

壬生町の逸品

MIBU BRAND

# くっつけておきのみぶブランド

栃木県の県央南部で宇都宮市の南隣に位置し、  
壬生藩鳥居家三万石の城下町、  
日光街道の宿場町としても栄えてきた「壬生町」。  
恵まれた自然環境を背景に、資源や地域特性を活かした  
優れた商品や製品、特産品として認定されたもの。  
それが「みぶブランド」です。  
ひとときわ輝く魅力いっぱい逸品をぜひご堪能下さい。



## 安塚のいわねさん

栗入り黒糖どら焼き

1個（100g） 270円

壬生町安塚に鎮座する磐裂根裂神社、愛称「いわねさん」の  
宮司さんはじめ氏子の方々の協力を経て開発された和菓子です。  
神社から湧き出た水を「長寿の神水」といい、  
飲むと一年健康で長生きできると言われ、  
その「長寿の神水」を生地に使い、御利益を願い  
つくられた商品です。



しもつけ彩風菓 松屋

栃木県下都賀郡壬生町安塚2284-1  
☎0282(86)0051



## 松屋のいちご大福

1個（90g） 292円

1パック（3個入） 875円

1箱（6個人） 1,685円

3Lの大粒いちご（とちおとめ）をまるごと包んだいちご大福です。  
いちごが見えるタイプのいちご大福は、松屋が元祖です。  
牛乳を加えた生地と小豆、いちごの相性をバランスよく踏まえ、  
かたつない味わいに仕上げてあるいちご大福となっております。



しもつけ彩風菓 松屋

栃木県下都賀郡壬生町安塚2284-1  
☎0282(86)0051



## 増田屋のいちご大福

1個・190円

壬生町の契約農家から仕入れる新鮮ないちごを使用した  
いちご大福です。  
壬生町産のいちご（とちおとめ）と、田舎菓子処ならではの  
甘さ控えめなこしあんとおかわわした生地の組み合わせが  
好評ないちご大福となっております。



田舎菓子処 増田屋

栃木県下都賀郡壬生町壬生甲2741  
☎0282(82)5980



## 壬生のはちみつ

|            |        |        |      |
|------------|--------|--------|------|
| ビン……       | (500g) | ブレンド2, | 150円 |
|            |        | アカシア2, | 700円 |
| PP容器(300g) |        | ブレンド1, | 300円 |
|            |        | アカシア1, | 650円 |

ネーミングの「さとはちみつ」は、「さ」と「壬生町をイメージして名付けました。自家採集にこだわり採蜜から商品にするまで「一つ」手作りの「本物のハチミツ」をお届けします。液ダレしにくいPP容器も特徴です。

## かんぴよう屋さんのスイーツ

### ゆうがのおシロップ漬け

130g・630円

レモン果汁と砂糖などで、馴染みのあるリンゴのような味付けにした、ゆうがのお実のシロップ漬けです。ナタデココのような不思議な食感に仕上がっています。干瓢以外のゆうがお実の新しい食べ方、様々な用途に応用が利きやすい商品です。

## 壬生の手揉み茶

20g・540円

地元産(壬生町羽生田)茶葉を使用し、お茶本来の香りと風味を生かした手揉みのお茶です。茶畑は、有機質肥料を中心に堆肥等の有機物で栽培しています。栃木県茶手揉み保存会会長の店主が自ら、感覚と手業で極上に仕上げています。

## 瓢ばんパイ

1枚 120円  
10枚入 1,470円 ※その他サイズあり

フランス伝統菓子「バウムクーヘン」をベースに、干瓢粉を練りこんだホロホロ、サクサクな食感と香ばしいごまの香りがアクセントとなっております。



有限会社ケーキハウスヒガノ

栃木県下都賀郡壬生町通町9-31  
☎0282(82)0178



お茶とお惣菜のパオ

栃木県下都賀郡壬生町通町8-11  
☎0282(82)0064



株式会社篠原商店

栃木県下都賀郡壬生町駅東町8-11  
☎0282(82)0146



島田養蜂園

栃木県下都賀郡壬生町表町11-33  
☎0282(82)8389





## 戸崎農園の有機ほしいも

|              |        |
|--------------|--------|
| 丸干し1袋 (150g) | 972円   |
| (500g)       | 3,240円 |
| 平干し1袋 (100g) | 648円   |
| (600g)       | 3,240円 |

「赤ちゃんでも安心して食べられるほしいも」を合言葉に、自社で有機栽培したさつまいもを原料に、手づくりで、天日干しほしいもを製造しています。



### 戸崎農園株式会社

(六次産業化法に基づく農林水産大臣認定法人)

栃木県下都賀郡壬生町壬生丁59-1 ☎0282(82)0224  
直売所：壬生町壬生丁215-11 ☎0282(81)0082

## 戸崎農園の有機石焼きいも

|           |        |
|-----------|--------|
| 1袋 (800g) | 1,620円 |
|-----------|--------|

自社で栽培した有機さつまいもを、専用のいも蔵で約半年間、じっくりと熟成させました。ねっとりとした食感と、深い風味が楽しめるやきいもです。



### 戸崎農園株式会社

(六次産業化法に基づく農林水産大臣認定法人)

栃木県下都賀郡壬生町壬生丁59-1 ☎0282(82)0224  
直売所：壬生町壬生丁215-11 ☎0282(81)0082

## （農業の六次産業化商品） オソバチップス

|           |
|-----------|
| 150g・450円 |
|-----------|

自家栽培のそば粉を使用した手打ちのスナック菓子です。壬生町古来の在来種を自家栽培し、自家石臼製粉して使用しております。きめの細かいそば粉を使い油で揚げたシンプルな塩味の揚げ菓子です。



### そば菓子工房CASICO(かしこ)

栃木県下都賀郡壬生町下稲葉874 ☎0282(82)4473

## 本格手打ち生そば 壬生のかおり

|           |
|-----------|
| 300g・600円 |
|-----------|

自家栽培の玄そばを石臼挽きし自家製粉したそばです。壬生町の隠れた名店の本格手打ち生そばとなっております。お店で提供している、薫り高い蕎麦を、自宅でもどうぞ。



### 農家そば処 通の隠れ家 蕎香

栃木県下都賀郡壬生町下稲葉874 ☎0282(82)4473





## 野菜としいたけの匠カレー

200g・680円

町内で育てた種（種菌）を使って栽培されたしいたけと国産野菜をたっぷり使ったカレーです。



株式会社北研

栃木県下都賀郡壬生町駅東町7-3  
☎0282(82)1100

## にがり木綿豆腐極旨

400g・250円

コクのある栃木県産大豆「里のほほえみ」と、甘みを加える北海道産「ユキホマレ」を独自の配合でブレンドした木綿豆腐です。昔ながらのしつかりとした豆腐に仕上がっています豆腐通の方にも満足していただける逸品です。



有限会社玉田豆腐店

栃木県下都賀郡壬生町本丸2丁目23-5  
☎0282(82)0072

## 大ざる豆腐

500g・500円

栃木県産大豆「里のほほえみ」を使用した、大きいざる豆腐です。冷やっただけでなく湯豆腐やお鍋にもオススメです。



有限会社玉田豆腐店

栃木県下都賀郡壬生町本丸2丁目23-5  
☎0282(82)0072

## 手揚げあぶらあげ

2枚入り・300円

コクのある栃木県産「里のほほえみ」を100%使用し、一枚一枚丁寧に手揚げした通常の約3倍大きいあぶらあげです。煮物への利用のほか、火で炙り、そのままを生薑醤油などでお召し上がりください。



有限会社玉田豆腐店

栃木県下都賀郡壬生町本丸2丁目23-5  
☎0282(82)0072





## 国内産ワインのしきょう

70g・300円

厳選された良質の国産らつきょうを冷蔵庫でじっくりと長期低温熟成させ、ワインに漬け込みました。シャキッとしたりつきょうの食感とスッキリしたワインの香味が特徴です。合成保存料、合成着色料は一切使用しておりません。ワインは熱でアルコールを飛ばしているため、お子様でもお召し上がりいただけます。

全国漬物グランプリ2017金賞受賞



株式会社すが野

栃木県下都賀郡壬生町壬生甲3127  
☎0282(82)0074

## ごはんにかけるごぼうと昆布

90g・200円

壬生町で昔から生産が盛んである「ごぼう」を主な原料とした商品です。漬物ならではの、シャキシャキとした「ごぼう」の歯切れの良い食感が楽しめます。ごぼうの味に昆布の旨味とごまと唐辛子の香ばしさが相まって、ごはんにかけると食が進むこと間違いなしの逸品です。

全国漬物グランプリ2016金賞受賞

フード・ナクシオン・ニッポン・アワード2018 FAN特別賞受賞（農林水産省主催）



株式会社すが野

栃木県下都賀郡壬生町壬生甲3127  
☎0282(82)0074

## 国産ぶっかけおかず生姜

120g・300円

全て国産の生姜を使い、風味豊かな醤油味に仕上げました。ご飯は勿論肉、魚、麺類、何にかけてもおおいしかったです。生姜の約3割は壬生町で栽培されたものを使用し、パッケージには、地元の方言「うまかんべ」をあしらいい、壬生らしさを表現した商品です。



株式会社すが野

栃木県下都賀郡壬生町壬生甲3127  
☎0282(82)0074

## 山椒入りおかずごぼう

120g・300円

風味豊かなごぼうを旨味が強い醤油味のたれで漬込み、山椒を加えて大人の味に仕上げました。惣菜感覚の漬物として、ご飯との相性も抜群です。

壬生町のごぼうは他地域からも認められる質の良いごぼうです。町内契約農家のごぼうも使用し壬生らしい商品となっています。



株式会社すが野

栃木県下都賀郡壬生町壬生甲3127  
☎0282(82)0074





## 五年味噌のだいこん一本漬

通常サイズ（600g） 1,296円  
 ハーフサイズ（260g） 756円

土蔵の中で造られ、自然の力を最大限に利用し、電力などのエネルギーを極力使用しない環境にやさしい方法で製造してあります。  
 塩分を気にされる方にもお召し上がりいただけますように、ギリギリまで塩分を下げました。  
 300年の歴史とともに味噌とだいこんの奏でる和の魅力をお楽しみください。

日本ギフト大賞2017栃木賞受賞



有限会社天志古商店

栃木県下都賀郡壬生町上稲葉1761-3  
 ☎0282(82)0101

## たまり味噌・十二代

400g・648円

米は壬生町産を含む県産コシヒカリ100%、大豆は栃木産タチナガハ100%を使用した商品です。江戸時代後期から棲みついている天然麹菌や酵母にしか出せない味に仕上がっています。



有限会社天志古商店

栃木県下都賀郡壬生町上稲葉1761-3  
 ☎0282(82)0101

## 壬生菜の酢味噌漬

100g・648円

壬生町が最も力を入れている野菜、「壬生菜」を味噌漬けにした新しい漬物です。通常の漬物のような塩漬けをせず、生のまま酸味を利かした味噌ダレに漬け込み、「壬生菜」の特徴を活かした、やわらかい味に仕上げています。



有限会社天志古商店

栃木県下都賀郡壬生町上稲葉1761-3  
 ☎0282(82)0101

## トマトの酢味噌漬

100g・756円

太陽と力強い大地の恵みを併せもつ、深い味わいの壬生町産のトマトを使用しております。トマトのフレッシュさをそのままに、自慢の味噌と酢で漬け込んだ、味噌ベジ代表格の商品です。



有限会社天志古商店

栃木県下都賀郡壬生町上稲葉1761-3  
 ☎0282(82)0101





## フランス料理音羽シェフ監修 生いちごジャム

1個（150g） 600円

とちおとめ本来の甘みと酸味を生かし、砂糖を控えて粒を残した極上いちごジャムです。  
とちぎ未来大使食の外交官、音羽和紀シェフ監修。  
認定は、10施設申請のうち3施設のみとなっております。



就労支援施設 むつみの森

栃木県下都賀郡壬生町壬生丁232-3  
☎0282(82)6174

## お殿様のジャム

1個（150g） 600円

地元産のとちおとめ、とまと、ユウガオの実と砂糖、レモン果汁を使用したジャムです。  
とちおとめの甘酸っぱさ、とまとの爽やかな味わい、キューブ状にカットされたユウガオの実により、味だけでなく食感も楽しむことのできる商品です。



就労支援施設 むつみの森

栃木県下都賀郡壬生町壬生丁232-3  
☎0282(82)6174

## いちごジャム

1個（150g） 500円

地元産の「みぶの妖精 とちおとめ」と砂糖のみを使ったこだわりのジャムです。  
飽きのこない程よい甘さと、適度な酸味が好評です。



就労支援施設 むつみの森

栃木県下都賀郡壬生町壬生丁232-3  
☎0282(82)6174

## みぶおとめ

500ml 1,530円

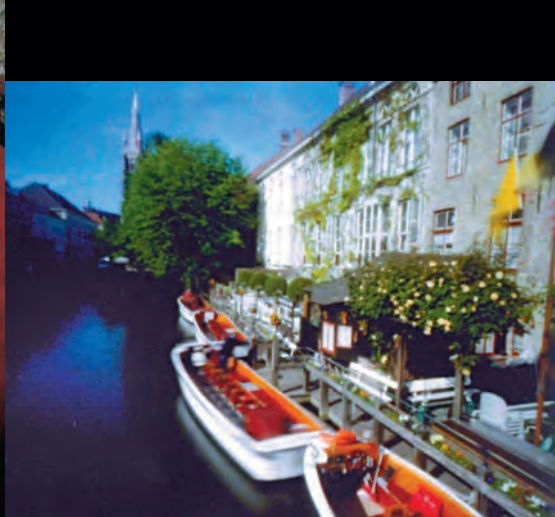
壬生町の特産品「とちおとめ」を100%使用したリキュールです。  
日本酒に直接いちごを漬け込み、長い間かけてじっくりといちごの成分を抽出しているため、本格的ないちごの味と香りをお楽しみいただけます。



壬生町酒販店組合

栃木県下都賀郡壬生町通町8-11  
☎0282(82)0064





## 純米大吟醸 壬生

720 ml 2, 475 円  
1・8 ℓ 4, 950 円

壬生産山田錦を全量使用したことで、豊かな旨味と繊細な含み香を併せ持ち、非常に高いレベルで均整のとれたお酒になりました。果実のような芳香が立ち、たつぷりとした甘みと、艶やかな質感が贅沢な味わいです。



有限会社増田屋本店

栃木県下都賀郡壬生町壬生乙2472-8  
☎0282(82)0161

## 純米吟醸 壬生

720 ml 1, 900 円  
1・8 ℓ 3, 900 円

壬生産山田錦の精米歩合を55%にすることで、果実味に富んだ芳醇な味わいのお酒です。コクみのあるボリューム感たっぷりな味わいとなっております。



有限会社増田屋本店

栃木県下都賀郡壬生町壬生乙2472-8  
☎0282(82)0161

## ピンホールカメラ

550 円

紙製の組み立て式ピンホールカメラです。組み立てすることで仕組みが分かり、通常の35mmフィルムで写真が撮れます。1時間ほどで組み立てられます。



株式会社シャラン

栃木県下都賀郡壬生町福和田1001-20  
☎0282(81)1061

## 和太鼓

2万4千円、

栃木県伝統工芸品の指定を受けている逸品です。神社仏閣の神聖な鳴物として、祭りの太鼓として古くから伝えられている、伝統の技術を守り抜いたこだわりの太鼓です。

平成27年伝統的工芸品産業大賞作り手部門功労賞受賞



小野崎彌八商店

栃木県下都賀郡壬生町安塚960  
☎0282(86)0037



## みぶブランド 「推奨品」

### （発売18年の人気の3酒）

純米大吟醸 壬生三萬石（商標登録商品）

720ml 2,860円

低温発酵で造られた風格のある優雅な香りの味。  
壬生城大手門をラベルに取り込み、  
デザイン・和紙にもこだわりました。



東武ギフトショップ 砂子屋酒店  
栃木県下都賀郡壬生町通町13-13  
☎0282(82)0055

純米吟醸 壬生浪漫

720ml 1,782円

香味、バランスのとれた広がりのある味、  
米本来のお酒をお楽しみいただけます。  
桜色のラベルは、東雲の桜をイメージして作りました。



東武ギフトショップ 砂子屋酒店  
栃木県下都賀郡壬生町通町13-13  
☎0282(82)0055

本醸造 城下町壬生

720ml 1,232円

米の旨味を生かした、甘口ごのみの  
マイルドな風味をお楽しみいただけます。



東武ギフトショップ 砂子屋酒店  
栃木県下都賀郡壬生町通町13-13  
☎0282(82)0055

### 壬生論語珈琲

5パック入 864円

10パック入 1,620円

パッケージには「論語」がデザインされており、  
こだわりのエチオピア豆をベースに、  
香り豊かで味わい深い「壬生論語珈琲」のための  
オリジナルブレンドです。



有限会社福田観光社  
栃木県下都賀郡壬生町通町9-28  
☎0282(82)0206





栃木県壬生町認定

みぶブランド認定事業者協議会（事務局：壬生町商工観光課 内）

〒321-0292 栃木県下都賀郡壬生町通町12番22号 TEL.0282(81)1844

URL <https://www.town-mibu.com/mibu-brand/>