



守谷市

地産BOOK

守谷市

美味しい旅

MORIYA CITY GOURMET TRIP



一般社団法人もりや循環型農食健協議会

守谷の美味しい地産品を集めました!

守谷には、あなたの知らない食の魅力がたくさんあります! この地産品ブックを片手に、お買い物に出かけませんか? 気になったら、友達に薦めましょう! この地産品ブックは、皆さんと地域の食・文化を再発見するためのものです。ここにあなたの知らない守谷があります!

守谷市 美味しい旅 常陸牛

守谷市から常総市に位置する大八洲開拓農業協同組合や精肉の「藤井商店」では、多くの常陸牛が飼育されています。守谷の、美味しい常陸牛を味わってください。

常陸牛 焼肉用

肥育から加工、販売に至るまで一貫して行う牛肉のスペシャリスト「藤井商店」の「常陸牛焼肉用」。上質なサシがキメ細かく入っているので、口に入れてだけで溶けて無くなる感覚を味わえます。なんといっても、脂の旨みを堪能したい方におすすめです。



常陸牛 すき焼き用

肥育から加工、販売に至るまで一貫して行う牛肉のスペシャリスト「藤井商店」の「常陸牛セット すき焼き用」。キメの細かいサシ、風味の良さ、何よりやわらかいのが最大の特徴です。鍋全体をしっかりと美味しくしてくれます。



MORIYA COLLECTION

地産品ブックに載っている商品の多くは、こちらのアンテナショップで買えます。

守谷駅

つくばエクスプレス

常陸朝日新聞社



INFORMATION

もりやコレクション

- 〒302-0115 茨城県守谷市中央4-9
- 10:00 ~ 20:00 年中無休
- TX守谷駅1F TXアベニュー内
- 0297-34-1221 <http://moricolle.info>

常陸牛 塩こうじ漬け

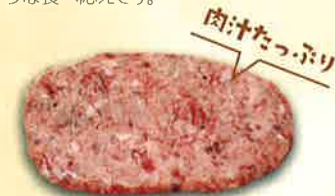
塩こうじを使った牛スジ肉の加工にはもりあくが茨城大学農学部の共同研究の成果を活用しています。

塩こうじ漬の状態ですそのまま焼いても、お茶漬けの具材にしても美味しく頂けます。



常陸牛 ハンバーグ

肉汁たっぷり、濃厚な牛肉の風味がたまりません。最高の素材を活かすため、余計なつなぎは一切使用していません。肉感たっぷり、まるでステーキのような食べ応えです。



守谷将門 がぶりメンチ

守谷市商工会青年部が「食」によるまちおこし企画として開発された、守谷を代表するB級グルメです。守谷市内に、平将門が戦勝祈願のために大鈴を埋めたという伝説があり、それにちなんで鈴の形を模した俵形のメンチカツが誕生しました。



INFORMATION

藤井商店

- 〒302-0117 茨城県守谷市野木崎1822
- 10:00 ~ 17:00
- 日曜祝日、年末・年始
- 守谷駅から徒歩11分
- 0297-48-6061

生産者の声

代表取締役 藤井 勲さん

消費者の皆様にご満足いただくために、私たちは肥育から加工・販売に至る「一貫システム」を確立し、その全てのプロセスにおいてきめ細かな作業や管理を実施しています。

守谷市 美味しい旅スイーツ

守谷には美味しいスイーツがたくさんあります。地域の食材を利用したスイーツもあり、守谷の味をスイーツとして楽しむことができます。

2018年度
茨城県知事選定

プリンケーキ

「守谷みつばち夢プロジェクト」が採取したはちみつを使用し、カラメルプリン風味に仕上げた焼き菓子です。いばらきデザインセレクション2018年度 茨城県知事選定に採択されました。



もりもりチーズ・ショコラのもり

「お菓子の店 メープル」の代表的なスイーツの1つです。食べやすいサイズが好評です。ちょっとしたプレゼントにも喜ばれます。



お菓子の店 メープル

〒302-0102
茨城県守谷市松前台1-16-4
9:00～19:30
水曜日(祝日の場合は変更あり)
常総線新守谷駅から徒歩4分
0297-45-8793

生産者の声

代表取締役 大山 純さん
自然と「おいしい!」と言ってしまうようなお菓子になるよう、丁寧に手作りしています。大きな葉っぱの形の「リーフパイ」も、人気商品です。

みそロール

「やまこみそ」のみそを利用しており、バタークリームに入ったみそとアーモンドが強すぎず人気の一品です。



生産者の声

店長 今井 千江子さん
守谷のみそを使用したロールケーキや焼き菓子、ラム酒のきいたサバランがおすすめです。

もみの木

〒302-0116
茨城県守谷市大柏970-3
10:00～18:00
水曜日
守谷駅から徒歩8分
0297-48-7225

いちご大福

地域の和菓子屋「まるやま千栄堂」が、サンモリヤの苺を利用した「いちご大福」を提供しています。苺がまるごと入った大福で、苺の酸味と大福の甘さがバランス良く混ざり、新たな味わいを楽しむことができます。

サンモリヤの苺!



まるやま千栄堂

〒302-0034
茨城県取手市戸頭4-16-12
9:00～19:00
水曜日
常総線戸頭駅から徒歩2分
0297-78-0404

生産者の声

専務 丸山 卯さん
「いちご大福」は、守谷駅1FのTXアベニューの「もりやコレクション」でも販売しています。是非ともお越しください。

守谷産そば粉入り ベイクドチーズケーキ

常陸秋蕎麦を利用したカフェで人気のベイクドチーズケーキです。守谷を代表する新たな一品になりそうです。



テネレの木

〒302-0116
茨城県守谷市大柏1114-2
9:00～21:00
水曜日、第3木曜日
守谷駅から徒歩8分
0297-21-3208

お店からのメッセージ

代表取締役 亀田 陽子さん
店舗では、そば粉を利用したガレットも提供しています。守谷の蕎麦粉を利用した料理をお楽しみください。

栗どら焼き

守谷を代表するお土産として開発した「栗どら焼き」。栗がまるごと1つ入っており、贅沢な一品です。

栗がまるごと!



さがら

〒302-0102 茨城県守谷市松前台1-1-4
守谷駅から徒歩8分
9:00～19:00
0297-45-1250
不定休

守谷市 美味しい旅 地産品

守谷は、常陸秋蕎麦、野菜、いちご等、他にも多くの美味しい食がたくさんあります。あなたのお気に入りを探してみませんか?

ほうれん草パスタ

守谷のほうれん草農家が育てた「ほうれん草」をパウダー化し、パスタ麺を作成しました。茨城大学農学部と共同研究し、パウダーやパスタ麺にほうれん草の機能が保持されていることを確認しています。

守谷のほうれん草!



常陸秋蕎麦

守谷の立沢地区の赤土で栽培された常陸秋蕎麦の蕎麦粉を利用して作った、生麺です。地域の製麺屋が作った蕎麦で、本格的な蕎麦が味わえます。



もりあぐ

本格蕎麦焼酎「守谷城」は、市内酒屋、飲食店などで取り扱っています。

そば焼酎

守谷の立沢地区で栽培された常陸秋蕎麦の蕎麦粉を利用して作った、本格蕎麦焼酎「守谷城」。蕎麦の香りを楽しむことができます。



味噌

原料の品質を選ぶことから始まり、糶の量加減、塩の分量、そして仕込みから熟成にいたるまで真心を込めて造りあげられています。



やまこみそ

〒302-0103 茨城県守谷市大山新田166
守谷駅から徒歩11分
8:00～18:00
0297-48-5255
日曜日

ハーブティ

さくら坂VIVACEでブレンドしたオリジナルハーブティです。さくら坂VIVACEのハーブティが自宅でも味わえます。



さくら坂 VIVACE

〒302-0101 茨城県守谷市板戸井1751-1
11:00～14:30 14:30～18:00
ティナーは予約のみ4名様から。要問い合わせ
日曜日
守谷駅から徒歩12分
0297-48-2513

お店からのメッセージ

代表取締役 後藤 健一郎さん
イタリアで過ごした時間を切り取ったようなちよっと日常から離れた、季節と自然に触れ合う空間を提供しています。生産者の思いを感じるために農家まで直接仕入れにいき、野菜をふんだんに使い手間を惜しまず料理しています。ハーブティは、「さくら坂VIVACE」のメニューとしても提供しています。

いちご

完熟の「紅ほっぺ」を直売しています。いちご狩りは、土日のみの営業となります。いちご狩りの情報は、事前にお問い合わせください。



サンモリヤ

〒302-0125 茨城県守谷市高野4081
守谷駅から徒歩11分
10:30～17:00
12月～5月のみ営業
0297-47-1518

MORIYA GREEN BEER

このビールは、守谷市内で育てたホップを使用してつくりました。ビールの売り上げの一部は、市内の緑化に使われます。飲めば守谷が美しく活力のあるまちになるビールをぜひご堪能ください。

「MORIYA GREEN BEER」 取扱店舗一覧(酒販店)

※令和元年度生産分9,000本は完売となりました。今後も生産予定です。

玉兼酒店 茨城県守谷市本町353 0297-48-0069
栗原酒店 茨城県守谷市本町3241-4 0297-48-2110
地引酒店 茨城県守谷市けやき台1-24-2 0297-48-0453
酒のふるや 茨城県守谷市野木崎385 0297-48-1104
松九酒店 茨城県守谷市御所ヶ丘3-14-3 0297-48-7333



守谷市 美味しい旅 乳製品

利根川と鬼怒川が合流する大木地区には、大八洲開拓農業協同組合の牛舎が立ち並びます。酪農家は牧草作りから始め、自然の恵みをいっぱい受けた牧草をふんだんに与え、生乳を搾っています。

のむヨーグルト

ミルク工房もりやは、生乳を丹念に発酵させ、風味を生かした安心・安全な手作りの飲むヨーグルトを完成させました。



プレーン

地域を代表する
ヨーグルト

にんじん味

守谷のにんじんを使用。
大学サークル楽農人との共同開発。

GABA入り

このヨーグルトには農研機構の特許乳酸菌(特許第4185125号)が使用されています

いちご味

守谷産の苺を利用

チョコレート味

すっきり甘いチョコレート味

ヨーグルトプリン

お菓子の店メープル

守谷で人気のお菓子屋さんメープルが、のむヨーグルトを使った優しい味のヨーグルトプリン。



ヨーグルトチーズムース

テネレの木
爽やかなヨーグルトチーズムースが幅広い年齢層に人気の商品。



ヨーグルトマドレーヌ

菓子工房あおい

菓子工房あおいの人気のマドレーヌに、のむヨーグルトを入れました。しっとりとした食感とヨーグルト風味をお楽しみください。



千乃もり

まるやま千栄堂

まんじゅうに爽やかなヨーグルト味が変わり、奇跡の味わいを完成させました。



ヨーグルトタルト

もりやコレクション

のむヨーグルトの爽やかな味を活かしたタルト。(もりあく開発商品)



INFORMATION

ミルク工房 もりや

TEL 302-0118
茨城県守谷市立沢2058-4
TEL 8:00 ~ 16:30
休 土曜日
交 守谷駅から車5分
TEL 0297-47-8639

生産者の声

工房長 長塚 武さん

原乳生産者の酪農家達は、牧草の栽培も行い、良質な飼料作りからはじめ、安心・安全な製品を皆様にお届けできるよう日々努力しています。