

TAKE
FREE

保存版!!



大田原

OHTAWARA ● Gourmet Guide

グルメガイド

地元の人
オススメの店
大集合

大田原市内の
飲食店
完全攻略

地元通が選ぶ

● はずせないお店

フラッと立ち寄りたい

● イチオシ Cafe

街の愛され

● パン・スイーツ

夜の街歩き

● 良い夜・酔い酒場

● 市内観光ナビ

and
more!

みんなの行きたいお店
きっと見つかるよ♪



Let's enjoy
"Walk and Eat"

ちょこっとより道



栃木県大田原市

大田原市商工観光課 ☎ 0287-23-8709

大田原市観光協会 ☎ 0287-54-1110



ここでしか出会えない
選りすぐりの
グルメばかりです



大田原市に来たら
ぜひお立ち寄りください♪



真心を込めて
おもてなしします

美味しいものがたくさん ようこそ、大田原へ！



大田原市には
おいしいものが
いっぱいあります！



お腹一杯、
大田原のグルメを
満喫してください



自慢の味をご用意して
お待ちしております

ちょこっとより道



栃木県大田原市

大田原市って、 どんなトコ？



特産品

米をはじめ、種類豊富な農産物、清冽な地下水でつくる地酒、清流・那珂川の鮎などが盛りだくさん。かつては唐辛子の生産地として全盛を極め、唐辛子を使った商品も豊富。



観光

山や川など豊かな自然に恵まれ、四季折々のさまざまな風景を見せてくれる大田原市。伝統を受け継ぐ祭りや工芸のほか、那須与一公ゆかりの杜寺や水戸黄門と深くつながる史跡、松尾芭蕉の足跡が残る地など見どころいっぱい。



グルメ

大田原市の中心市街地をはじめ、市内全域に点在する大田原市のグルメスポット。人気のカフェや遠方から常連がやってくる評判のパン屋さん、地元で長年親しまれている飲食店まで。この一冊を持って大田原グルメめぐりに出かけよう！



与一くん

誕生日：1998年4月2日
特技：扇のあて
好きな食べ物：とうがらしラーメン

源平屋島の合戦で扇のあてを射落とした那須与一がモデルの与一くん。生まれ育った大田原市のイメージキャラクターとして、日々大田原市の情報を発信中。「一矢必中」のご利益から、握手をすると「受験に受かる！」「宝くじが当たる！」「恋が叶う！」なんて噂も！

大田原市は、「関東平野」の始まり、栃木県北東部の「那須野が原」に位置します。「大田原」の由来は「大俵」とも言われており、古くから稲作が盛んです。平成17年10月に大田原市と湯津上村、黒羽町が合併し、現在の市になりました。

大田原地区は奥州街道の宿場町として栄え、湯津上地区は古からの歴史を紡ぎ、黒羽地区は自然豊かな日本の原風景を残しております。

東京からは新幹線を利用して約90分の距離で、「都会」過ぎず「田舎」過ぎない。農業・産業・歴史・文化・自然がバランスよく融合した、魅力いっぱいの『とかいなか』です♪



地元の人
オススメの店
大集合

O H T A W A R A

市内の飲食店 を完全攻略！

大田原

グルメガイド

G o u r m e t G u i d e

Contents

- 06 **Special 1**
地元通が選ぶ **はずせないお店**
Selected Shop
- 16 大田原観光ナビ【遊び編】
- 18 **Special 2**
フラッと立ち寄りたい **イチオシCafe**
Recommended Cafe
- 24 大田原市 with 唐辛子
- 26 **Special 3**
街の愛され **パン・スイーツ**
Popular Bread & Sweets
- 32 大田原観光ナビ【歴史編】
- 34 酒蔵・地酒をもとめて
- 36 ピックアップお土産
- 38 大田原観光ナビ【自然・癒し編】
- 40 **Special 4**
夜の街歩き **良い夜・酔い酒場**
Good bar Drunk bar

地元通のグルメ好きが教えてくれた
大田原の“鉄板の味”に出会える店を
一挙にご紹介！

お腹が空いてはレジャースポットや
観光スポットも楽しめない！

初めて大田原に来た人も、
今まで住んでいた人も、
ここでしか出会えない味を求めて、
大田原を満喫しよう！

※誌面で記載している価格はすべて税込み価格です。
また、掲載している情報は2018年3月5日時点のものです。
価格や内容、営業時間等、変更になる場合があります。
あらかじめご了承ください。





2



3



クローバーボヌール

大田原市浅香5-3764-95 ☎0287-23-5311
 ①AM11:30～PM10:00 (L.O./PM9:00)
 ※レストランはPM2:00～PM6:00までクローズ
 ②月曜(休日の場合は火曜) ③80台
<http://www.clover4.co.jp/bonheurinfo/bmaking/binfo.html>

map
B3



4



1. 明るくひろびろとしたレストランでは結婚披露宴なども行われる 2. 「サーロインステーキ」150gはサラダ、ライス付きで2,430円(ランチ時)
 3. 「肉と季節の野菜の角切りステーキ(1,491円)」はランチのみメニュー 4. カウンターのあるバーは落ち着いた色調でゆったりと会話を楽しめる

Selected Shop

地元通が選ぶ
はずせないお店

地元民から厚い支持を集める人気店や、地域の愛され店、老舗まで。大田原のお店選びがもっと楽しく。

「カフェ」「バー」「レストラン」
好みのスタイルで楽しいひと時を

ココは
はずせない!

お料理もおいしいけれど、ケーキなどデザートも魅惑の味です。おしゃれな空間で、甘い楽しみを満喫!

20代・女性

ココは
はずせない!

家族や友人との食事だけでなく、大切なお客様をお連れすることも。柔らかくジューシーな絶品の肉料理は、どなたにも好評です

40代・男性

カフェ＆レストラン「クローバーボヌール」の建物は、シンプルながら暖かみのある南欧プロヴァンス風。店内は明るく広い「レストラン」、シックな「カフェ」、そして落ち着いた感じさせる「バー」の3つのエリアに分けられ、訪れた人はどのエリアでも自由に選び、注文することができ。メニューは3エリアとも共通なので、その日の気分に合わせて食事を楽しめるのも、同店の魅力の一つだ(レストランのみ午後クローズ時間あり)。

人気メニューは、肉料理。上等な肉を厳選し、高い技術でおいしさたっぷりに仕上げてお客様に提供する。ランチメニューの料理も、食材の質は変わらない。ジューシーで柔らかい肉の旨さを、存分に味わうことができる。野菜は、契約した農家から仕入れている。同店社長はもと農家の出身で、現在までコシヒカリは社長が自ら作っていることも、大きな特徴だ。そして接客するスタッフの笑顔が、お客様への最大のサービスだろう。

カ

フェ&レストラン「クローバーボヌール」の建物は、シンプルながら



人気の定番「シチューハンバーグ葉胡野家（1,250 円／ドリンク付き）」

ココは
はずせない!



60代・女性

店内はどこか懐かしい雰囲気。居心地が良く、いつも時間が経つのを忘れてしまいます



デザート盛り合わせ。+ 200 円でデザート付きに

熱々ジューシーなハンバーグを 情趣漂う座敷でゆっくり堪能

築

70 年の古民家をそのまま生かした風情溢れる空間で味わうハンバーグが人気。220 g のハンバーグは、脂身の少ない赤身肉を使っているのじつこくなく、女性もべろりと完食できる。ソースもシチュー・和風きのこ・トマトクリーム・おろしポン酢・トマトカレーと 5 種類から選べるのがうれしい。そのほか数量限定のポークソテーや 10 種類から選べるデザートもお見逃しなく。和の趣を感じながらのんびりと味わいたい。



map
B4

なごやか キッチン葉胡野家

大田原市佐久山4328-58 ©0287-28-2226
①AM11:00～PM2:30 (L.O./PM2:00)、
PM5:00～PM9:00 (L.O./PM8:00)
②火曜 ※月曜・木曜は夜のみ定休 ③23台



Selected ★★★ Shop

1. おすすめ!「サーロインステーキコース(150 g、3,736 円)」2.「あらびぎステーキハンバーグ(1,382 円)」。中には和牛の切り出し肉が! 3.「季節の果物のヨーグルトムース(302 円)」

ココは
はずせない!



40代・男性

子どもの頃、親によく連れてきてもらっていました。美味しさも雰囲気も懐かしくて、今も帰省するたびに立ち寄っています

ココは
はずせない!



20代・女性

コラーゲンがたっぷり!の「とちぎ和牛手作りコロッケ」が大好き!テイクアウトもできますよ

とちぎ和牛が気軽に味わえる おなかも心も大満足できる店

お

肉が食べたいならまつ坂!」と、地元で広く知られているほど大田原産の上質なブランド和牛を、気軽に、そしてお手頃価格で提供している店。市民に愛され続けて約40年。野菜も米も、地元農家生産のものを重点的に仕入れ、新鮮で安心安全な食材にこだわっている。家庭的で親しみやすい店の雰囲気や、メニュー数の豊富さも魅力のひとつ。小さい子ども連れのファミリーから年配のグループまで幅広い客層から支持されていて、店内は常に賑わっている。ハンバーグの中に、サイコロ状にカットされたとちぎ和牛の切り出し肉が入っている「あらびぎステーキハンバーグ」は、美味しさはもちろん、最近ではインスタ映えるメニューとしても人気がある1品。和牛の肉汁を閉じ込めてふくらとジューシーに焼き上がっていて、オリジナルのステーキソースがさらにおいしさを引き立てる。食後にも、リーズナブルながら本格的デザートを用意。濃厚な那須御養卵を使った「産みたてたまごのプリン(302 円)」がおすすめ。

箸で切れるほど やわらかいハーブ豚 広がる肉の旨みが絶品!

奥

まった場所にありながら、多くの客でにぎわっている人気のとんかつの店。100%植物性飼料で育てられた岩手産ハーブ豚は、あっさりとした味で柔らかいのが特徴だ。その肉を、自家製パン粉をつけて軽く仕上げるように揚げる。すると、外はサクサク、肉は箸でも切れるほど柔らかな絶品とんかつが出来上がる。さらに、オリジナルの味噌ダレをかければ、初代から受け継いだ「とんくんの味」が出来上がる。



map
D1

とんかつ専門店 とんくん

大田原市紫塚1-9-52 ©0287-22-4127
①AM11:30～PM2:00 (L.O./PM1:45)、
PM5:00～PM9:00 (L.O./PM8:45)
②火曜 ③8台



初代から変わらぬおいしさに、代々続いて訪れる客も多い「ロースかつ定食(1,200 円)」



絶品!もつ煮込みも、ぜひ味わってほしい「もつ煮込み定食(800 円)」

ココは
はずせない!



20代・男性

ここのカツは、感動に値します!だから、つい食べ過ぎてしまうのです



map
D2

まつ坂

大田原市美原1-6-6 ©0287-23-6275
①AM11:30～PM1:45 (L.O.)
PM5:30～PM8:30 (L.O.)
②木曜、第3水曜 ③30台
www.matuzaka-club.net/



3



2



1. 地場の食材を活かした多彩なメニュー。ランチは1,944円～ 2. 旨みが溶け込んだビーフシチュー。単品1,512円 3. 肉本来の味が楽しめるハンバーグとステーキ

Selected
★★★
Shop

ヘルシーな赤身肉の旨味を凝縮した
「熟成肉」の贅沢な味わい

ホ ルスタイン牛のヘルシーな赤身肉を使った料理が人気の「ファーマーズカフェ」が、今年の4月10日には、メニールのリニューアルを予定。地元農家や生産者を応援したい。という思いから、地場野菜と肉をふんだんに取り入れたフレンチベースの洋食を提供する店へと一新した。食材は、前田牧場で採れた野菜や牛肉、コシヒカリなどを中心に使用。前菜の瑞々しい生野菜はたっぷりと盛り付けられ、メインの肉料理は今まで以上にボリュームアップし野菜もゴロゴロ入って食べ応え十分。じっくり煮込んだポトフや熱々のオープン料理、干し辛の蜜を加えた新感覚のハンバーグやフレッシュなトマトソースでいただくステーキなど、創意に富んだ料理は目も舌も楽しませてくれる。料理に使用しているこだわりの牛肉はあつさりとしていてクセがなく、赤身肉のおいしさを十分に堪能できるのも魅力だ。肉は隣接するミートショップで購入可能。自然の恵みが詰まった、大地のごちそうを、友達や家族と一緒に味わって。

ココは
はずせない!



50代・男性

ココは
はずせない!



40代・女性

ギフトにホルスタイン牛を贈ったのですが大好評でした

こちらでいただく熟成肉は普通のお肉より味がしっかりしていると感じました



ファーマーズカフェ

大田原市若草1-761 ☎0287-47-7500
①AM11:00～PM2:00 (L.O./PM1:30)
PM6:00～PM9:00 (L.O./PM8:30)
ミートショップ / AM10:00～PM6:00
⑧月曜 (祝日の場合は営業、翌日休み) 📞15台

map
D2



3



2

必食! 絶品ナポリピッツァ
心なごむ可愛いラテアートも人気

東 京で20数年修業を積んできた店主が、本場ナポリピッツァを提供している。店主こだわりの小麦粉を使ったピザ生地は、2～3日をかけてワインセラーでゆっくりと低温発酵させて熟成。日本橋「山宮」特製の薪窯で、外はパリッ、中はモチっと焼き上げる。「ナポリピッツァはシンプルだけど奥が深い。そこが難しくあり、面白さでもある」と話す店主の自慢の味は、子どもからお年寄りまで幅広い客層に支持されている。



map
D2

PIZZERIA USUI

大田原市美原1-1-9 ☎0287-47-6560
①AM11:30～PM3:00 (L.O./PM2:30)、
PM5:30～PM10:00 (L.O./PM9:30)
⑧火曜 📞13台



「チチニエリ シラスのピッツァ (1,400円)」



カフェラッテ 520円。可愛いラテアートが人気

初めて入店。ランチセット (1,080円) を食べました。パスタまたはピッツァを選べるし、飲み物やサラダも付いて、味も量も満足でした

ココは
はずせない!



50代・女性



ランチの「ビーフシチュー (2,268円)」。パン又はライス、デザート、ドリンク付き

ココは
はずせない!



50代・女性

ディナーはお任せですが前回食べた料理を覚えてくださっていて、必ず違う料理を出してくれます

シェフ渾身の仏料理に舌鼓を

創業30年の老舗フレンチレストラン。先代の味を守りながら、東京や海外で修行を積んだ二代目が腕を振るう。気軽に楽しめるランチ (1,620円～) は肉・魚料理を選べるほか、欧風ビーフカレー、ステーキなどメニューも充実。中でも5日かけて仕込む自慢のビーフシチューは肉がほろっとほどけて絶品。ディナーは予約のみで、おまかせメニュー (4,752円～) を提供。



西洋割烹 いちはし

栃木県大田原市美原2-3174-35
☎0287-23-7056
①AM11:30～PM2:00 (L.O./PM1:00)、
PM5:30～PM9:00 (L.O./PM8:00)
⑧月曜 📞7台
http://blog.goo.ne.jp/184ichihashi

map
D2



野菜たっぷり「季節の野菜カレー (900円)」

ココは
はずせない!



60代・女性

カレーも美味しいけどドレッシングもおすすめです! テイクアウトもできますよ

40年続く絶品! 本格派カレー

玉 ネギをベースに約20種のスパイスや自家製ヨーグルトなどをブレンドし、じっくりと2日間煮込んだ本格派カレー。辛さの中に甘みやうま味が感じられるプロの味に、遠方からのリピーターも多い。小さい子どももOKのマイルドから、辛口の7番まで段階があり、好みの辛さが選べる。「元気になるカレー」と評判で、女性ひとりで訪れる姿も。



ン・オリジナルカレー

大田原市住吉町1-15
☎0287-23-1946
①AM11:00～PM3:00 (L.O./PM2:30)、
PM5:30～PM9:00 (L.O./PM8:30)
水曜はランチのみ営業
⑧水曜の夜のみ 📞20台

map
D1



テレビで取り上げられた「ひたし天ぷらそば (650 円)」が人気

午後3時まで営業で、品切れになると閉店するので、いつも早めに行くようにしています

ココははずせない!
30代・男性

TVでもおなじみ、手打ちそば・うどん専門店

U 字工事が番組で取り上げてすっかり有名になった、すゞや食堂。そば・うどんメニューだけの手打ち麺の店だ。店長のイチ押しは、大根おろしや大和芋とろろ、生卵を合わせたこってり味のつけ汁で食べる「おろし (並) つけ麺 (870 円)」。

かき揚げがついて、ボリュームたっぷり。千葉県多古市から仕入れる大和芋はひと味もふた味も違うと評判。



すゞや食堂

大田原市紫塚1-6-15
☎0287-22-3403
①AM11:00～PM3:00
☎日曜 ㊟18台

map
D1



すべて那珂川の天然アユを使っている「清流御膳 (1,500 円/要予約)」

アユ料理が豊富です。生臭さもなく、子ども喜んで食べるので家族で食事に来ています

ココははずせない!
30代・男性

手間暇惜しまず作る、ふるさとの味

栃 木そば 80 選にも選ばれた人気のそば処。ソバはもちろん、地元・那珂川の天然アユの魅力が味わえる、店主オリジナルの創作料理もおすすすめだ。完成までに 4 か月を費やした「鮎コロッケ」やテイクアウトもできる「おにぎり」、そして「清流御膳」は「食べた人の笑顔を思い浮かべながら作っています」と話す、店主の心のこもったアユづくしの味が堪能できる。



そば処 禅味一笑

大田原市前田928-1
☎0287-54-4454
①AM11:00～PM3:00
㊟不定休 ㊟20台

map
C2



人気メニューのひとつ「やきそば (550 円)」

子どもの時から来ています。量も多いし、料理によってはトッピングもできるのが、いいですね!

ココははずせない!
60代・男性

懐かしい昭和の味に出会える店

昭和 29 年オープン以来、地元の大衆食堂として親しまれてきた。近年はテレビなどで紹介され、観光客の来店も増えた。開店以来メニューはほぼ同じで、味も昔ながらの懐かしいおいしさを守っている。やきそばやオムライス、ラーメンなど、どのメニューもボリュームたっぷり。持ち帰りできるメニューもあるのが、またうれしい。



東宝食堂

大田原市中央1-1-2
☎0287-22-3353
①平日 AM11:00～PM3:00
(土・日曜、祝日/～PM4:00)
㊟日曜 ㊟7台

map
D1



おすすめ! 季節の野菜の天ぷら付き「天もりそば (850 円)」

蕎麦が好き! 美味しいし、店内が明るくて雰囲気も良い。何度も通っています

ココははずせない!
60代・男性

大駐車場完備、大人数でもOK

大 田原産のそば粉 100% の手打ちそばが人気。打ち立てのソバはコシがあって香りも良く、最高の食感が楽しめる。国道 461 号沿いにある扇形の屋根が目を引く「道の駅那須与一の郷」内にあり、隣接する農産物直売館の新鮮野菜を使ったメニューの数々も好評だ。ボリューム派には「ハーブ豚のしょうが焼き」や「大田原牛超カレー」がおすすめ!



道の駅那須与一の郷 扇亭

大田原市南金丸1584-6
☎0287-23-8641
①平日AM11:00～PM2:30
(土・日曜、祝日/～PM3:00)
㊟無休 (1月の第3日曜のみ) ㊟317台
<http://www.nasuno-yoichi.jp/restaurant.html>

map
B2



ランチの「江戸ッ子御膳 (2,160 円)」はボリュームたっぷり

ココははずせない!

50代・女性

ランチタイムに仲良し同士でお邪魔して話に花が咲き、ついつい長居してしまうことも。おいしだけでなく接客もていねいです



木を活かした店内は、落ち着きとぬくもりを感じさせる

こだわりの料理と酒で
お客に寄り添うおもてなし

創作和食とお寿司、栃木県内の地酒、焼酎を味わえる「たわら寿」は、料理もお酒も一切手抜きなしの本格派。二代目の店主が寿司職人、三代目が和食と、親子の技の競演も特色のひとつだ。宴会場は 50 席と広い。ランチにつく書画のランチマットにもファンが多い。料理には地元産野菜や与一和牛など、おいしい地産地消を心がけている。また地酒の会も年に何度か開催するなど、市内でも有数の地酒のお店だ。



たわら寿

大田原市中田原248 ☎0287-22-2023
①AM11:30～PM2:00 (L.O./PM1:30)、
PM5:00～PM9:30 (L.O./PM9:00)
㊟水曜、第3火曜 ㊟50台
<http://www.5d.biglobe.ne.jp/~tawara/>

map
B2



寿司など8品の「かぐや姫コース (3,240 円～)」は要予約



「甘鯛のうろこ焼 (1人前 1,080 円)」は人気の品

お寿司と和洋食の
組み合わせに思わず笑顔

東京の有名ホテルや地元寿司店などで修業した店主が、寿司をメインに和洋食の腕も活かして作るメニューの数々は、どれも絶品。ランチは 1,080 円からとリーズナブルで、しかもボリューム満点なのがうれしい。また「寿司会席 (3,240 円～)」は、知り合いとの会食から慶弔の席まで幅広く人気のメニュー (要予約)。変わり種では「とちぎ和牛にぎり寿司 (1人前7かん 1,800 円)」も、ぜひ。高級和牛が口の中であとろける味わいだ。



ごちそうや江戸ッ子

大田原市蛭田1554-1 ☎0287-98-3478
①AM11:30～PM2:00 (L.O./PM1:30)
PM5:00～PM10:00 (L.O./PM9:30)
㊟火曜 ※月に1回連休あり。定休日が祝日の場合は営業、翌日休み ㊟50台

map
B3

親戚が集まって、娘のお食い初めをこちらで開きました。店の人が写真を撮ってくれ、さらにお祝いの文字を添えてラミネートしてくれました。感激! 両親の還暦もぜひここでやりたいです

ココははずせない!

20代・女性



栃木県産もち豚のモモ肉を使った「チャーシューメン（870円）」

ココは
はずせない!

座敷があるのでお子
さん連れも安心。子
どもも、ここのラー
メンだといっぱい食
べてくれます

20代・女性

「餃子（380円）」、ニンニク醤油味の「豚ガリ飯（250円）」

素材の旨みがギュッと詰まった
あっさり味の白河中華そば

昔から変わらない製法で作る白河中華そばが味わえる人気店。スープは鶏ガラを中心に、丸鶏、豚ガラ、ゲンコツのエキスがたっぷり溶け込んでいる。さらに豚の背ガラで旨みを出しているので中太の手もみ縮れ麺ともよく合い、あっさりしているので毎日でも食べられそう。ツルツルの食感がやみつきになるワンタンメンや野菜たっぷりの餃子、ミニ丼もおすすめ。期間限定で登場するユニークな創作ラーメンにも注目を。

map
D1

白河中華そば よし川家

大田原市住吉町2-6-3 ②0287-22-7326
①AM11:00～PM5:00（売り切れ次第終了）
③金曜 ④13台

肉のことならおまかせ
居心地のいい雰囲気も◎

大田原市の中心部で、終戦後すぐの昭和27年に創業した「岡繁」。以前は精肉店も経営していたこともあり、メニューにはビーフステーキやビーフシチュー、すき焼など肉料理が目立つ。特に、手間ひまかけて煮込んだビーフシチューは、絶品。他に地酒を中心としたお酒のラインナップも豊富だ。テーブルや座敷席だけでなく、約100人が会食できる宴会場も備えているので、少人数から大きな会合まで対応できる。

map
D1

おかしげ
岡繁

大田原市山の手1-3-9 ②0287-22-2474
①AM11:30～PM2:00（ランチタイム）、
PM5:00～PM10:00（L.O./PM9:30）
③日曜 ④40台



ランチセットの「ビーフシチュー（700円）」はライス、サラダ付き

ココは
はずせない!

タマゴ、エビ、ミートと3種類のスパゲティーにはまりました。友人との女子会でも利用しています

50代・女性

ランチセットの「スパゲティ・タマゴ（700円）」も人気メニュー

店主の愛情あふれる
大盛り中華
一度は行きたい
デカ盛りグルメ店

創業以来50年、味にも盛りにも定評のある中華料理店として多くのファンを持つ。どのメニューもボリュームたっぷり！しかも、値段はリーズナブル。店主は「みんなが喜んでくれるから」と、その理由を語る。部活帰りの学生や遠方から訪れる客たちで、店内は常到大賑わい。卵を5～6個使って作る「天津丼」や、麺が一般的な量の2倍は入っているラーメンなど、見た目にも魅力的なデカ盛り料理を楽しんでいる。

map
B2

中華料理 阿Q

大田原市浅香2-1-1 ②0287-22-6666
①AM11:00～PM3:00
③水曜 ④40台



絶品！創業以来の名物メニュー「豚のしょうが焼（850円）」

ココは
はずせない!

大食いの私でも食べ
きれない時もあるほ
ど、量がハンパない
です。でも美味し
いからまた来ちゃう
んです

30代・男性

大皿にたっぷり盛られて登場！「ニラレバ炒め（850円）」

ココは
はずせない!

右／やわらかジューシーな「与一メンチカツ（324円）」
左／ここだけの味わい「サラダカツ（108円）」

与一和牛は今まで
食べたことがないほ
ど絶品です。揚げ物
もサクッといて
胃もたれしません

50代・男性

毎日の食卓に華を添える精肉店の味

大田原市の「与一和牛研究会」の会員により育てられた黒毛和牛の中から、A5ランクの肉のみに与えられた商号「与一和牛」を取り扱うこだわりの精肉店。きめ細かなサシが入った与一和牛は舌の上で溶けてしまうほど柔らかい極上の逸品だ。串カツなどの惣菜や赤ワインで煮込んだビーフシチュー、牛もつ煮も専門店ならではの本格的な味わい。献立に悩んだら「とりきん」に出かけてみて。

map
D2

肉の蔵 とりきん

大田原市末広3-2985 ②0287-23-2229
①AM10:30～PM6:30
③日曜 ④8台

ココは
はずせない!

こだわりの味、「佐久山コロッケ（100円）」&
「佐久山メンチカツ（130円）」

スパイシーな味で、
ソースをかけなく
ても美味しいコ
ロッケは、ビール
のつまみに最高！

30代・男性

リピーター続出のコロッケ・メンチカツ

とちぎ和牛の特上ブランド「匠」を取り扱う人気の精肉店。各種精肉はもちろん惣菜類もおすすめだ。「匠」を使ったメンチカツは、ジューシーで肉の旨みがギュッと詰まった自慢の逸品。野菜たっぷりでこしょうが効いたスパイシーなコロッケは「また食べたくなる」と、多くのリピーターが絶賛。アツアツ！サクサク！が、老若男女に愛されている。

map
B4

和気精肉店

大田原市佐久山2220-3 ②0287-28-0155
①AM10:00～PM6:30
③火曜 ④20台
www.wakiseinikuten.co.jp

大田原市ふれあいの丘天文館

星空のロマンと不思議。 宇宙とふれあう天体観測

「ふれあいの丘」の敷地内にある「天文館」。宇宙の素晴らしさを体験し、私たちの地球の存在について考えてもらうことを目的としたこの天文観望施設では、ドーム内に 65cm 反射望遠鏡を設置。この大型望遠鏡からは月や惑星、星雲・星団の観測体験が可能。館内には満点の星空を観望できる野外観望場や、スクリーン型のプラネタリウムを備えた学習室も完備。夏休みや冬休みの自由研究にぴったりのおすすめスポットだ。



大田原市ふれあいの丘天文館

大田原市福原1411-22 ☎0287-28-3254
 ①AM9:00～PM9:30（入館は閉館1時間前まで）
 ②月曜（祝日の場合は翌日）、祝日の翌日、年末年始（12月30日～翌年1月3日）
 ③202台 <http://www.fureai-tenmonkan.jp>
 【入館料】一般300円、小・中学生100円、その他割引料金有り

map
B4



トコトコ大田原

大人も子どもも大満足 一日楽しめる室内型複合施設

市民が憩う場としてさまざまに利用されている「トコトコ大田原」。1階はこだわりの食材が並ぶミニマルシェ、2階は子どもたちが存分に遊べる大型遊具のある「子ども未来館」、3階は学習室と会議室、4階は図書館が入る。近隣には蔵屋敷の駄菓子屋やおしゃれな飲食店も。室内で思い切り遊んだあとは、ご家族そろって街散策に出かけてみてはいかがだろう。



トコトコ大田原

大田原市中央1-3-15 ☎0287-47-7370
 ①AM9:00～PM8:00
 ②無休 ③148台
<http://www.machikan.net>

map
D1

大田原観光ナビ



【遊び編】

市内には子どもだけでなく、
大人が訪れても楽しい
スポットがたくさん。
思い切り遊べる場所はココ！

栃木県なかがわ水遊園

見て・ふれて・体験できる！ 全国的にも珍しい淡水魚の水族館

豊かな自然に囲まれた「栃木県なかがわ水遊園」は、日本では非常に珍しい淡水魚の水族館と公園が併設された、広大な総合施設。近くを流れる那珂川や栃木県内に生息する生き物以外にも、アマゾン川のピラニアや世界最大の淡水魚ピラルクーなど約300種2万匹もの魚を飼育。他県からの来客も多い、全国屈指の人気水族館だ。

地元・那珂川の自然を再現した水槽や、360度パノラマという大迫力のチューブ型「アマゾン大水槽」、そのほかザリガニやカメ、ガラ・ルファといった水中の生き物に実際に触れることができる「タッチング水槽」など、見どころも満載。また「おさかな研究室」では、専門スタッフがワークショップを開催し、気軽に楽しく、魚の生態や自然環境を学ぶことができる。

園内には釣り池や水の広場、アスレチックなど遊びどころも充実し、季節行事やイベントも大盛況。里山地域ならではの工芸品や地場産食材で作り、味わえる工房にも注目！



栃木県なかがわ水遊園

大田原市佐良土2686 ☎0287-98-3055
 ①AM9:30～PM4:30（入館は閉館30分前まで）
 ※7月中旬～8/31はAM9:30～PM5:00
 ②月曜（祝日の場合は翌日）、第4木曜（祝日の場合は開園）
 ※夏休み期間中は無休
 ③700台
<http://tnap.jp>
 【入館料】大人（高校生以上）600円、子ども（小・中学生）250円、幼児無料、その他団体割引料金有り

map
C4





子どもでも食べやすい「薬膳キーマカレー
セット (1,350 円)」

イチオシな理由
ワケ

やさしくてナチュラルな味ですね。地元や県内の食材を取り入れているとのことなので安心して口にできます

40代・男性



人気ベーカリーのパンを使った「パンプレートセット (1,350 円)」



hikari no café 本店

大田原市本町1-2701-23 ☎0287-23-2227

①AM11:00～PM5:00

②日曜・月曜 ③10台

hikarinocafe.com

蜂蜜小珈琲店 / 大田原市蜂蜜295 ☎0287-54-2255

map
B2



施設利用者の就労訓練をスタッフが温かく見守り、支えている

イチオシな理由
ワケ

ここは、家でもなく職場でもない「第3の場所」。静かにゆったりと過ごせる隠れ家的なカフェです

30代・女性

フワッと立ち寄りたい



イチオシ Cafe

Recommended Cafe

ステキな空間、美味しいコーヒーや食事でご
迎えてくれるカフェで休息を。ゆったり過ご
せる市内イチオシのカフェをご案内します。



**穏やかな時が流れる癒しの空間
人の温もり溢れるカフェ**

外

光を受けて明るく輝く
白い壁と天井が清々し
い空間に、ダークトリー
ンの木の床と温もりのある木の調度
類が、落ち着いた雰囲気を醸し出し
ている。ランチタイムには女性たち
でいっぱいになるこの洗練されたカ
フェが、障がいを持つ人たちの就
労支援施設であることを知れば誰も
が驚くだろう。それもそのはず、空
間のみならず提供する料理は素材か
ら地元のものにこだわり、ランチメ
ニューは2種類とはいえず、薬膳カ
レーのスパイスはオリジナルにブレ
ンドするなど丁寧な調理と優しい味
が大好評。ジェラートも人気がある。
また、隣接する施設で生産する手作
りの焼き菓子も味に定評があり、贈
答用にも詰め合わせができることあ
って人気の商品だ。開店から13年目を
迎え、これまでたくさんの施設利用
者たちが社会へと巣立っていった。
隣接施設の利用者たちも店と関わり
あうことで、来店客と関わる機会を
得られ、地域住民に温かく見守られ
ている。この場所は店名どおり、地
域の光でもあるのだ。



多種多様、豊富なラインナップ
「選べるドリップコーヒー」
の魅力

酸 味、苦み、優しい口当たり、深みのあるコクetc。産地や焙煎の度合いなどによって様々な特徴を持つ珈琲豆。飲む人の好みに応えるべく、14種のシングル、8種のブレンド、季節ものほか多種多様な豆を販売。明るくて居心地の良い店内では、それぞれの豆に合った焙煎方法で淹れるこだわりの1杯が味わえる。自分の好みや飲み方に合うコーヒーが見つかる「選べるドリップコーヒー」は、450円。



map
B2

自家焙煎珈琲 コトリ

大田原市中田原636-1 ©0287-48-7980
①AM10:00～PM6:00
㊤木曜、月末の水曜 ㊤6台
<http://www.shop.cotoricoffee.jp/>

一番人気は、甘みとコクを重視した「コトリブレンド」



お年賀用に豆を購入。オリジナルデザインの袋も作ってくれたので、特別感のある品になりました

イチオシな理由
ワケ



40代・女性

パンとケーキとコーヒーと
ほっこりとした雰囲気も魅力

黒 羽城址公園を背後に臨む国道294号沿いにある。床板貼りや棚の取り付けなどは店主の手づくりだという店内は、温かさが感じられて居心地が良い空間だ。一角では、店主夫妻によるこだわりのパンや焼き菓子、ケーキなどを販売。ケーキは8種類で、オープン当初からの人気商品は「ニューヨークチーズケーキ」。もちもちとした食感のベーグルは看板メニューで、クリームチーズやハムなどと相性が良く、絶品だ。

イチオシな理由
ワケ



50代・女性

お友達とゆっくりお茶したい時に来ます。このベーグルが大好きです



シフォンケーキは盛り付け方も魅力「ケーキset (730円)」



map
C2

Boku no Cafe

大田原市黒羽向町1082-3 ©0287-54-1268
①AM11:00～PM6:00
㊤水曜 (臨時休業あり) ㊤8台



map
D1

三倉カフェ

大田原市住吉町1-1-3 ©0287-53-7337
①AM11:00～PM4:00
ランチAM11:00～PM3:00 (L.O.)
※18時以降は完全予約制 (1組限定2名～)
㊤日曜・祝日 ㊤12台
<http://mikuracafe.com>

イチオシな理由
ワケ



30代・女性

とても居心地が良いオシャレなカフェです。家具や食器にもこだわっていてリッチな気分になります

イチオシな理由
ワケ



50代・男性

ランチは味もボリュームも最高！パスタは無料で大盛りにしてくれるので男性にもオススメです



非日常を演出する特別な空間で
心が和むひとときを



1.「ドリンクセット (495円)」。ガトーショコラ、りんごのジェラート 2.夜の宴会コース一例。飲み放題プラン (120分/1,500円) もあり 3.食器は波佐見焼の陶磁器ブランド「HASAMI」を使用 4.蔵を改装した店内。「カリモク60」のチェアは座り心地抜群





温かいおもてなしと
笑顔いっぱい
のどかな里山の隠れ家カフェ

昭 和のふるさとの家に「ただいま！」と帰って来た…。そんな懐かしい雰囲気に満ちた場所。店内では、四季折々の里山の風景を眺めながら、「松花堂弁当（前日要予約）」ほか、自家菜園・地場野菜を使った身も心もほっこりする優しい料理の数々が味わえる。また、音楽会やカルチャー教室も開催され、多くの人が集う癒しの場所としても人気だ。見晴らしの良い裏山や庭は整備され、散策路になっている。



map
C2

カフェレストラン 糸

大田原市北野上1731 ☎0287-54-0544
①AM11:00～PM5:00
（ランチタイム／～PM3:00（L.O.／PM2:30））
※予約優先
④水曜、第1、3日曜 ⑤20台
<http://shokudo-ito.com>



季節の小鉢も付く「和スペシャル定食（とろろ）」（1,150 円）

どの料理も、上品で優しい味がします。野菜もたっぷり、体にも良いし、目でも楽しめます

イチオシな理由
ワケ



60代・女性

本物のコーヒーの美味しさを
アメリカンスタイルの空間で

世 界トップレベルのコーヒーを、バリスタが1杯ずつドリップして提供する「SUNNY'S COFFEE」が、中田原から本町に移転オープンした。アメリカンテイストで開放的な店内は、中央に大きいカウンターがあり、右手が喫茶、左手が食事スペースだ。ランチタイムには具だくさんの「サンフランシスコグラムチャウダー」や、柔らかい赤身肉をさっぱりと味わえる、アメリカンな「ステーキプレート」が人気！



「サンフランシスコグラムチャウダー（1,400円。サラダ、ドリンク付き）」



map
D1

SUNNY'S COFFEE

大田原市本町1-2705-11 ☎0287-23-3200
①AM9:00～PM6:00
④水曜 ⑤30台
<http://sunnys.shop/>

イチオシな理由
ワケ



20代・女性

浅煎りのコーヒーの美味しさをここで初めて知りました。外はサクサク！中はしっとりのスコーンも絶品です

ハーブティーと絶品料理で
毎日の元気をもらえる場所

遠 方から訪れる人も多く「ようこそ、おかえり」という場所でありたいとのオーナーの想いが詰まった居心地のいいカフェ。かつて養豚業を営んでいた店主が提供するポークソテーがメインのランチプレートセット（ドリンク・デザート付）は、豚肉のおいしい食べ方を熟知しているからこそこの絶品。地元農家の新鮮な野菜には自家製のバジルドレッシングが好相性だ。庭で丹精した爽やかなハーブティーもおすすめ。



イチオシな理由
ワケ



40代・女性

ここにいると時間を忘れてゆっくりと過ごせますね。オーナーさんのお人柄に安らぎを感じます



「ランチプレートセット（1,600円）」、オリジナルブレンドコーヒーも提供



map
C3

ハーブ&カフェ FUTAMI

大田原市南金丸2048-10 ☎0287-22-5124
①ランチAM11:30～PM5:00
ディナーPM6:00～PM9:00（要予約）
④水曜 ⑤10台
<http://futami-cafe.com>



味わい豊かな珈琲豆で
おうちカフェを楽しもう

店 主が丁寧に焙煎している香り高い珈琲豆と、ドリップポットなどの珈琲器具を販売している珈琲焙煎所。曾祖父母の自宅を活用した小上がりの店内は、どこか懐かしさを醸しながらも洗練された空間が広がる。こだわりの珈琲豆はオリジナルブレンド5種と季節の珈琲1種を用意。「毎日飲む味噌汁のように味わってほしい」と、どれも風味豊かで飲みやすいのが特徴だ。試飲もできるので好みのものを試してみしてほしい。



map
A3

秋元珈琲焙煎所

大田原市親園2301 ☎080-8874-8361
①PM1:00～PM6:00
④日・月・火曜 ⑤6台
<http://tanketomokia.wixsite.com/akimotocoffee>

中深煎りのモカブレンド（100g 640円）。フルーティな甘みが特徴



イチオシな理由
ワケ



40代・女性

実家のおばちゃん家に来たみたいでとても落ち着きます。コーヒーも酸味がなく、飲みやすいです



大田原市 with

地元農家たちと 手を携えて 大田原産唐辛子を 盛り上げる

江戸時代に神社仏閣参りの土産品として珍重され、漢方として山椒やゴマなどと一緒に調合されたのが始まりという七味唐辛子。唐辛子専門メーカー吉岡食品工業は昭和初期のカレーブームの頃、良質な国産唐辛子を得るために大田原市へと拠点を構えた。以来輸出や国産唐辛子のブランド品種「栃木三鷹」の生産拡大を目指し、農家と連携して良質な商品の提供に力を尽くす、まさに唐辛子による町おこしのハブ的存在だ。



唐辛子の魅力はその味に「ハマル」ことだという。近年の激辛ブームに欠かせない存在だ。



吉岡食品工業株式会社

大田原市山の手2-16-10 ☎0287-23-5555
① AM9:00～PM5:00
② 土曜・日曜 ③ 10台
<http://ly-food.jp>

map
D1

葉とうがらし佃煮

バラ 300 円／箱入り 650 円

べにいろとうがらし (一味)

420 円／缶入 650 円

なないろとうがらし (七味)

420 円／缶入 650 円

(すべて税込)

甘党、辛党、 どちらにもおすすめ！ 甘くて辛い、 不思議なアイス

オリジナルのジェラートがズラリと並ぶ「道の駅那須与一の郷 加工・物産品館」内ジェラートコーナー。その中で密かな人気を集めている1品が「とうがらしジェラート」だ。最初のひと口は甘いミルク味がフワッと広がる。ほどなく、ミルクに入っている大田原特産のトウガラシ「栃木三鷹」が存在感を現れてきて、のどごしがピリピリ。でも、ミルクの甘さも引き立てている。甘くて辛い不思議な味を、体験してみてもいい。

とうがらし ジェラート

シングル 330 円

ダブル 400 円

冷たいアイスを食べたのに、体がポカポカしてくる…そんな感想もいただいています。ぜひ試してみてください。



道の駅 那須与一の郷 ジェラートコーナー

大田原市南金丸1584-6 ☎0287-23-8641
① AM9:00～PM5:30 (12～2月/PM5:00)
② 1月の第3月曜 ③ 317台
<http://www.nasuno-yoichi.jp/>

map
B2

とうがらし

かつて全国で唐辛子の生産量 NO.1を誇っていた大田原市。市内には唐辛子を使ったグルメがたくさんあります。

大田原市に来たら唐辛子を使った料理やお土産もぜひチェックを！

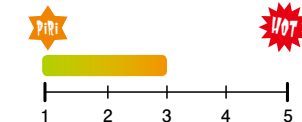


大田原市商工観光課
ピリ辛担当
大金さん



とうがらしラーメン

850 円



辛さは1から30倍まで。好みの辛さを選んでください。初めての方は3～5倍の食べてみて下さい。



中国料理 応竜

大田原市城山2-2-12 ☎0287-22-2801
① AM11:00～PM2:30、PM5:00～PM9:00
② 火曜 ③ 30台
www.nas.ne.jp/usr/ouryu/

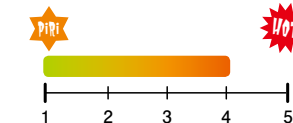
map
D1

辛くて旨くて やみつきになる味！ 野菜もたっぷり 大満足！

家族連れからビジネスマンまで、地元の老若男女に愛されている中国料理華。同店で10年ほど前から提供しはじめたのがこの「元祖 旨辛ラーメン」だ。真っ赤なスープはさぞ辛いと思いきや、辛さの中にまろやかな旨味がぎゅっと凝縮されていて後を引くおいしさ。しかも、野菜たっぷりヘルシー！1年を通じ男女を問わず人気の品だ。オリジナルの食べるラー油「うまい辛具」をひとさじ入れると更に味に変化が！

元祖 旨辛ラーメン

842 円



夏に食べれば元気モリモリ！冬は体がポカポカ！一年を通して人気です。食べるラー油「辛具+GOO」も添えてみてください。



中国料理 華

大田原市若草2-975-1 ☎0287-22-4466
① AM11:00～PM2:00 PM5:00～PM9:00
② 火曜 隔週水曜 ③ 16台

map
B2

What's あなたからあげ



特産唐辛子×みんな大好きな唐揚げ

唐辛子を使った数々のグルメを提供する市内の飲食店が、唐辛子を使った新たな名物と考案したのが、大田原名産の栃木三鷹（さんたか）と唐揚げをコラボさせた「さんたからあげ」だ。

それぞれのお店で独自にアレンジした唐揚げは、味や辛さ、スタイルも個性豊かでおもしろい。大田原市を訪れたらぜひ試したい「ご当地唐揚げ」だ。

「さんたからあげ 提供店」

まえむろ ☎0287-22-6849 大田原市中田原 593-7

ハルチオンラーメン はるっ子 ☎0287-23-2129 大田原市浅香 2-3574-88

立岩屋 ☎0287-28-7517 大田原市佐久山 4427-82

岡繁 ☎0287-22-2474 大田原市山の手 1-3-9

中国料理 華 ☎0287-22-4466 大田原市若草 2-975-1

大田原温泉 太陽の湯 ☎0287-24-2525 大田原市中田原 593-3

中国料理 応竜 ☎0287-22-2801 大田原市城山 2-2-12



昔懐かしいコッペパンが名物 からだに優しい老舗のパン屋さん

県 北一の老舗パン屋さん。創業は大正12年。現在は3代目と4代目になる父娘が、地元で愛され続けている。昔ながらの味を引き継いでいる。メニューは、メロンパンやコロネ、総菜パン、キャラクターパンなど約70種から、季節やイベントに合わせて提供。中でもピーナッツ、あん、ジャム、チョコなどを注文後に目の前で塗ってくれるふんわりコッペパンは、店を代表する商品だ。近所の年配男性が「あん」とジャムで。コッペパンふたつね」などと気軽に来店し

てくる光景は、ほっこりと温かい気持ちになる。サンドイッチオードブルは、数種類の野菜たっぷりサンドイッチが豪華に盛りされていて、運動会や女子会に大人気。また、地元特産品のトウガラシを使ったパン「たっぷり野菜の唐辛子キーマカレー」や、タピオカでん粉を練りこんだ生地を揚げた、外はカリカリ！中はもっちり！の新食感ドーナッツ「もっちりきなこくん」など、オリジナルのメニューが増えるたびに新しいリピーターも増殖中だ。



Popular
Bread
&
Sweets

街の愛され パン・スイーツ

地元人御用達のパン店や和・洋菓子店。手作りのやさしい味で、老若男女問わず愛されています。そんな地元の味をぜひお試しあれ。

唐辛子キーマカレー、カツサンドなど、人気のパンがズラリ！



アブラヤパン店

大田原市山の手1-2-28 ☎0287-22-2233
①AM9:00～PM6:30
②日曜 ③8台

map
D1



人気のコッペパン (140円～)

ココが
愛されている
60代・女性

添加物を使っていないパンなので、子どもにも安心して食べさせられます

ココが
愛されている
20代・男性

惣菜パンも豊富な店。中でもカツサンドは、ソースにもこだわっていて大好きです。肉が厚くてお腹も大満足

豪華な盛り合わせ！サンドイッチオードブルLサイズ (5～7人前 3,780円)



県外からの
リピーターも列をなす
大評判の小さなパン屋さん

芭蕉の館や古刹大雄寺の佇む閑
静な一角に、まさかこんなお
洒落な品揃えのパン屋さんが
あるとは誰も思わないだろう。でも、一
度食べたらまた来ずにはいられないという
老若男女が、この小さなお店を目指して
遠方からわざわざやって来る。「風」で焼く
というパンは外側はパリッと、中はふん
わりとした食感がたまらない。ハイクオ
リティなにお値段は手頃だ。小麦粉や
果物など8割は地元の素材を使っている。



map
C2

トランプベーカリー
trump bakery

大田原市前田960-3 ☎0287-54-3930
①AM10:00～PM5:00
②月・火曜
🚗10台（近隣の公営駐車場も利用可能）



「フォカッチャ（216円）」や「塩パン（ガーリック
チーズ）（162円）」など食事パンも豊富

ココが
愛されている

どれを食べても美味
しいです。ここのパ
ンを食べたら他では
食べられません！茨城
県から毎週買いに来
てます

60代・女性



人気の「角食パン」（1斤300円）やコッペパン、バゲット

ココが
愛されている

遠いけど、わざわざ
買いに来なくなるほ
ど美味しいです。食
パンは毎回必ず買い
ます。ハード系のパ
ンもおすすめてすよ

50代・女性



山間に佇む
こだわりのパンの店
清らかな水や空気も
エッセンス

山間の田園風景の中にポツンと
あるパン工房。県産小麦「ゆ
めかおり」を使った湯種仕込
みの角食パンや、食パン生地で作って
いるコッペパンなど20種類以上が並ぶ店内に
は、オープンと同時に次々と客が訪れて、
お目当ての品を買い求めて行く。外側は
バリバリ！中はモチっとした自慢の「バ
ゲット」や、ゴマあんの中に白玉が入っ
ている「黒ごまあんぱん」、自家製つぶあ
んが美味しい「あんバター」もおすすめだ。



map
C1

天宮のパン

大田原市両郷412-1 ☎080-9981-5417
①AM10:00～PM4:00（なくなり次第終了）
②月・火曜 🚗3台



モチモチシュ〜「もちっ」、「ピーちゃんのなめらかプリン」

ココが
愛されている

20代・女性

動物クッキーや、マ
スコット人形付きの
贈り物セットなどが
豊富。友達へのプレ
ゼントとして購入し
ます

店内は「カワイイ」が
いっぱい！

石 橋正美オーナーが守って
きた、絶品チーズスー
ツチーズグラタン（140円）
が看板メニュー。2年前、パティ
シエールの坂主芽依さんが加わ
り店名も一新。店内には坂主さ
んが考案したカワイイメ
ニューも増殖中。一押しは「め
いちゃん」のシフォンケーキ
（250円）。夕方には売り切
れてしまう人気商品だ。



手作りお菓子 KOGETSU...May...

大田原市末広2-1-16 ☎0287-22-2834
①AM9:30～PM7:00（日曜／～PM6:00）
②木曜（祝日の場合は営業） 🚗3台

map
D2



素材の味が際立つ焼き菓子。常時30種類ほど並ぶ40円〜

ココが
愛されている

30代・女性

お菓子が焼き上った
時、店内にいい香
りが漂って最高です。
カヌレはこれまで食
べた中で一番美味し
かった！

素材の味と
焼きたてにこだわり

シンプルなのに素材の味
が大きく影響するのが
焼き菓子の魅力。焼きたての美
味しさと香りもぜひ味わって！
と話す店主の福田さん。バター
や純生クリームなどは安全な素
材を厳選し、毎日店内で焼いて
いる。イートインスペースもあ
り、美味しいコーヒーとともに
味わいたい。週末限定で販売の
米粉クレープも人気だ。



焼きたて焼き菓子工房 Kabaco

大田原市中央1-3-15 TOKO-TOKOおたわら1F
☎0287-47-5764
①AM9:30～PM7:00
②月曜、火曜不定休
🚗TOKO-TOKOおたわら駐車場
<https://www.momo-kabaco.com>

map
D1

熱い思いが詰まった
素朴なパン
心にも体にも優しい
究極の味

静かな住宅街の一角で、「よけい
なものが入らないシンプルな
パン」を作り続けている。店
主の真面目さや素朴さが、パンへのこだわ
りや店の雰囲気にも表れている。遠方から
通う常連が多く、一人一人にその日に焼
き上がったパンの種類や食べ方を説明し
ている姿は、穏やかだが店主の熱い思いも
感じられる。約10種類並ぶパンは、どれ
も「料理を引き立てるパン」。どんな料理
に合わせるか考えながら選ぶのも楽しみだ。



map
B3

なまけもののパン屋

大田原市富士見1-3885-3 ☎0287-23-6246
①PM4:40～PM7:30
②月・火曜 🚗4台



おすすめは「ライ麦95%（330円）」。煮込んでも炒めてもOK。

ココが
愛されている

30代・女性

どれを選んでも、体
に良いと実感できる
パンです。食べ方も
丁寧にアドバイスし
てくれるので参考に
になります

Popular Bread & Sweets

map
B4

菓子づくり 松月

大田原市佐久山2505-1 ☎0287-28-0204
①AM7:00～PM7:00
②水曜 ③5台

一口食べたなら忘れられない真心こもった味 定番から新商品まで訪れる人を笑顔に

代目の千本博美さんが暖簾を受け継いでいる創業60年の「松月」。「菓子は心の食べ物」という信念のもと、人生の節目を彩るさまざまな菓子を作り上げている。看板商品は薯蕷饅頭（じゅうよまんじゅう）。山芋が入った生地で餡を包み、しっとりとした食感で上品な甘さが口に広がる。薯蕷饅頭は本来お茶席で供されていた菓子だったが、二代目店主が店を受け継いだ際、「和菓子の中で一番おいしい」という理由から30年前に販売をスタート。そのほか、国産や地元の素材を使った大福や羊羹、どら焼きなどの定番菓子をはじめ、亀やうさぎなどを模り名前を刻印した特大の「パースデーどら焼き」といったユニークな商品や洋菓子にもファンが多い。味はもちろん、常に訪れる人々を楽しませるサービス精神が、同店の魅力。和と洋のテイストを織り交ぜた新商品も現在考案中だとか。気さくな店主との会話を楽しみながら、どの味を持ち帰るかじっくり吟味したい。



2



1.店内はアットホームな雰囲気。手作りのトルベントにも注目を 2.人気急上昇中の「まごころ大福（130円）」と「草大福（130円）」
3.野崎店で人気のシフォンケーキ10種（200円）も並ぶ 4.「薯蕷饅頭（90円）」と求肥・マーガリンが入った「子守うた（180円）」

ココが愛されてる
50代・女性
毎年、パースデーどら焼きを注文しています。味も良く、いろいろな動物の形があって可愛いです

ココが愛されてる
30代・男性
朝早く営業しているので助かります。10個買おうとサービスしてくれるのが嬉しいです



4



3

昔から愛される ふるさとの味 唐辛子入り和菓子も人気

「後」を引く味」と評判の、塩味が効いた餡が入った大福や柏餅、草餅ほか「ふるさとの味」がズラリ約20種。焼き菓子「里のかほり（180円）」や「わらび餅（280円）」など、新しいメニューも次々と登場している。大田原特産の「トウガラシ」を使った「とうがらしどら焼き」や、「とうがらし羊かん」は、甘さの中にもピリッと辛さがあり、絶妙なおいしさで大好評！おみやげにもお勧めだ。

map
D1

和菓子処 木村屋

大田原市山の手2-6-34 ☎0287-22-2084
①AM9:00～PM7:00
②月曜（祝日の場合は火曜） ③7台



「ふるさとの味」として、おみやげにも喜ばれる木村屋のお菓子

毎日20種類の和菓子が並ぶ店内。年配の男性客も多い

ココが愛されてる
40代・女性
一口ごとに、甘さの中にも辛さがじわじわと来る「とうがらしどら焼き」が大好きです



上生菓子（235円）、いちご大福（175円）、うぐいすもち（130円）。

※写真は1、2月のものです。季節によって商品が変わります。

ココが愛されてる
50代・女性
ガトーノアが美味しくておすすめです。先日、東京に住んでいる娘にも送りました



クルミをカラメルで絡めサンドしたガトーノア（150円）

四季の変化と 共にいただく 昔ながらの伝統の味

創業明治43年の歴史を誇る老舗菓子店。現在、四代目の伏見雅志さんが店を切り盛りしている。店頭には、お茶席に欠かせない見た目も華やかな上生菓子や季節の和洋菓子などが整然と並ぶ。材料には北海道産小豆や新米の上新粉を使うなど、創業当時のこだわりが今なお受け継がれている。和菓子はもちろん、ロールケーキや昨年販売を始めたガトーノアも人気だそう。四季を伝える菓子で春夏秋冬の味わいを楽しんで。

map
D1

伏見屋菓子店

大田原市城山1-1-1 ☎0287-23-2438
①AM9:00～PM6:30
②火曜 ③5台

上侍塚・下侍塚古墳



市が誇る美しき前方後方墳

那珂川右岸の段丘上に立地する上侍塚古墳は、県内の前方後方墳のなかで第2位の大きさを誇り、西暦400年をさかのぼる時期に築造と推定されている。上侍塚古墳の北方にある下侍塚古墳からは、土師器（はじき）壺などの遺物も出土。丘上には盛土の崩落防止のため松が植えられ、美観を高めるとともに、文化財保存対策の手法のひとつとなっている。

上侍塚・下侍塚古墳

大田原市湯津上192
問い合わせ／大田原市なす風土記の丘湯津上資料館
☎0287-98-3322
①AM9:00～PM5:00
②月曜（祝日の場合は翌日）、年末年始
【入館料】一般100円、高校・大学生50円、中学生以下無料、他割引料金有り

map
C3・C4

金燈籠

時を越えて
伝承される
市のシンボル

文政2年、大田原宿の有志38人が防火や町内安全、旅人の夜道の無事を祈願し上町十字路に建造。しかし、太平洋戦争末期の「金属回収運動」により応召され、二代目を三斗小屋宿から譲り受けたが昭和53年に黒磯市に返却。翌年、地元商店街有志によって初代の姿そのままに再建された現在の三代目は、市のシンボルとして街ゆく人を見守っている。



金燈籠

大田原市中央1-1
問い合わせ／大田原商工会議所
☎0287-22-2273

map
D1

雲巖寺



荘厳なる空気をまとう禅の道場

八溝山地のふところ深く、清らかな溪流に沿う境地にある禅寺。その昔、筑前の「聖徳寺」、紀州の「興国寺」、越前の「永平寺」と並び禅宗の日本四大道場のひとつとして数えられた名刹である。朱塗りのそり橋・瓜鉄橋や「関東の巨樹」にも選出された巨木杉、獅子王殿のほか、境内には仏頂禅師と芭蕉の歌碑も。四季の自然も素晴らしい。

雲巖寺

大田原市雲岩寺27
問い合わせ／大田原市観光協会
☎0287-54-1110

map
D3

光丸山法輪寺



多くの文化財が魅力の由緒ある寺

慈覚大師の開基と伝えられる由緒ある寺。初院・中の院・奥の院の三院と大日堂（光丸山）からなり、樹齢約800年の西行桜（市指定文化財）や勅額門（市指定文化財）など数多くの文化財を所有している。なかでも、高さ2.14m、幅1.5m、鼻の高さ1.3m、重さ1tという木製の天狗面は、日本一といわれている。鳥居のある寺としても有名。

光丸山法輪寺

大田原市佐良土1401
☎0287-98-2606

map
C4

笠石神社

国宝指定「那須国造碑」を祀る
水戸黄門ゆかりの神社

日本三古碑の一つである「那須国造碑」を祀る「笠石神社」。碑文が刻まれた石碑の上に、笠状の石が載せられていることが神社名の由来。この石碑は西暦700年、当時の那須国（郡）を治めていた那須直章提の没後、その子、意斯麻呂等が章提の遺徳を偲んで建碑したもの。さらに約1000年後、水戸黄門の名で知られる水戸藩主徳川光圀が、倒れて草に埋れているこの石碑に堂をつくり安置。国宝にも指定されている。



笠石神社

大田原市湯津上430
☎0287-98-2501

map
C3

大雄寺

趣と歴史ある
総茅葺きの禅寺

600年以上の歴史を持つ曹洞宗の禅寺。季節の花々や紅葉も美しく、趣ある茅葺きの7つの建築物は国重要文化財の指定を受けている。座禅や写経体験も行っている。



大雄寺

大田原市黒羽田町450 ☎0287-54-0332
http://www.daioji.or.jp

map
C2

黒羽芭蕉の館

芭蕉と黒羽の
歴史文化がここに

俳人・松尾芭蕉に関する資料と、黒羽藩主大関家の資料を常設展示。館の庭には、芭蕉が馬に跨り曽良を従えているブロンズ像も。紫陽花の名所で知られる黒羽城址公園そば。



黒羽芭蕉の館

大田原市前田980-1 ☎0287-54-4151
①AM9:00～PM5:00（入館は閉館30分前まで）
②月曜（祝日の場合は翌日）、年末年始 あり
【観覧料】大人300円、小・中学生100円、他割引料金有り

map
C2

那須神社

中世と近世の
独創的な神社建築

春と秋の例大祭に奉納される太々神楽、獅子舞、流鏝馬の行事などが有名な神社。独創的な装飾の本殿と楼門は、国重要文化財のほか「おくのほそ道風景地名勝」にも指定。



那須神社

大田原市南金丸1628 ☎0287-22-3281

map
B2

那須与一伝承館

楽しく学べる
与一の歴史資料館

大田原市とゆかりをもち平家物語にも登場した、弓の名手・那須与一に関する資料館。からくり人形風口ボットと映像で、与一の活躍を表現。太刀など国の重要文化財も必見だ。



那須与一伝承館

大田原市南金丸1584-6 ☎0287-20-0220
①AM9:00～PM5:00（入館は閉館30分前まで）
②第2・第4月曜（祝日の場合は翌日）、1/1～3まで あり
http://www.nasuno-yoichi.jp
【入館料】大人（高校生以上）300円、中学生以下無料、他割引料金有り

map
B2

大田原
観光
ナビ
【歴史編】

市内各所には
歴史的建造物や遺跡など、
見所いっぱい。
訪れて学んで知る
大田原の歴史。

酒蔵・地酒をもとめて



冷やかぬる燗で味わうのがおすすめです。

平山酒造

大田原市羽田1136
☎0287-23-1331

甘さの中に爽やかな酸味 奥行きのある味わい

平山酒造は1871年（明治4）に黒羽支配所から醸造鑑別を受けた老舗酒造だ。那須連山を源とする豊かで清冽な水と上質な米という土地の恵みを活かし、古くから酒を造り続けて来た。甘みだけでなく爽やかな酸味を感じる奥行きのある味わいが魅力だ。蔵元販売はしていないため、「6つ蔵セット」の入手がおすすめ。問い合わせは「大田原市の地酒とまちおこし研究会」事務局（TEL 287-23-8709）へ。

藤の盛 本醸造

1.8ℓ／1,980円

甘口	やや甘口	中辛	やや辛口	辛口
	●		●	
	○		○	

冷やで…………● ぬる燗で…………●
常温で…………○ 熱燗で…………△



那須の大地の恵みが醸し出す美味 飲むほどに旨くなる、手造りの地酒

慶応2年創業の老舗の酒蔵。那須の大自然に恵まれた地で、工程の一つ一つを丁寧に手造りしている「純米吟醸 大那」は、契約栽培農家が特別栽培した那須産の酒米・五百万石を使用している。醸造された酒は、さらに手間ひまかけて「瓶火入れ」していることで、酒本来の味わいを存分に楽しむことができる。日本酒は食事と一緒に楽しむものと考え、「食中酒」としての酒造りにこだわるこの蔵の魅力を満喫できる味。

純米吟醸 大那

720ml／1,512円
1.8ℓ／3,024円

甘口	やや甘口	中辛	やや辛口	辛口
	●		●	
	○		○	

冷やで…………● ぬる燗で…………○
常温で…………○ 熱燗で…………△



地元・那須産酒米「五百万石」を使用しています。地酒の味を楽しんでください。

菊の里酒造

大田原市片府田302-2
☎0287-98-3477
①AM8:00～PM5:00
②日曜、祝日
🚗5台
http://www.daina-sake.net/



昔ながらの手作業で仕込んでいます。想いを込めて造った酒をどうぞ召し上がってみてください。

池島酒造

大田原市下石上1227
☎0287-29-0011
①事前に要連絡
②不定休（事前に要連絡）
🚗5台
http://www.ikenishiki.co.jp



昔ながらの手作業が生む 五味を感じる名酒

越後杜氏の流れをくみ、酒造りに適した水を求めて明治期に大田原市に居を定めた池島酒造。「命」は30年前に誕生した出品用の大吟醸酒。酒母作りをはじめ、洗米、蒸し、広げて冷ます作業もすべて昔ながらの手作業にこだわるからこそ、1度に仕込む量は限られる。その稀少な酒は、蔵主によれば「味のある酒」。「酒には五味がある」と語る蔵主の醸す、きれいさだけに終らない妙味をぜひ堪能してほしい。

池錦 命

720ml／5,100円
1.8ℓ／10,800円

甘口	やや甘口	中辛	やや辛口	辛口
	●		●	
	○		○	

冷やで…………● ぬる燗で…………○
常温で…………○ 熱燗で…………×



大田原市で古くから酒造りを行う
6つの酒蔵・販売店。
それぞれのおすすめの一杯を
紹介してもらいました。

「おいしい、安心、楽しい」 こだわり続けた酒造り

創業以来「辛口でなければ酒ではない」をキーワードに、こだわりの酒を醸し伝えている。安心で安全な日本酒に対する想いが強く、2005年からはオーガニック日本酒にも力を注いでいる。おすすめは「有機純米酒 天鷹」。有機米の甘みや旨みが味わえる逸品だ。有機日本酒の最高峰を目指した限定「有機純米大吟醸 天鷹 雫取原酒」や、有機酒米の五百万石を使った酒などもあり、好みに応じて選べる楽しさもある。

有機純米酒 天鷹

720ml／1,566円

甘口	やや甘口	中辛	やや辛口	辛口
	●		●	
	○		○	

冷やで…………● ぬる燗で…………●
常温で…………○ 熱燗で…………○



明治25年創業、地元
に愛される酒を造り
続けています。

渡邊酒造

大田原市須佐木797-1
☎0287-57-0107
①AM9:00～PM4:00
②冬期 日曜・祝日
夏期 土曜・日曜・祝日
🚗なし



清らかな八溝の水が生んだ銘酒 酒類鑑評会で特別賞を受賞

八溝の山々から流れて来る清らかな水を使って造り出される地酒、旭興。地元の人々が愛し味わい続けているこの酒は、純米酒や本醸造、大吟醸など20種類あるが、中でも純米大吟醸は、第88回関東信越国税局酒類鑑評会で特別賞（第2位）を受賞した銘酒だ。甘めの口当たりと芳醇な香りが人気の、大田原の地酒。どう味わってもおいしいが、まずは冷やを試してほしい。酒蔵見学はやっていないので、購入は酒屋さんで。

純米大吟醸 旭興

720ml／5,400円

甘口	やや甘口	中辛	やや辛口	辛口
	●		●	
	○		○	

冷やで…………● ぬる燗で…………△
常温で…………○ 熱燗で…………△



那須野が原の自然が育んだ 淡麗で華のある味わい

鳳鸞酒造は、江戸期に栄えた近江商社に奉公した脇村宗吉が、近江商社没落後に醸造業を興したことに始まる。那須野が原の気候と水、空気は酒造りに適しており、日本酒のみならずワインやリキュールの醸造まで、幅広く手がけている。清酒「鳳鸞」は糖類を使わない清酒をタンクにて7～8℃の低温にて半年以上にわたって貯蔵を行ない、熟成させることによって、癖がなく、まろやかで淡麗な味わいが楽しめる。

低温熟成 鳳鸞

720ml／770円

甘口	やや甘口	中辛	やや辛口	辛口
	●		●	
	○		○	

冷やで…………○ ぬる燗で…………●
常温で…………○ 熱燗で…………○



那須野が原の自然の
恵みを存分に味わっ
てみてください。

ほうらん 鳳鸞酒造

大田原市住吉町1-1-28
☎0287-22-2239
①AM8:30～PM5:00
②日曜・隔週土曜
🚗15台
http://www.horan.co.jp/index.htm



なぜ大田原市には酒蔵が多いの？

その答えは「大田原は美味しい湧き水が豊富だから」です。市の北部には雄大な那須連山があり、それがいわば自然のろ過装置の役割を果たし、そこで磨かれた旨味たっぷりの伏流水が、大田原の優しい味わいの地酒を育みました。栃木県内で最も多い6つの酒蔵をはじめ、商工団体や行政が手を組み、地酒を核としたまちおこしに取り組んでいます。

飲み比べてみたい！！

清冽な地下水で醸された6つの酒蔵の味を一度に楽しめる『大田原銘酒六つ蔵』が販売されている。蔵自慢の味が気軽に飲み比べられるとあって大人気だ。自宅用はもちろん、お土産としてもちょうどいいサイズ。ぜひチェックしてみてください。



大田原銘酒六つ蔵
1セット（6本入り）3,090円



左：スタンダードながらいちばん人気の「とろけるプリン（1個300円）」プリンは抹茶プリンや黒ごまプリン、いちごプリンなど10種類以上
右：プリンだけでなくコーヒーゼリーや杏仁豆腐もファンが多い

深い味わいと なめらかな食感が絶品

カフェで出していたプリンが大人気になり、おみやげとして販売し始めたのがきっかけ。今はカフェをお休みして、手作りのおいしさを届ける店に。大田原産の有精卵の卵黄をたっぷり使ったプリンは「とろけるプリン」「味噌プリン」など常時10種類。他に杏仁豆腐やコーヒーゼリーもある。おいしさを味わうには買ったその日に食べるのがお勧めだ。



map
D1

Complex Baby Cafe

大田原市中央1-3-15 トコトコ大田原1F
☎090-8020-0141 ①AM10:00～PM6:00
②第1月曜 ③市営駐車場有り(148台)
<http://www.complexbabycafe.com>



普通の鮎甘露煮と子持鮎甘露煮があり、どちらも人気商品
「鮎甘露煮 6尾入（1,850円）」

秘伝のタレで骨まで 柔らかく煮込んだ逸品

那珂川の自然と伝統から生まれた名物が「鮎甘露煮」だ。地域のお土産品として、幅広い層に人気がある。普通の鮎と子持鮎の2種類があり、どちらもしっかりした歯ごたえの中に鮎の旨味を堪能できる。それぞれ3尾入りから12尾入りまであって、選択肢が広いのもうれしい。他に鮎やあいその炭火焼も販売、店頭でも食べられるので若者にも人気だ。



map
C2

高橋商店

大田原市黒羽向町3 ☎0287-54-0105
①AM8:30～PM6:00
②無休 ③5台
<http://www.ayukanroni-takahashi.com>



「あゆもなか（こしあん・紫さつま・ゆずあん／各110円）」

“あゆもなか”で 心もほっこり

創業から55年、店主・矢板敬子さんが変わらない笑顔で迎えてくれる昔ながらの和菓子店。店の東側を流れる那珂川にちなんで生まれた「あゆもなか」は、やさしい甘さの自家製餡がたっぷり。小豆、地元産の紫さつまを使った芋餡、ゆず餡から選べる。店頭にはくず餅や草餅など季節商品（要予約）も。密かに人気の冬限定「生チョコ」もお試しあれ。



map
C2

さわや菓子店

大田原市黒羽向町68 ☎0287-54-0444
①AM9:00～PM6:00
②火曜（不定休あり） ③3台



「勸兵衛饅頭（つぶしあん、こしあん、きんとん／各100円）」

時代を超えて愛される 手作りの味

六代目店主が営むこちらは、1855年前の安政2年に創業した悠久の歴史を刻む老舗店。京都の菓子職人が旅の道中に雨宿りをし、お礼に菓子作りを継承したのが始まりだという。長きに渡り愛されている「勸兵衛饅頭」は初代の名前から命名。北海道産小豆で丁寧に炊いた餡は、小豆の豊かな味わいが感じられる。どら焼きや最中などもおすすめ。



map
B3

御菓子司 小島屋

大田原市佐久山2024 ☎0287-28-0038
①AM8:00～PM6:30（日曜／～PM6:00）
②月曜（祝日の場合は営業） ③3台

大田原に来たらまずはコレ

マストバイ

お土産

訪れたら必ずチェックしておきたい
マストなお土産たちはコレだ！



大きい！ジューシー！ にっこり梨

湯津上地区の「湯津上梨街道」には、17軒の梨園がある。人気の品種「にっこり」は、果実が大きくて糖度が高く、みずみずしい食感が魅力。収穫の時期に昼夜の寒暖差が大きいからこそ豊かな味だという。「味にも昔ながらの栽培法にもこだわっています」と、江崎代表。収穫＆販売時期は、11月～1月末頃まで。お求めは、市内直売所または各梨園で。



map
C3

湯津上梨街道

大田原市湯津上1358-2
☎0287-98-2085（江崎代表宅）

酪農家ならではの、新鮮な牛乳をすぐ加工したおいしさ
プレーンの他にブルーベリー、いちご、レモンなどさまざまな味がある

写真上「ヨーグルト」
左・900g 850円
右・450g 480円

酪農家の手作り デザートも家庭でも

酪農家の主婦が、家で食べるためのデザートとして作った自家製ヨーグルトが、ジョセフィンファームのスタート。現在はプレーンのものだけでなく、カップヨーグルトやミルクかんてんなどもラインナップ。いずれも人気商品だ。新鮮な牛乳をすぐに加工し、香料や添加物は一切使っていないから、本来のおいしさを味わえる。



map
B4

ジョセフィンファーム

大田原市蛭田383 ☎0287-98-3852
①AM10:00～PM5:00
②日曜・祝日 ③5台
<http://josephinefarm.web.fc2.com/>



「穂乃香（プレーン直径約14cm／1,190円）」。イチゴ、抹茶や季節の味も。

しっとり食感の 地産地消・米粉バウム

栃木県産の米粉と新鮮な卵を使ったバウムクーヘン専門店。奥の工房で丁寧に焼き上げるバウム生地は、米粉ならではの口溶けの良いしっとりとした食感が絶妙。定番の「穂乃香」をはじめ、地元の酒造や味噌屋とコラボしたもの、クリーム入りなど、バウムクーヘンの常識を覆すバラエティ豊かな商品の数々に目移りしてしまう。ギフトにもおすすめ。



map
D1

バウムハウス樹凧

大田原市住吉町1-14-20 ☎0287-47-7674
①AM10:00～PM7:00
②月曜（祝日の場合は営業、翌日休み）
③7台
www.jurinbaum.com



あまさけ 白米：590円、
玄米：590円、小豆：640円、
かぼちゃ：870円、
いちご：870円 各500ml

お米の旨みを極限まで 引き出した糖度の高い甘酒

「発酵の町」宣言したこの地で醸造業として150年以上の歴史を持つ岩上商店が作る甘酒は、大田原産の米100%と米糲だけを原料とする。通常の甘酒は25度程度の糖度だが、岩上商店の「あまさけ」は35～40度。そのまろやかで豊かな甘みは原料の米糲の違いによるもの。牛乳やヨーグルトで割ると、違った味わいに変化するのをお試しを！



map
B2

岩上商店

大田原市中田原1238 ☎0287-22-2224
①AM9:00～PM6:00
②日曜・隔週月曜 ③20台
<http://iwagamishoten.jp>

佐久山温泉 きみのゆ



全風呂源泉 100% かけ流し天然温泉

泉質は「アルカリ性単純温泉」。加温、加水なしの「源泉かけ流し」と、良質な天然温泉が楽しめる日帰り温泉。「肌がつつるすべすべになる」とリピーターも多い。女性に人気の岩盤浴や宿泊ができるコテージなど、リラクゼーション施設も充実。家族や友人と貸切できる、個室付き小浴場もある。新鮮な地元の農産物を販売する売店にもぜひお立ち寄りを。

佐久山温泉 きみのゆ

大田原市佐久山2508 ☎0287-28-0374
①AM10:00～PM10:00（最終受付PM9:00）
②無休 ㊚100台
<http://kimitoyu.jp>
※大人620円（PM5:00以降は520円）、子ども310円

map
B4

日帰り温泉 太陽の湯



多彩な湯船で心も体もほっこりと

大田原市街地の東を流れる蛇尾川河畔から湧出した「大田原温泉」。この温泉を引く「ホテル龍城苑」に併設されたのが、多彩な湯船が評判のこちらの日帰り入浴温泉。泉質はナトリウム・塩化物泉（アルカリ性低張高温泉）。肌がなめらかになり、芯から体を温めてくれる特長をもつ。食事処やマッサージ・カラオケルームなど、一日ゆっくり過ごせる施設も。

日帰り温泉 太陽の湯

大田原市中田原593-3 ☎0287-24-2525
①AM10:00～PM10:00（受付はPM9:15まで）
②無休（月1回不定休あり） ㊚260台
<http://www.ohtawara-onsen.com/taiyo>
※大人平日600円・土、日曜、祝日700円・水曜400円、
子ども（3歳～小学生）300円・水曜200円、
貸切風呂1時間2,000円（別途入浴料、要予約）
岩盤浴80分 1,200円（入館料込）

map
B2

ホテル花月



那須山や那珂川を望む老舗旅館

創業 140 年を誇る老舗旅館。雄大な那須山や那珂川の美しい風景を客室だけでなく、ロビーやレストランからも眺められる。芭蕉の懐石弁当シリーズの「芭蕉（3,240円）」をはじめ、名物の鮎料理、豊かな自然の恵みを生かした味覚の数々のおもてなしも絶品。観光やビジネスの宿泊のほか婚礼や宴会、法要、会食などに対応できるホールや宴会場もあり。

ホテル花月

大田原市黒羽向町2 ☎0287-54-1105
①チェックインPM3:00～
チェックアウトAM10:00
㊚50台
<http://kagetsu.jp>

map
C2

パインズ温泉 ホテル大田原



癒しと健康をつくるスパホテル

市内中心にある利便性抜群の天然温泉ホテル。泉質は疲れた体を癒すアルカリ性単純泉で、浴場にはサウナも完備。宿泊客はもちろん、日帰り入浴もOK。さらに、敷地内から湧き出る天然温泉を利用した25mの温泉プールも。スタジオやアスレチックジムを備えたバススポーツクラブも人気があり、癒しと健康づくりの両方を叶えられる。

パインズ温泉ホテル大田原

大田原市新富町2-3-33 ☎0287-20-0811
①チェックイン PM3:00～
チェックアウト AM10:00
㊚80台
<http://www.pines-spa.com>

map
D2

那須野ヶ原ファーム

自然循環型の農業を実践
未来につながる
エコ・ファーム

飼育・育成している馬のポロ（馬糞）を利用し、堆肥から土壌を育て、一部を除き農薬を使用しない自然循環型の農業を実践しているエコ・ファーム。小高い丘の上にある広大な農園では、こだわりの農産物の生産や、ブルーベリーなどの果実を栽培。レストランでの食事や乗馬体験も可能。豊かな那須の自然・農業・馬と共存する暮らしを、誰でも気軽に満喫することができる。



那須野ヶ原ファーム

大田原市狹原1298-1 ☎0287-54-0009
①AM9:00～PM5:00
②水曜 ㊚あり <http://www.nasu-farm.jp>

map
C3

大田原
観光
ナビ
【自然・癒し編】

山や川に囲まれた
豊かな自然、
そして湧き出る温泉が
心もカラダも癒してくれる。

黒羽観光やな

夏の風物詩「やな」で味わう
絶品鮎料理

北関東屈指の清流・那珂川は、天然鮎のメッカとして多くの釣り人に愛され、日本有数の鮎の漁獲高を誇る。その鮎を存分に味わえるのが「黒羽観光やな」。おすすめはやはり、身の引き締まった鮎の味と香りを楽しめるよう、熟練の技をもつ焼き職人が炭火でじっくりと焼き上げた「鮎の塩焼き」。釜めしや刺身、フライも絶品だ。7月下旬から10月末までは「やな」も架設。情緒ある風景とともに、自慢の鮎をご賞味あれ。

黒羽観光やな

大田原市黒羽向町1639
☎0287-54-0087
①AM10:00～PM5:00
※5/1～11月の第1日曜または祝日
②期間中は無休 ㊚あり
<http://kurobane-kankouyana.com>

map
C2



丁寧な盛りつけと味わいが上品な「幕の内弁当 (1,058 円)」

ここが良い!
ここが酔い!



40代・女性

七五三などお祝い
のときには祖父母も
一緒に家族でよく利
用しています。大切
な時には欠かせない
お店です



大田原産 A5 ランクの黒毛和牛「与一和牛の鉄板焼 (3,024 円)」



日本料理 **しぶや**
志ぶ家

大田原市中央1-12-18 ©0287-22-2685
①AM 11:30 ~ PM 2:00 (L.O. / PM 1:30)
PM 5:30 ~ PM 10:00
②月曜 ※日曜夜は予約制 ③20台
www.shibuya-ohatawara.com

map
D1



Good bar
Drunk bar

夜の街歩き 良い夜・酔い酒場

観光を楽しんだあとは夕食。
市内にはお酒自慢、味自慢の店が多数あります。
さて、こんなに楽しい良い夜は、
良い店に酔いしれよう。



モダンな雰囲気の店内は広々。2階には大宴会場も完備。

地元の人たちに愛されてきた名店 大切なおもてなしや記念日に

市 内中心部にある日本料理店「志ぶ家」は大正10年に黒羽で創業した洋食
店「金華楼」に始まる。「金華楼」は創業当時珍しかった洋食を提供する
店として賑わったという。昭和34年に現在の場所に移転し、餃子なども
提供して人気を集めたが、昭和52年頃に3代目が和食を提供する店となり、現在に
至る。食材の多くは地元の生産者と直接取引を行い、素材、味、あしらい共に質の
高い料理を良心的なお値段で提供している。それは、単にいい食材であることはも
ちろんだが、地元の食材を使うことが地域の活性化にもつながるとの想いがあるか
らこそ。だから、地元の人たちはお祝いごとには祖父母はじめ一家揃って食事に訪
れるという。また、企業の接待利用も多く、料理の評判を聞きつけて、県外や海外
からやって来たゲストのおもてなしにもよく利用されるという、知る人ぞ知る名店
なのだ。2階には広い座敷もあり、高齢の方には嬉しい椅子席も用意してくれる。
温かみのある1階のテーブル席も素敵。

ここが良い!
ここが酔い!



80代・女性

お料理が上質なのに
そんなお高くないん
です。毎月こちらへ
お友達と食事に来る
のを楽しみにしてい
ます



人気 No1 ボリュームたっぷり！「バエリアランチ (1,300 円税込)」

ここが良い！
ここが酔い！

ランチでも来ますが、夜、仕事帰りに友人たちと立ち寄って、美味しいスペインワインを楽しめます

30代・女性



野菜たっぷり ボリュームたっぷり 蔵で食べる 本格スペイン料理

明 治時代に建てられた趣のある店内は、シックで落ち着いた大人の空間。ここで味わえるのが、本格的なスペイン料理。おすすめの「バエリアランチ」(火～金曜限定) は、本日のバエリアを中心に、採れた野菜のサラダや日替わり小鉢が3品も付くボリュームたっぷりメニュー。濃厚な魚介の旨みを堪能できる1品だ。スペインワインは常時20種類ほど用意。スペイン産ビールやカクテルも、料理に合わせて楽しめる。



map
D1

スペインバル 蔵cias

大田原市中央1-2-14 ☎0287-47-7783
①AM11:30～PM2:00 (L.O./PM1:30)
PM5:00～PM10:00 (L.O./PM9:30)
②月曜 〆あり



和のテイストを盛り込んだ多彩な料理



左:「肉巻き串8本盛り (1,250 円)」。特製味噌で味の変化を楽しんで 右:人気の「チーズ入り牛玉焼き (580 円)」



パーティー飲み放題プラン (2時間 3,500 円～) は4人から

カジュアルながらお洒落な雰囲気でおいしいお酒を

大 田原市内唯一のアイリッシュカクテルバー。木のぬくもりを活かしたカウンターや店内で、くつろぎながら飲める店だ。店内にはテレビが3つあり、スポーツ中継を見られるので、スポーツバーの趣もある。スコッチを中心にさまざまなお酒がある他、料理の点数も多いのがうれしい。次に飲むお酒に迷ったら、経験豊富なバーテンダーに相談しよう。

ここが良い！
ここが酔い！

20代・男性
珍しいウイスキーも置いてあるし、カクテルもおいしくて、仲間と飲むときはいつもここです



アイリッシュカクテルバー シャムロック

大田原市住吉町1-15-18 桜テナント1F
☎0287-46-7444
①PM6:00～AM2:00 (L.O./AM1:00)
②日曜 〆12台
<https://www3.hp-ez.com/hp/chamu/>

map
D1



アボカドとベーコンのオープンチーズ焼き、ピザほかチャドズメニュー

味・ボリュームに満足！ 女子会にもおすすめ

昨 年オープンした CHADO'S KITCHEN。夜は居酒屋で昼はランチが楽しめる。手作り感あふれる居心地の良い店内で、スペイン料理を学んできたオーナーが自慢の腕を振るう。ランチセットは1,000 円で、週替わりのパスタやピザ、地元の旬の野菜を使った料理などが並ぶ。1品料理では、6種類のアヒージョもおすすめだ。

ここが良い！
ここが酔い！

20代・女性
デザート「ダッチベイビー」が見た目も可愛いし美味しかった



CHADO'S KITCHEN

大田原市加治屋83-160
☎0287-47-6057
①AM11:30～PM10:00
(金・土曜/～深夜0:00)
②不定休 〆5台

map
A2

ここが良い！
ここが酔い！

40代・男性
料理が美味しいだけでなく、スタッフの対応がとても良かったです！

ここが良い！
ここが酔い！

20代・女性
味付け盛り付けが上品で大満足です

Good bar
Drunk bar

趣向を凝らした料理とお酒でくつろげる時間を提供

開 店から30年、地元の人々に親しまれている隠れ家的雰囲気の「創作ダイニング 三銃士」が、今年の2月に「和バル 三銃士」として新たにリニューアル。各国の料理を和風にアレンジした新メニューが続々と登場している。県産の食材を中心に、刺身、串焼き、自家製のつくね、趣向を凝らした一品料理など、アルコール類と相性抜群の創作メニューが充実。ドリンクは約130種類を取り揃え、厳選した地酒やウイスキー、14種類のハイボールなどバリエーションも豊富だ。さらにお通しは枝豆食べ放題なのもうれしい。そのほか、好きなドリンクに山盛りのフルーツをトッピングできる「こぼれ FRUITS 添え」や、バニラアイスのをせた「バナナピザ」など、お酒が飲めない人も楽しめるアイデアが随所に。料理の味はもちろんだが、特にこだわっているのは空間づくりだそう。“特別な空間を提供したい”と、スタッフの朗らかな接客やBGMなど細かな配慮が行き届いた店内は居心地がよく、時間が経つのを忘れてしまいそう。



和バル 三銃士

大田原市住吉町1-15-20ビレッジ4 2F
☎0287-23-7016
①PM5:00～PM11:30 (L.O./PM11:00)
②日曜 〆20台

map
D1



その日一番の魚介が楽しめるお造り盛り合せ (2,300 円～)

店主の目利きが光る 新鮮な海の幸を堪能

寿 司や刺身、焼物など旬の海鮮メニューが豊富な創作和食の店。素材の質にこだわる目利きの店主が全国から厳選した魚介はもちろん、時には店主自らが鮮度のよい魚を求めて茨城の海まで出向き、自ら釣った魚が提供されることも。また、とちぎ和牛など海鮮以外のメニューも太鼓判だ。宴会コース (3,000～5,000 円) もおすすめ。



40代・男性

こちらの海鮮メニューは鮮度がいいから、味も間違いなしです! 家族で食事のできるのよく利用します



食彩 福じ

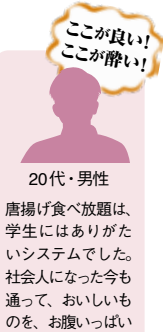
大田原市南金丸1154
☎0287-22-0229
①昼：予約コースのみ
夜：PM5:30～PM11:00 (L.O./PM10:30)
☎月曜・第3火曜 ㊟30台

map
C3

ハンバーグ定食 (648 円) は昼も夜も人気メニュー

学生からも人気あり! コスパ抜群の店

居 酒屋ですが、定食など料理にも力を入れています」という店主。唐揚定食やハンバーグ定食は昼夜問わない人気メニューだ。また鳥の唐揚げ食べ放題 (60分) も、来るお客の半分は注文するほどの定番。つまみ類メニューも豊富、地酒も揃っている。若者やファミリーを中心に、地元の幅広い年齢層が楽しく飲んで食べる店だ。



20代・男性

唐揚げ食べ放題は、学生にはありがたいシステムでした。社会人になった今も通って、おいしいものを、お腹いっぱい食べてます!



旨飯処のふうぞ

大田原市浅香3-3731
☎0287-24-2442
①AM11:00～PM2:00 (L.O./PM1:30)
PM6:00～PM10:30 (L.O./PM10:00)
☎月曜 (不定休あり) ㊟22台

map
D2

北海道や東北などで水揚げされた鮮魚などを使って料理をお出しする



左：会食から節目の行事、宴会まで利用可能な座敷は約60席 右：定番メニュー「ホッケ」も炭火で焼いておいしさを最大限に引き出す



やきとり以外もメニューが豊富。馬刺や鳥刺は定番人気一品だ

元肉屋が営む 大人気のやきとり店 宴会から家族連れの 食事まで OK

元 お肉屋さんだった店主が営む店とあって、問屋から肉を丸ごと、しかも安く仕入れることができるのが人気の理由だ。塊肉を自らさばき、やきとりは串に刺す作業も自ら行っている。備長炭で焼き上げたやきとりはタレに移った炭の香りが香ばしくて絶品。肉全般のメニューも豊富で週末は家族連れも多い。昼夜定食もあるので食事もOK。特にボリュームランチは大評判。25名まで宴会可、宴会プランがおすすめだ。



40代・男性

ボリュームたっぷりのランチはお得です! 定食や子どもが大好きなメニューもあるので夕食でも利用しています



寿司屋のように肉がケースから見える、味わいのあるカウンター席

map
A3

やきとり 鳥よし

大田原市薄葉2065 ☎0287-29-1331
①AM11:30～PM2:00 (L.O./PM1:30)、
PM5:30～PM11:00
☎日曜・第4月曜 ㊟20台

map
D1

北海道料理 積丹

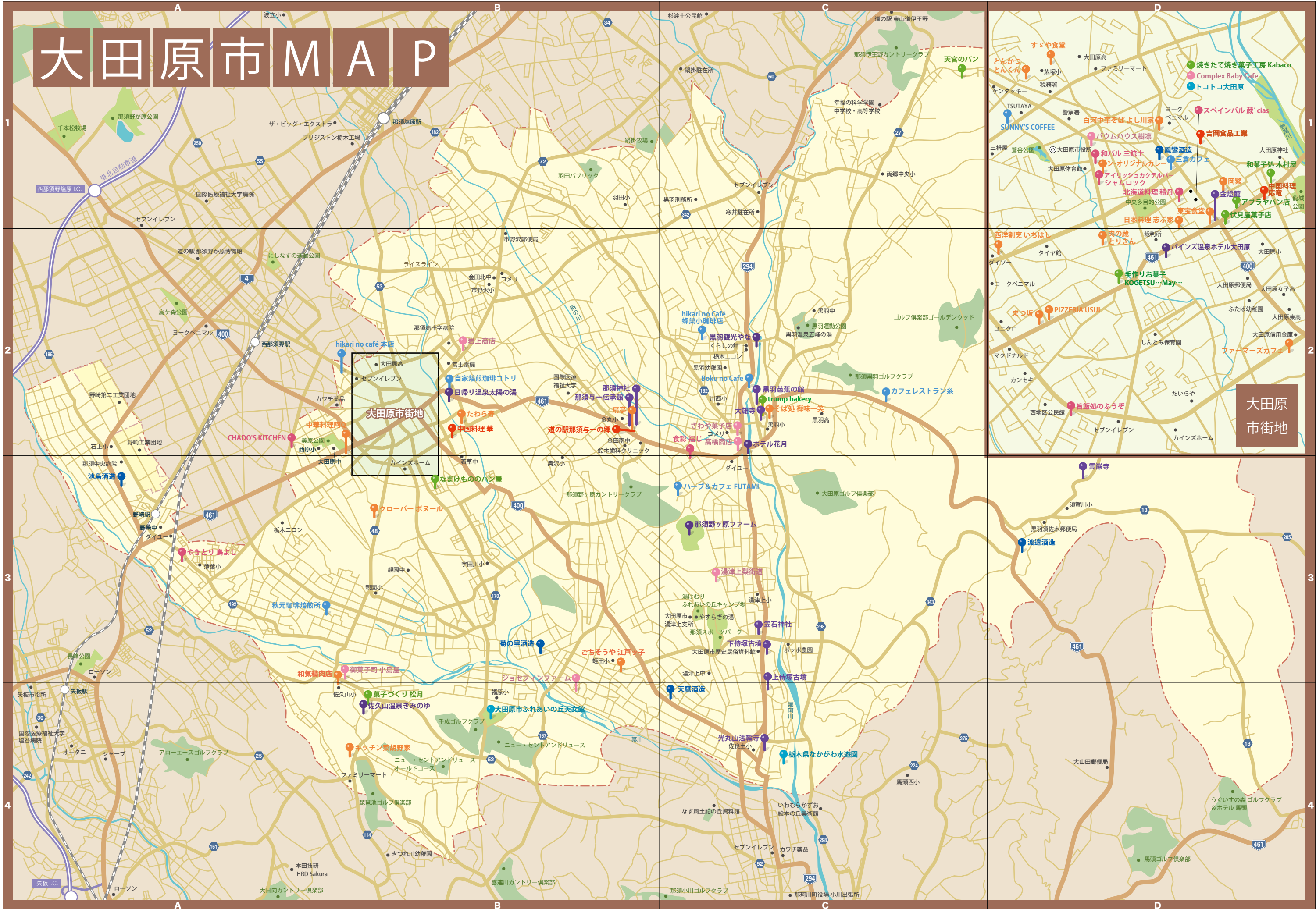
大田原市中央1-7-5 ☎0287-23-7363
①AM11:30～PM1:00 (平日のみ)
PM5:30～PM10:30 (L.O.)
☎不定休 ㊟なし (近所に市営駐車場あり)

Good bar
Drunk bar

北海道の「味」を気軽に味わう 厳選された素材と名人の技

3 0年以上の歴史を持つ「積丹」。3年ほど前に現在の場所へ移転してきた。もとは旅館だった建物を再利用しているだけあって、玄関を入るとびっくりするほど中が広い。60人が利用できる奥座敷もあり、家族の行事や宴会などで来るお客様も多いという。北海道や東北から仕入れるいきのいい海産物を、みごとな技で料理する店主。明るくさばけた話芸も、魅力の一つだ。平日はランチもやっていて、うまさとお安さですぐに満席になる。たとえば豚丼は味噌汁、小鉢がついて900円。それでいて味は絶妙だから、ランチのファンも増える一方だ。また夜はその日入った食材から組み立てる「おまかせコース」がイチ押し。3,500円からだが、予算に応じて腕をふるってくれる。10人以上なら呑み放題をプラスして楽しむこともできる (5,000 円～)。日本酒は地酒の渡邊酒造「旭興」が人気だ。ほかにも随時、旬の酒を取りそろえているので、ぜひ味わいを比べてほしい。

大田原市MAP



大田原
市街地