

ふるさとの味を伝える
坂東市の名産品



坂東市名産品会



- 〔交通案内〕
- 首都圏中央連絡自動車道 坂東I.C.より車で10分
 - 常磐自動車道 谷和原I.C.より車で20分
 - 東武アーバンパークライン愛宕駅より 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 ●侷スズキ・スズキ養鶏…………… 6
- 和菓子工房きくや ●蒔すぎのや…………… 7
- 侷将門煎餅本舗 ●川魚専門店・川せみ…………… 8
- 松本屋商店 ●侷菊地煎餅店…………… 9
- 将門漬本舗荒木漬物店 ●五島豆腐店…………… 10
- 猿島茶業組合直販部 ●野口蒟蒻…………… 11
- 侷大久保醤油店 ●佳味のかしや…………… 12
- 和の膳・うなぎ あらきや ●山西牧場…………… 13
- 間中製麺所 ●坂東市逆井城まつりの紹介…………… 14
- 坂東市将門まつり・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られています。坂東市のねぎを使用した焦がし醤油風味豊かなりーパイ「焦がしねぎ醤油パイ」や焼ドーナツでチョコ味・抹茶味の「ばんどうなつ」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



お茶のあらかき園

住所: 茨城県坂東市岩井4598-1
電話: 0297-35-0033
FAX: 0297-35-5639
URL: <https://bando-navi.com/store/araki/>
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3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、和菓子作りに取り組んでおります。坂東産のコシヒカリを使用した「こしひかりだんご」や玄米生地の中に、こしあんの入った「玄米だんご」など、美味しいお団子を楽しんで頂けます。また贈答品では、坂東産の小麦粉や朝採れの新鮮な卵を使用したどらやきなど豊富なバリエーションをとり揃えております。和洋折衷の商品としてヌーベル和菓子「あんしょこら」が大好評です。代々引き継がれる和菓子や新しく造り出される和洋折衷の和菓子など一年間を通して四季折々の変わりゆく和菓子をお楽しみ頂けます。

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、日々改善心がけています。茨城県石岡市にある自社所有の土地(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おります。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「バリバリ焼」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。

良品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
 TwitterURL: https://twitter.com/matamoto_ya/
 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、ところでんにつきましては、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。

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)

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に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。

自家栽培・自家製造の漬物



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ています。酒粕は老舗の酒屋さん青木酒造(茨城県古河市)から仕入れています。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 ●将門てっぽう漬 (写真向かって左から)

地図位置番号 11

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



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。

地図位置番号 12

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、生揚、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(4枚入) ●生揚 ●がんもどき ●卵の花(おから煮) ●いなり寿司(2個入)

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 13



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



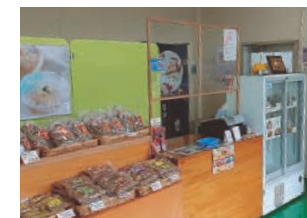
茨城県は「お茶栽培の北限」と言われ、そのお茶は栽培に合う土壌と適度な寒さから茶葉に厚みがあり、製造すると濃厚な味と香り、渋みの中にコクがあるのが特長です。「深蒸し茶」は、生茶葉から煎茶を作る最初の工程である「蒸し」の時間を長めにとる製法を用いています。それにより、甘みが強くまろやかな味わいのお茶に仕上がります。そして、猿島茶業組合直販部である4軒の生産者が栽培、製造、加工までを一貫して行い、出来た製品を持ち寄り審査し、基準に見合ったものだけを「さしま茶」としてお届けしています。こだわり続け、郷土の特産品として親しまれているさしま茶を是非、ご賞味ください。

昔ながらの製法で造る「生芋こんにやく」

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: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、「生芋こんにやく」、「ところてん」を製造販売しています。「生芋こんにやく」は、国産のこんにやく芋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や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、つるつるとしてコシのある食感、磯の香りが楽しめます。是非一度、当店の生芋こんにやく、ところてんをご賞味ください。

創業150年 ふる郷の味わいを今に伝える

地図位置番号 15



(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回くらい使用できます。

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。

地図位置番号 16



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:https://www.kaminokashiya.jp
営業時間/8:30~18:30
定休日/火曜日



当店は明治15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を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是非ご利用ください。

鰻職人が一串一串、丁寧にじっくりと焼き上げた自慢の鰻です。

地図位置番号 17



和の膳・うなぎ あらきや

住所:茨城県坂東市岩井4570
電話:0297-35-2107
FAX:0297-35-2108
E-mail:arakiya@mountain.ocn.ne.jp
URL:https://bando-navi.com/store/arakiya/
営業時間/11:00~14:30
17:00~22:30
定休日/火曜日



和の膳・うなぎあらきやは創業83年、飲食店となり40年以上地元のお客様に支えて頂き現在に至ります。和食のお店として営業しておりますが、特に鰻料理には自信を持っております。国産の鰻を熟練の職人が一串一串丁寧に仕込み、40年以上継ぎ足している自慢のたれでじっくり焼き上げました。ご自宅でもお店と同じ味を味わっていただきたく、お土産用・ご贈答用に真空パック包装をご用意しました。どうぞ、あらきやの味をご賞味ください。

広々とした農場で大事に育てる坂東市産の豚

地図位置番号 18



山西牧場

山西牧場ホームページ
https://yamanishifarm.com



山西牧場インスタグラム
www.yamanishifarm.com/



当養豚場では7,000頭の豚を飼っており、脂の美味しい豚肉を作るため、飼料は豚の栄養価を高めるよう指定配合するなど、とことんこだわって育てています。肉はしっとりとしていながら、サラッとした旨味ある脂が自慢です。当農場にはソーセージやロースハム、ベーコンなどの加工品や、ゴロッとした角切りのお肉が入ったポークカレーなど各種取り揃えております。ご自宅の食卓で是非ご賞味ください。

間中製麺所

住所: 茨城県坂東市長須2127-1
 電話: 0297-35-0365
 FAX: 0297-35-0365
 営業時間 / 9:00~18:00
 定休日 / 日曜日

間中製麺所ホームページ
<https://www.manakaseimen.com>



坂東市で唯一の製麺所です。昭和25年より、坂東市長須にて創業しております。戦後地元の小麦粉を製粉し、乾麺に加工し販売したのが当店の始まりです。当時から熱風を使わず2~3日という時間をかけて自然乾燥してきた「長須乾麺」は、親子三代に渡っても変わらぬ味として親しんでいただいております。そして、当店の製麺技術を生かし「長洲蕎麦」「長洲饅頭」の販売を開始しました。蕎麦には、乾麺、生麺の両方に自家製粉したての常陸秋そばを使用しております。各種ギフトセットや生麺は、オンラインショップにおいても人気の商品となりました。年末の年越しそばもご予約いただけます。茨城の蕎麦の香りをお届けさせていただきます。

坂東市逆井城まつり



逆井城跡公園で行われる「坂東市逆井城まつり」。「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。

坂東市将門まつり



「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「坂東市将門まつり」。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)のお囃子によ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

逆井城跡公園

地図位置 A

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楽しめます。

逆井城跡公園 / 茨城県坂東市逆井1262



ミュージアムパーク茨城県自然博物館

地図位置 B

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

茨城県坂東市役所 商工観光課 TEL0297-20-8666



坂東市観光協会ホームページアドレス

<https://bandokanko.jp>

坂東市観光交流センター

秀緑

SHU ROKU



明治から受け継がれる歴史

「秀緑」は、明治初期から相沢酒蔵、大塚酒蔵と受け継がれ、150年以上の歴史ある酒蔵でした。現在は、体験工房やイベントホール、観光案内所と、坂東市をPRする観光交流センターへと生まれ変わりました。



蘇る坂東の美酒

「秀緑」「将門」は多くの人から長く愛され続けてきた名酒でした。酒蔵の廃業に伴い、酒造りはひと度途絶えることとなりましたが、多くの方々からの「もう一度飲みたい」という要望により、当時の製法で坂東市産の米を100%使用した「秀緑」「将門」が蘇りました。

ぜひご賞味ください。



みんなでつくる やすらぎと生きがい 賑わいのある都市 坂東市