

# 物販

関東随一の清流として知られる那珂川で獲れた

“天然鮎”

食物繊維が豊富で健康食品としても人気のある

“こんにやく”

米の甘みとモチモチ食感が特徴の

“米粉入りインスタントラーメン”

甘みと酸味のバランスが絶妙な

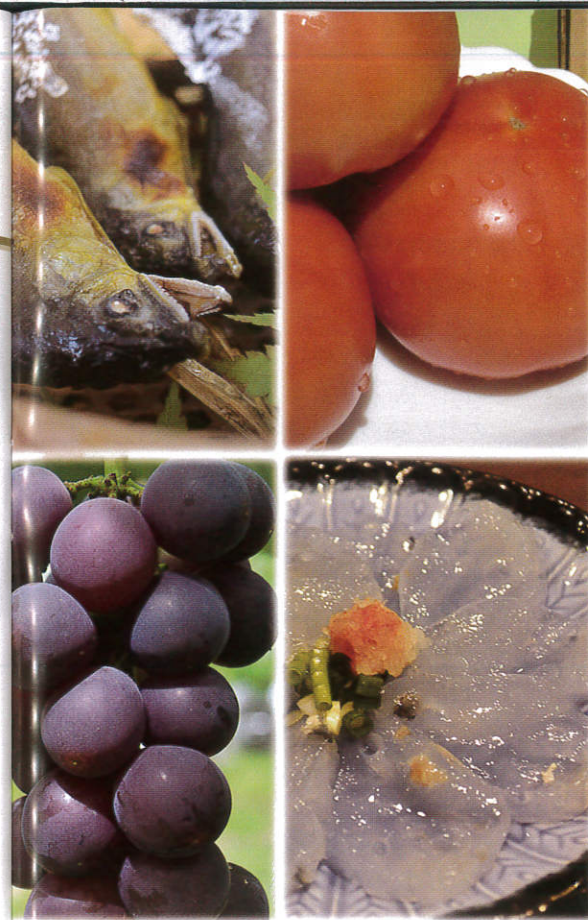
“桃太郎トマト”

一粒一粒が瑞々しく、まるで宝石の

ような

“ぶどう”

お土産に那珂川町の名品はいかがでしょう？



く な せ  
久那瀬漁業生産組合  
【あゆ甘露煮】

活きの良い鮎をコクのある秘伝のたれでじっくり煮付けた鮎の甘露煮。身はふっくら、骨までほろほろで、子どもから年配の方まで美味しく食べられる優しい味わい。昭和天皇が昭和55年・57年に県を訪れた際に御購入になった、まさに一級の品です。

お酒や白いご飯とも相性ピッタリで、一度食卓に並べばヤミツキになること間違いなし。

夏は冷やして、冬は温めて頂くのがベストです。

く な せ  
久那瀬漁業生産組合  
【あゆ炭火烧】

那珂川の支流である武茂川がすぐそばを流れる、久那瀬漁業生産組合。天然鮎と養殖鮎の2種の鮎を塩焼きで楽しむことができます。炭火で焼かれる香ばしい香りに思わず食欲をそそられます。

天然鮎は、地元の川で釣り師の方が釣ったものを買った新鮮なものがかりで、独特な風味と香りが特徴。お父さんの晩酌のお供に最適です。また、養殖鮎は脂が程よく乗っていて上品な甘みがあり、女性によく好まれるそう。一本から購入可能です。

普段の食卓に一級品を

日頃お世話になっている方へのご挨拶にも



香ばしい焼きたてを召し上がれ

鮎本来のうまみを引き出す  
絶妙な焼き加減と塩加減



栃木県那須郡那珂川町久那瀬944

Tel.0287-92-2791

営業時間/8:00~18:00(6月~9月は6:00~19:00)

水曜休(祝日の場合は営業)

駐車場/20台