 11時30分～17時30分 休 日曜

どこか懐かしい味わい、昔ながらの肉屋のコロッケ。

足尾エリア

76 坂文精肉店のコロッケ

北海道今金男爵のじゃがいもを使った昔ながらのコロッケ。約10種類の品ぞろえで、ユニークなネーミングでも楽しませてくれます。地元の食材を使った商品開発にも力を入れ、観光客にも愛されるコロッケ店です。

¥ 1個70円～ 販 店頭のみ
店 坂文精肉店 日光市藤原1238 ☎ 0288-78-0211
営 10時～18時30分 休 木曜定休



北海道今金男爵使用、10種類ものコロッケがずらり。

藤原・栗山エリア L-10

道の駅 日光

日光街道ニコニコ本陣
日光ブランド取扱一覧

日光老舗名店会

詳細はP12へ

◆金谷ホテルベーカリー(道の駅日光店) ◆石田屋 日光甚五郎煎餅

湯波

詳細はP14へ

◆太子食品の生ゆば ◆日光食品のゆば ◆松葉屋のさしみゆば

地酒

詳細はP15へ

◆片山酒造の原酒柏盛 ◆渡邊佐平商店の純米吟醸日光誉

調味料

詳細はP15へ

◆ペンギンマークのユニオンソース

漬物

詳細はP16へ

◆日光みそのたまり漬・上澤梅太郎商店のたまり漬
◆けっこう漬本舗の日光のけっこう漬
◆樋山昌一商店の日光ろばたづけ

豆腐

詳細はP17へ

◆太子食品の豆腐

ところてん

詳細はP17へ

◆北野谷商店のところてん



こんにやく

詳細はP17へ

◆北野谷商店の日光杉並木こんにやく ◆野口食品商会のこんにやく

和菓子

詳細はP19～20へ

◆日昇堂の日光はじまり羊羹
◆虎彦製菓のさぬの清流(ミュージアムショップ)

米菓

詳細はP21へ

◆丸彦製菓日光おかし工房の米菓

洋菓子

詳細はP21へ

◆片山酒造の酒ケーキ ◆日昇堂の日光ラスク

甘味

詳細はP22へ

◆大笹牧場のソフトクリーム(富次郎)

わさび

詳細はP25へ

◆大室コブラ沢湧水地のわさび(太郎わさび苑)

野菜

詳細はP25へ

◆鶏頂山生産組合の高原ほうれんそう ※季節により取扱いがない場合があります。

道の駅 日光 日光街道ニコニコ本陣
栃木県日光市今市719番地1(国道119号沿)



QRコード読み取りでかんたん!
公式ホームページ <http://www.nikko-honjin.jp/>
道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣

●商業施設に関するお問い合わせ先

TEL:0288-25-5557

商業施設営業時間/9時～18時 ※飲食店は11時～19時(L.O.18時30分) 休業日/毎月第三火曜日(祝日の場合はその翌日)

●日本のこころのうたミュージアム・船村徹記念館・多目的ホール・多目的広場のご利用に関するお問い合わせ先

TEL:0288-25-7771(代)

営業時間/9時～17時 貸スペース利用時間17時～21時 休館日/毎週火曜日(火曜日が祝日の場合はその翌日)、年末年始
入館料/一般 540円 小中高生 320円(団体割引有)、貸スペース利用料/1室1,080円

◆アクセス <お車>日光宇都宮道路 今市I.C.～約3分 ※詳しくは公式ホームページにて
<電車>JR日光線今市駅より 徒歩約5分、東武日光線下今市駅より徒歩約5分



豊富な自然の中で丹精こめて育てられた日光HIMITSU豚、職人がこだわる無添加や手作りのソーセージやコロッケも、忘れてはいけない日光の名物フードです。地元の人からも愛される「おいしさ」を味わって。



74 けーあんどティーコーポレーションの日光HIMITSU豚

日光連山の伏流水100%と豊かな自然の美味しい空気でも育まれ、高度な衛生管理のもと、特定病原菌を排除した安心・安全のSPF豚。特定の飼料で育てることで抗酸化作用のあるオレイン酸を豊富に含む、甘くさっぱり、軟らかくおいしい豚肉です。

販 渡辺精肉店(日光市今市)
問 (有)けーあんどティーコーポレーション
日光市芹沼1568 ☎ 0288-22-4544

日光の豊かな自然の中で、大切に育まれた安心のSPF豚。

今市エリア B-1



75 日光グルメやまなかの無添加ハム・ソーセージ

喜連川の「あさの豚」を原料として使用。製造工程では、化学調味料はもちろん、添加物を一切使用しない無添加製法のハム・ソーセージです。

¥ ポークソーセージ3本入り300円、3,200円/kg
ロースハム4,800円/kg

販 店頭、日光だいや川公園旬菜館
店 日光グルメやまなか 日光市下鉢石町798-1
☎ 0288-54-0323 営 10時～17時 休 水曜定休

喜連川の「あさの豚」使用、無添加製法のハム・ソーセージ。

日光エリア G-5

72 大滝の大滝日光サーモン

ヤシオマスを新しい技術によって進化させたプレミアムヤシオマスを「大滝日光サーモン」として商標を取得。通常のサーモン等に比べオレイン酸が2倍以上含まれ、天然素材にこだわったオリジナルの餌で育てることで養殖特有の臭み等が全くない、他に類を見ないオーガニックサーモンです。

¥ 1,700円/kg～ 販 店頭のみ
店 有限会社大滝 日光市土呂部1350 ☎ 0288-97-1103
営 8時～17時 冬季:8時30分～16時30分 休 日曜定休



オレイン酸2倍以上、臭みのないオーガニックサーモン。

藤原・栗山エリア J-10

73 三依溪流つり場の山椒の実入り岩魚の甘露煮

三依の清流で育てた岩魚を炭火で素焼、一晚寝かせ、翌日鍋に岩魚と山椒の実を交互に並べ3日間じっくり煮て味付け。岩魚のうま味を損ねず、しょっぱからず甘からず、手回ひまかけた昔ながらの造り方で、30年間変わらない究極の味です。

¥ 1本700円(税込) 販 店頭のみ
店 三依溪流つり場 日光市中三依1293
☎ 0288-79-0110 営 7時～16時30分
休 12月1日～3月20日冬季休業



3日間じっくり煮込んだ、30年変わらない究極の味。

藤原・栗山エリア K-8



エリア拡大MAP

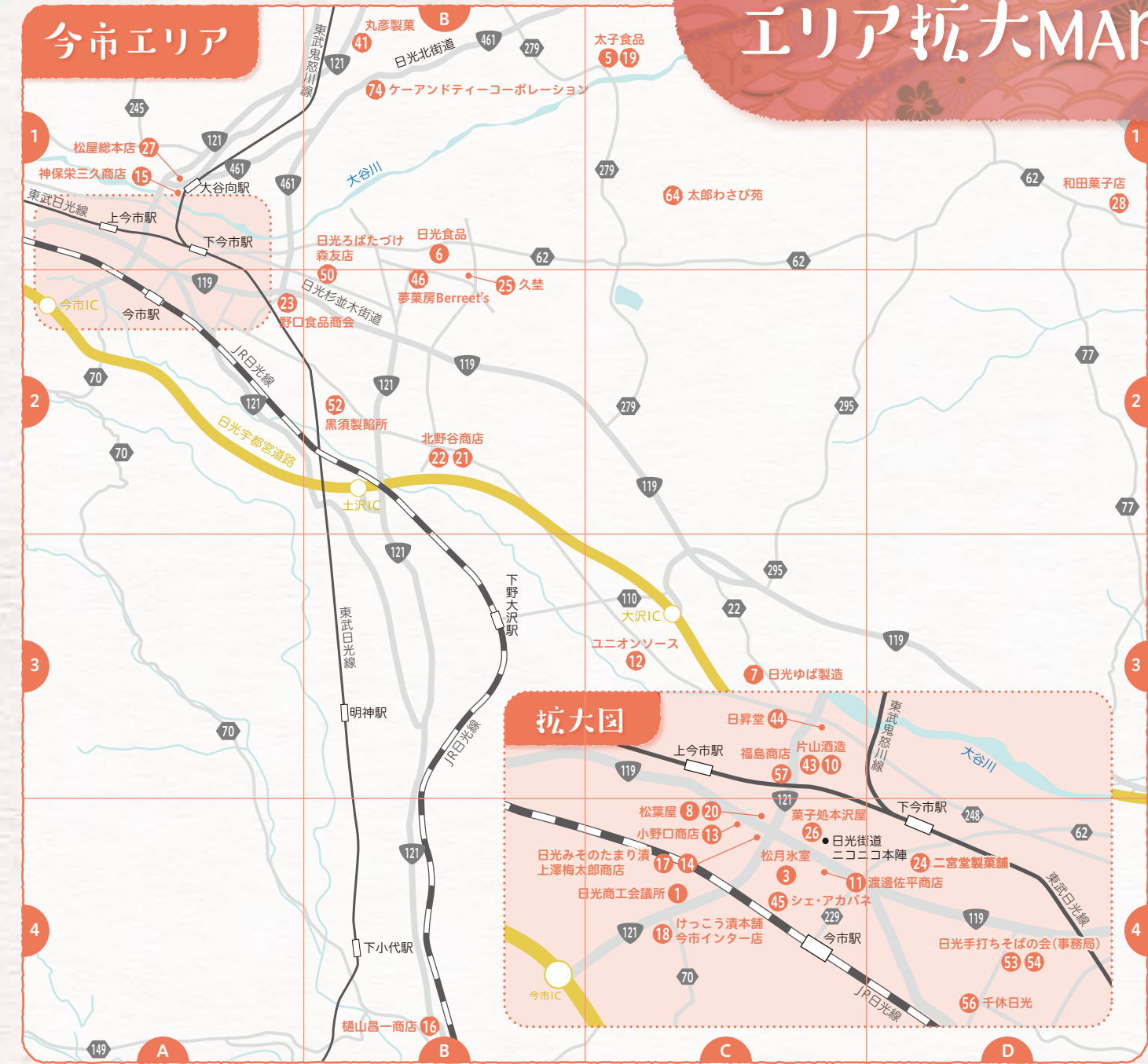
足尾エリア



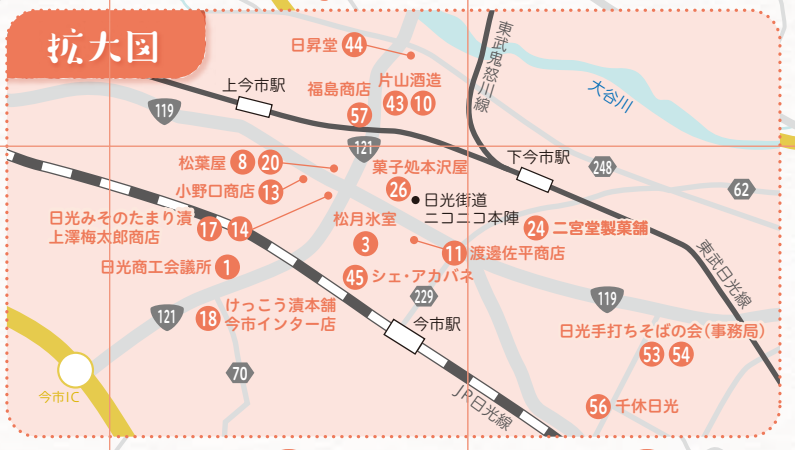
藤原・栗山エリア



今市エリア



拡大図



今市エリア

日光エリア

日光エリア

