

- 和菓子**
  - 1 乙女家
  - 2 釜屋菓子店
  - 3 館最中本舗(南湖月庵)
  - 4 和菓子処 杉山
  - 5 菓子処 たちかわ
  - 6 菜心 ひろせ
  - 7 和菓子処 明月堂
  - 8 (有)塚田商店
  - 9 岡埜榮泉
- 洋菓子**
  - 15 (株)かせき堂
  - 16 ピアしらとりパン工房
  - 17 (有)メンブチ
  - 18 (有)緑花館
  - 19 Bromagee (株)セイワ食品
- 惣菜**
  - 24 (株)絆
- 漬物**
  - 25 (有)菜香や
  - 26 (有)舟善食品工業
- 麺**
  - 27 (有)新井製麺所
  - 28 筑西焼そば王国
  - 29 (株)西村製麺
  - 30 焼そば よづ家
- 調味料**
  - 31 上ホ醤油(株)
- 工業製品**
  - 32 猪ノ原桐材木工所
  - 33 (株)イダモールド
- 工業製品**
  - 34 下館地区菓子組合
- 飲料・酒**
  - 20 潮田農園
  - 21 来福酒造(株)
- 米**
  - 22 (株)大嶋農場
- 肉加工品**
  - 23 (株)風實
- せんべい**
  - 10 佐藤米菓(有)
  - 11 十一屋煎餅店
  - 12 (株)根本製菓
  - 13 関口醸造(株)
  - 14 ひがの屋

**問い合わせ先 筑西市観光協会**  
〒308-8616 茨城県筑西市丙360 筑西市役所 本庁舎3F  
TEL.0296-20-1160 観光協会 www.chikuseikanko.jp  
FAX.0296-20-1186

# 名産

ちくせいのおいしいもの うまいもの

**推奨**

## 筑西のいいものうまいものをご紹介します。

**3 館最中本舗(南湖月庵)**

〒筑西市丙202-13  
☎0296-22-2513  
🕒8:30~18:00  
📅火曜日

○カスミ店  
〒筑西市二木成1375  
☎0296-21-0202  
🕒9:00~24:00  
📅無休

■推奨品目  
館最中  
福は栗

第19回全国菓子大博覧会名誉大賞の銘菓「館最中」をはじめとした和菓子の製造・販売の専門店です。「館最中」は、十勝産小豆の味を十分に引き出した餡の中にぎゅうひ(餅)が入っており、発売以来40年以上ご好評いただいております。

**7 和菓子処 明月堂**

〒筑西市女方354-4  
☎0296-28-2309  
🕒8:30~18:30  
📅月曜日

■推奨品目  
逢わせ最中

『逢わせ最中』は、皮とあんが別になっており、パリパリの皮にしっかりと粒あんが美味しい一品。明月堂こだわりの自家製粒あんは、最高級の小豆を使用しています。より豊かな風味をお楽しみいただくため、必ずお召上がり直前に皮とあんを合わせてご賞味ください。

**4 和菓子処 杉山**

〒筑西市乙137  
☎0296-22-3852  
🕒8:30~19:00  
📅不定休

■推奨品目  
四方館

『四方館』(しもだて)は、厳選した材料の生地と上質な餡で包み焼き上げた当店代表の和菓子です。胡麻の風味の、こし餡、つぶ餡、麦の香りの白餡と3つの味をご賞味ください。

**8 (有)塚田商店**

〒筑西市黒子201  
○本社・スーパーツカダ  
☎0296-37-6802  
🕒9:30~20:00  
📅元日

■推奨品目  
干し芋

「50~60歳のおねえさんのオヤツに大人気!!」茨城県産の紅はるかを使用した干しいもを糖度が上がるまでねかせて手造りで加工しています。突然のお客さんや贈り物にも喜ばれています。

**1 乙女家**

〒筑西市甲934-7  
☎0296-22-3545  
🕒9:00~17:00  
📅不定休

■推奨品目  
壺最中  
本煉羊羹

大正7年の創業以来、職人達が味づくり一筋に材料を吟味し、丹精こめて作り上げました。『壺最中』は菓子博覧会で名誉総裁賞、『本煉羊羹』は大臣栄誉賞を受賞しております。当店自慢の手づくりの和菓子をご賞味下さいませ。

**5 菓子処 たちかわ**

〒筑西市丙274  
☎0296-22-3268  
🕒9:00~19:00  
📅元日

○下館南店  
〒筑西市二木成1600-5  
☎0296-20-0200  
🕒9:00~19:00  
📅元日

■推奨品目  
パイまんじゅう筑筑みるく満寿しあわせ  
ちゅくちゅーず饅頭

『しあわせ』(合併記念銘菓)平成17年にしもだて・あけの・きょうわ・せきじょうの合併にともない、それぞれの名前から1字づつ取り、『しあわせ』と名付けました。4つの市町の合併にちなみ、中のミルクあんに4種類の豆を練り込んだ風味あふれる焼き菓子です。

**9 岡埜榮泉**

〒筑西市新治1993-140  
☎0296-57-4427  
🕒8:30~18:30  
📅水曜日

■推奨品目  
いやんべえ  
こだますいか饅頭  
岡埜のかすていら

第3回茨城おみやげ大賞で入賞の『いやんべえ』は、地元上ホ醤油『三年熟成』を使ったモチモチ皮に香ばしいゴマ餡を合わせた焼菓子になります。その他、特産の小玉スイカの果肉を練り込んだ餡を山芋生地で包んだ饅頭や、40年以上不動の人気『岡埜のかすていら』もおすすめです。

**2 釜屋菓子店**

〒筑西市市野辺4  
☎0296-22-3773  
🕒8:30~18:30  
📅水曜日

■推奨品目  
黄金芋  
きんつば  
桃山

『きんつば』  
寒天で固めた粒あんを、小麦粉を使った生地で焼き上げました。ほどよい甘さと、小豆の食感はきっと満足頂けると思います。ぜひご賞味ください。

**6 菜心 ひろせ**

〒筑西市丙139  
☎0296-22-2351  
🕒9:00~18:30  
📅火曜日

■推奨品目  
わたぼうし

『わたぼうし』  
麦こがしを使用した生地以小豆餡に栗を包み、粉糖を手粉として包み上げオープンにて焼き上げました。麦こがしの香ばしさと生地のさくさくした食感が後を引きまします。

**10 佐藤米菓(有)**

〒筑西市大塚631-1  
☎0296-25-1766  
🕒9:00~18:00  
📅月曜日

■推奨品目  
筑波揚げ

関東平野の真ただ中にそびえる筑波連峰は遠い昔より数々のロマンと話題を提供してまいりました。この麓は良質な米産地として有名です。その恵まれた環境・自然が育て上げた佐藤米菓の煎餅是非ご賞味下さい。

**11 十一屋煎餅店**

〒筑西市乙665  
☎0296-22-2838  
🕒9:00～18:00  
🏠不定休

■推奨品目  
炭火烧  
手づくりせんべい



『炭火烧手づくりせんべい』  
開業(明治28年)以来一貫して手作りを守り、駿河湾産の桜海老を使い、天日乾燥、炭火で焼き上げた醤油味の煎餅です。味には自信があります。お茶菓子・お土産・ご進物にご利用ください。

**12 (株)根本製菓**

〒筑西市外塚801  
☎0296-22-5871  
🕒9:00～18:00  
🏠日曜日・祝日

■推奨品目  
ちっくん煎餅  
ちっくん煎餅詰合せ



筑西市のマスコットキャラクター「ちっくん」をお煎餅にしました。国内産米を100%使用し、たまり醤油で一枚一枚丁寧に焼き上げた薄焼きの醤油煎餅です。種類の楽しいちっくんが好評です。どうぞご賞味くださいませ。  
HP【<http://nemotoseika.co.jp>】

**13 関口醸造(株)**

〒筑西市海老ヶ島959  
☎0296-52-3111  
🕒9:00～18:00  
🏠無休

■推奨品目  
力作ぞろい



お醤油屋さんならではの香り高い醤油と国産米100%を使用して丁寧に焼き上げたお煎餅を厳選された素材で風味豊かに仕上げました。

**14 ひがの屋**

〒筑西市蓮沼1535-18  
☎0296-57-3511  
🕒10:00～17:00  
🏠土曜日・日曜日

■推奨品目  
手づくり手焼き煎餅 しょうゆ  
手づくり手焼き煎餅 七味  
手づくり手焼き煎餅 梅ざらめ  
手づくり手焼き煎餅 海苔  
手づくり手焼き煎餅 黒こしょう  
手づくり手焼き煎餅 チーズ



ひがの屋13枚入り手焼き巾着。国内産の米にこだわり店内の工房で手間ひまを惜しまず丁寧に一枚一枚ひっくり返しながら焼き上げています。しょうゆ、海苔、梅ざらめ、黒こしょう、七味、チーズ、塩味等々。食べると心地よい音とともにお米の風味と醤油の香りをお楽しみください。

**15 (株)かせき堂**

〒筑西市甲84  
☎0296-22-4102  
🕒9:30～18:00  
🏠不定休

■推奨品目  
かすてら  
ブランデーケーキ



明治15年(1882年)創業。和洋菓子を製造販売しております。  
なかでも店の『かすてら』は控えめな甘さと、ソフトな舌触りで、ご好評をいただいております。  
また、上質の材料で作られたブランデーケーキは、根強いファンに支えられております。

**16 ピアしらとりパン工房**

〒筑西市上平塚591-1  
☎0296-45-8085  
🕒10:00～18:00  
🏠月曜日(祝日の場合は翌日の火曜日)

■推奨品目  
イギリスパン  
ラスク  
ロイヤルごまパン(きなこ)



創業以来、イギリスパンとラスクは20年以上たくさんのお客様にご愛用頂き、お土産や贈答品としてもお勧めの看板商品となります。ロイヤルごまパンきなこは絶妙な食感と味わいで人気ナンバー1の商品です。こだわりと想いを込めた商品をぜひ一度お試しください。

**17 (有)メゾンプチ**

〒筑西市西方1733-3  
☎0296-24-8073  
🕒8:00～19:00  
🏠不定休

■推奨品目  
おひさまの  
まどれーぬ  
スイート紅あずま



『スイート紅あずま』は筑西市で採れるさつまいもの横網品種『紅あずま』をたっぷり使ったスイートポテトです。創業からの『おひさまのまどれーぬ』は菓子博大臣賞を受賞。当店はオリジナルケーキが大人気。立体ケーキや似顔絵ケーキも大好評です。全国配送も承ります。

**18 (有)緑化館**

〒筑西市岡芹1011-4  
☎0296-22-7774  
🕒9:30～18:00  
🏠水曜日、月1回火曜日

■推奨品目  
CHIKUSEI  
MADELEINE



バターとアーモンドプードルの香るやさしい風味でできているマドレーヌ。1つ1つ丁寧な仕上げをしているため量はできませんが、まごころ込めて焼き上げております。どうぞご賞味ください。

**19 Bromagee (株)セイワ食品**

〒筑西市川澄1850  
(道の駅グランテラス内)  
☎030-2183-8067  
🕒9:00～18:00  
(6～8月9:00～19:00)  
🏠第3水曜日

■推奨品目  
クランチチョコレート



ザクザクとした素材の食感を楽しむクランチチョコレートです。ドライフルーツを入れてもっちりとした食感にしたり、柑橘を入れ薫り高いチョコレートに!自分で食べても人にあげても笑顔になれるカラフルでポップなチョコレートです。

**20 潮田農園**

〒筑西市女方787-32  
☎0296-28-2000  
🕒9:00～15:00  
🏠土曜日・日曜日・祝日

■推奨品目  
人参物語  
まるごと100%  
にんじんジュース



経済産業省「世界にまだ知られていない、日本が誇るべきすぐれた地方産品」The Wonder500認定。常温で長期保存可能な無添加の混ぜ物なしの100%ストレート人参ジュースです。  
HP【<http://www.carrot-story.com/>】

**21 来福酒造(株)**

〒筑西市村田1626  
☎0296-52-2448  
🕒8:00～17:00  
🏠日曜、祭日、第2・4・5土曜日

■推奨品目  
来福 特別純米酒  
筑西 純米酒  
来福 芋焼酎



1716年創業時より、当所で日本酒「来福」を造り続けています。原料米と水にこだわりを持ち、品質での真向勝負を経営理念に造られた商品の数々を、お飲みになった方々に福が来ることを願って贈ります。

**22 (株)大嶋農場**

〒筑西市桑山3327-1  
☎0296-57-3774  
🕒9:00～16:30  
🏠日曜日

■推奨品目  
百笑米ギフト  
バラエティライス ギフト



大嶋農場の百笑米は収量を求めず味と質にこだわっています。食べていただく方たちに喜んでいただくことを目指し揺るぎない信念に支えられた米づくりに向き合う日々です。世界の米料理をご家庭でも楽しんで頂ける様なお米のセットもご用意しております。

**23 (株)風實 ～かざみ～**

☎燻製の杜  
〒筑西市木戸573  
☎0296-37-1186  
🕒9:00～18:00  
🏠無休

■推奨品目  
筑西熟成ロースハム  
筑西熟成ベーコン  
筑西ウインナーソーセージ  
筑西ポークソーセージ  
筑西煮込チャーシュー




筑西市銘柄豚キングポークを使い、本格手造りにこだわったハム・ベーコン・ソーセージです。筑西市のおみやげ品としてご贈答に喜ばれております。  
また、筑西市産豊水梨を使った梨ジャムも限定販売しております。程よい酸味と甘味が絶品です。

**24 (株)絆**

〒筑西市押尾24  
☎029-846-0706  
🕒11:30～15:00  
🏠不定休

■推奨品目  
元祖つづば餃子



茨城県で唯一、全国の餃子祭り(仙台・浜松・名古屋・九州)から出店依頼がくるほどの餃子の専門店。茨城県の農産物にこだわった地産地消の本格手作り餃子。茨城県ブランドなど数々のブランドに認証されています。

**25 (有)菜香や**

〒筑西市下中山595-4  
☎0296-21-0566  
🕒9:00～17:00  
🏠日曜日

■推奨品目  
筑西きむち  
筑西市産有機米ぬか使用熟成ぬか床漬



当店は、無添加漬物専門店としてご好評をいただいております。野菜の風味を損なわず、無添加で漬けるやさしい味はどこか懐かしい「おふくろの味」です。筑西市産の梨を活用した「筑西きむち」や、オーガニックの米糠で作る「有機米熟成ぬか漬」など地産地消に取り組んでいます。

**26 (有)舟善食品工業**

〒筑西市関本中253  
☎0296-37-2220  
🕒9:00～17:30  
🏠年末年始(12/31～1/3)その他臨時休業有

■推奨品目  
ねぎキムチ



筑西市の野菜を中心に使用した季節にあった漬物を提供します。

**27 (有)新井製麺所**

〒筑西市国府田1254-2  
☎0296-22-3075  
🕒販売平日9:00～17:00  
土日9:00～15:00  
(食事処)土日のみ営業  
10:30～14:30(ラストオーダー)  
🏠祝日

■推奨品目  
ひら織うどん  
館うどん・手延うどん  
半生手なえうどん  
筑波そば  
茶そば



茨城県産の小麦を使用した「手延うどん」小麦粉に食塩水を加えて練り、こねてできる生地を、さらに人の手で一本一本紐状に延ばす「手延べ」という製麺方法で作っています。三日間かけて完成する麺は、コシが強くなめらかな食感が特徴です。

**28 筑西焼そば王国**

☎イベント時のみ出店

■推奨品目  
筑西元気焼そば



昔からこの地域で使われている乾麺を使用した「筑西元気焼そば」を販売しています。ソースとキャベツと豚肉を入れたシンプルな焼そばですが、麺の味を引き出した焼そばとなっております。市内にも加盟店は数店舗ありますが、イベント等での販売で1バック300円で販売しています。

**29 (株)西村製麺**

〒筑西市関本中88-1  
☎0296-37-6555  
🕒9:00～18:00  
🏠日曜日・祝日

■推奨品目  
匠のうどん



創業慶応元年(1866年)。伝統が息づく「匠のうどん」。厳選した小麦粉に、水分をたっぷり含ませおね上げた麺。独特の風味とコシ、滑らかなどろろが自慢です。折ってからゆで上げるユニークな味わい方と、花束をイメージした愛らしいラッピングが大変ご好評をいただいております。

**30 焼きそばよづ家**

〒筑西市下平塚642-4  
☎0296-28-6046  
🕒11:00～14:00  
🏠日曜日・月曜日

■推奨品目  
焼そば  
そばめし



焼きそばは独特のもちもちとした中太の生麺を使用、うま味を凝縮したソースが絶妙なバランスで絡み合い、まろやかな焼きそばに仕上げました。そばめしは焼きそばを細かく切りごはんと一緒に混ぜ合わせて香ばしく焼き上げております。

**31 上ホ醤油(株)**

〒筑西市樋口303  
☎0296-22-7575  
🕒9:00～18:00  
🏠不定休

■推奨品目  
三年熟成・源太  
たまごに醤油・女人  
つゆ・上ホ・あわ紫  
和風極みだし



創業明治6年。下館駅から北に8km、久下田城跡そばに立地、現在6代目当主が商品開発・製造に励んでいます。昔ながらの本醸造醤油「ジョーホ」をはじめ、醤油加工品の「ぶっかけたまごに醤油」「和風極みだし」や「蔵元伝承つゆ」は特に人気の商品です。内容量も各種多様にあります。

**32 猪ノ原桐材木工所**

〒筑西市関本上345  
☎0296-37-6108  
🕒8:30～18:30  
🏠不定休

■推奨品目  
男物桐下駄各種  
女物桐下駄各種  
子供用桐下駄各種  
桐和風サンダル  
ミニ下駄各種  
桐工芸品各種




関東地方で唯一の桐原木の製材から桐下駄製造まで一貫作業で行っている製造工場です。日本でも屈指の高級桐下駄の産地として知られ茨城県西部に位置し筑西市の桐下駄として、その仕上りの美しさと品質の良さは、昔から多くの人々に愛されております。三代目より桐工芸品(桐箱・小物・桐たんす)も製造販売しております。(工場見学可・要予約)

**33 (株)イダモールド**

〒筑西市下野殿1028-2  
☎0296-22-7256  
🕒8:30～17:30  
🏠土曜日・日曜日

■推奨品目  
Fastcarry



30年以上、金型製作を続けてきた金型のプロが「脱・木枠梱包」を掲げ、樹脂梱包装置【Fastcarry®】を開発しました。梱包対象物の上下四隅に部品を取り付け、PPバンドで締め付ければ梱包完了です。安く、早く、軽く、簡単に、再利用が出来、環境にも優しい商品です。

**34 下館地区菓子組合 『波山の鳩杖最中』**

《鳩杖最中取扱店》  
② 釜屋菓子店  
④ 和菓子処 杉山  
⑤ 菓子処 たちかわ  
⑥ 菓心 ひろせ  
⑦ 和菓子処 明月堂  
⑨ 岡埜榮泉  
⑩ 佐藤米菓(有)  
⑮ (株)かせき堂  
⑰ (有)メゾンプチ



板谷波山は、陶芸家として文化勲章を初めて受章した人物です。波山の作品の持つ、繊細にして優雅。静ひつにして高貴。これらを念頭に、材料を吟味して鳩杖最中を製作しました。