



ピンホールカメラ

紙製組み立てキット864円
国内のみならず欧米でも人気のカメラ。1時間ほどで組み立てられる
株式会社シャラン
●かぶしがいしゃしゃらん
☎0282-81-1061(問合せ)



大橋 裕さん
とごがごだわり!
ピンホールカメラはカメラの原理そのもの。メイド・イン壬生を貫いています

道の駅
みぶで販売
⇒P4

みぶブランド

「みぶこよみ」カレンダー

1296円
壬生町の四季折々の自然の表情や伝統建築、祭りなどの写真が美しいカレンダーに。年が終わっても捨てられない、すばらしい作品が並ぶ
メディアユウ出版販売 有限会社
●めでたいあゆしゅっぱんはんばい ゆうげんがいしゃ
☎0282-82-6773 (MAP)P20C4
①中央町16-31 ②東武宇都宮線壬生駅から徒歩5分 ③9~18時 ④日曜、祝日 ⑤2台



山縣 博司さん
とごがごだわり!
壬生という町の魅力をみなさんに伝えたいという思いから作りました

たまり味噌

500g648円
栃木の米と沖繩の塩を使用し創業時から変わらない甘みのあるやさしい口当たり
有限会社天志古商店
●ゆうげんがいしゃてしこしょうてん
☎0282-82-0101 (MAP)P20A3
①上稲葉1761-3 ②東武宇都宮線壬生駅から車で10分 ③9~18時 ④不定休 ⑤20台



五年味噌の だいこん一本漬

1296円(中)、1404円(大)
5年間ねかせたたまり味噌で漬けた大根の味わいは奥深い



大場さん親子
とごがごだわり!
慶応3年(1867)創業の伝統の味と技術を守り続けています

道の駅
みぶで販売
⇒P4

国産ぶっかけ おかず生姜

120g378円
国産ショウガを刻み、風味豊かな醤油味に仕上げた大人好みの漬け物



栃木産 田舎らっきょう

90g378円
栃木産のらっきょうをハチミツとごらめ糖で仕上げたコクのある逸品



国産山椒入り おかずごぼう

120g378円
契約農家栽培の国産ごぼうを醤油味のタレに漬け込んで香り高い山椒をプラス

株式会社すが野
●かぶしがいしゃすかの
☎0282-82-0074 (MAP)P20B3
①壬生甲3127 ②東武宇都宮線壬生駅から徒歩20分 ③9~17時 ④土・日曜、祝日 ⑤50台

菅野 嘉弘さん
とごがごだわり!
野菜のおいしさを漬け物で伝えたい。創業100年の技を味わってください

オンパチpps

1袋300円
ひき立てのそば粉を練って揚げた素朴な味わいがクセになる



そば粉のマフィン
抹茶黒豆230円、モカ200円、チョコチップ180円
旬の味覚を取り入れ、季節ごとに変えて楽しめる人気商品

中嶋さんご夫婦
とごがごだわり!
自家栽培のそば粉を使った安心・安全でおいしい焼き菓子を作っています

そば菓子工房 casico
DATA ⇒ P8



壬生城大名最中

1個130円
壬生城を模った最中はサクサクの皮とっとりした餡の組み合わせが絶妙

大師塩羊羹
1袋5本入り450円
極上の餡を使用。あっさりとした塩味が羊羹の上品な甘みを引き立てる

半井 宏さん
とごがごだわり!
城下町であった壬生町にちなんだ銘品を作りたいと思い作り上げました

なからい菓子店
●なからいかしてん
DATA ⇒ P9

壬生城大名最中
1個130円
壬生城を模った最中はサクサクの皮とっとりした餡の組み合わせが絶妙

みぶブランド

2015年に8品目が新たに認定を受けて「みぶブランド」は全17品目となった。町のブランドとしての看板を背負った、これらの品質は壬生町が保証しているということ。ぜひとも手に入れたい。

みぶブランドとは
壬生町の資源や地域特性を活かしたすぐれた商品や製品、特産品を「みぶブランド」として認定している。伝統や自然が育んだ食品、アイデア商品など、いずれも魅力的な逸品揃いだ。

野菜としいたけの 匠カレー「極み」

200g800円
特大シイタケを丸ごと1個入れた贅沢な一品。肉厚のシイタケがうまい!



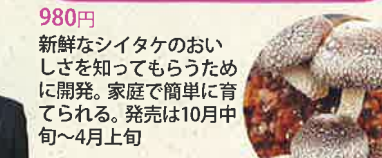
株式会社北研
●かぶしがいしゃほつけん
☎0282-82-1100 (MAP)P20C4
①駅東町7-3 ②東武宇都宮線壬生駅からすぐ ③8~17時 ④土・日曜、祝日 ⑤2台

道ノ駅
みぶで販売
⇒P4

しいたけ栽培キット 「できるよ!しいたけ」

980円
新鮮なシイタケのおいしさを知ってもらうために開発。家庭で簡単に育てられる。発売は10月中旬~4月上旬

粘澤 澄夫さん
とごがごだわり!
壬生町で育んだ種(種菌)を使って育てたシイタケのおいしさを届けます



ほしいも王国 戸崎農園

●ほしいもおうこくとさきのうえん
☎0282-81-0082(直売所) (MAP)P20C2
①壬生丁215-11 ②東武宇都宮線おもちゃのまち駅から徒歩10分 ③10~15時 ④月・水曜(臨時休業あり) ⑤30台

有機ほしいも

丸干し150g 600円
紅はるかのか丸干しはねっとりした食感がたまらない。繊維質がたっぷり

平干し150g 500円
壬生で有機栽培された紅はるかを天日干し。熟成された甘さが魅力

戸崎 裕司さん
とごがごだわり!
子供たちのために安全な食べ物を作りたいという思いで手作りしています



Blend

びん500g1620円
PP容器300g1188円
地元で採れたフジとアカシア、エゴの木の蜜を独自にブレンド。PP容器も人気

さとのはちみつ

アカシア
びん500g1944円
PP容器300g1512円
極上のハチミツの代名詞、アカシアの蜜はやわらかな口溶けと丸みのある甘さが特徴

島田さんご夫婦
とごがごだわり!
自家採取・自家販売のハチミツです。たれないPP容器はおすすです

島田養蜂園
●しまだようほうえん
☎0282-82-8389 (MAP)P20B4
①表町11-33 ②東武宇都宮線壬生駅から徒歩15分 ③9時30分~16時 ④不定休(要問合せ) ⑤3台

野菜としいたけの 匠カレー

安塚のいわねさん

1個194円
通称「いわねさん」とよばれる磐裂根製神社(⇒P16)に湧く、長寿の神水を使って生地を練った黒糖どら焼き

神永 勝宏さん
とごがごだわり!
素材の風味を活かすという信念で、ひとつずつ丁寧に仕上げています

しもつけ彩風菓 松屋
DATA ⇒ P9

和太鼓

2万円~時価
国産のケヤキにこだわった銘品。皮を張り替えれば200年は楽にもつという

太鼓は大谷石の倉庫に保管され、見学することもできる

小野崎彌八商店
●おのぎきやはちしょうてん
☎0282-86-0037 (MAP)P20C1
①安塚960 ②東武宇都宮線安塚駅から徒歩3分 ③8~17時 ④日曜、祝日(予約があれば営業) ⑤6台

小野崎 平弥さん
とごがごだわり!
明治22年(1889)から受け継がれてきた技術を守り続けています



平成27年伝統的工芸品産業大賞 作り手部門功労賞受賞