



SWEETS

12

増田屋のいちご大福

>> MASHIDAYA

壬生町産のどちおとめと、田舎菓子処ならではの甘さ控えめなこしあんどふわふわした生地の組み合わせが好評となっている。

いちご大福一個 190円

田舎菓子処 増田屋/壬生甲2741
TEL 0282-82-5980

BEVERAGE

16

みぶおとめ

>> MIBUMACHI-SYUHANTENKUMIAI

壬生町の特産品「どちおとめ」100%のリキュールです。本格的ないちごの味と香りをお楽しみいただけます。

500ml 1,530円

壬生町酒販店組合/通町8-11
TEL 0282-82-0064



FOODS

13

本格手打ち生そば 壬生のかおり

>> TSUUNO-KAKUREGA-KYOUKA

自家栽培の玄そばを石臼挽きし自家製粉した蕎麦です。壬生町の隠れた名店の本格手打ち生そばとなっております。300g 600円

農家そば処 通の隠れ家 蕎香/下稲葉874
TEL 0282-82-4473



FOODS

08

壬生論語珈琲

>> FUKUDA-KANKOSHA

「壬生論語古義抄」をヒントに誕生した壬生論語珈琲です。挽きたてをパックしたドリップ珈琲を、パッケージにデザインされた論語のご一読とともにゆっくりとご賞味ください。880円〜

有限会社福田観光社/通町9-28
TEL 0282-82-0206

FOODS

06

むつみの森オリジナル苺ジャム

>> MUTSUMI-NO-MORI

音羽和紀シェフ監修の砂糖を控え粒を残した極上いちごジャムと地元産のどちおとめと砂糖のみを使ったこだわりのジャム。(左から)670円、550円

壬生町就労支援施設むつみの森/壬生丁232-3
TEL 0282-82-6174



FOODS

16

壬生の手揉み茶

>> OCHA-TO-SOZAI-NO-PAO

壬生産の茶葉を使用し、お茶本来の香りと風味を生かした手揉みのお茶。店主が自ら、感覚と手業で極上に仕上げています。20g/540円〜

お茶とお惣菜のパオ/通町8-11
TEL 0282-82-0064



BEVERAGE

15

純米大吟醸壬生、純米吟醸壬生

>> MASHIDAYAHONTEN

壬生産山田錦を全量使用した「壬生」です。

純米大吟醸 豊かな旨味と繊細な含み香を併せ持ち、艶やかな質感が贅沢な味わい。

720ml 1,900円/1,800ml 4,950円

純米吟醸 精米歩合を55%に抑え、果実味に富んだ芳醇な味わい。720ml 1,900円/1,800ml 3,900円

増田屋本店/壬生乙2472-8
TEL 0282-82-0161

FOODS

11

手志古の味噌漬

>> TESHIKO-SHOTEN

手志古の味噌漬。三百年の歴史を持つ「たまり味噌・十一代400g 648円」と、その味噌をベースに、地元産の野菜等を活かし、絶妙なバランスで漬け込まれた「五年味噌のだいこん一本漬(756円〜)」、「壬生菜の酢味噌漬(100g 648円)」、「トマトの酢味噌漬(100g 756円)」

天志古商店/上稲葉1761-3
TEL 0282-82-0101



SWEETS

14

瓢ばんパイ

>> CAKE-HOUSE HIGANO

フランス伝統菓子「バルミエ」をベースに、干瓢粉を練りこんだホロホロ、サクサクな食感と香ばしいごまの香りがアクセントとなっております。1枚 120円、10枚入り 1,470円

ケーキハウスヒガノ/通町9-31
TEL 0282-82-0178



MIBU BRAND
みぶブランド

みぶブランドで体感する
ここにしかない壬生らしさ



みぶブランドとは

みぶブランドには、歴史が生んだ工芸品。
恵まれた風土が生んだお土産品。
まさに「逸品」が揃っています。
みぶブランドで体感する
ここにしかない壬生らしさを
存分に体感ください。



詳しくは/
壬生町壬生ブランドサイトをチェック!
<https://www.town-mibu.com/mibu-brand/>



みぶブランド認定品マップ



GOODS

02

和太鼓

>>ONOZAKI-YAHACHI-SHOTEN

栃木県伝統工芸品の指定を受けている逸品です。神社仏閣の神聖な鳴物、祭りの太鼓として古くから伝えられている、伝統の技術を守りぬいたこだわりの太鼓です。24,000円～

小野崎彌八商店/安塚960
TEL 0282-86-0037



GOODS

10

ゆうがおのシロップ漬け

>>SHINGOHARA-SHOTEN

壬生町のソウルフード「かんびょう」の原材料であり、一般にほとんど流通しない「ゆうがお(ふくべ)の生の実」を使った、味はリンゴ、食感はナタデココのようなスイーツです。130g / 630円

株式会社篠原商店/駅東町8-11
TEL 0282-82-0146



GOODS

09

野菜としいたけの匠カレー

>>HOKKEN

県内自社工場で生産した椎茸をまるごと使用し、たっぷりの国産野菜と合わせました。きのこの食感と野菜の旨味をお楽しみください。200g 680円

株式会社北研/駅東町7-3
TEL 0282-82-1100



GOODS

05

ピンホールカメラ

>>SHARAN

紙製の組み立て式ピンホールカメラです。組み立てをすることで仕組みが分かり、通常の35mmフィルムで写真が取れます。550円

株式会社シャラン/福和田1001-20
TEL 0282-81-1061



GOODS

13

オソバチップス

>>SOBAKASHIKOBO-CASICO

壬生町古来の在来種を自家栽培し、自家石臼製粉して使用しています。きめ細かいそば粉を使い、油で揚げたシンプルな塩味の揚げ菓子です。150g 450円

そば菓子工房Casico/下稲葉874
TEL 0282-82-4473



GOODS

03

paraka コンパクトグリル兼焼き火台

>>ARKTECH

長年「おもちゃのまち」で育まれた精密板金加工技術が、製造、及び繊細で可愛い桜模様に活かされたコンパクトグリル兼焼き火台です。16,800～

アークテック/おもちゃのまち4-11-16
TEL 0282-86-0276



BEVERAGE

17

壬生三萬石(純米大吟醸)、壬生浪漫(純米吟醸)、城下町壬生(本醸造)

>>SAGOYA-SAKETEN

旧壬生城大手門前に位置する当店ならではの、地酒シリーズです。各々の香味、旨味の違いはもちろん、壬生城や東雲桜をあしらったラベルにもご注目ください。

城下町壬生1,232円 壬生三萬石2,860円 壬生浪漫1,782円

砂子屋酒店/通町13-13
TEL 0282-82-0055



GOODS

01

松屋のいちご大福、安塚のいわねさん

>>SHIMOTSUKE-SAIFUKA-MATSUYA

3Lサイズの大粒とちとめをまるごと包んだいちご大福いちごが見える、この形の福は、松屋が全国で初めて販売しました。1個292円 3個入り875円 6個入り1,685円
地元安塚の氏神様「磐裂根裂神社」から湧き出る長寿の神水を生地を使い、万願成就を願い作られたとらやき。1個270円

松屋/安塚2284-1
TEL 0282-86-0051



GOODS

19

さとのほちみつ

>>SHIMADA-YOHOEN

栃木の豊かな自然を資源に、美味しい「やさしさ」をお届けしたい。自家採取にこだわり、製造から販売までを自社で行っています。採れた分だけ、その年、その季節の味をお楽しみください。PP容器 1,300円～、ビン2,150円～

島田養蜂園/表町11-33
TEL 0282-82-8389



GOODS

04

有機ほしいも、有機石焼きいも

>>TOSAKI-NOEN

「赤ちゃんでも安心して食べられる」を合言葉に、自社で有機栽培したさつまいもを材料に、手作りで、天日干しされた有機ほしいもと、専用のいも籠で熟成を重ね、深い風味が自慢の石焼きいもです。

有機干し芋648円～、PHYSIIMO各1,400円

戸崎農園株式会社/壬生丁59-1
TEL 0282-82-0224



GOODS

07

すが野の漬物

>>SUGANO

新鮮な野菜の美味しさを食卓にお届けします。栃木県-壬生「菜匠の里」の恵みをどうぞ。

国産ワインらっきょう70g 300円
ごはんにかけるごぼうと昆布 90g 200円
国産ぶっかけおかず生薑120g 300円
山椒入りおかずごぼう120g 300円

株式会社すが野/壬生甲3127
TEL 0282-82-0074



GOODS

18

極旨(国産もめん)、三代目国光作 大ざる豆腐、三代目国光作 手揚げあぶらあげ

>>TAMADA-TOFUTEN

コクのある栃木県産大豆「里のほほえみ」等を使用した自慢の豆腐と、一枚ずつ丁寧に手揚げされ、風味と味わいの違いを楽しめるあぶらあげ。極旨 250円 大ざる豆腐 500円 手揚げあぶらあげ 2枚入り300円

有限会社玉田豆腐店/本丸2-23-5
TEL 0282-82-0072

