

芳野の恵み、芳醇な大豆の香り。

青大豆味噌 よしの美人



地域の魅力をぜひ
味わいに来てください。
ふれあいファーム芳野
組合長 市橋陽平さん

ふれあいファーム芳野

茨城県那珂市鴻巣2090
電話：029-295-8155
FAX:029-219-8655
営業時間：9時～17時

地域の若手生産者による農産物の発信拠点「ふれあいファーム芳野」。併設の加工所では地元産の素材でさまざまな食品が作られています。味噌もその一つ。那珂市芳野の恵まれた水・土・空気の中で育った青大豆と、地元産コシヒカリで作った米麴、天然塩を使用。旨味成分たっぷりの手作り味噌です。熟成された独特の香りと深みのある芳醇な味わいが愉しめます。

580円(税込) ↓

祭りのあとのお楽しみ。

ひまわりオイル



ひまわりは那珂市の市花。約25万本が咲き誇る一大イベント「なかひまわりフェスティバル」が終わった後は種を収穫し、ひまわりオイルに。低温圧搾方式で搾り出しているので、オレイン酸やビタミンEなど種本来の成分を壊すことなく栄養たっぷりの自然な仕上がりに。くせのないサラサラとした油は料理に幅広く使え、スープやサラダ、パスタなどに数滴かけるだけでも深みのある味わいが愉しめます。

1296円(税込) / 150CC

那珂市商工会

茨城県那珂市菅谷4404-7
電話：029-298-0234

香ばしい種と肉の旨味に笑顔が咲く。

ひまわりハンバーグ



最高の和牛から、最高のカットを。

幻の常陸牛ステーキ



惚れ込んだ常陸牛の
旨みを味わってください。

オーナーシェフ
大森直彦さん



ステーキ & ハンバーグ
ひまわり
茨城県那珂市菅谷3872
電話：029-219-7144
営業時間：〈平日〉
11時～15時
17時～21時
〈土・日・祝〉
11時～21時
定休日：不定休(月2回)
□発送可 TEL・WEB

茨城県のブランド和牛「常陸牛」を含む牛肉100%使用のハンバーグ。粗挽きと手切りにしたものを混ぜ合わせることで、肉らしい噛み応えに、「ひまわりハンバーグ」は煎ったひまわりの種をのせた店のナンパーワンメニュー。肉といっしょに味わうことで、ひまわりの種がアクセントとなり、豊かな食感が愉しめます。
1090円(税抜)

ステーキ & ハンバーグ
ひまわり
茨城県那珂市菅谷3872
電話：029-219-7144
営業時間：〈平日〉
11時～15時
17時～21時
〈土・日・祝〉
11時～21時
定休日：不定休(月2回)
□発送可 TEL・WEB

茨城県が誇る最高級ブランド和牛「常陸牛」の霜降りプロセスステーキ。指定生産者により育てられた最高でA4・A5等級の「常陸牛」の中から、旨味豊かで柔らかいリップロスを選定。ステーキ&ハンバーグ店を営むシェフの監修のもと、火入れした際にとろける食感になるよう下処理に徹底的にこだわりました。
7600円(税込)／
150g×2枚
11400円(税込)／
150g×3枚

注目の米ゲルで実現したモチモチ食感。

常陸銀シャリ餃子



肉のプロのこだわりがあふれ出す。

肉の青木の手作り餃子



株式会社
杉森コーポレーション
(ファミリーらーめんふるさと)
茨城県那珂市杉1097-7
電話：029-229-2533
営業時間：11時～15時
17時～21時
定休日：木曜日
□発送可TEL

餃子の皮には那珂市産の米から作られる米ゲルを練り混ぜ、あんにも地元のカヤベツ、ニラ、茨城県産ローズポークを使用。米ゲルは低カロリーのうち、乳化剤や安定剤の代わりにするだけでなく、小麦や卵の代用品としても注目されている素材。皮はモチモチ、焼き目はパリッと仕上がり。1500〜3500円(税込)／15〜30個入
※価格は取扱店によって異なります。

有限会社 共同食肉荷受

茨城県那珂市豊喰 107-1
電話：029-295-2902
営業時間：10時30分～19時
定休日：水・木・曜日のみ営業
□発送可TEL・WEB

皮は厚めに作った特注。あんには那珂市産の野菜や、茨城県産の豚を厳選して一頭買いし自ら捌いたものを使用するなど、すべて国産素材にこだわりました。餃子用に手作りした新鮮な豚のラードを混ぜ込み、肉本来の甘みとコク、柔らかなさを引き出したのはお肉屋さんだから成せる技。モチモチの皮からあふれる肉汁の濃い旨味を堪能できます。
486円(税込)／10個入
※価格は取扱店によって異なります。

心を和ませる素朴でやさしい味わい。

かぼちやまんじゅう／ 那珂銘菓 ひまわりの詩^{うた}



鶏たちを想う心が卵に伝わっていく。

ひまわりっこ



有限会社青柳製菓

茨城県那珂市福田1792-4
電話：029-295-2688
営業時間：8時～19時
定休日：不定休

「かぼちやまんじゅう」
100円(税込)
那珂銘菓 ひまわりの詩
200円(税込)

「かぼちやまんじゅう」(写真手前)は特産の那珂かぼちやのペー
ストで作った濃厚なあんを、
大和芋入りのふつくらとした
食感の皮で包みました。市の
キャラクター「ひまわり大使
ナカマロちゃん」の焼印入りで
す。「那珂銘菓ひまわりの詩」
(写真奥)はひまわりの花の形に
焼き上げた月餅。那珂市産
ひまわりの種やゴマ、レーズン
などを「ひまわりオイル」(17
ページ参照)で香ばしく炒り、甘
い小豆あんに練りこみました。

常陸ハイエッグ株式会社

茨城県那珂市門部2679-7
電話：029-295-2598
営業時間：8時～17時
定休日：日曜日
発送可 TEL・WEB

自然豊かな那珂台地の1万
8000坪の広大な敷地で、
昔ながらの平飼いにより
ひよこから丹念に飼育。
生き物として鶏に心寄り
添い、ストレスなくのびのび
育てるアニマルウェルフェアに
対応しています。陽の光を
いっぱい浴び、海藻や木酢液
カキ殻などを加えた特別な
飼料で育った健康な鶏。
産みだす卵は鮮やかなオレ
ンジ色で弾力のある黄身が
特徴。甘みとコクがあります。
6ヶ入パック300円(税込)
10ヶ入パック500円(税込)

プリンは卵でできていることを濃く感じる。

ひまわりっこなめらかプリン



ふんわり広がる卵のやさしい味わい。

シフォンケーキ



しっとり&ふわふわを
感じてみませんか。



ヒマワリノオカ

茨城県那珂市杉1095-2
電話：029-298-5059
営業時間：10時～17時
定休日：水曜日、日曜日

平飼い鶏の新鮮な卵「ひまわりっこ」とフレッシュミルクをふんだんに使用。無添加・無着色で、卵の自然な味わいを生かしています。コクのある味わいとなめらかな口当たりが特徴です。パッケージは卵屋さんらしい、かわいい卵型になっています。

240円(税込)

ヒマワリノオカ

茨城県那珂市杉1095-2
電話：029-298-5059
営業時間：10時～17時
定休日：水曜日、日曜日

那珂市産の平飼い卵「ひまわりっこ」(23ページ参照)をたっぷり使い、素材の良さを堪能できるよう着色料や香料は一切不使用。自然な卵の味わいが生きています。まずはプレーンをお愉しみてください。他にも日替わりで紅茶やチョコチップ、旬の食材を使用した季節限定品などさまざまなシフォンケーキを焼き上げています。

カット170円(税込) /
ホール1200円(税込)

ふんわり食感のやさしい味わい。

焼どーナツ



創業100年を超える菓子づくりの伝統から。

つぼ焼／額田城



三代目で、
地域を菓子づくりで
盛り上げていきます。
5代目 大兼順也さん
6代目 光貴さん
4代目 一順さん



有限会社
つぼ焼おおがね
茨城県那珂市額田北郷 609
電話：029-298-1088
営業時間：8時～18時
定休日：月曜日
 発送可 TEL

那珂市産「ひまわりオイル」と米粉を生地中使用し、油で揚げずにオーブンで焼き上げたヘルシーなドーナツ。しっとりとした食感とやさしい味わいで地域のお子様たちに大人気。プレーン・シナモン・シュガー・かぼちゃの3種類。
各184円(税込)

有限会社
つぼ焼おおがね
茨城県那珂市額田北郷 609
電話：029-298-1088
営業時間：8時～18時
定休日：月曜日
 発送可 TEL

「つぼ焼」(写真手前)は懐かしいニツキの香り漂う焼き菓子。卵黄をたっぷり加えた黄身あん、ほっくりした紫芋あん、人参入り鳴戸金時芋のオレンジあんの3種。「額田城」(写真奥)は佐竹氏の額田城をイメージした饅頭。とろりとした黄身あんに練乳と大きな栗をまるごと入れ、パイ生地で包み焼き上げました。百年の老舗の味は4代目から5代目へ。そして新たな担い手の6代目へ引き継がれようとしています。
つぼ焼 130円(税込)
額田城 184円(税込)

独自の配合がもたらす幸せのひととき。
七運ブレンドコーヒー

額田地区の民話にある「七運汁」をヒントに、7つの「ん(運)」のつくコーヒー豆を5種類ブレンドした自家焙煎コーヒー。配合にこだわり、酸味と苦みとココの調和のとれた味わいに。店内では試飲もできます。

100g袋 486円(税込)
200g袋 880円(税込)



千葉酒店
茨城県那珂市瓜連560 電話:0120-77-4750
営業時間:9時~20時 定休日:水曜日
☐発送可TEL

街の歴史をあんに伝える。

菅谷三宿あんぱん

かつて宿場町だった菅谷地区の上宿・中宿・下宿にちなんだ3種のあんぱん。生地には那珂市産の卵、米粉、かぼちゃあんには那珂かぼちゃを使用。米粉によりもちりとした食感に。20年以上継ぎ続ける自家製酵母で卵によるしっとり感を醸し出しました。粒あん・こしあん・かぼちゃあんの3種類。
各180円(税込)



パン工房 シャンテ
茨城県那珂市菅谷2565-4 電話:029-353-0858
営業時間:10時~19時 定休日:日曜日、祝日

たっぷり味わえる那珂の恵み。
玄米パン/七運カレー
パン 大地の恵

那珂市産の玄米を炊いて生地にした「玄米パン」はもちっとした食感。「七運カレーパン 大地の恵」は那珂かぼちゃのカレーに地元の野菜をトッピング。那珂市を元気にしたい想いが込められています。

玄米パン
400円(税込) / 一斤
七運カレーパン 大地の恵
220円(税込)



パン工房 シャンテ
茨城県那珂市菅谷2565-4 電話:029-353-0858
営業時間:10時~19時 定休日:日曜日、祝日

那珂市に伝わる民話から

幸運をもたらす

「七運汁」の言い伝え

那珂市額田地区には「額田のたつあい」という民話が伝わっています。江戸時代、水戸6代藩主・徳川治保の時代に、大谷達才という頼知に長けたものがおりました。「たつあい」と呼ばれたその男の話です。

ある百姓が「人一倍働いているのに不作が続いて困っている。なんとか運の向いてくる方法はないものか」と、たつあいに相談しました。すると、たつあいは「冬至の日に、だいこん、にんじん、れんこんなど、七つの「ん(運)」のつく食材を入れた七運汁を作って、良い運が巡ってくるように祈りながら食べると運がつく」と言いました。百姓は、言われた通り冬至の日に七運汁を作って食べました。すると、次の年は大豊作となり、毎年冬至の日に七運汁を作って食べることにしました。

この民話になぞらえて、那珂市では七つの「ん(運)」を取り入れた商品が多数生み出されています。

「七運カレーパン 大地の恵」
ゲンマイ／アール／レンコン／ニンジン／オニオン／パンパキン／チキン
「七運ブレンドコーヒー」
マンデリン／イエメンモカ／ガテマラ・アンティグア・カベウ／
コロンビア・ナリーノ・ラ・ウニオン／タンザニア・エーデルワイス

いい な か 那珂 暮らし

那珂市特産品ブランド「いい那珂 いいもの」Webサイト

それぞれの那珂市特産品ブランドの取扱店や
購入に関する情報など
詳しくはWebサイトをご覧ください。

ギフトにも
おすすめです!



那珂市特産品ブランド

検索



「ひまわり大使 ナカマロちゃん」:那珂市をPRするマスコットキャラクターです。

那珂市特産品ブランド推進協議会(那珂市産業部商工観光課内)

〒311-0192 茨城県那珂市福田1819-5 Tel.029-298-1111

掲載の情報は、2024年1月現在のものです。