

ふるさとの味を伝える
坂東市の名産品



楽しさ、美味しさ、
 探しに坂東市へ
 行こう！

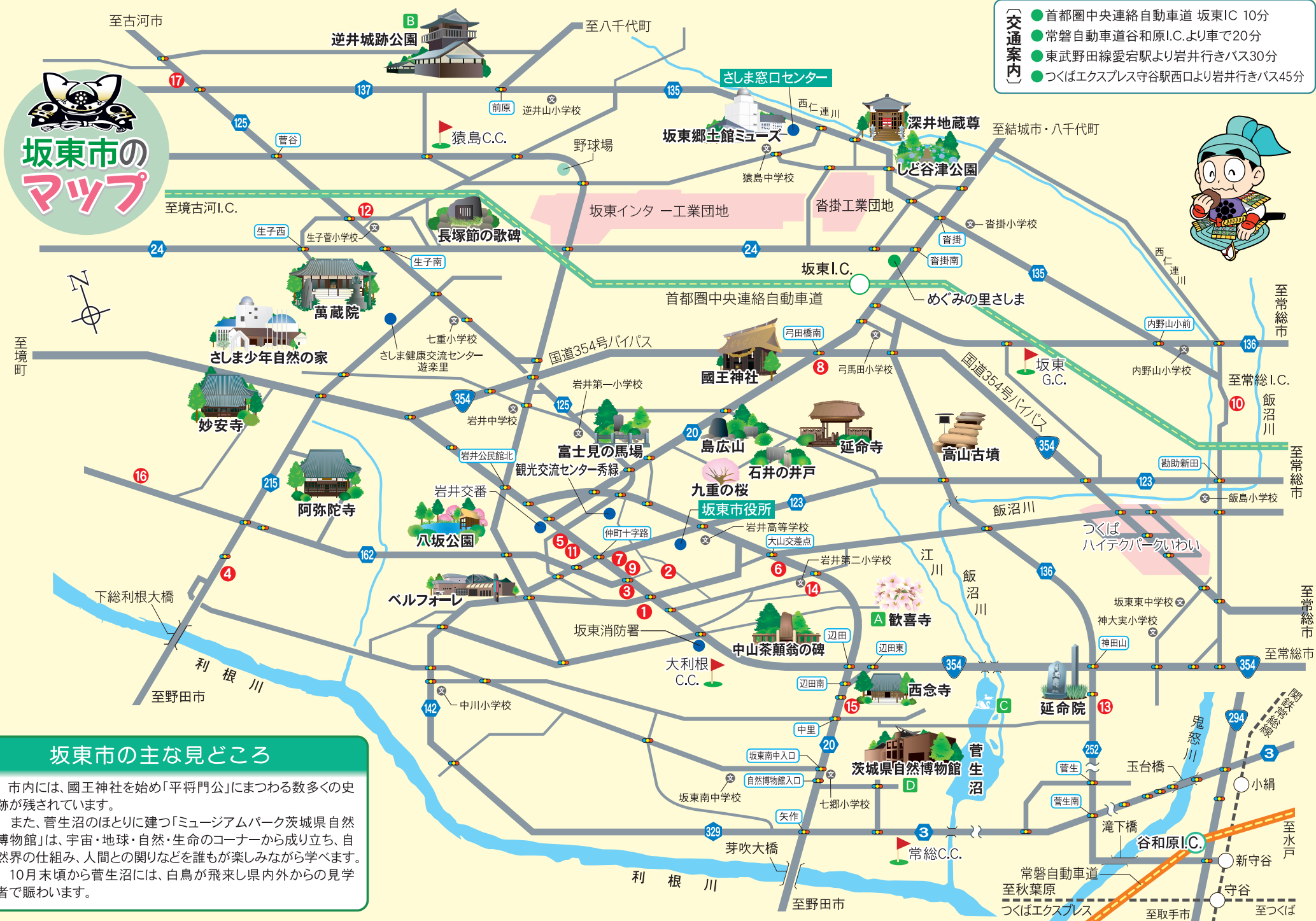


坂東市マスコットキャラクター
 「将門くん」

坂東市名産品会



- 〔交通案内〕
- 首都圏中央連絡自動車道 坂東IC 10分
 - 常磐自動車道谷和原I.C.より車で20分
 - 東武野田線愛宕駅より岩井行きバス30分
 - つくばエクスプレス守谷駅西口より岩井行きバス45分



坂東市の主な見どころ

市内には、國王神社を始め「平将門公」にまつわる数多くの史跡が残されています。

また、菅生沼のほとりに建つ「ミュージアムパーク茨城県自然博物館」は、宇宙・地球・自然・生命のコーナーから成り立ち、自然界の仕組み、人間との関わりなどを誰もが楽しみながら学べます。

10月末頃から菅生沼には、白鳥が飛来し県内外からの見学者で賑わいます。

目 次

●坂東市イラストマップ	2・3
●創作和菓子すずき ●将門蕎麦	5
●お茶のあらき園 ●(有)スズキ・スズキ養鶏	6
●和菓子工房きくや ●(株)すぎのや	7
●(有)将門煎餅本舗 ●川魚専門店・川せみ	8
●松本屋商店 ●(有)菊地煎餅店	9
●将門漬本舗荒木漬物店 ●五島豆腐店	10
●いわい味噌 ●野口蒟蒻	11
●(有)大久保醤油店 ●佳味のかしや	12
●さしま茶業組合直販部	13
●ふる里さしま古城まつり・岩井将門まつり紹介	14
●坂東市観光名所ご案内	15



八坂公園

手をかけて 心をこめて 喜ばれる菓子作り

地図位置番号 ①



創作和菓子すずき

住所：茨城県坂東市辺田1521

電話：0297-35-0176

営業時間／9:00～19:00

定休日／月曜日

(月曜日が祝祭日の場合は営業致します。)



創作和菓子すずきは、創業以来100年余りの年月、伝統を守り、常に新しいことに挑戦しています。四季を通じて、お客様の心の架け橋になるような和菓子作りを目指して参ります。当店自慢の「かりんとまん」は甘さひかえめのこし餡饅頭で、カリカリと香ばしく揚げています。坂東市のねぎを使用した焦がし醤油風味豊かなリーフパイ「焦がしねぎ醤油パイ」や焼ドーナツでチョコ味・抹茶味の「ばんだうなつ」などは、坂東市のお土産として最適です。慶弔用お菓子など、心を込めた贈り物のお手伝いをいたします。

平将門公ゆかりの地で食べる蕎麦食べ放題のメニューがある店

地図位置番号 ②



将門蕎麦

住所：茨城県坂東市岩井4511-1

電話：0297-35-1819

FAX：0297-36-3455

営業時間／11:00～16:00

定休日／木曜日



坂東市は、平将門公に関する史跡が今なお数多く残っています。昭和43年の開店以来、当店の看板メニューは「将門そば」です。天ぷら、とろろ、山菜の小鉢が付いたセットで、そばは食べ放題となります。営業時間は11時から16時、木曜日定休。市役所から徒歩5分のところにあります。平将門公ゆかりの地、坂東で史跡を観光する際には、是非お立ち寄りください。

●将門そば ●天ざる ●冷やしたぬきそば ●天ぷらそば ●カレーそば など

香り高い「さしま茶」を厳選販売

地図位置番号 3



お茶のあらき園

住所：茨城県坂東市岩井4598-1

電話：0297-35-0033

FAX：0297-35-5639

営業時間／9:00～19:00

定休日／火曜日



創業80年。関宿藩が推奨したお茶づくりの伝統を受け継ぎ、茨城県の名産「さしま茶」を厳選しています。さしま茶は日本で初めてアメリカに輸出されたお茶で、当店は2017年2度目の農林水産大臣賞を受賞しています。味・香りの良い一級品をご賞味ください。贈答品は2,000円から各種取り揃えております。

新鮮で美味しいたまごをご家庭に

地図位置番号 4



(有)スズキ スズキ養鶏

住所：茨城県坂東市長須5127-1

電話：0297-35-5507

FAX：0297-36-1540

営業時間／8:00～19:00

定休日／年中無休



スズキ養鶏では、高床式の広い鶏舎で、豊かな自然環境を活かした昔ながらの放し飼いで鶏を飼育しています。エサは、独自のビタミン含有の飼料の他にカキ殻、にんにくを加えたものを与えています。この鶏が産むたまごを「野地たまご」と言い、殻は硬く、黄身の味が濃く、盛り上がっているのが特長です。そして、珍しい薄い青色をしたたまご「アロウカナ」も販売しております。こちらは黄身が大きく、甘みとコクがあるのが特長です。関東圏内への商品の発送を致しております。

創業以来地域に根差し、お客様に支えられてまもなく創業60周年。

地図位置番号 **5**



和菓子工房 きくや

住所：茨城県坂東市岩井3302-6

電話：0297-35-2095

FAX：0297-35-2095

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

営業時間／9:00～19:00

定休日／火曜日(不定休有り)



当店では、地元坂東地域でとれた素材を生かし、商品造りに取り組んでおります。坂東市産のコシヒカリを使用した「こしひかり団子」(季節限定6種類)や、お米の風味や栄養をとじ込めた「玄米団子」など、出来立ての美味しさを楽しんでいただけます。また、贈答品では坂東市産の小麦粉と朝どれ卵を使用したどらやき「岩井太鼓」や旧猿島町産の抹茶を使用した「さしま物語」などがおすすめです。地元のキャラクターや観光施設とのコラボ商品も製造販売しております。一年間を通し、四季折々の和菓子をお楽しみいただけます。

日本一そばの美味しい和風レストランチェーンを目指して

地図位置番号 **6**



(株) すぎのや

住所：茨城県坂東市岩井4215-1

電話：0297-36-0556

FAX：0297-35-8412

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

営業時間／11:00～21:30

定休日／年中無休



「そば」はすぎのやの原点であり、多店舗展開のチェーン店となった今も常にこだわりを持ち、日々改善を心がけています。茨城県石岡市にある自社保有の土地(7500坪)を活用し、常陸秋そばの自社栽培を行っております。その味覚の素晴らしさから、日本一のそばとも言われる全国でも類を見ないプロジェクトを行っています。また、小麦に至っては地元坂東市産の「ゆめかおり」を使用し、地産地消に力を注いでいます。どうぞ、地元の味をご賞味ください。

安心の原材料と変わらぬこだわり。素朴なのに、ここにしかない味。

地図位置番号 7



(有)将門煎餅本舗

住所：茨城県坂東市岩井4448

電話：0297-35-0506

FAX：0297-35-2009

URL <http://www.masakadokou.co.jp/>

営業時間／9:00～19:30

定休日／火曜日



贈る喜び、贈られる嬉しさ。大正8年創業、受け継がれてきた素朴なお煎餅は、しっかりした歯ごたえと素材の風味を味わえる堅焼き煎餅です。材料は安心・安全なものだけを使用し、衛生管理の整った工場で大切に焼き上げています。定番は「薄焼」。これにひと手間加えた「青のり」、「薄ごま」も風味が変わっておすすめです。最も薄い生地で焼き上げた「パリパリ焼」は後引く美味しさ。お子様やご年配の方も食べやすく、幅広い年齢に人気があります。3日間かけて仕上げる「極上厚焼」は、東京都の神田明神でも販売されています。素朴で美味しい煎餅、お土産・贈り物にも是非。

川のものなら何でも揃う

地図位置番号 8



川魚専門店 川せみ

住所：茨城県坂東市岩井1-1

電話：0297-35-8448

FAX：0297-35-8448

営業時間／9:00～19:00

定休日／月曜日



活魚は店舗裏の生簀から取り出して、その場で調理いたします。定番でよく売れる「もろこ佃煮」から「どじょう佃煮」、あみ・いなご等の佃煮と珍しいものまで幅広く取り揃えています。「鯉の大和煮」もご好評をいただいております。職人の腕によって醤油で辛口に味付けされたざっこは、お酒のおつまみやご飯の御供にピッタリの味付けとなっています。『川魚を少しでも多くの人に知っていただきたい』という想いで、丁寧に仕上げたざっこをご賞味ください。

●鯉の洗い ●えびがに佃煮 ●鯉の大和煮 ●どじょう佃煮 ●もろこ佃煮 (写真の手前から)

良質な素材だけを使用し、丹念につくり上げました。

地図位置番号 9

松本屋商店

住所：茨城県坂東市岩井4468
電話：0297-35-1301
FAX：0297-35-0305
E-mail：katakura@juno.ocn.ne.jp
営業時間／9:00～19:00
定休日／日曜日、祝日



毎度ありがとうございます。創業百余年の松本屋商店は、坂東市内さくら通り商店街に店舗を構える老舗のこんにゃく店です。茨城県産のこんにゃく芋を原料とした精粉から造り上げた松本屋自慢の「弾力こんにゃく」をはじめ、季節に合わせた「さしみこんにゃく」や「味噌おでん」なども取り揃えております。また、ところてんにつきましては、国産の純天草のみを使用した食感のある商品となっております。その他、こんにゃくの業務用などお客様のご希望にそったカットでの注文や金額に応じた詰め合わせなど、宅配便でもお届け致しております。

昔ながらの天日乾燥 お米の風味際立つ「大黒堅焼せんべい」

地図位置番号 10

(有)菊地煎餅店

住所：茨城県坂東市大馬新田141-3
電話：0297-35-4562
FAX：0297-35-4638
E-mail：kikuchisenbei@yahoo.co.jp
営業時間／9:00～17:00
定休日／日曜日(不定休あり)



青く澄みきった空の下、手間を惜しまず、昔ながらの製法で生地を乾燥させる天日干しのせんべいです。うるち米は、地元の農家から買い付けたコシヒカリを100%使用しています。精米から一貫して自社で行います。醤油も茨城県古河市産の天然醸造など厳選した醤油をブレンドしたものにこだわっています。お米本来の風味を生かすため『醤油の味は濃い目にしない』をモットーに焼き上がったばかりの熱々の生地一枚ずつ手によりハケ塗りをしていきます。お米の甘みを感じる昔ながらのせんべいをご賞味ください。



将門漬本舗 荒木漬物店

住所：茨城県坂東市岩井3298
電話：0297-35-1061
営業時間／9:00～19:00
定休日／火曜日



青瓜を酒粕、みりん、ざらめ砂糖などで漬けた奈良漬をこのあたりでは「将門漬」と言います。当店では野菜を自ら栽培して漬け込んでいます。酒粕は老舗の酒屋さん青木酒造（茨城県古河市）から仕入れてあります。何度も漬け替えを繰り返すことで、味が染み込み、香りの良い漬物となります。瓜、胡瓜、生姜など幅広い種類の漬物を取り揃えています。冬季限定で、「鮎の甘露煮」も製造しています。原材料となる野菜作りから手がけ、すべて手作りというこだわりの逸品をご賞味ください。

●奈良漬 ●将門てっぱう漬（写真向かって左から）

素材にこだわり、昔ながらの製法で、ひとつひとつ心を込めて造っています。



五島豆腐店

住所：茨城県坂東市生子2728
電話：0280-88-7513
FAX：0280-88-7518
営業時間／7:00～19:00
定休日／日曜日



『手作り豆腐の豊かな味と香りを多くのお客様に味わって頂きたい』開業以来、これをモットーに営業してまいりました。こだわりの豆腐は、ひと口食べれば大量生産品との違いは歴然です。シンプルだからこそわかる納得の美味しさです。機械に頼らず、手揚げにこだわったふわふわの油揚げ、生揚げ、がんもどきなど、毎日ひとつひとつ心を込めて作っております。

●木綿豆腐 ●油揚げ（4枚入） ●生揚げ ●がんもどき ●卵の花（おから煮） ●いなり寿司（2個入）

材料の生産から熟成まで 添加物のない純手造り

地図位置番号 13



いわい味噌

住所：茨城県坂東市神田山933-1
電話：0297-35-1202
FAX：0297-35-1202
営業時間／9:00～18:00
定休日／月曜日（不定休あり）



昭和61年に転作大豆利用促進事業の一環として、神田山地区大豆加工施設が設立されました。現在の坂東市は、平成17年に旧岩井市と旧猿島郡猿島町の合併により選定され、旧岩井市の「いわい」とお祝いの「いわい」から「いわい味噌」と命名しました。地元栽培した（有機低農薬栽培）大豆、米、麦を古来の伝統を守った手造りにこだわり、じっくり発酵させることで熟成された自然豊かな味わい深い一品に仕上がります。天然酵母・防腐剤未使用で造られた麴、甘酒、そば粉も数量季節限定で販売しております。

昔ながらの製法で造る「生芋こんにゃく」

地図位置番号 14



野口蒟蒻

住所：茨城県坂東市辺田1182
電話：0297-35-0648
FAX番号：0297-38-5338
営業時間／9:00～18:00
定休日／日曜日（不定休あり）



当店は原料や製法にこだわり、「生芋こんにゃく」、「ところてん」を製造販売しています。「生芋こんにゃく」は、国産のこんにゃく芋100%で、昔ながらのバタ練り・缶蒸し製法を用いています。バタ練りは、特殊なハネでこんにゃくを練り込むことで弾力と粘りができます。そのまま刺身として食べても美味しく、料理に使うと味しみも良く、より歯ごたえの良い食感が味わえます。「ところてん」は、伊豆産の天草を使用し、つるつとしてコシのある食感、磯の香りが楽しめます。是非一度、当店の生芋こんにゃく、ところてんをご賞味ください。



(有)大久保醤油店

住所：茨城県坂東市下出島161
電話：0297-35-2648
FAX：0297-35-7476
営業時間／8:30～20:30
定休日／火曜日



坂東市内で醤油を製造、販売しているのはここだけ。現在の当主は、5代目。以前は醤油造りの全工程を自前で行っていましたが、現在使用している生醤油は、県内の業界団体からの調達品です。この原料にかつお節などをブレンドした「フジホン醤油」は甘口。醤油本来のまろやかな味が自慢です。より甘口に仕上げた醤油に味付けした「おりづけの素」はキュウリや大根など野菜の促成漬物に便利です。半日から1日で美味しい漬物が食べられます。容器に移した液は、3回ぐらい使用できます。

郷土食の赤もち、地域資源のさしま茶。地元の香りをお届けします。



佳味のかしや

住所：茨城県坂東市長須1892-3
電話：0297-47-5780
FAX：0297-47-5781
URL：<http://www.kaminokashiya.jp>
営業時間／8:30～18:30
定休日／火曜日



当店は明治6年創業の和菓子屋です。店の看板商品でもある武将最中（商標登録）をはじめ、季節に合わせた商品を製造しています。武将最中は、古くから郷土食として親しまれてきたモロコシ原料の赤もちを最中に取り入れた当店のオリジナル商品です。さらに、坂東市の地域資源でもあるさしま茶を最中あん中使用した新味も仲間に加わり、ご好評をいただいております。地元の香りをそのまま詰め込んだ武将最中を平将門ゆかりの地、坂東市のお土産としては是非ご利用ください。

香り豊かなコクのある坂東市の名産品、「さしま茶」

地図位置番号 17



猿島茶業組合直販部

住所：茨城県坂東市逆井4006

電話：0280-88-1125

FAX：0280-88-7968

営業時間／9:00～19:00

定休日／月曜日

めぐみの里さしまにて好評販売中

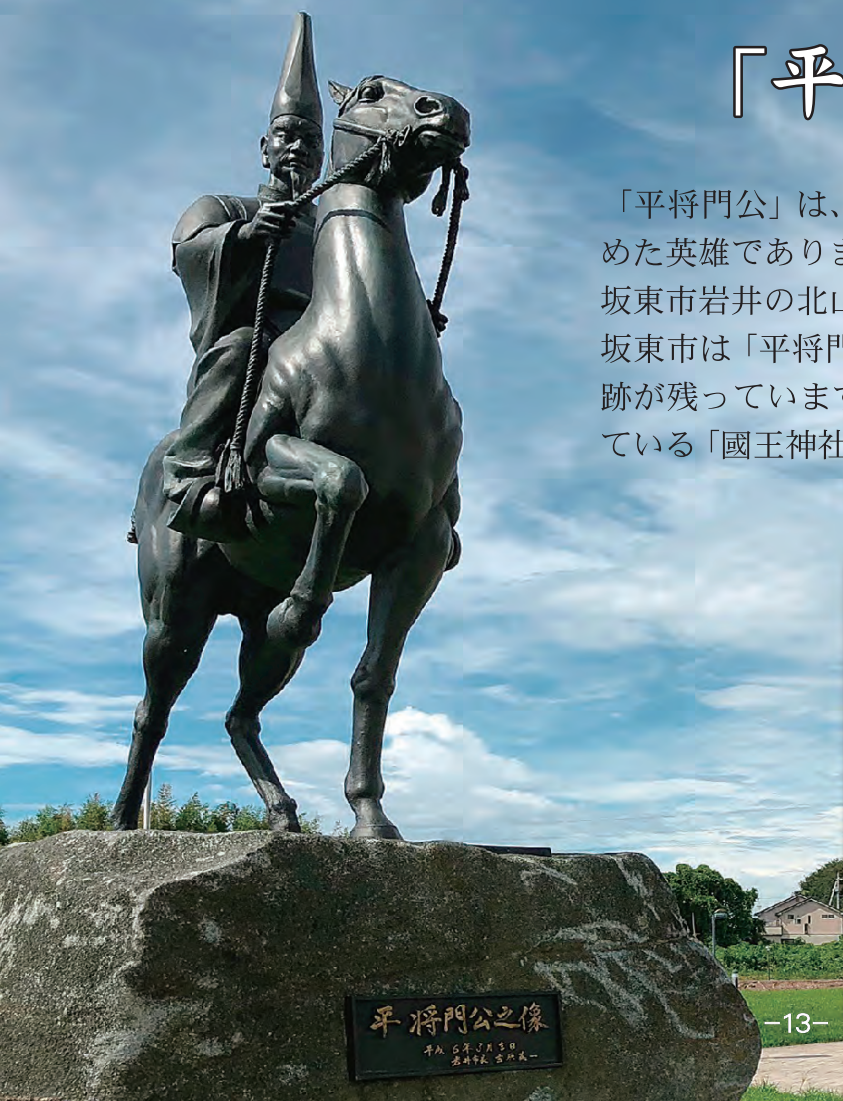


茨城県坂東市沓掛4129
営業時間／9:00～18:30

茨城県は「お茶栽培の北限」と言われ、そのお茶は栽培に合う土壌と適度な寒さから茶葉に厚みがあり、製造すると濃厚な味と香り、渋みの中にコクがあるのが特長です。「深蒸し茶」は、生茶葉から煎茶を作る最初の工程である「蒸し」の時間を長めにとる製法を用いています。それにより、甘みが強くまろやかな味わいのお茶に仕上がります。そして、猿島茶業組合直販部である4軒の生産者が栽培、製造、加工までを一貫して行い、出来た製品を持ち寄り審査し、基準に見合ったものだけを「さしま茶」としてお届けしています。こだわり続け、郷土の特産品として親しまれているさしま茶を是非、ご賞味ください。

「平将門公の故郷」

「平将門公」は、今から1000有余年前、関八州を手中におさめた英雄であります。天慶3年（940）2月14日、平将門公は坂東市岩井の北山の戦いで連合軍に敗れました。そのことから、坂東市は「平将門公ゆかりの地」であり、今もなお数多くの史跡が残っています。拝殿・本殿・座像が県指定文化財にもなっている「國王神社」は、平将門を祭神とする神社として有名です。



國王神社

ふる里さしま古城まつり



逆井城跡公園で行われる「ふる里さしま古城まつり」。「猿島ばやし」(県指定無形民俗文化財)などの郷土芸能をはじめ、様々な催しで会場内は盛り上がります。また、各種団体の模擬店や地元の新鮮野菜の即売があり、多くの人で賑わいます。

戦国時代当時の伝承に基づいた「出陣式」、迫力満点の「火縄銃演武」が披露されます。のぼり旗や陣幕で華やかに飾られた会場の中を鎧甲冑に身を包んだ武者達が、鉄砲隊の援護のもと逆井城を出陣する勇壮な姿は必見です。



岩井将門まつり



「神田明神将門太鼓」の勇壮な響きの中を進み、武者の参詣シーンである戦勝祈願で始まる「岩井将門まつり」。昭和47年に始まり、毎年11月に行われるこのまつりは秋の風物詩として、市内外の人たちから親しまれています。

出陣式には、地元高校生等による弓道模範演技が披露され、武者行列は、可愛い稚児行列等とともに神田ばやし(県指定無形民俗文化財)のお囃子にのって歩行者天国を練り歩きます。クライマックスには、山車が競演します。



観光名所



江戸彼岸桜(歓喜寺)

地図位置 **A**

その名の通り、例年春の彼岸ごろに見ごろを迎える「江戸彼岸桜」。樹齢400年と言われる大樹が堂々と枝いっぱい花を咲かせる姿は圧巻です。花の期間中は、夜のライトアップが行われ、幻想的な雰囲気になります。

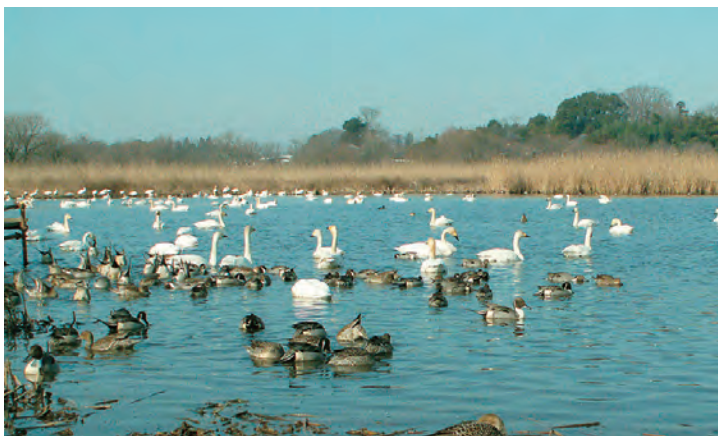
歓喜寺／茨城県坂東市辺田978
電話0297-35-7653

逆井城跡公園

地図位置 **B**

今から400年以上前の戦国時代末期に後北条氏の北関東進出の拠点として築城された「逆井城」。春になると、約270本のソメイヨシノと地元生まれの桜「紅猿島」が咲き誇り、歴史的な建物群と独特の雰囲気を醸し出します。

逆井城跡公園／茨城県坂東市逆井1262



菅生沼

地図位置 **C**

生息する魚類や飛来する鳥類、岸辺で見られる昆虫や野草の種類が豊富で自然観察者に人気の高い「菅生沼」。その中でも例年10月末頃に越冬するコハクチョウやカモが飛来し、県内外からの見学者で賑わいます。

菅生沼／茨城県坂東市神田山内

ミュージアムパーク茨城県自然博物館

地図位置 **D**

県内最大の自然環境地域である菅生沼のほとりに建つ「茨城県自然博物館」。優れた自然環境と広い野外施設を有し、本館で学んだことを野外で体験できる、参加体験型の博物館です。人と自然の共生の大切さが学べます。

ミュージアムパーク茨城県自然博物館／茨城県坂東市大崎700
電話0297-38-2000



● お問い合わせは

茨城県坂東市役所 商工観光課 TEL 0297-20-8666

坂東市名産品会ホームページアドレス

bandokanko.jp/modules/pico/index.php?content_id=18



岩井将門まつり



逆井城跡公園



ふる里さしま古城まつり



菅生沼



坂東市 名産品会



ミュージアムパーク茨城県自然博物館



岩井の夏まつり



八坂公園



さしまの夏まつり

豊かな自然と伝統が息づくまち 坂東市