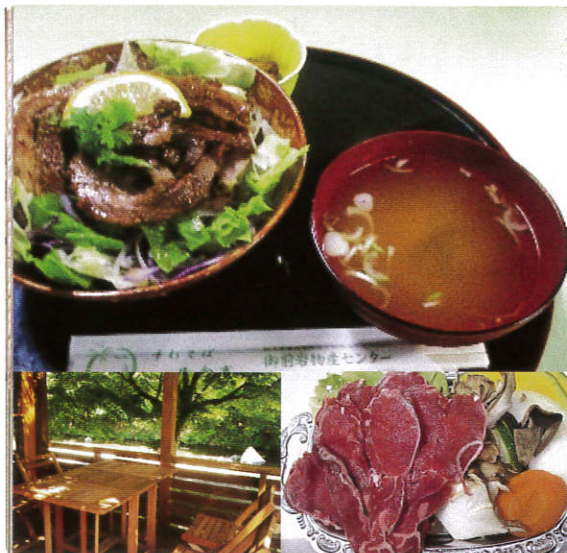


## 独特な味わいと歯ごたえを堪能

意外にも臭みが少なく、  
イメージを変えるイノシシ料理



## 自慢のそばと地産品をゆったり味わって

川の見えるお座敷もあり、  
お客様連れでも気兼ねなく



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

## ごぜんいわ 御前岩物産センター 【八溝ししまる料理】

栃木・茨城・福島の3県に跨る八溝山系の山の幸を食べて育ったイノシシを食用に加工したのが「八溝ししまる」です。

この肉はイノシシ専用の加工施設で衛生的に加工されているため、臭みが少なく、食べやすい事が特徴です。また、放射性物質の全頭調査を行っており、安全性が確認されたイノシシ肉ですので安心して食べることが出来ます。

写真は、人気メニューのイノシシ丼です。イノシシ専用のたれを絡めて焼いたイノシシ肉を野菜と一緒に地元産コシヒカリのご飯にたっぷり盛りました。イノシシの味を思う存分楽しめる逸品です。

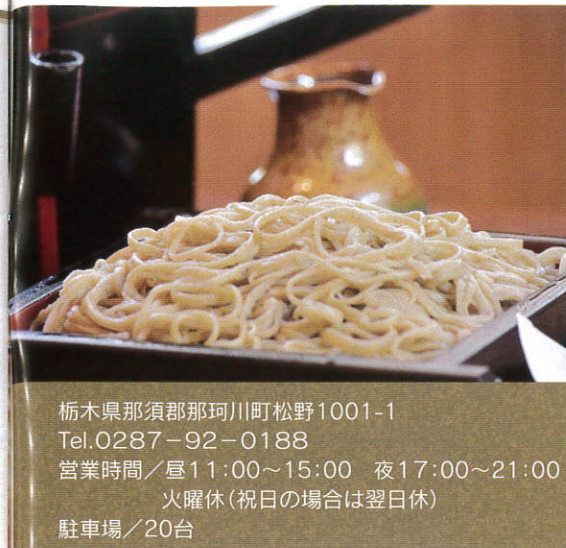
## ごぜんいわ 御前岩物産センター 【御前岩物産センターのそば】

地域の特産品が集まるここでは、天ざるそばや、乳茸そばの他、温泉トラフグを使ったふぐそばや八溝ししまるを使ったしし南蛮つけそばなど、地元ならではの食材を使ったお蕎麦が数多く楽しめます。

地元産の蕎麦粉を100%使用し、自家製粉した本格手打ち蕎麦は、香り高く甘みが特徴です。また、季節限定の寒晒し蕎麦も味わうことが出来ます。お蕎麦はプロの感覚により絶妙な加減で製麺され、程よい歯ごたえてお口を楽しませます。

蕎麦打ち体験も受け付けておりますので、蕎麦を打ってみたい方はぜひ。

## 石臼挽きのこだわり 地粉手打ちそば 蕎麦に合う絶品料理にも注目



栃木県那須郡那珂川町松野1001-1  
Tel.0287-92-0188  
営業時間/昼11:00~15:00 夜17:00~21:00  
火曜休(祝日の場合は翌日休)  
駐車場/20台

## 地元産食材にこだわった美味しいお蕎麦 深みのある、モチモチとした食感



栃木県那須郡那珂川町北向田181-2  
Tel.0287-92-5711  
営業時間/4~10月11:00~19:00  
11~3月11:00~17:00 元日休  
駐車場/59台

## いっとく そば処 一徳 【一徳の石臼挽き手打ちそば】

清流那珂川大松橋のたもと、元フランス料理のシェフだったという異色の経歴を持つご主人が営むそば処一徳。お客様に美味しい蕎麦を食べてもらいたい一心で、毎日石臼挽き製粉して手打ちしているそうです。もちろん玄蕎麦は那珂川町産。厳選醤油に三種の出汁をブレンドした蕎麦つゆなどこだわりづくし。さらに蕎麦に合う厳選焼酎や日本酒なども楽しめる。

お客様が喜んでくれるならとシェフの腕を活かして和洋中の隠れメニューまであるので、子供から大人まで幅広い年代の方楽しんでいただけます。

## ばとう 馬頭むらおこしセンター 【ししまるそば】

「道の駅ばとう」の中にあるレストランで提供しているメニュー。すべての食材を現地産のものにこだわり、那珂川町産の蕎麦粉を使用した自家製麺と、地元産のイノシシ肉の「八溝ししまる」を使用して考案した「ししまるそば」。

臭みがなく、ビタミン豊富で柔らかいイノシシのもも肉を使用しており、かつお出汁の効いたとろみのあるあんかけが蕎麦によく絡みます。

ビタミン豊富で女性に人気のある一品です。