

米粉でもっちり新感覚  
週末のお昼に、一人暮らしの家の常備品に



お土産に、非常食に！  
毎日違った味を食卓に



栃木県那須郡那珂川町小川536  
Tel.0287-96-4652  
営業時間／9:30～16:00  
日曜・祝日休  
駐車場／6台

## 株式会社タテヤマ 【米粉入りインスタントラーメン】

「米粉を可能な限り入れた特徴のある即席麺ができないか？」という想いから誕生したのが、国産の米粉をふんだんに使用した、株式会社タテヤマの“米粉入り”の麺。

米粉と小麦粉を混ぜると本来ぼろぼろしてしまうのですが、ベテラン技術者が心血注いで編み出した特殊製法により、米の甘みとモチモチ感が加わったコシのある麺が実現しました。工夫次第で幾通りもの楽しみ方も。直売所で催される感謝祭はいつも以上にお得にゲットできるチャンスですので、要チェックです。

## 株式会社タテヤマ 【タテヤマ菓子パン】

那珂川町の工場で作られた全10種類のパンは、天然酵母パン（チョコレート・北海道クリーム）、食パン（プレーン・レーズン・くるみ）、クロワッサン（プレーン・チョコマーブル）、ディナーロール（バター・チョコ）、そしてカステラ。

職人がひとつひとつ手作りで仕上げることにより、しっとり、ふっくら、焼き上げ賞味期限とおいしさを長持ちさせています。工場製造直売なので、価格もリーズナブルで人気です。

気分はフグ刺し！  
ワンランク上のこんにゃく  
試行錯誤し、こだわり抜いた風味と食感



とろーり、ぷるぷる  
新感覚のこんにゃくゼリー  
口どけなめらか広がる柚子の香り



栃木県那須郡那珂川町大山田下郷2766  
Tel.0287-93-0680  
営業時間／9:00～16:00  
元日～1月3日休  
駐車場／20台（御前岩物産センターで販売）

## 石川発酵食品店 【温泉とらふぐこんにゃく】

地域資源であり、俗に「山ふぐ」と呼ばれる刺身こんにゃくと特産品の温泉とらふぐを合わせ、試行錯誤を繰り返して誕生した商品。

トラフグの身と皮を練り込んで製造した商品で、魚特有のにおいを消すために特殊な製法を用いて、一つ一つを機械ではなく、手作りで製造しています。こんにゃくとは思えないほどの食感と滑らかさが特徴で、低カロリーで食物繊維とコラーゲンたっぷり。

こんにゃくは「体の掃除機」と言われるほど健康に良い食品で、おいしく食べて健康になれるようにとのご主人の気持ちが込められています。

## 石川発酵食品店 【柚子こんにゃくゼリー】

地元の伝統的な食文化や食材を見直す運動、“スローフード”的理念を持つ石川発酵食品店さん。那珂川町の特産物であるこんにゃく芋と柚子を使用。生の柚子果汁100%なので無添加・無着色で体にやさしく、子どもからお年寄りの方にまで美味しく食べいただきたいという想いが込められた一品です。カロリー控えめなのでダイエット中のやつにおすすめです。

また、期間限定で青梅やいちご、金柑味も販売しています。