

足利みやげもの・贈答品・飲食店ガイド

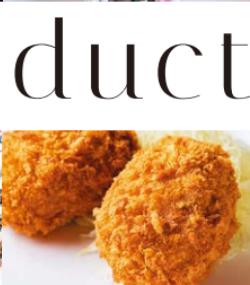


ASHIKAGA BRAND CATALOG

足利ブランド認定品カタログ

OMIYAGE / PRODUCT / FOOD

2024-2027



ASHIKAGA's

confident

products



「足利ブランド」

それは、我がまち足利のプライドが込められた良質さの“象徴”です。

我がまち足利は、古くから織物を始めとしたものづくりを中心に、食文化などが栄えてきました。足利のものづくりや食の良質さは、脈々と受け継がれてきたDNAでもあります。

今回、足利の伝統や人々の高い技術力によって生み出された商品・製品、足利らしさが感じられる飲食店メニューを「足利ブランド」として認定致しました。

技術のまちとしての誇りを胸に、現代の職人たちが生み出した商品たち。「足利ブランド」を冠した商品は、まさに職人の誇りが込められた良質さの象徴です。足利の歴史と伝統、豊かな自然に育まれた地域特産品をお楽しみください。

CONTENTS

マップ・観光案内	03
食品部門	05
ものづくり部門	09
飲食店部門	11
足利の年中行事	14

ASHIKAGA BRAND MAP

足利ブランド認定品事業者案内

- 食品部門
- ものづくり部門
- 飲食店部門



Tourist attractions

観光スポットのご案内



史跡 足利学校

16世紀中ごろにはフランシスコ・ザビエルによって、「日本国中最も大にして、最も有名な坂東の大学」として世界に紹介され、現在は国指定の史跡になっています。平成27年に旧弘道館（茨城県）、旧閑谷学校（岡山県）、咸宜園跡（大分県）とともに、「近世日本の教育遺産群—学ぶ心・礼節の本源—」として日本遺産に認定されました。



鎌阿寺

室町幕府を興した足利氏の居館跡で、足利の街の中心にあり市民からは、「大日様」と呼ばれ、親しまれています。正面の大御堂（本堂）は、室町幕府初代将軍足利尊氏の父・貞氏が、正安元年（1299）に再建したもので、平成25年8月に国宝指定されました。



足利織姫神社

約1,300年の歴史と伝統を誇る機業地足利の守護神が奉られており、産業振興と縁結びの神様として広く市民に親しまれています。朱塗りの社殿は、国の登録有形文化財に指定されているほか、平成26年度には、「恋人の聖地」「日本夜景遺産」に認定されました。



あしかがフラワーパーク

100,000平方メートルの敷地に四季折々の花が咲き誇る「花と光の楽園」。なかでも、樹齢150年におよぶ広さ1,000平方メートルの藤棚を持つ大藤は、見る人を魅了します。また、冬のイルミネーションは、「日本三大イルミネーション」に認定されています。

あしかが美人ドレッシング

380円(税込)



JA足利のブランド野菜「あしかが美人」を使用したフレッシュな味を楽しめるドレッシングです。4本セットもございます。

① 日東産業(株)

足利市名草下町1-2-1

○ 9:00～17:00

■ 土曜、日曜、祝日

□ 0284-41-3348 □ 0284-41-8175

⊕ <https://nitto-chidori.co.jp/>

✉ info@nitto-chidori.co.jp



北陽千鳥ウスター・ソース・中濃ソース

380円(税込)



秘伝の香辛料をバランス良く配合した伝統のソースです。太平記館、あし・ナビにて販売しております。

② 日東産業(株)

足利市名草下町1-2-1

○ 9:00～17:00

■ 土曜、日曜、祝日

□ 0284-41-3348 □ 0284-41-8175

⊕ <https://nitto-chidori.co.jp/>



どらやき

220円(税込)



自家炊きのこだわりの餡と、虎藏ならではの皮の歯ごたえが感じられる虎藏を代表するどら焼です。

③ お菓子&café 虎藏

足利市江川町1-17-17

○ 9:00～17:00 ■ 水曜

□ 0284-22-4328

□ 0284-22-4328

✉ kashiyacafe@gmail.com



ポナペチーズクリーム

250円(税込)



しっとりとしたやさしい甘さのカステラ生地に、ほんのり塩味のきいたチーズクリームをサンドしました。

④ お菓子&café 虎藏

足利市江川町1-17-17

○ 9:00～17:00 ■ 水曜

□ 0284-22-4328

□ 0284-22-4328

✉ kashiyacafe@gmail.com



パワードエッグ力丸くん

(M10個入) 500円(税込)~

独自配合した良質な飼料を与えて産まれた卵。濃厚で臭みのない美味しさと、高い栄養価が特徴です。

⑤ (有)三田鶏園

足利市藤本町98-17
○ 9:30 ~ 18:00 土日曜
□ 0284-71-1754
□ 0284-71-1953
🌐 <https://rikimarakun.jp>
✉ egg@rikimarakun.jp



乾燥しいたけ焙煎パウダー

1,080円(税込)

栄養価の高い乾椎茸を手軽なパウダーに。あらゆる料理に合わせられる万能食材。香りよく濃厚な旨み。

⑥ (株)アグリバンク

足利市今福町455-7
○ 10:00~17:00 土無休
□ 0284-64-7047
□ 0284-64-7047
🌐 <https://www.aguribank.com/>
✉ aguribank@gmail.com



純国産菌床しいたけ狩り

2,160円(税込)~

純国産の菌床椎茸。自慢の肉厚ぷりこり食感。クリーンな環境と徹底した温度管理で風味豊かに育てあげた逸品。

⑦ (株)アグリバンク

足利市今福町455-7
○ 10:00~17:00 土無休
□ 0284-64-7047
□ 0284-64-7047
🌐 <https://www.aguribank.com/>
✉ aguribank@gmail.com



足利マール牛ときのこの赤ワイン煮

750円(税込)

足利産の「足利マール牛」「椎茸」の旨味がたっぷり詰まっています。パンやご飯、お酒のおともにオススメ。

⑧ 味工房ふ～でゅ～す

足利市昌平町2364-4 飯嶋商店ビル1階西
○ 10:00~17:00
土月曜(祝日の場合は営業)
□ 0284-55-5930
🌐 <https://www.fooduce.jp/>
✉ fooduce@watv.ne.jp



はまちいす

500円(税込)



桜チップでいぶした手作りスモークチーズです。外は香ばしく中はトロリとした絶妙の味わいです。

⑨ プラザハマダ

足利市通2丁目12-11

○ 11:00 ~ 18:30

■ 月曜、水曜

📞 0284-41-2301

🌐 <http://www.plazahamada.co.jp/>

✉ hamada@plazahamada.co.jp



足利コロッケ

150円(税込)



ちょっとスパイシーな味付けのじゃがいもと、ゴロゴロの玉ねぎの甘さがくせになるサクサクコロッケです。

⑩ コロッケ-1 (足利伊萬里)

足利市通3丁目2757

(足利商工会議所友愛会館内)

○ 11:00 ~ 17:00 ■ 水曜・木曜

📞 0284-22-7840

🌐 <https://www.ashikagaimari.jp/>

✉ info@ashikaga-imari.co.jp



足利浪漫

5,500円(税込)



地元の酒屋達とココ・ファーム・ワイナリーが協力し、足利産ぶどうでつくったワインです。

⑪ 足利浪漫の会

足利市利保町479-1 (武井酒店内)

○ 10:00 ~ 19:00 ■ 火曜、水曜不定休

📞 0284-41-6513 ■ 0284-41-6534

🌐 <https://www.instagram.com/ashikagaroman/>

✉ takei-st@takauji.jp

取扱店：酒道庵武井酒店、オレンジショップいいだ、(株)丸川屋、大黒屋酒店、佐川酒店、(株)ナカムラ、和泉屋、ココスブーン



古印最中

180円(税込)



一途にもなか、一途に足利…。甘党を喰らせる最中の逸品。相田みつを氏製作の包装紙や葉でも有名です。

⑫ (有)香雲堂本店

足利市通4丁目2570

○ 通4丁目店9:00 ~ 17:45、

八幡店9:00 ~ 19:00

■ 通4丁目店無休、八幡店水曜

📞 0284-21-4964 ■ 0284-21-1054

🌐 <https://www.koundohonten.jp/>



一口もなか

860円(税込)~

ちょっと贅沢な小豆と砂糖を使ったプレミアムな最中です。

13 香雲堂

足利市通3丁目2617
9:00 ~ 18:00 土水曜
0284-21-4669
0284-21-4644
<http://www.koundou.jp/>



古代瓦せんべい

880円(税込)~

足利学校、鎌阿寺等の史跡より発掘された貴重な古代瓦を型どり、香ばしく焼上げたお菓子です。

14 香雲堂

足利市通3丁目2617
9:00 ~ 18:00 土水曜
0284-21-4669
0284-21-4644
<http://www.koundou.jp/>



栗むし羊かん

230円(税込)~

羊羹用に製餡した餡に吉野産の本葛をつなぎに使った栗むし羊羹で、一個一個茶巾絞りにしてあります。

15 (有)草雲羊羹本舗

足利市緑町1丁目3261
9:30 ~ 18:00
土水曜、月1回火曜
0284-21-4771 0284-21-3880
<http://www.watv.ne.jp/souun/>
souun@watv.ne.jp



元祖芋ようかん

880円(税込)

さつま芋の豊かな風味を生かし、代々受け継がれ手作りにこだわった元祖の味です。

16 (有)舟定屋本店

足利市通4丁目2812
9:30 ~ 18:30
土水曜、第4火曜
0284-21-3807
0284-21-8017



たかうじ君焼

100円(税込)~



足利のイメージキャラクター「たかうじ君」の人形焼。十勝産小豆を使用した低糖餡の他、多種類ございます。

17 喜左衛門

足利市通2丁目7-8

○ 11:00 ~ 17:00

■ 月曜・木曜

📞 0284-64-8838

✉ 0284-21-4300

🌐 <https://takaujikunyaki.com/>



足利ゆずわいん

1,650円(税込)



足利の豊かな自然のもとで育ったゆず100%のワインです。ゆずの芳香、甘みと酸味の調和をお楽しみください。

18 (株)丸川屋

足利市通4丁目2802

○ 9:00 ~ 19:00

■ 日曜・祝日

📞 0284-21-4141

✉ 0284-21-4143

✉ [marukawa@sage.ocn.ne.jp](mailto:marukawa@ sage.ocn.ne.jp)



学び舎いなり

1,490円(税込)



食材や製法にこだわったプレミアムいなり寿司です。もちもち食感がくせになり人に勧めたくなる逸品です。

19 もりやま商店

足利市田中町943-8去田ビル101

○ 8:00 ~ 15:00

■ 日曜・月曜

📞 0284-64-7217 ✉ 0284-64-7217

🌐 https://www.instagram.com/moriyama_shouten/

✉ lapatin@nifty.com



現代風和禪

3,500円(税込)



締め方が難しいとされる、六尺禪を現代風にアレンジして手軽に楽しめる三つ編み紐の男性用禪です。尚この商品は受注生産になります。

20 マスダ縫製

足利市山下町2463-9番地

○ 8:00 ~ 17:00

■ 土曜・日曜・祝日

📞 0284-62-0722

✉ 0284-62-0848

✉ m.housei8@03.watv.ne.jp



DS.チロルレース

880円(税込)

トーションレース機で編み込んだ手編み風チロルレース。多彩なデザインで装飾材料にオススメです。

21 (株)大定

足利市小俣町859-1
○ 9:00 ~ 17:00
■ 土日祝、年末年始、お盆、GW
📞 0284-63-1405 📞 0284-62-6880
✉️ <https://daisada-lace.com/>
✉️ daisada@sunfield.ne.jp



足利銘仙® (ほぐし織) ストール

15,400 ~ 35,200円(税込)

タテ糸に柄をプリントする伝統技法「ほぐし織」により、大胆な絣が表現された本物の足利銘仙です。外務省「海外要人向け贈呈品」として、世界各国の要人に贈呈され、ご好評をいただいております。

22 栃木県染色工業協同組合

足利市通3丁目2589-1
○ 9:00 ~ 16:00
■ 土曜、日曜、祝日
📞 0284-21-3562
✉️ kimisato@gachamanlab.com



足利銘仙® バッグ

2,860円(税込)~

伝統技法「ほぐし織」による足利銘仙の生地をポケット使いした商品です。柄がプリントされた糸をポケットの上下に出すことで、技術の特徴をわかりやすく表現しています。

23 栃木県染色工業協同組合

足利市通3丁目2589-1
○ 9:00 ~ 16:00
■ 土曜、日曜、祝日
📞 0284-21-3562
✉️ kimisato@gachamanlab.com



足利金彩大鶴屏風

96,800円(税込)

伝統技法「盛り上げ金彩」で、豪華で立体感のある屏風に仕上げました。飾るだけでワンランク上の高級感を演出します。

2023年 栃木県伝統工芸品 足利金彩 認定
2024年 栃木県伝統工芸士 認定

24 (有)野口染芸

足利市八幡町3-15-7
○ 10:00 ~ 17:00 ■ 土曜、日曜、祝日
📞 0284-72-2642 📞 0284-72-2691
✉️ <https://suihouen.co.jp/>
✉️ suihou@watv.ne.jp



テコリ装飾生地 小口販売

500～2,500円(税込)



自家工場で作製しているトーションレース機による装飾生地を小口販売いたします。
足利トーションレース。

25 (有)ワダノブテックス

足利市小俣町483-2
○ 10:00～17:00
■ 日曜・祝日
📞 0284-62-0342 📧 0284-62-0394
🌐 http://wadanobutex.com/
✉ tortec@wadanobutex.com



テコリビューティーサー

1,500～20,000円(税込)



組み合わせ装飾生地を円形の枠に入っています。足利トーションレース。ウォールインテリアとしてお部屋に。ギフトに。文字入りも。

26 (有)ワダノブテックス

足利市小俣町483-2
○ 10:00～17:00
■ 日曜・祝日
📞 0284-62-0342 📧 0284-62-0394
🌐 http://wadanobutex.com/
✉ tortec@wadanobutex.com



足利醤油唐揚げ

649円(税込)



からあげグランプリ金賞受賞店。地元の小麦粉などの食材にこだわりカリッとジューシーで醤油の香りを楽しめる味わいに仕上げました。

27 炙りや 福郎

足利市山川町693-3
○ 17:00～24:00
■ 月曜日
📞 0284-42-5317 📧 0284-42-5317
🌐 http://www.fukulow.net/
✉ fukulow5317@03.watne.jp



足利大学入りぐチーズ

780円(税込)



足利大学入口で創業し十余年。濃厚で風味豊かなチーズをクラッカー＆バケットでお召し上がりください。

28 食彩工房 colorful

足利市大前町612-4 まちやビル5号
○ 月～金18時～24時・土、日17時～24時
(いずれも入店22時ラスト) ■ 水曜(月に1度連休あり)
📞 0284-22-4975 📧 0284-22-4975
🌐 https://hitosara.com/0006035571/
✉ takeru8400@gmail.com



大月スパイスde大前肉コンボ

2,480円(税込)

炭火焼専門の職人が1つ1つ丁寧に焼き上げます!炭火と大月スパイスだから出せる風味と旨味を是非どうぞ!

29 食彩工房 colorful

足利市大前町612-4 まちやビル5号
月～金 18時～24時・土、日 17時～24時
(いずれも入店22時ラスト) 水曜(月に1度連休あり)
0284-22-4975 0284-22-4975
<https://hitosara.com/0006035571/>
takeru8400@gmail.com



足利MEGUMIジャンボ焼壳

594円(税込)

驚きの見た目、口の中に広がる旨さが同時に味わえる食感が特徴です。見た目と美味しさを重視した唯一無二の焼壳。

30 和中料理 恵MEGUMI

足利市田中町32-11
平日昼11:30～14:30・夜18:00～22:00
火曜その他不定休
0284-73-2150
<https://ashikagamegumi.com/>



まんぶく餃子

800円(税込)

肉と野菜をたっぷり使用した栄養満点の餃子。にんにくは使わず素材の味が楽しめます。足利市ふるさと納税返礼品です。

31 和中料理 恵MEGUMI

足利市田中町32-11
自動販売機での販売のため
24時間営業(売切れになる場合有)
火曜その他不定休
0284-73-2150
<https://ashikagamegumi.com/>



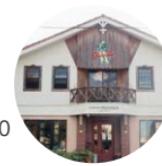
どらいかれえ

950円(税込)

コンセプトは【からだをなかからきれいに】足利で60年以上愛され続けているオリジナルドライカレーです!

32 レストランピッコロ洋食屋

足利市朝倉町591-2
10:30～19:00
(仕込みが切れ次第終了)
水曜 0284-71-1117
<https://r.gnavi.co.jp/b217600>
piccolo2005j@yahoo.co.jp



宇治しぐれ

650円(税込)



コンセプトは【からだをなかからきれいに】足利で60年以上愛され続けているプレミアムソフトクリームです!

33 レストランピッコロ洋食屋

足利市朝倉町591-2

○ 10:30～19:00

(仕込みが切れ次第終了)

■ 水曜 ☎ 0284-71-1117

● <https://r.gnavi.co.jp/b217600>

✉ piccolo2005j@yahoo.co.jp



ソース香るかついなり

420円(税込)



いなりの中にソースかつを刻んで入れた「パク」と食べて気軽にソースの街足利を感じられる一品。

34 和風レストラン加茂川

足利市福居町1278-5

○ 11:30～14:00・17:00～21:00

■ 月曜

☎ 0284-72-5252

■ 0284-72-5252



からりこシューマイ

400円(税込)



足利にはこんな文化もありました。素朴でヘルシー!!“玉ねぎ”と“片栗粉”でつくる白いシュウマイです。

35 (有)勉強亭本店

足利市伊勢町3-2-3

○ 11:45～14:00・17:30～20:30

■ 火曜・水曜

☎ 0284-42-4907

■ 0284-42-4907



渡良瀬橋カレー

850円(税込)



全国的な知名度を誇る「渡良瀬橋」をモチーフにしたご当地カレーです。4種のカレーから選べます。

36 プラザハマダ

足利市通2丁目12-11

○ 11:00～18:30

■ 月曜・第2・4木曜

☎ 0284-41-2301 ■ 0284-41-0556

● <http://www.plazahamada.co.jp/>

✉ hamada@plazahamada.co.jp



足利の年中行事

節分鎧年越 2月3日／織姫公民館～鎌阿寺



「鎧年越」は、約750年前の鎌倉時代中期、足利義兼の孫・泰氏（源姓足利氏4代目）が一族の結束と勢力を誇示する為、坂東武者500騎を鎌阿寺南大門に勢揃いさせたという故事にちなんだ古式ゆかしい行事です。節分の夜、鎧・冑に身を固めた坂東武者が、法螺貝・陣太鼓を鳴らしながら、歴史絵巻さながらに市内を練り歩きます。

ふじのはな物語



4月中旬～5月中旬／あしかがフラワーパーク

春の息吹を感じるこの時期、あしかがフラワーパークでは、350本以上の藤の花が咲き乱れます。世界一の美しさを誇る大藤は、まるで絵巻物の様。うす紅藤、むらさき藤、白藤、きばな藤といった色の移り変わりだけでなく、朝・昼・夜それぞれ違った花の表情もあしかがフラワーパークではお楽しみいただけます。

足利春まつり

4月下旬～5月上旬／市中央部



ゴールデンウィークを中心に市内各地で「あしかが春ウォーク」など多彩な催しが繰り広げられます。

足利花火大会

8月第1土曜日／渡良瀬川河畔



足利花火大会は、明治36年から始まった伝統ある大会です。関東有数の規模を誇り、関東一円から多くの観覧者で賑わうため、「50万人の夕涼み」と呼ばれています。恒例の尺玉、大ナイトアガラやスターマインなど約2万発以上が打ち上げられます。

足利灯り物語

10月中旬～11月下旬／市中心部



足利の街に点在する歴史的な文化遺産を、足利銘仙柄の特製行灯「銘仙灯り」と花手水などを設置し、幻想的な雰囲気を演出します。はっと息を呑み、思わずカメラを手に取る美しい光景をぜひお楽しみください。

収穫祭

11月第3日曜日、前日の土曜日／ココ・ファーム・ワイナリー



晩秋の空の下、葡萄畠で音楽を聴きながらワインを楽しむ収穫祭は、毎年沢山の人で賑わいます。その期間にしか飲めないできたてのワインをはじめ、ココ・ファームの各種自家製ワインが勢揃い。開放的な葡萄畠で味わう格別な一杯をご堪能ください。

足利市へのアクセス



足利ブランド創出協議会

<https://ashikaga.info/ashikagabrand/>



足利ブランド創出協議会構成団体

- | | | |
|-----------------------|--------------|------------|
| ・足利市 | ・(一社)足利市観光協会 | ・足利市農業協同組合 |
| ・(公財)栃木県南地域地場産業振興センター | ・足利小山信用金庫 | |
| ・(株)足利銀行足利支店 | ・(株)栃木銀行足利支店 | ・(学)足利大学 |
| ・足利市坂西商工会 | ・わたらせテレビ(株) | ・足利商工会議所 |

足利商工会議所

〒326-8502 栃木県足利市通3丁目2757
TEL.0284-21-1354 FAX.0284-21-6294
WEB. <https://ashikaga.info/> E-mail. acci@watv.ne.jp