



塩谷・南那須
道の駅のメニュー・名物を家族で楽しむ



TAKE
OUT

グルメ特集



道の駅 やいた

栃木県矢板市矢板 1 1 4 - 1

Michi-no-Eki
YAITA

TAKE OUT!!



農村レストラン つつじ亭

電話番号 0287-40-0978

定休日 第3水曜日

営業時間 9:00 ~ 17:00

ハンバーグ弁当

| 700円(税込) |

レストランの人気商品である煮込みハンバーグをお弁当用ソースに変更し、大根おろしや半熟卵、たっぷりの野菜をトッピング。彩り鮮やか豪華なお弁当です。



シャケ弁当

| 700円(税込) |

肉や揚げ物以外のお弁当が食べたいというお客様の声に応えるため考案したシャケ弁当。食べて楽しく笑顔になってもらいたいと思い、販売しています。



串カツ弁当

| 700円(税込) |

器からはみ出しそうなほど大きな串が2本!! 中身は、うま味の高い大きなもち豚と、玉ねぎ、温泉なすが刺さっているボリューム満点のお弁当です。



おおきい!

三点盛弁当

| 700円(税込) |

軽食コーナーで人気の地元のジャガイモを使ったコロケの他、手作りメンチと国産鶏のから揚げをお弁当サイズにしました。



おしらじブルーサンデー

| 400円(税込) |

矢板市の名所「おしらじの滝」をイメージした商品。ブルーは滝つぼ、矢板市産のリンゴソフトは落ちる水、チョコチップとクッキーはそれぞれ、反射する光と木々を表現しています。大人から子供まで人気の商品です。



道の駅 きつれがわ

栃木県さくら市喜連川 4145-10

Michi-no-Eki
KITUREGAWA

TAKE OUT!!



佐久山コロッケ・メンチ 和気精肉店

定休日 毎週月曜日 営業時間 10:00 ~ 17:30

佐久山コロッケ 佐久山メンチカツ

コロッケ 130円(税込)
メンチカツ 160円(税込)

北海道産ジャガイモと上質な豚肉の甘味に黒コショウが効いた一番人気のコロッケと、最上級とちぎ和牛「匠」を使った肉汁があふれるメンチカツ。

食べたらずみつきです!



宇都宮餃子館 道の駅きつれがわ店

電話番号 028-688-8222 定休日 第2・4月曜日
営業時間 10:00 ~ 17:30

焼き餃子

健太餃子 310円(税込) ~
W餃子セット 1,000円(税込)

県内でも有名な宇都宮餃子館の健太餃子の他、色々な種類の焼き餃子を販売しています。美肌温泉丼、チャーハン餃子セットなどが楽しめます。



鮎 匠

電話番号 028-686-5159 定休日 毎週月曜日・金曜日
営業時間 10:00 ~ 16:00 (天候により変わる場合があります)

あゆの塩焼き・鮎めし (土日限定)

あゆの塩焼き 450円(税込)
鮎めし 300円(税込)

東日本最大の鮎の産地である喜連川。炭火でゆっくり焼いた鮎と、高級和食店にも引けを取らない鮎めしをご堪能ください。



たいやき鱧屋

電話番号 090-4700-5814 定休日 毎週月曜日
営業時間 9:00 ~ 17:30

たいやき

餡・クリーム 160円(税込)
さつま・ゴマ・うぐいす 180円(税込)

こんがり香ばしい皮の中に、熱々の甘い餡がたっぷり。つつい余計に食べたくなる甘い誘惑に今回は負けてもOK。



おおきい!

Gelateria KITS

電話番号 028-686-0077 定休日 第2・4月曜日
営業時間 平日 9:00 ~ 17:00 / 土日祝 9:00 ~ 18:00

ジェラート

シングル 350円(税込) ~
ダブル 450円(税込) ~

数量限定の「ロイヤルミルクティ」、季節限定の「ピスタチオ シチリア」「ティラミス」など、個性的なジェラートをぜひご賞味ください。



道の駅 湧水の郷 しおや

栃木県塩谷郡塩谷町大字船生 3733-1

Michi-no-Eki
YUSUI-NO-SATO
SHIOYA

TAKE OUT!!



実のり食堂

電話番号 0287-47-1215 定休日 水曜日・木曜日
営業時間 11:00 ~ 15:00

とちぎゆめポークの豚丼 特製肉巻きおにぎり

豚丼 800円(税込)
おにぎり 300円(税込)

とちぎゆめポークを使った豚丼はガッツきたくなる美味しさ。腹ペコの時はこれで決まり!! 特製肉巻きおにぎりも人気のメニューです。



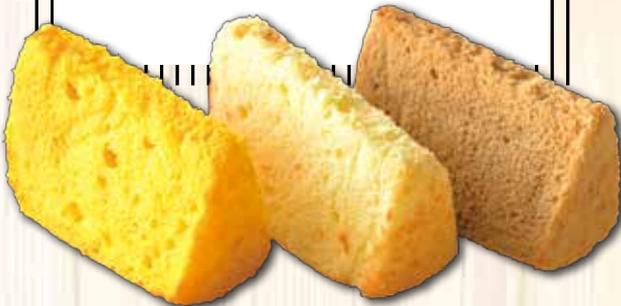
農村カフェ まがりな

電話番号 0287-47-0688 定休日 月曜日・火曜日
営業時間 10:00 ~ 16:00

米粉シフォンケーキ

|140円(税込)|

地元産の米粉を使ったシフォンケーキ。ふわふわ食感がたまりません。期間限定の味にも注目。まずはバニラからいかがですか?



鮎の店 籠岩

電話番号 0287-47-4477
定休日 月曜日・金曜日
営業時間 10:00 ~ 16:00

鮎の塩焼き・とり皮ギョーザ

鮎の塩焼き 400円(税込)
とり皮ギョーザ 400円(税込)

地元鬼怒川の鮎は炭火で塩焼きにして提供しています。とり皮ギョーザもおすすめの一品です。



道の駅さぶちゃん

電話番号 0287-41-6101 定休日 木曜日
営業時間 10:00~16:00

幻のフルーツ ポポーソフト

|380円(税込)|

幻のフルーツ「ポポー」を当店自慢のソフトクリームと合わせたポポーソフト。他では食べられない新商品をぜひ一度味わってみてください!!



佐助

電話番号 0287-41-6101
定休日 月曜日
営業時間 10:00 ~ 16:00

いちご削り

|500円(税込)|

栃木県産のいちごを贅沢に使用したひんやりスイーツ「いちご削り」。ふた付きなので持ち歩きにも便利!



道の駅 たかねざわ 元気あっぷむら

栃木県塩谷郡高根沢町上柏崎 588-1

Michi-no-Eki
TAKANEZAWA

TAKE OUT!!



※白楊豚とは、宇都宮白楊高校の生徒が同校の高根沢農場で育てた豚。

※休館日は道の駅 HP

<https://www.genkiupmura.com/> 参照



カンパーニャ

電話番号 028-680-6581

営業時間 11:00 ~ 15:00 (ラストオーダー 14:30)

白楊豚のトマトジンジャーと彩りパスタ

| 800円(税込) |

白楊豚を使用した生姜焼きをイタリアンにアレンジしました。季節の野菜を使ったペロンチーノを付け合わせてしています。



トレーラーハウスミニレストラン Carnival ~カーニバル~

電話番号 028-676-1126

営業時間 11:00 ~ 17:00(夏季) 11:00 ~ 16:00(冬季)

ホットドッグ・レモネード

ホットドッグ 600円(税込) ~
レモネード 400円(税込) ~

高根沢町産米粉を使用した米粉パンに、たっぷりの野菜と白楊豚のソーセージを挟み、自家製トマトソースをかけたホットドッグ。瀬戸内レモンを使用した程よい酸味と甘味のレモネードもおすすです。



いな穂

電話番号 028-676-1126

営業時間 11:00 ~ 15:00

白楊豚ロースかつ弁当

| 950円(税込) |



上質な肉質の白楊豚ロースに生パン粉をつけ、サクサクに揚げています。特製のおろしポン酢ソースも絶品です。



ピッツァ マルゲリータ

| 1,300円(税込) |



イタリアを代表するピッツァ!! 自家製の生地とトマトソースを使用し、イタリア産モッツァレラチーズを乗せて焼き上げています。

高根沢ジェラート

電話番号 028-676-1126

営業時間 10:00 ~ 17:00(夏季)

10:00 ~ 16:00(冬季)



テイクアウトジェラート

| 490円(税込) ~ |

高根沢町産の米粉を使用した無添加ジェラートです。各フレーバーにも高根沢町産の農産物を豊富に使い、優しい甘さで安心安全な人気米粉ジェラートです。



道の駅 ばとう

栃木県那須郡那珂川町
北向田 181-2

Michi-no-Eki
BATO

TAKE OUT!!



レストランばとう

電話番号 0287-92-5711
定休日 第3木曜日、元日
営業時間 11:00 ~ 19:30 (ラストオーダー 19:00)
11:00 ~ 17:30 (ラストオーダー 17:00)
11月 ~ 3月の平日



ししまる薬膳カレー弁当

| 800円(税込) |

町内在住の国際中医薬膳師監修のイノシシ肉を使ったキーマカレーです。赤米とともに季節の野菜を添えた、体にとてもやさしいお弁当です。



いのしし焼肉弁当

| 600円(税込) |

八溝山系で獲れた野生のイノシシ肉を玉ねぎと一緒に甘辛のタレで炒めました。美味しい匂いに食欲をそそられるお弁当です。



アイス工房武茂の郷

電話番号 0287-92-0061
定休日 第3木曜日、1月1日~2日
営業時間 9:15 ~ 17:45 (夏季)
9:15 ~ 16:45 (冬季)

ブルーベリージェラート

| 350円(税込) |

那珂川町にあるブルーベリー農園のブルーベリーを使ったジェラートです。他にも種類豊富で、季節限定のフレーバもあります。



Goto-ti Gourmet
・ご当地グルメの紹介・

矢板市 あっふるカレー

矢板高校栄養食物科の生徒さん達が、特産品の「りんご」を使用して研究開発したレシピをもとに、市内各店が独自にアレンジして提供しております。



さくら市 氏家うどん

さくら市の地場産小麦「イワイノダイチ」で作られた「氏家うどん」は、小麦本来の味と香りをダイレクトに感じられるさくら市おすすめの逸品。適度なコシと粘りを持つ素朴な味わいは、和洋中のどんなアレンジにも合います。



高根沢町 焼ちゃんぽん

「高根沢ちゃんぽん」をもとに、高根沢高校の生徒が開発に携わった汁なしの焼ちゃんぽん。地元の野菜が入った美味しくヘルシーな高根沢の新ご当地グルメです。



塩谷町 そば・ダムカレー

そばは地元そば粉と、たかはら山麓のおいしい水を使用し、その味は絶品です。ダムカレーは東荒川ダムをイメージし、地元野菜をたっぷり使ったヘルシーでボリュームのあるカレーです。



那須烏山市 八溝そば

八溝山系の豊かな水資源のもと、寒暖の差ができる山間地域でつくられた香り高いそばをご賞味ください。



那珂川町 八溝ししまる

那珂川町ブランド「八溝ししまる」は、八溝山系でとれた野生のイノシシ肉です。くせの無い質の良いお肉が頂けます。



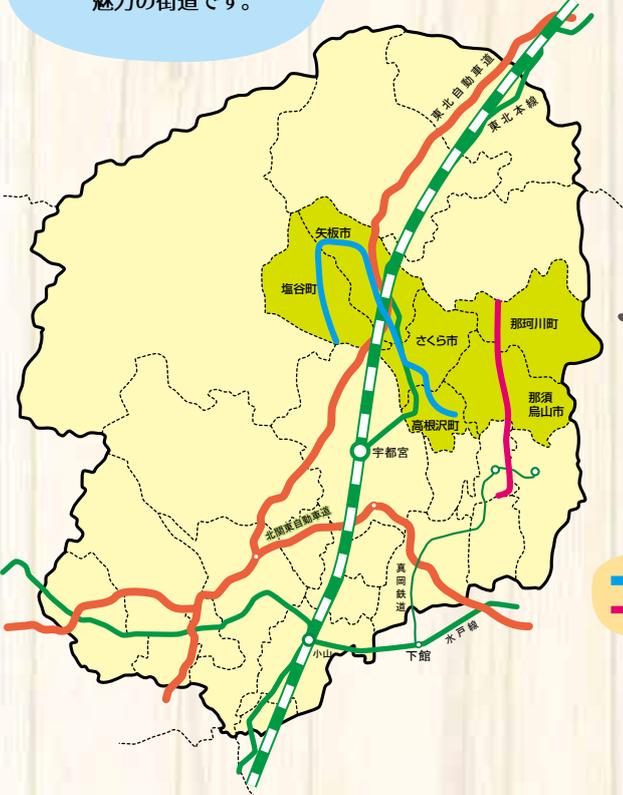
・ 食の街道マップ ・



たかはら山麓水街道

矢板市・さくら市・塩谷町・高根沢町

全国名水百選に選ばれた「尚仁沢湧水」は高原山の中腹に湧き出る日本有数の湧水です。全国に誇れるおいしい「水」で作られたお米やそば、野菜・果実、地酒などのほか、温泉も多く、「水」が魅力の街道です。



塩谷南那須地域

たかはら山麓水街道
八溝そば街道

高速道路
電車
新幹線

八溝そば街道

栃木県東部に位置する八溝地域は、清流「那珂川」や緑豊かな里山景観に恵まれた地域です。寒暖の差が大きい中山間地域で栽培されたそばは、香りの高い「八溝そば」として広く親しまれています。

発行：塩谷地域食の街道推進協議会・八溝そば街道推進協議会
南那須地方農業振興協議会（矢板市・さくら市・塩谷町・高根沢町・那須烏山市・那珂川町）

【問合せ先】 栃木県塩谷南那須農業振興事務所 企画振興部 TEL 0287-43-1252

※掲載しているメニューの価格・内容は令和2年12月時点のものであり、変更になる場合もあります。