



ブドウ
6月下旬から、巨峰をはじめとする多くの品種のブドウの収穫が始まる。

トマト

その名も「城下町結城のいまだきトマト」。酸味と甘さのバランスがよく、1年中味わえる。

白菜

結城市は白菜の一大産地。減農薬で栽培する高品質の白菜は、やわらかくて甘みがある。食べごろは11~5月。

こちらでゲット

きらいち結城店

●きらいちゆうぎてん

安心、新鮮な地元農産物が並ぶJA北つくばの農産物直売所。近郊の農家から朝どれの野菜や果物が入荷され、鮮度は抜群。肉、加工品なども並ぶ。

☎0296-34-1777
MAP P23B2
●結城市新福寺4-13-5 ●JR結城駅から徒歩12分 ●9時~18時30分(11~3月は9時30分~18時)
●第3水曜 ●150台



旬の味覚がもりだくさん!
野菜&フルーツ

鬼怒川と西仁連川にはさまれる結城台地は、肥沃な土に恵まれ、農業に適した地域。この結城台地で日本一の生産を誇る白菜をはじめ、新鮮野菜や果物が自慢。

レタス

茨城県の銘柄産地に認定され「ゆづきくレタス」という名で流通し、シャキッとした食感。3~5月、10~11月が旬。

梨

「幸水」や「豊水」などの品種が栽培されている。結城ブランドの「完熟あきづき」は高糖度でジュシー。出荷は7~10月。

花も自慢です

トウモロコシ

結城ブランドの「夏まつり」は皮がやわらかく、フルーツのような甘さが特徴。食べごろは6~7月。



アスター

アレンジメントや仏花として需要があるアスターの生産量は全国でナンバーワン。赤やピンクなど色も多彩。

ブチヒマワリ

ブーケなどに最適な、小振りでかわいいブチシリーズはヒマワリのほかハボタンなども、独自の栽培法で日持ちする。

かんぴょう

上かんぴょう 80g600円



夕顔の実を細長くむいて乾燥させたもの。栄養価が高く食物繊維豊富なため、健康食材としても注目されている。

G J

落花生

味付落花生(薄塩) 1袋580円
さや付き落花生 1袋540円

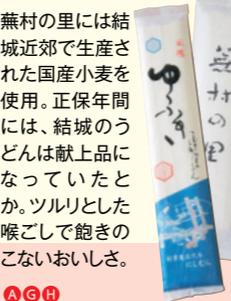


落花生の栽培は昭和初期から始まったといわれる。最高級品半立種のさや付き落花生は、自家焙煎で風味豊かに仕上げている。味の種類は多彩。

I

ゆうきうどん

麦秋のかほり 蕪村の里 1束220円
つむぎの里の手織りうどん 本場ゆふき 1束170円



蕪村の里には結城近郊で生産された国産小麦を使用。正保年間には、結城のうどんは献上品になっていたとか。ツルリとした喉ごしで飽きのこないおいしさ。

A G H

すだれ麩

5枚入り465円
10枚入り865円



冠婚葬祭でふるまわれていたすだれ麩は、小麦粉のグルテンから手作業で作られている。塩抜きしてごま酢やえなどで食べる。

A G

桑の実ジャム &ゼリー

桑の実ジャム 100g350円~
桑の実ゼリー 1袋350円



結城市の木、桑の実を使った甘酸っぱいジャムとゼリー。カルシウムや鉄分などミネラルも豊富で、おいしくて体にもいいと人気。

G

メイド・イン・結城の逸品揃い

特産品&みやげ

長い時間をかけて守られてきた味や、結城の大地で丹精込めて作られる野菜や果物など、持ち帰って味わいたいものがいっぱい。「ものづくりのまち」ならではの特産品とみやげを一挙にご紹介。



おいしいものがいっぱい!

大吟醸醤油



割烹 大吟醸

価格是要問合せ
刺身の醤油は素材の味を引き立てるため塩分は少なめ。3年醸造

割烹 酢

価格是要問合せ
酢酸がたっぷりのまろやかな酢はそのまま飲んでも。アンチエイジングも期待できるそう

蔵元小田屋

●くらもとおだや

寛政元年(1789)創業の蔵元が塩分を極力控えて造る健康志向の醤油は、有名レストランのシェフにも選ばれている逸品。店頭では特別価格で購入できる。

☎0296-33-3308
MAP P22C2
●結城市結城118
●JR結城駅から徒歩6分 ●9~18時 ●日曜 ●4台



つむぎみそ

つむぎみそ純米 500g 540円
つるこ大豆と天日塩を使った、まろやかな味わいの味噌

繁盛なす

250g 430円
味噌に漬込んだナスの漬物は、ご飯にもお酒にもぴったり



武勇

●ぶゆう

慶応年間(1865~68)の創業。近年は地元杜氏による熱い酒造りに取り組んでいる。敷地内の井戸から汲み上げた鬼怒川水系の伏流水を使い、熟成してできる自然な色合いを大切にしている。酒蔵見学も可能。

☎0296-33-3343
MAP P22B2
●結城市結城144 ●JR結城駅から徒歩10分 ●9~17時(見学は要予約) ●日曜、祝日 ●5台



大吟醸

720ml 3890円
芳醇な香りとコクがある上品な味わいを堪能できる



辛口純米

1.8L 2550円
キリッとした飲み口で、うま味がある辛口の純米酒



結城酒造

●ゆうきしゅぞう

400年の歴史を持つ老舗酒造。江戸末期に建てられた築160年の蔵は、常時見学が可能。明治期に増設されたレンガの煙突は城下町の風景のシンボル。「結ゆい」の酒粕を使った酒羊羹も。

☎0296-33-3344
MAP P22B2
●結城市結城1589 ●JR結城駅から徒歩10分 ●9~17時 ●不定休 ●2台



結ゆい 720ml 1080円
「究極の特別醸造酒」を目指し厳選した上質な原料米で芳醇なうま味を引き出す

地酒



富久福

720ml 1410円
五百万石で醸したまろやかな味わいの純米酒

秋葉糀味噌醸造

●あきはこうじみそじょうぞう

江戸時代から続く蔵に住む3000種類以上の菌により、おいしい味噌を天然醸造で発酵させている。予約をすれば高さ2mある木桶や製造工程を見学できる。おいしい味噌汁の作り方も覚えて帰ろう。

☎0296-32-3923 MAP P22C2
●結城市結城174 ●JR結城駅から徒歩8分 ●8~19時(見学は要予約)
●日曜 ●なし(市営駐車場利用)



歴史を重ねた奥深い味わい
伝統の味

見世蔵では、江戸時代から続く老舗が昔ながらの味を守り続けている。じっくりと醸造する時間が、うま味を作りだしている。

旅の思い出と一緒に持ち帰り

名物みやげ

素材の味を大切にきた昔ながらの名物に、新しい味わいも。地元の人たちも大好きな逸品を家族や友人と味わって。

こちらでゲット

- A 結城観光物産センター→P5
- B 富士峰菓子舗→P11
- C 和菓子処 山田屋→P11
- D なか川→P11
- E きくち菓子店→P11
- F 手作り和菓子処 真盛堂→P10
- G 結城観光物産館→P19
- H 西村製菓所→P19
- I 水川商店→P19
- J 櫻井長太郎商店→P19

※価格は店舗により異なる場合があります