

ふるさと納税は足利市で!!

足利市は古くから織物のまちとして知られ、織物産業や自動車部品、プラスチック工業を中心に総合的な工業都市として栄えています。また、農産物も自産のひとりで、栃木産いちごの発祥地です。

ココワイン 農産セット ココワイン「農産セット」 赤ワイン「農産セット」、白ワイン「農産セット」の2本セット。プラスおまけのワイングラス。ワイン好きの方から、ワイン好きの方まで幅広く楽しんでいただけます。	あしががフラワーパーク入園券 10月下旬より開催されるイルミネーション「光の花の国」は、夜間コンベンションセンターが認定する日本最大規模のイルミネーションに選ばれています。	下野牛ステーキ 栃木県内で飼育された牛の中から、肉質や風味の優れたものを厳選して「下野牛」として出荷。厳選された下野牛のロース肉をステーキ用にカットしました。
足利マール牛 ココファーム・ワイナリーの葡萄の搾りかすを乾燥発酵させた牛乳です。濃厚な味わいと、ストラスを考えたジュース的な牛乳です。	足利マール牛焼肉 1700円6人 あしがが焼肉大衆 高級焼肉の足利マール牛焼肉	足利染染てぬい 足利の歴史・風情をデザインした足利染染てぬい。ハンカチやタオルなどに、足利の歴史や風景が描かれています。
まんぷく餃子 ニンニクは使わず、肉と野菜とたっぷり使用して高品質の餃子です。冷凍でも美味しくお召し上がりいただけます。	長時間よく燃える薪(マッキー君) 職人の手による薪(マッキー君)は、薪の品質が保証されています。おまけの薪100kgのダンボールに入れての発送となります。	ひまわりうどん コシの強さと絶品の麺は、もちもち半生うどん。産土にこだわった上質の小麦粉を100%からつくられた風味豊かなうどんです。
天然水 無添加手作ブルーベリージャム 当店の完熟ブルーベリーのみを搾り取り、糖質のみを減らした、健康志向のノンシュガージャムが完成しました。	LDC 自然の恵み天然水 爽やかな飲み心地、軟水のナチュラルミネラルウォーターです。お茶やコーヒーを淹れるのに最適です。	網の美泡 浴用ボディタオル 網由来の天然成分「セリン」を配合したボディタオルです。お風呂上がりやシャワー後、お肌を保湿し、さらさらとした肌触りが楽しめます。
パワードエッグカクレン コクのあるおいしい卵を味わうために、鶏の健康とたまごの品質を徹底的にこだわりました。	ALART(アルート) UTAKATA SM(セト)花巻 一輪の美しい花巻を再現するために、透明感のあるガラシを配合した、おまけの健康とたまごの品質を徹底的にこだわりました。	あしがが大変餃子 栃木産の2本大変餃子を使用した、おまけの健康とたまごの品質を徹底的にこだわりました。



- 1 あしががフラワーパーク**
1年を通じて、四季折々の花が咲き誇るテーマパーク。中でも4月中旬〜5月中旬に開花する大藤4本と80m以上が藤の花のトンネルは壮麗のひとこと。アメリカCNが選ぶ「世界の夢の旅行先」に日本唯一選定されました。また、秋から冬にかけてのイルミネーションも夜景コンベンション・ビューローの「日本三大イルミネーション」に認定されました。【足利市】
- 2 足利市立美術館**
何かモヤモヤしてスッキリしないけど、ずっと気になっているものってありませんか?絵画、彫刻、写真、小説、漫画、……、それが、何もない場所、何もないときに突然湧き出し、新たな世界の見え方があります。そんなとき、美術館は、あなたと作品との距離を縮め、感動の瞬間をあなたに届けてくれます。【足利市】
- 3 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 4 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 5 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 6 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 7 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 8 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 9 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 10 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 11 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 12 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 13 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 14 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 15 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】
- 16 足利市立美術館**
蔵の街とちがは、江戸時代より日光御幣街道の宿場町として、また町の中心を流れる足利川の舟運により江戸との交易地として栄えた商都であり、今でもなお、その風情が感じられる街の地帯が残っています。その街並みから「江戸」とも呼ばれています。【栃木市】

しょうがを食卓に...

美味しい生姜が数詰めされた広大なフルーツは、日本唯一の国際規格の広さを備えた本格的なフルーツ市場。佐野市が世界に誇る「フルーツの聖地」であることも、誰もが居心地の良い空間「佐野市国際コミュニケーションセンター(SICG)」を目指しています。【佐野市】

直売所もご用意。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

遠藤食品株式会社
佐野市下野町697 TEL:0283-45-1111
https://www.ando-foods.co.jp

ラーメン 太七

青ねぎラーメン(ラーメン太七) 佐野ラーメンという青竹手打の細麺という印象ですが、太七の麺は細麺とどこの製麺機を使ったことだけの自家製麺です。当店の青ねぎラーメンは、辛みやエリガミがなくシャキシャキとした歯ごたえの青ねぎがたっぷりのって、あっさりとしたスープにも合います。【佐野市】

栃木県佐野市米町42-3 電話/0283-21-8448
【佐野市】
【営業時間】平日:11:00-14:30 土日:11:00-14:30 日曜:11:00-14:30
【予約】0283-21-8448

佐野名水とうふ さしみゆば

水・土・土・にがり・職人技...
どれ一つとっても妥協しないからこゝろ生まれる味わい

株式会社ヨシヨシ食品 全国発送承ります
栃木県佐野市下野町109 TEL:0283-65-4701 FAX:0283-26-1051
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】

佐野野から揚げ

【佐野野から揚げ】に続く第3のご当地グルメとして、佐野市を愛する「ババサン」グループが考案したソース味の唐揚げが「佐野野から揚げ」です。今まであつたことなかったソース味の唐揚げは、ヤミツキになると聞かない現在23店舗にて販売中お中元によって味が異なるので是非食べ比べにもオススメです。【佐野市】

佐野市下野町141(東北道 栃木から20分)
TEL:0283-31-0638 FAX:0283-31-1280
【佐野市】