

伝統のやなの天然鮎を堪能  
目の前に広がる清流を見ながら食す

たかせ  
高瀬観光やな  
【鮎づくし】

清流那珂川でとれた鮎をまるごと使った鮎づくし。鮎めし、塩焼き、フライ、鮎こく、刺身と那珂川の鮎を存分に楽しめる一品。高瀬観光やなでは昔ながらの竹を編んだ巨大な籠に石を詰め捕まえるやなと呼ばれる漁法をつかっています。

清流那珂川で最大規模を誇る観光やなで雄大な川の眺めを愉しみながら、天然鮎料理を味わってはいかがですか？解放的な野外席のほか、屋内には座敷や囲炉裏スペースもあります。素朴な店構えてどこか懐かしさを感じる空間です。

栃木県那須郡那珂川町谷田210  
Tel.0287-96-3521  
営業時間/6月1日~11月15日 11:00~14:00  
※やなの営業は7月20日頃から やな休漁日/火曜日  
駐車場/300台

驚きのジューシーさが癖になる  
自家産にこだわった良質な茶色豚の脂

ばとう手づくりハム工房  
いなか はむ  
田舎レストラン巴夢  
【茶色豚のロースとんかつ膳】

大自然の中で育てられた自家産茶色豚のロースとんかつは一度食べたら忘れられないジューシーさが売りです。甘みがあり口溶けの良い脂。ボリューム感満点の厚みのある肉。

良質なお肉をリーズナブルな設定で提供してくれるのも自家産ならではのことで。

一口かじれば「ジュワッ」と広がるその旨味はきっと病みつきになること間違いなしです。

栃木県那須郡那珂川町小口1467-3  
Tel.0287-92-8601  
営業時間/食事11:00~14:00 ハム販売8:30~17:00  
月曜休  
駐車場/30台

昔ながらの懐かしい味

創業約50年、昔から愛される地元の食堂

まんぷく食堂  
【イカ入りソースやきそば】

地元の人なら誰もが知っているまんぷく食堂の焼きそば。当初のメニュー名は「やきそば」。常連のお客様から「イカ入りソースやきそば」と名付けられたそうです。

数種類のソースをブレンドした昔ながらの懐かしい味は創業当時から変わらぬ美味しさを保っています。こだわりの特注麺を二度蒸して作っているため、ソースによく絡み、油はラード、イカは丸ター匹、地元産のキャベツを使用して味の深みを出しているとのこと。

栃木県那須郡那珂川町馬頭436  
Tel.0287-92-2555  
営業時間/昼 11:00~13:30 夜 16:00~20:00  
駐車場/5台(新町下商店会駐車場)



なががわまちは楽しいっばい!!!