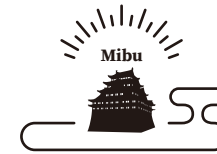


## 壬生町のお店を紹介 『一店逸押し』

栃木県の県央南部に位置する壬生町。かつて壬生藩の城下町だった名残りがところどころ残る街並みは、当時の情景が目に見えます。そんな壬生町で商業を営むお店を紹介する『一店逸押し』ブックは、毎年発行を重ね、今回で5冊目となりました。魅力が詰まったお店を再発見できる一冊となれば幸いです。

壬生町商工会商業部会



Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

## 目次



P4-P5 01 島田養蜂園



P6-P7 02 篠原商店



P8-P9 03 田舎菓子処 増田屋



P10-P11 04 お茶とお惣菜のパオ

P12-P13 05 総合衣料 あみのや

P14-P15 06 砂子屋酒店

P16-P17 07 福田観光社

P18-P19 08 とちぎのおそうじ屋さん フジカンパニー



P20-P21 09 日本酒専門店 ましだや



P22-P23 10 artistic furniture kirinoya

P24-P25 11 蕎麦とスイーツ みかど



P26-P27 12 日本料理 篠

P28-P29 13 和食・鮮魚の店 ふじた



P30-P31 14 割烹 山水亭

P32-P33 15 肉のふきあげ 雅





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

## 島田養蜂園

壬生町の豊かな自然で育った、  
やさしい美味しさが詰まった“はちみつ”。

すこしでも多くの方々に『本物のはちみつ』をお届けするため、大切に愛情を持って蜂を育てる島田養蜂園。自家採集にこだわり、採蜜から商品にするまで、ひとつひとつ手作りしています。天気や気候で毎年味や色に変化するの100%ナチュラルならでは。ここでしか味わえないはちみつが楽しめます。

みぶブランド  
認定商品

「さと」=壬生町をイメージして名付けた『さとのはちみつ』は、濃度の濃い蜜（完熟蜜）を採取するように努め、生の蜂蜜本来の香りや風味・酵素を失わないように取り組んでいます。



＼ 真心込めてつくっています ＼



アカシア 1,100円～

ブレンド(エゴの木・フジ・アカシア) 900円～

ふるさと納税にも登録されているはちみつの他、栃木県産の季節の果実をはちみつに漬け込んだ『さとの果実』など、季節限定商品も取り揃えています。数に限りがあるため、ぜひお問合せください。

お菓子やコスメ、キャンドルにも。  
養蜂園の“みつろう”

完熟蜜が入った巣穴をふさぐ蜜蓋だけを原料に精製している『みつろう』。純度の高い物に仕上げているため、リップクリームやハンドクリームまたカヌレにも使えます。不定期でみつろうキャンドル作りのワークショップも行っているため、SNSで情報をチェック。

本来の色である黄色から、時間が経つごとに白く色が変わります。色の変化も楽しめる、みつろうキャンドル。

## Store Information

## 島田養蜂園

壬生町表町11-33 / TEL.0282-82-8389

9:00-16:00 / 不定休

www.shimada-honey.com

Instagram: @beefarmshimada

Homepage





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

篠原商店

江戸時代から続く干瓢の産地から、  
今までにない新食感のスイーツ!?

壬生町発祥の干瓢(かんぴょう)産地である栃木県は、全国の流通98%を誇ります。昔から料理を支えてきた歴史ある干瓢ですが、近年生産者が激減。絶滅を防ぐため立ち上がったのが篠原商店です。干瓢といえば、お寿司やロールキャベツなどの脇役なイメージですが、干瓢の原料は『ゆうがおの実』、産地では『ふくべ』と呼ばれており、この実を剥いて干すと私たちが知っている干瓢になります。市場にほとんど流通されていない『ゆうがおの実』の新しい食べ方をお楽しみください。



みぶブランド  
認定商品

かんぴょう屋さんのスイーツ  
ゆうがおのシロップ漬け 700円(税込)

レモン果汁や砂糖、蜂蜜で漬けたゆうがおは、りんごのような風味。シャリシャリなのにナタデココのような不思議な食感がクセになります。お気に入りの食べ方を見つけてみてください。



道の駅しもつけ・道の駅ましろ・DMSストア獨協医科大学病院店、ホームページ内のオンラインショップで購入が可能です。



プリプリジューシー!!  
まんまる大きな肉厚しいたけも生産。



10月~3月の期間限定で栽培している菌床しいたけは、苦手な人でも食べられると大好評。ぽってりと丸みを帯びた肉厚しいたけをバター醤油で焼いて、ナイフとフォークでいただきます...見ただけで食欲が刺激されるしいたけは、壬生町のスーパーや食べチョクサイトで購入可能です。マルモ農園のステッカーが目印♪

栃木県産干瓢を守ろう!!  
話題の干瓢グッズ。



渋い!干瓢屋さんのTシャツ(上)  
カラー:ネイビー/ホワイト 3,520円  
渋い!干瓢屋さんのコットンバッグ(右)  
カラー:ナチュラル 2,530円

2023年1月に販売を開始したオリジナルグッズ。業務用干瓢のパッケージが施されたグッズは、渋かっこいいと話題に♪

グッズ専用サイトから購入が可能です。  
※売上の一部はかんぴょう生産振興に使用されます。



Store Information

株式会社 篠原商店

壬生町駅東町8-11 / TEL.0282-82-0146  
9:00-17:00 / 土日祝定休  
www.marumo-mibu.com  
Instagram: @kanpyo\_marumo

グッズサイト



Homepage





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

## 田舎菓子処 増田屋

壬生の人々に愛され続ける、  
田舎のおまんじゅう屋さん。



昭和8年創業から田舎のまんじゅう屋さんと呼ばれ長年愛されてきた老舗菓子処。親子で営むこのお店は、自家製の餡と手づくりの菓子でお客様を笑顔にしています。創業から変わらない製法と技術で、一つひとついねいに真心を込めてお菓子をつくり続けます。



懐かしくやさしい味と一緒に、  
季節を感じる時間を。

通年販売している菓子だけでなく、季節ごとに登場するお菓子も。

春は『草もち』や『柏もち』、夏になると『水ようかん』や『水まんじゅう』など、春夏秋冬のお菓子で風情を楽しむのも一興です。

特製のこしあんを寒天で包んだ、  
「冷やしあんこ玉」5個入り 300円(税込)

ひとつひとつ丁寧に手焼きした『どら焼き』は、あんこや栗だけでなく、人気のラムレーズン・チェリー&ミックスフルーツ・アップルシナモンなど、他にはない種類が豊富です。

店舗での購入の他、道の駅みぶ・道の駅にしかたでも購入が可能です。



みぶブランド  
認定商品



いちご大福は、1月～4月の間だけ販売します。

壬生ブランドに認定されている、季節限定商品の『いちご大福』。壬生町のいちご農家から直接仕入れた旬のいちごだけを丸ごと1個使用しています。甘さ控えめの自家製餡と、柔らかくふわふわなお餅が絶品の一品です。

一つひとつ手づくりしているため、数に限りがあり商品が売り切れてしまうことがあります。増田屋のお菓子は、お電話での注文も承っておりますので、ご希望の方はぜひお電話にてお問い合わせ合わせください。

和菓子屋さんの裏人気メニュー  
セイロで蒸したお赤飯。



普段あまり店頭には並ぶことはありませんが、ふっくら美味しいお赤飯は、隠れファンの多い逸品です。ぜひ一度ご注文ください。

※全ての商品は、事前のご予約をいただければ定休日に限らず調整致します。

### Store Information

#### 田舎菓子処 増田屋

壬生町壬生甲2741 / TEL.0282-82-5980  
9:00-18:00 / 月曜 (6月~9月は月・火)  
www.shimada-honey.com  
Instagram: @beefarmshimada





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

## お茶とお惣菜のパオ

その年の茶葉を最高の状態で提供、  
茶師がブレンドする、本格的なお茶。

日本人に馴染み深い緑茶。日本中で栽培されるお茶の葉は、地域や環境によって毎年味が変わります。常に最高の状態で提供するために、お茶の甘みや渋味をバランスよく、1%単位で茶葉をブレンドするのが茶師の技術です。茶師がブレンドした美味しい日本茶で、ゆったりとティータイムを♪



みぶブランド  
認定商品



有機質肥料を中心に、  
堆肥等の有機物で栽培。

茶師の店主が壬生町で栽培した茶葉を使った『壬生の手揉み茶』は、5月はじめの柔らかい茶葉を丁寧に手揉みし、お茶本来の香りと風味を、茶師が感覚と手業で極上に仕上げた手づくり緑茶です。お茶の甘みと香りをお楽しみください。



壬生町羽生田地区の茶畑



お茶本来の旨みを引き出すには、お湯の温度は上級茶で70℃、中級煎茶で80～90℃くらいが適しています。二煎目も美味しく入れるためには、一煎目を注いだあとの急須の中に、お湯を残さないのがポイント。



ほうじ茶 100g 540円(税込)

香ばしさとあっさりした口当たり。  
パオが焙煎した”ほうじ茶”。

お店で丁寧に焙煎した自家製ほうじ茶は、香ばしさと甘みのある味が特徴。他にも、オリジナルの『とちおとめ緑茶』や『とちおとめ紅茶』など様々な茶葉を提供しています。美味しいお茶の淹れ方も教えてくれるので、お気軽にお声かけください♪

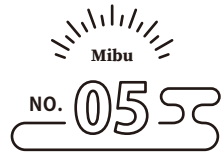
### Store Information

## お茶とお惣菜のパオ

壬生町通町8-11 / TEL.0282-82-0064  
9:00-18:00 / 日曜  
www.ocha-pao.com

Homepage





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

総合衣料あみのや

ギフト・洋品・寝具を提供する、  
明治2年から続く老舗洋品店。

壬生町の人々に長年寄り添ってきたあみのやは、明治2年創業、3代目店主が務める老舗洋品店。現在は受注販売のみを行っています。冠婚葬祭のギフトなどご相談ください。



2514

2519

2507

昔懐かしい、  
絵柄あそびタオル

お湯につけると色が消える  
不思議なタオル。1枚から  
のご注文いただけます。

ふしぎタオル 1,100円(税込)



2508

2503

2502

2512



ギフトは、状況や贈りたいお相手に合わせて、  
カタログからお選びできます。  
ギフトをご検討の際はお問い合わせください。



昔ながらの商店と  
歴史が残る壬生町。

壬生城の史跡だけでなく、代々人々の暮らしを支えてきた商店も壬生町の歴史を感じることができます。商業が発達した現代の中に残る、人々の暮らしと歴史を感じながら町中を散策するのもおすすめです。



Store Information

総合衣料あみのや

壬生町中央町17-29  
TEL.0282-82-0159 / FAX.0282-25-6779  
9:00-18:00 / 日曜祝日





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

いさごや  
砂子屋酒店

創業151年  
老舗の酒店が誇る発売20年目の美しい日本酒。

デザイン・和紙にこだわり抜いた人気の当店限定地酒シリーズ



純米大吟醸 720ml 壬生三萬石 2,860円(税込)(商標登録商品)

純米吟醸 720ml 壬生浪漫 1,870円(税込)

本醸造 720ml 城下町壬生 1,265円(税込)

本醸造 1.8L 城下町壬生 2,310円(税込)

明治5年の創業以来、お客様との信頼を大切に営んできた老舗酒店。利き酒師の資格を持つ店主が監修した砂子屋でしか買えない限定地酒。発売20年目を迎えた、みぶブランド推奨品の人気の地酒シリーズをぜひご賞味ください。お酒と歴史愛好家の店主が名付けた地酒シリーズには、壬生町が繁栄する意味を込めて名付けられ、ラベルには壬生城大手門がデザインされています。贈り物にも好評です♪

## 地酒おすすめの飲み方

- 🍷 壬生三萬石:冷や
- 🍷 壬生浪漫:冷や・ぬる燗
- 🍷 城下町壬生:冷や・熱燗



低温発酵で造られた風格のある優雅な香りと旨味を含み、飲み込んだ後の余韻を味わえる美酒です。



贈り物や贈答品も♪  
砂子屋におまかせ。

酒類の他、東武百貨店の代理店として全商品を取り扱っています。贈り物やお買い物もできるので、ご用命の際はぜひお立ち寄りください。

## Store Information

いさごや

砂子屋酒店  
東武宇都宮百貨店壬生代理店

壬生町通町13-13 / TEL.0282-82-0055

9:00-18:30 / 定休日:日曜日

Mail: isagoya@taupe.plala.or.jp





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

## 福田観光社

壬生町の人々の思い出に寄り添う、  
地域密着型の旅の案内所。

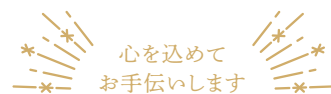
昭和7年に創業し、約100年間地元の人々の思い出を一緒につくり続けてきた観光社。日本だけでなく世界中を知り尽くしたスタッフが、『心に残る贅沢な旅』を提供するため、季節・場所・目的から時代に合わせた提案をしてくれます。旅行の案内だけでなく、日帰りツアーや、交通・宿の手配など「お出かけ」に関することはぜひご相談ください。



現地情報やおすすめスポットも。  
対面での打ち合わせだから安心♪

インターネットで予約する際の煩わしさや、プランの組み立てが苦手な方も安心。お客様のご要望と一緒に考えてくれるだけでなく、現地の情報や時期に合わせたおすすめスポットなども教えてくれます。旅行に行きたいけどどこに行こうか悩んでいる方もぜひご相談ください♪

- 少人数～団体の旅行(交通・宿泊・観光チケットの手配)
- ホームステイ ● 海外ウエディング
- ギフト旅行券 など



## 福田珈琲



まちおこしオリジナル商品  
『壬生論語珈琲』。



全国でも早い時期にできた壬生藩の藩校「学習館」。その基礎教育は儒学者「伊藤仁斎」が伝える論語古義、「子の曰く」という独自の読み方で始まります。これを壬生論語古義抄として編纂し、小中学校で授業をおこない、過去には町民1000人の暗唱で『ギネス世界新記録』を樹立しました。よりよく生活するためのヒントや、心の持ち方が書かれている論語をデザインした『壬生論語珈琲』は、エチオピア豆を使用し、挽きたてをパックした深い味わいです。壬生のお土産にもぜひ♪

『壬生論語珈琲』5パック 1,188円(税込) / 10パック 2,160円(税込)



店舗での購入の他、道の駅みぶ・DMSストア協医科大学病院店・肉のふきあげ雅・上河内SA(上り)、佐野SA(上り)・おいでよとちぎ館(宇都宮市)・こうと直売所(さくら市)・オンラインショップで購入が可能です。



みぶブランド  
推奨品

### Store Information

#### 有限会社福田観光社

壬生町通町9-28 / TEL.0282-82-0206  
9:00-17:00 / 土日祝  
www.wedding-house.co.jp

オンラインショップ Homepage







Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

とちぎのおそうじ屋さん フジカンパニー

リピーター多数。  
どんなお掃除もおまかせ♪

壬生町を中心に県内全域でハウスクリーニングを行うフジカンパニー。多様性溢れる現代、ハウスクリーニングを通して、お客様に有意義な時間と心の余裕を提供しています。日常のお掃除から季節性のお掃除、店舗や会社など、お掃除でのお悩みはなんでもご相談ください♪



日本ハウスクリーニング協会が推奨する企業に認定され、北関東ハウスクリーニングの指導員として研修指導を行っているフジカンパニー。お客様のプライベートな空間で作業するからこそ、安心と信頼のために日々活動しています。

お掃除でできた時間を、  
大切な人や自分の時間に。

近頃多いのは、子育てや仕事で忙しいご家庭。日常のお掃除を請け負うことで、家がキレイになり、その時間を家族や自分自身に使うことで笑顔が増えることが本当の豊かさに繋がると話してくれた代表の大塚さん。

フジカンパニーでは、そんなお客様の笑顔を増やすため、心を込めてお掃除をしています。



女性スタッフも活躍中♪  
お気軽にご相談ください。



＼ ご家庭向け ／

### サービスメニュー(一部)

- エアコンお掃除 ●水回り(キッチン・お風呂・トイレ等) ●レンジフード・換気扇
  - 室内の除菌消臭
- など、家の中のお掃除業務全般可能です。

### 料金一例

- エアコンお掃除 1台 11,000円(税込)～
- 家事代行(ハウスクリーニング) 1時間 2,800円(税込) + 訪問費550円(税込)

＼ 企業向け ／

### サービスメニュー(一部)

- エアコンお掃除 ●窓クリーニング ●床クリーニング ●厨房 ●アパート・マンションクリーニング ●除菌消臭
- など、建物のお掃除業務全般可能です。

一部例外を除き、価格や作業内容をわかりやすく説明いたします。  
お掃除箇所のご相談やお見積りなど、お気軽にお電話ください♪

### Store Information

### 株式会社フジカンパニー

壬生町駅東町9-23-3  
TEL.0282-82-9393  
8:00-20:00 / 不定休  
www.fujicompany.info/

Homepage





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

日本酒専門店 ましだや

蔵元直送!

希少価値の高い珍しいお酒多数。

全国の小さな蔵元と直接取引をすることで、全国にあまり流通していない生産本数が限られている希少なお酒を提供しています。日本酒、ワイン、ウイスキーなど様々な種類のお酒を取り扱っているので、お土産や贈答用としてもおすすめです。

みぶブランド  
認定商品

ましだやプロデュース。  
酵母から選定した、  
こだわりの日本酒。



贅沢に磨いた壬生産山田錦を全量使用することで、フルーティーな香りはそのままに旨味の輪郭がはっきりし、コク味のあるボリューム感たっぷりな味わいに。

「飯沼銘醸」に醸造を依頼し、壬生の地で酒米「山田錦」を育てるところから始まった地酒プロジェクト。

ひとつひとつこだわり抜いた日本酒を、ぜひお試しください♪

純米大吟醸 壬生  
720ml 2,475円(税込) / 1.8L 4,950円(税込)

純米吟醸 壬生  
720ml 1,900円(税込) / 1.8L 3,900円(税込)



店内には、かわいいパッケージや、おしゃれなデザインのお酒がいっぱい並んでいます。お酒に詳しいスタッフが多数在籍しているので、お酒初心者の方や女性もお気軽に足を運んでみてください♪



Twitterで、  
イベントや最新情報発信中♪

タイムリーにお酒の情報をゲットしたい方は、  
『@mashida\_sake』で検索。

## Store Information

日本酒専門店ましだや

壬生町壬生乙2472-8 / TEL.0282-82-0161

[月-土]10:00-19:00 [日]10:00-18:00

正月・GW・お盆連休有り

www.mashidaya.co.jp / Twitter @mashida\_sake

オンラインショップ





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

artistic furniture est.1883 kirinoya

## 日常を特別な時間に。 暮らしに寄り添う北欧家具。

明治16年、桐箆笥を手がける桐野屋商店を創業してから140年。家具は、時代の移り変わりと共に「暮らしを支える家具」から、「暮らしを演出する家具」へと変化しました。上質な家具は職人たちの手を通し一つずつ丁寧に製作され、環境に適した素材選びから、使い手と暮らしの空間を考え設計されたデザインは、どれだけ時代が変わっても変わることはありません。使う人の心と暮らしに余白をつくり彩りを与えてくれる家具を提供するkirinoyaは、暮らしの中の特別な時間をご提案する、コンセプトショップです。



## シンプルだけど飽きがこない、 kirinoyaオリジナル家具。



自分だけのお気に入りの時間を、家具を通して最高なひとときにしたい。そんな思いからオーナー自らプロデュースしたオリジナルのデザインソファは、無駄を省いたシンプルさと上品なフォルムに、全身を包み込むようなゆったりとした座り心地が特徴です。ぜひお店で体感してみてください♪

上質な座り心地を  
お店で体感♪



## 各地からセレクトした、 雑貨やインテリア小物も♪

kirinoyaスタッフが北欧や日本各地から集めた、見ているだけでも癒されるセレクト雑貨も充実♪他にも、照明やギャップも多数取り揃えています。



空間コーディネートや、家具のお取り寄せも可能です。お気軽にご相談ください。

# kirinoya

museum of artistic furniture  
— 1883 —

### Store Information

## 株式会社桐野屋

壬生町本丸1-8-22 / TEL.0282-82-1345

10:00-18:30 / 火曜

www.kirinoya.co.jp

Instagram @kirinoya.official

Home page





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

蕎麦とスイーツ みかど

カフェのような店内で、  
十割蕎麦と手づくりスイーツを。



蕎麦とスイーツが両方楽しめる『みかど』は、自家栽培の蕎麦粉で毎朝手打ちしている十割蕎麦と、季節やその時の食材から添加物を使用せず甘すぎない自然派スイーツを提供しています。お蕎麦もスイーツも、季節によって変化する味をお楽しみください♪



国産鴨肉を使用した、人気のお蕎麦  
鴨汁蕎麦 1,400円(税込)

お昼はお蕎麦屋さん、  
14時からカフェタイムに♪

長年『蕎麦処みかど』として営業を続け、2022年にリニューアルオープン。壬生町で栽培している無農薬の蕎麦粉を使い、水だけを加水して打つお蕎麦は、今も昔も変わらずお客様に愛されています。



生産管理を徹底した  
農場の豆を使用。  
下野市の焙煎珈琲も楽しめる。

お客様にリラックスした時間を提供するため、食後やカフェ時間に欠かせない珈琲にもこだわります♪



旬のフルーツと蕎麦粉を使用した人気のガレット『プリンセスアラモード』(右)。丸く薄焼した生地が風味豊かな味わいのガレットは、お食事ガレットとスイーツガレットがあります。カフェタイム(14時～)からのご注文が可能です。



プリンセスアラモード 1,100円(税込)

Store Information

蕎麦とスイーツ みかど

壬生町至宝1-5-10 / TEL.0282-82-2213

11:30-16:00 / 日曜・月曜

※蕎麦はなくなり次第終了。

Instagram: @soba1113mikado





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

## 日本料理 篠

旬な食材で楽しむ、  
和の心がこもった四季を感じるお料理。

創業から約50年を迎える『日本料理篠』。京都で修行を積み、先代が営む壬生の地で日本料理を提供しています。お膳に並ぶお料理は、その季節でしか味わえない食材を使い細部に至るまでひとつひとつ丁寧につくられ、繊細で上品なお食事が楽しめる女性にも人気のお店です。お殿様料理『壬生三万石の藩主御膳』や『壬生お姫様五味五色弁当』から、お茶会席も楽しめる、気軽に本格料理が味わえるお店。



限定10食『松花堂』 1,650円(税込)  
※ご予約で10食以上のご提供も可能。

日本料理の魅力満載♪  
気軽に楽しむ日本料理ランチ。

気軽に日本料理を楽しみたい方は、月替わりで四季のしつらえを取り入れた『ミニ会席』や『松花堂』(限定10食)がおすすめ♪他にも秘伝のタレを使用した『天井』や『国産うな重』、『わっぱめし』など様々なランチメニューをご提供しています。



日本料理を最大限に満喫！  
本格懐席で優雅なひととき。



季節の会席コース 6,000円(税込)～  
※ご予算に応じてご提供いたします。

本格的な日本料理を楽しみたい方は、『季節の会席コース』がおすすめ。6,600円から1,500円単位でご予算を決めることができます。基本の会席コースでは、全8種のお料理を楽しむことができるので、特別な日やお祝いなどにも最適♪お料理は希望を伝えることも可能です。

お客様の希望に合わせて、お料理の提供やお部屋を案内してくれます。夜には定食や日本酒、肴料理も多数揃えているので、家族やお友達と、ゆったりしたお食事時間をお楽しみください♪

国産うな重(並) 3,000円(税込)



## 壬生お殿様料理

※お店の混雑により、お殿様料理をご提供できない場合がございますので、ご希望のお客様は事前にご予約をおすすめしております。

## Store Information

## 日本料理 篠

壬生町壬生丁203-4

TEL.0282-82-3870

11:30-13:30 17:00-21:00 / 日祝日

www.nihonryourishino.gorp.jp

Homepage





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

和食・鮮魚の店 ふじた

新鮮な魚料理がリーズナブルに♪  
鮮魚店が直営する和食店。

鮮魚店として創業し、1977年同地に和食店をオープン。食材はすべて鮮魚店で仕入れた魚を使用しているため、鮮魚店ならではの鮮度と価格で提供しています。季節で変わる新鮮なお刺身やお料理をお楽しみください♪



『海鮮丼』 1,100円(税込)

お刺身から焼き魚・天ぷらなど、  
数々のお魚料理が味わえる。

人気の『海鮮丼』は、中トロ・うに・いくらなど全9種類以上の海鮮を乗せて、1,100円(税込)という驚きの価格。さんまやサバの焼き魚定食や、アジ・イカ・まぐろなどのフライ定食、天ぷらの盛り合わせなどもあります。



10月～3月末まで期間限定!  
大粒カキフライ定食。



カキの収穫時期限定の『カキフライ定食』は、大粒のカキが5個ものって660円(税込)! 濃厚クリーミーなカキとサクサクの衣が美味しい、冬季に人気のメニューです。

魚料理に合うお酒も多数揃えています。少人数の宴会もできるのでお気軽にお問い合わせください♪



魚料理に合うお酒も多数揃えています。また、法事やお祝い事など大切な日の宴会も可能なので、ご予算・お料理などお気軽にお問い合わせください♪

Store Information

和食・鮮魚の店ふじた

壬生町幸町3-32-4

TEL.0282-86-0616

11:30-14:00 16:30-21:00 ※日曜のみ20:00まで  
月曜





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

## 気軽に和食を楽しむお店 割烹 山水亭

### アットホームな雰囲気を楽しむ、 心和む日本料理店♪

東京で修行を積んだ、2代目店主が営む料理店。カジュアルに食事を楽しめる雰囲気は、女性客に人気です。お客様が楽しく食事ができるよう盛り付けにも工夫が施されています。お友達やご家族と、気軽に日本料理をお楽しみください♪



『壬生お姫様御膳』 1,580円(税込)  
※予約なしでご注文が可能です。

### ちよとずつ色々な味が楽しめる 女性に人気の”お姫様御膳”。

旬の素材を生かした前菜、お造り、焼き物、炊き合わせなど9種類の料理が彩りよく盛り付けられた『壬生お姫様御膳』。特産干瓢を使ったラザニアや御献立帳に登場するふわふわ豆腐をアレンジした空也豆腐は「お姫様料理」ならではの一品。



### 壬生ブランド認定。 一度は食べたいお殿様料理。

江戸時代の壬生藩主鳥居忠英の「御献立帳」を現代の食材からより忠実に再現した、壬生ブランド認定の『壬生大名御膳』。ナマズの天ぷらや鮎の万年煮など、当時のお殿様が食していた献立が人気です！

『壬生大名御膳』 2,580円(税込)  
※こちらのメニューは要予約となります。



大名御膳とは献立が異なる、『壬生お殿様御膳弁当』。献立帳で使用していた食材を現代の味付けでお楽しみください♪

『壬生お殿様御膳弁当』 2,160円(税込)



数量限定の『気まぐれランチ』や『花かご御膳』など様々なメニューを取り揃えています。山水亭特製の出汁で作るお料理の数々をぜひご堪能ください♪

#### Store Information

### 割烹 山水亭

壬生町いずみ町8-9  
TEL.0282-82-0531

11:30-14:00 17:00-22:00 / 日曜  
※定休日は10名様より予約営業可





Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

## 肉のふきあげ 雅

地産地消推進。

こだわりの食材と”とちぎ和牛”。

直営牧場『前日光ファーム』にて丹精込めて育てられた、地元栃木の厳選とちぎ和牛が堪能できるお店。”肉のふきあげ2号店”として営む店内は、最大150名収容可能な宴会場もあります。ステーキやハンバーグ、すき焼きなどお肉料理も豊富に取り揃えているので、甘みのあるさっぱりとした味わいの和牛料理をお楽しみください♪



『みやび黒牛ステーキそば膳』  
4,950円(税込)

お箸で食べる、  
手造りそばと和牛ステーキ。

肉のふきあげ人気定番メニューの『みやび黒牛ステーキそば膳』。お肉のタンパク質の燃焼をそばの成分が補ってくれるので、理想的な組み合わせ。お肉をさっぱりと味わいたい方におすすめです。



大小個室が完備されているので、大切な方たちとの会食・会合・宴会が可能です。お料理は和牛を使ったステーキコース・フレンチコースなど、お客様のご要望に合わせて、お一人様4,400円(税込)から提供。団体でのご予約に限り、無料バス送迎も行っているため、お気軽にご相談ください。

こだわりの野菜と  
厳選した和牛を、贅沢に味わう。

和牛の甘みとすき焼きのタレが美味しい、特選和牛すき焼き定食。肉のふきあげイチ押しのメニューです。



特選和牛すき焼き定食 2,750円(税込)

## Store Information

## 肉のふきあげ雅

壬生町大字北小林1075-14

TEL.0282-85-1011

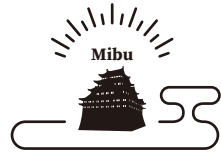
11:30-15:00 17:00-21:00 / 木曜

www.n-fukiagemiyabi.jp

Homepage

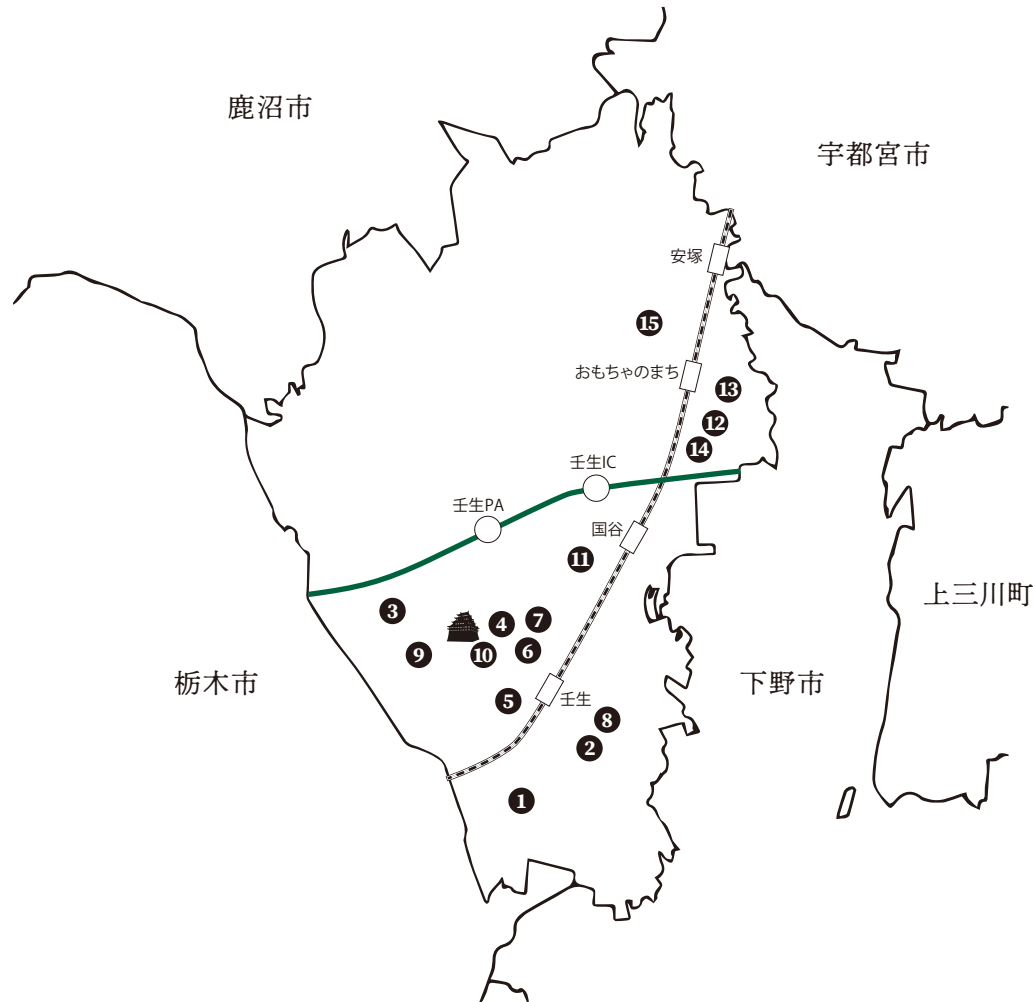






Mibu-machi, Ittenn Ichioshi

# 壬生MAP



- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b> 島田養蜂園<br/>壬生町表町11-33 TEL.0282-82-8389</p> <p><b>2</b> 篠原商店<br/>壬生町駅東町8-11 TEL.0282-82-0146</p> <p><b>3</b> 田舎菓子処 増田屋<br/>壬生町壬生甲2741 TEL.0282-82-5980</p> <p><b>4</b> お茶とお惣菜のパオ<br/>壬生町通町8-11 TEL.0282-82-0064</p> <p><b>5</b> 総合衣料 あみのや<br/>壬生町中央町17-29 TEL.0282-25-6779</p> <p><b>6</b> 砂子屋酒店<br/>壬生町通町13-13 TEL.0282-82-0055</p> <p><b>7</b> 福田観光社<br/>壬生町通町9-28 TEL.0282-82-0206</p> <p><b>8</b> とちぎのおそうじ屋さん フジカンパニー<br/>壬生町駅東町9-23-3 TEL.0282-82-9393</p> <p><b>9</b> 日本酒専門店 ましだや<br/>壬生町壬生乙2472-8 TEL.0282-82-0161</p> <p><b>10</b> artistic furniture kirinoya<br/>壬生町本丸1-8-22 TEL.0282-82-1345</p> | <p><b>11</b> 蕎麦とスイーツ みかど<br/>壬生町至宝1-5-10 TEL.0282-82-2213</p> <p><b>12</b> 日本料理 篠<br/>壬生町壬生丁203-4 TEL.0282-82-3870</p> <p><b>13</b> 和食・鮮魚の店 ふじた<br/>壬生町幸町3-32-4 TEL.0282-86-0616</p> <p><b>14</b> 割烹 山水亭<br/>壬生町いずみ町8-9 TEL.0282-82-0531</p> <p><b>15</b> 肉のふきあげ 雅<br/>壬生町大字北小林1075-14<br/>TEL.0282-85-1011</p> |
|---|---|

掲載情報2023年3月現在。壬生町全域での表記となっているため、店舗の場所はおおよその位置確認でご確認ください。実際にご利用の際は必ず正確な地図をご確認ください。本冊子による損害等は補償致しかねますので予めご了承ください。

