



**OYAMA
BRAND**
おやまブランド
認定品カタログ



小山市HP



おやまブランドHP

発行元：小山ブランド創生協議会
(小山市商業観光課ブランド創生推進室)
〒323-8686 小山市中央町 1-1-1
TEL.0285-22-9317 FAX.0285-22-9256

〽️ OYAMA BRAND

おやまブランドとは

豊かな自然と高い技術のもとに生み出される産品を『おやまブランド』として全国に発信しています。ブランドは「農畜産物・加工品・工芸品」「歴史」「思川・思川桜・渡良瀬遊水地」「ハンドベル・映画・花火」「男女共同参画」「ボランティア」「スポーツ」の7分野にわたっています。

小山を代表するブランドを材料に使用している、または該当する商品には下記のアイコンが記載されています。

- おやま和牛 
- 小山の豚「おとん」 
- いちご 
- かんぴょう 
- ハトムギ 



おやまブランド認定マーク



おやま和牛 小山の豚「おとん」 いちご かんぴょう ハトムギ



詳しくはこちらのホームページでもご確認いただけます。

<https://www.oyamabrand.com>

〽️ What's OYAMA

栃木県の南都・小山市はこんなところ

栃木県の南に位置し、東京圏からおよそ60km、新幹線も停車する鉄道・国道ともに交通の要衝として発展する小山市は、美しく豊かな自然と古い歴史を持ち、農業・工業・商業の調和のとれたまちです。



小山市はココ!

〽️ "KAIUN" town

小山市が開運のまちといわれる理由



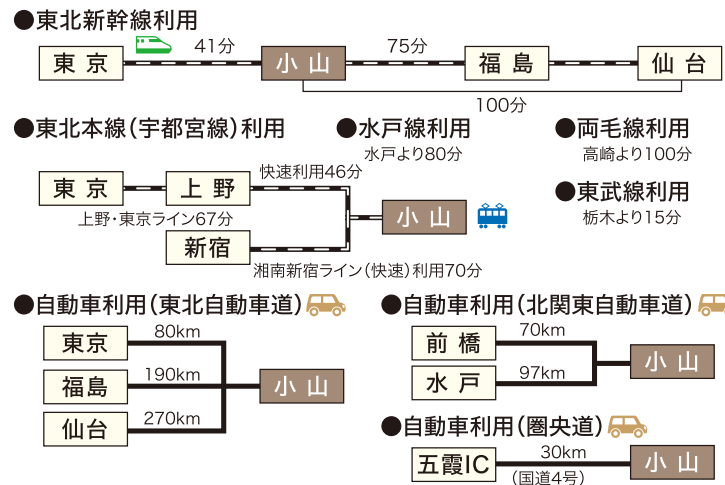
関ヶ原の戦いの直前、家康は小山に本陣をおいており、石田三成の挙兵を知った家康は、三成と交戦するかという重要な軍議「小山評定」を開き三成討伐を決めました。結果、関ヶ原の戦いで勝利。徳川幕府の成立に大きな道筋をつけた場所として小山が開運の地と注目されることとなりました。

〽️ ACCESS

首都圏からのアクセスもラクラク



JR東京駅から、新幹線で41分、通勤快速で上野駅から約67分、湘南新宿ライン快速で新宿駅から70分で、首都圏のベッドタウンとしての顔も持ちます。道路は、南北に国道4号線と新4号線が、東西に国道50号線が通っています。



佐野・藤岡インターチェンジより国道50号を小山 水戸方面へ。(岩舟→静和→大平を経て小山市街へ。)



4種の特製タレと 豚肉のうまみが絶妙

小山市産の豚肉「おとん」を炭火で焼き上げ、ご飯に。しょう油ベースの特製のタレは、漬けダレ、ご飯ダレ、仕上げダレなど4種類を使い分けており、香ばしい肉とタレの味がやみつきになります。

おとん弁当

1個 650円(税込)

連絡先/スリーアイ(たる池)
小山市中央町2-5-23
☎ 0285-23-6660



おやま和牛の上質な うまみが1本に凝縮

うまみを存分に味わえる「おやま和牛」の赤身のモモ肉を使用。ていねいに筋や脂を取り、やわらかな肉質や甘みを堪能できるよう絶妙な焼き加減で提供しています。

元祖 本物の味 おやま和牛串焼

1本 550円(税込)

連絡先/小曽根精肉店
小山市乙女3-12-16
☎ 0285-45-0383

あふれ出す肉の うまみがたまらない!

小山の豚おとん、県産ゆめポーク、県産和牛を使った具材に、県産イワイノダイチをブレンドした特注の生パン粉を纏わせ、1つずつていねいに手作りし揚げる。サクッとした食感と溢れる肉汁がたまらない人気商品です。

元祖小山の豚 おとん入りメンチカツ

1個 150円(税込)

連絡先/肉のかわだ
小山市南小林13-2
☎ 0285-38-0674



「とちぎ元気グルメ まつり」グランプリ!

おやま和牛のA4・A5ランクのモモ肉を使用し、シンプルに焼き上げうまみを閉じ込めます。素材本来の味わいを堪能でき、店自慢の「極」タレとの相性も抜群です。

おやま和牛 ステーキ串

980円(税込)

連絡先/みそ家米ぞう
小山市東城南1-28-11
☎ 0285-31-3711



高校生が考案した かんぴょうグルメ

小山の特産物「生のゆがのおの実」と「おやま和牛」をたっぷり使用。水を一滴も入れず、小山産トマトの水分だけで煮込んだカレーを詰めたカレーパンは、小山市の高校生が生み出した逸品だ。

おやま和牛入り かんぴょうカレーパン

1個 200円(税込)

イベント受付/栃木県立小山北桜高等学校
☎ 0285-49-2932
製造・販売/社会福祉法人
パステル フロンティアおやま
☎ 0285-25-1110



おやまブランド満載 究極の牛めし

おやま和牛のサーロインを使用した究極の牛めし。白米には、おやまブランド認定「生井っ子」を採用、サーロインのうまみを引き立てるタレも絶品です。

おやま和牛 牛めし

2,500円(税込) ※予約販売のみ

連絡先/みそ家米ぞう
小山市東城南1-28-11
☎ 0285-31-3711



米うどんならではの コシと豊かな風味

小山市産の米を使い、添加物不使用で仕上げた特製うどん。もちりとした独特のコシと心地よいのど越し、味わい深い豊かな風味を楽しめます。

おもいがわ 米うどん

2人前 432円(税込)

連絡先/安田製麺所
小山市城山町2-11-12
☎ 0285-22-0262



お米の甘みが広がる もちり食感のパン

小山市産の米を粉にして使用した、モチモチ食感の米パン。噛むほどにお米のやさしい甘さが広がり、そのままはもちろん、ジャムや惣菜とも相性抜群です。

米パン

1個 70円(税込)

連絡先/木村屋商店
小山市神鳥谷287-1
☎ 0285-22-3668

特産のハトムギ入り 体も喜ぶ特製うどん

良質なハトムギの粉を練り込み、独自製法で仕上げたうどん。ハトムギがほど良く調和した麺は、つるりとのど越しが良く、しなやかなコシも魅力です。

はとむぎうどん

1袋 540円(税込)

連絡先/安田製麺所
小山市城山町2-11-12
☎ 0285-22-0262



各店の個性が活きる モチモチのうどん

日光連山の伏流水と、小麦「イワイノダイチ」を使用。美しいツヤとモチモチとした食感が特徴。開運小山うどん会14店舗では、さまざまなメニューで提供しています。

開運小山うどん

700円~1,000円(税込) 店舗による

連絡先/開運小山うどん会
小山市中央町1-1-1
(小山市商業観光課内)
☎ 0285-22-9317



小山産の素材で作る 米粉配合の焼きそば

老若男女が食べやすい中細麺には小山市産の米粉を配合。もちりとした食感があとをひきます。地産地消にこだわり、豚肉や野菜も小山産。栄養バランスも満点です。

おもいがわ 米焼きそば

2人前 259円(税込)

連絡先/安田製麺所
小山市城山町2-11-12
☎ 0285-22-0262



食物繊維たっぷりの モチモチ健康うどん

小山市産「夕顔」を粉末化し小麦粉とともに練りこんだ麺は、コシが強くモチモチとした食感。不足しがちな食物繊維が豊富なかんぴょうを、うどんで味わってみては。

かんぴょううどん

160g 500円(税込)

連絡先/小山商工会議所
小山市城東1-6-36
☎ 0285-22-0253



完熟梅を使った 手作り梅干し

自家栽培した完熟梅のみを使用。国産の粗塩で漬け込み、3日3晩昔ながらの天日干しをして仕上げた完全無添加の梅干しを、更に大樽で1年以上保存熟成してから出荷しています。甘梅は減塩タイプ。

開運旨梅 稲績・白加賀 開運甘梅

開運旨梅 200g 555円(税込)
開運甘梅 100g 418円(税込)

連絡先／三星食品
小山市中久喜451
☎ 0285-23-2338

風味や味わいが違う 2種類のオイル

小山市産菜種を、化学薬品を一切使わず自然な製法で压榨した安全安心な油。ノーマルは焙煎しているので香ばしい仕上がりが、ヴァージンは熱処理をしないため、菜種本来の風味豊かな仕上がとなっています。

小山産菜種100%使用「なたね油」(ノーマルオイル)
小山産菜種100%使用「なたね油」(ヴァージンオイル)

ノーマルオイル 1瓶270g 550円(税込)
ヴァージンオイル 1瓶270g 630円(税込)

連絡先／おやま菜の花・バイオプロジェクト推進協議会
小山市中央町1-1-1 (小山市農政課内)
☎ 0285-22-9252



高濃度ハトムギエキス 配合の美容液

小山市産のハトムギの精白粒を使った「ハトムギエキス小山」をたっぷりに入れて作り上げた美容液。なめらかな使用感と濃厚な感触、肌なじみの良さにごこだわって仕上げられた商品です。

OYAMAの雫 美容液化粧水

120ml 3,520円(税込)

連絡先／株式会社 食メディア
小山市駅南町1-19-16
☎ 0285-27-7166



金平ごぼう風の惣菜漬物

ごぼうの一番先端の細い部分を集め、甘口のかつおしょう油でじっくり仕上げた惣菜風漬物です。

大江戸ごぼう

200g 1,080円(税込)

連絡先／株式会社 おばねや
小山市神鳥谷1747-1
☎ 0285-28-6878



金平ごぼう風の惣菜漬物

小山市産ごぼうをうま味と風味を大切にじっくり熟成。かつお味と醤油味の2種類があります。

小山物語 思川ごぼう (かつお味・醤油味)

160g 600円(税込)

連絡先／株式会社 おばねや
小山市神鳥谷1747-1
☎ 0285-28-6878



若採りごぼうと梅の味わい

国産若採り里ごぼうと京都の梅肉で甘酸っぱく仕上げた漬物。風味豊かでさっぱりとした一品です。

あっさり梅ごぼう(箱)

120g 550円(税込)

連絡先／株式会社 おばねや
小山市神鳥谷1747-1
☎ 0285-28-6878



小山市産ハトムギのモチッと納豆

小山市が全国有数の生産量を誇るハトムギを使用した小粒納豆。ハトムギらしい素朴な香りと、大豆本来のうま味が味わえる。開運のまち小山をイメージしたパッケージも印象的です。

はとむぎ納豆

120g 247円(税込)

連絡先／株式会社 勅使川原精麦所 大豆工房おらが事業部
栃木県佐野市栃本町1532
☎ 0283-62-3444



小山市産大豆のたっぷり納豆

地産地消と手作りにこだわり、小山市産大豆100%で作られた、味わい深い小粒納豆。1パック300g入りのたっぷりサイズで「小山評定」にちなんだ勇ましい名前も印象的。大豆本来の深い味わいが自慢です。

いざ! 関ヶ原納豆

300g 298円(税込)

連絡先／株式会社 勅使川原精麦所 大豆工房おらが事業部
栃木県佐野市栃本町1532
☎ 0283-62-3444



黒糖生どら焼き界のパイオニア

小山市産小麦粉「イワイノダイチ」に、沖縄県波照間産と西表産の二種の黒糖を練り込んだ生地は、ふんわり、もっちりとした食感です。生クリーム餡たっぷりどら焼きは、約30年間一番人気の商品です。

黒糖生どら焼

1個 150円(税込)

連絡先/山本屋菓子店
小山市下石塚352-1
☎ 0285-38-2011



健康食材たっぷりの特製味噌おやき

小山市の健康食材「かんぴょう」と「だちょう肉」をオリジナルブレンド味噌で調味。「桑の葉パウダー」と「ふゆみずたんぼ米ペースト」入りのもっちり生地で包み、カリッと焼き上げたおやきです。

小山評定開運焼き 味噌味

1個 200円(税込)

イベント受付/栃木県立小山北桜高等学校
☎ 0285-49-2932
製造・販売/社会福祉法人 パステル フロンティアおやま
☎ 0285-25-1110



おいしくヘルシーな米粉ドーナツ

小麦粉の代わりに、地場産米粉100%で生地を作り、油で揚げずオープンで焼き上げたドーナツです。ヘルシーな味わいながら、食べ応えも抜群。おやつにもぴったりです。

米粉の焼きドーナツ

1個 155円(税込)

連絡先/山本屋菓子店
小山市下石塚352-1
☎ 0285-38-2011



身体に優しい、まるやかジェラート

栃木県産の新鮮な牛乳と、小山市産のハトムギを使用し、クリーミーで口当たりのいいジェラートに仕上げました。ハトムギは自家焙煎し、粉碎したものを使っているので、香ばしさも感じられます。

はとむぎジェラート

1個 350円(税込)

連絡先/アイス工房 カウベル
小山市下国府塚25-1 道の駅思川内
☎ 0285-38-0201



地粉の皮で餡を包み 風味高い饅頭に

鳴門金時をすりつぶし、蛸屋自慢の半小豆餡で包みました。皮種には、栃木県産大麦と小山市産はとむぎを使用。素材の上品な甘さを感じさせる一品です。

「小山評定」大開運

1個 160円(税込)

連絡先/株式会社 蛸屋
小山市城東4-19-15
☎ 0285-25-1050



かんぴょうでつくる 小山市が誇る銘菓

栃木県の特産物であるかんぴょう。日本有数の生産を誇る小山市産かんぴょうで、赤ワイン風味のジャムを作り、風味豊かなスポンジと共に菓子に仕上げました。

かんぴょう物語 「るかんだ」

1本 140円(税込)

連絡先/株式会社 乙女屋
小山市間々田1150
☎ 0285-45-0127

餡とかんぴょうの 絶妙さがたまらない

小山市産かんぴょうを練り込んだ、しっとりふわふわのかんぴょう饅頭です。こだわりの餡と、上部にのせたかんぴょう煮の甘さとしょっぱさが絶妙な味わいです。

ふくべ福ふく

1個 130円(税込)

連絡先/株式会社 蛸屋
小山市城東4-19-15
☎ 0285-25-1050





小山市産はとむぎ茶で 毎日を健やかに

全国有数の生産量と品質を誇る、小山市産ハトムギを100%使用。香ばしい風味がやさしく広がる、味わい豊かな健康茶です。楽しみ方を選べる、ティーバックと粒の2種類をつくっています。

小山市産はとむぎ 100%使用「はとむぎ茶」

ティーバック(8g×10個)×2袋 697円(税込)
茶粒(300g) 720円(税込)

連絡先/株式会社ノザキ
小山市神鳥谷4-1-53
☎ 0285-22-0006



安心して気軽に飲める 栄養機能食品

国産ハトムギを100%使用。素材本来の味を生かしながら、すっきりとした味わいに。カフェインゼロで、いつでも安心して飲めるだけでなく、ビタミンCを含んだ栄養機能食品です。

伝承の健康茶 はと麦茶

280mℓ 124円(税込)

連絡先/株式会社 伊藤園 小山支店
小山市出井1193-11
☎ 0285-42-8411



安心して飲める、 良質な地下天然水

長い年月をかけて、自然ろ過された天然水を地下200mの深井戸から汲み上げました。市内若木浄水場から汲み上げられているので品質も安心。ゆるキャラ「開運★おやまくま」のラベルが目印です。

おやまのうまい水 「思の泉」

500mℓ

連絡先/小山市上下水道総務課
小山市中央町1-1-1
☎ 0285-24-7614



豆乳を練り込んだヘルシーな和菓子

小山市産のハトムギと豆乳を生地に使用し、しっとりやわらかなスポンジに仕上げ、ごま餡やいちご餡をサンドしました。ヘルシーで口当たりのいい、上品な味わいが魅力の和菓子です。

小山物語「思川とうふ」

1個 172円(税込)

連絡先/橘屋菓子店
小山市中央町2-1-11
☎ 0285-22-0636



ふんわりとやわらかな麦の和菓子

小山市産ハトムギと大麦焦がし粉入りの蒸し生地で、黒豆きなこクリームをサンドしました。ふんわりとやわらかな食感の和菓子は、お子様からご年配の方まで愛される味わいです。

開運・おやま「麦こがし」

1個 172円(税込)

連絡先/橘屋菓子店
小山市中央町2-1-11
☎ 0285-22-0636



小山市産の厳選米でつくるおせんべい

小山市産の選りすぐりのお米を使ったおせんべいです。スタンダードな“しょうゆ”、シンプルな“かたやきサラダ”、こだわりの2度つけしょうゆの“つけやき”の3種類の味わいをお楽しみいただけます。

小山のおいしいお米で作りました

1袋(5枚入り) 216円(税込)

連絡先/お醤油屋さんのおせんべい工房
小山市神鳥谷5-18-25
☎ 0285-25-4995

ハトムギの風味と香りのおせんべい

全国有数の生産量と品質を誇る、小山市産ハトムギを使用したおせんべいです。香ばしい生地の香りが引き立つ、シンプルなサラダ味仕立てのおせんべいは、後を引くおいしさです。

はとむぎ煎餅

1袋(5枚入り)216円(税込) 1袋(8枚入り)410円(税込)

連絡先/お醤油屋さんのおせんべい工房
小山市神鳥谷5-18-25
☎ 0285-25-4995



伝統的手法で造る 唯一無二の吟醸粕取り焼酎

吟醸粕を原料とし、古来の常圧蒸留法によって生み出された本格焼酎です。日本酒に近い味わいと、他の穀物にはないソフトな味わいをお楽しみいただけます。

吟醸粕取り焼酎 門外不出

1本(720ml) 1,485円(税込)

連絡先/西堀酒造株式会社
小山市粟宮1452
☎ 0285-45-0035

独自の味わいを実現 木桶仕込みの日本酒

戦前に使用していた木桶を復活させ、手造りし、しずく搾りの自然な味わいをそのままビンに詰めました。食中酒としての日本酒の役割を再認識できる逸品です。

木桶仕込み かねたまる (左:しずく 右:槽掛け)

しずく 1本(720ml) 2,970円(税込)

槽掛け 1本(720ml) 2,750円(税込)

連絡先/若駒酒造株式会社
小山市小葉169-1
☎ 0285-37-0429



シェリー樽で熟成した香り高い本格米焼酎

市内粟宮産山田錦を主原料に、シェリー樽で熟成させた、まろやかな焼酎です。優雅な風味や味わいと、熟成香。ロックや水割りなどでお楽しみください。

本格米焼酎 思川物語

1本(720ml) 1,595円(税込)

連絡先/株式会社中野屋酒店
小山市城山町2-12-16
☎ 0285-25-0737



市内の蔵元が造る地酒統一ブランド

清流思川や日光連山の伏流水と小山産の米を原料として、小山市内の蔵元が技術の粋を尽くし、それぞれに仕込みを行う、地酒統一ブランドです。



純米吟醸 小山評定 雄東正宗

1本(720ml)
1,925円(税込・箱代別)

連絡先/杉田酒造株式会社
小山市上泉237
☎ 0285-38-0005

純米吟醸 小山評定 若盛

1本(720ml)
1,925円(税込・箱代別)

連絡先/西堀酒造株式会社
小山市粟宮1452
☎ 0285-45-0035

純米吟醸 小山評定 若駒

1本(720ml)
1,925円(税込)

連絡先/若駒酒造株式会社
小山市小葉169-1
☎ 0285-37-0429



小山の大地の恵みをお酒に

ラムサール条約湿地に登録された渡良瀬遊水地周辺で生産された小山市産無農薬・無化学肥料の「ラムサールふゆみずたんぼ米(コシヒカリ)」で仕込んだお酒です。

この酒 小山のラムサールふゆみずたんぼ米
(純米大吟醸酒、純米吟醸酒、本醸造酒)

純米大吟醸酒 1本(500mℓ) 1,950円(税込)

純米吟醸酒 1本(720mℓ) 2,200円(税込)

本醸造酒 1本(720mℓ) 1,530円(税込)

連絡先/杉田酒造株式会社
小山市上泉237
☎ 0285-38-0005

手間暇かけ熟成を重ねた小山市産の杏酒

小山市下生井地区にある「あんずの里」で収穫された熟成あんずを使用し、6カ月かけエキスを抽出したあと、さらに1年ほど貯蔵庫で寝かせて熟成させたお酒です。

あんずの里でとれた杏酒

1本(500mℓ) 1,350円(税込)

連絡先/杉田酒造株式会社
小山市上泉237
☎ 0285-38-0005



地場の水と芋で造る ふくよかな芋焼酎

「思の泉」源泉水を使用し、市内の自社畑にて栽培した”紅あずま”を原料として、本格芋焼酎を造りました。芋焼酎ならではの、ふくよかな味わいが自慢です。

**開運のまちおやま
本格芋焼酎 金の鈴・銀の鈴**

1本(720mℓ) 1,300円(税込)

連絡先/杉田酒造株式会社
小山市上泉237
☎ 0285-38-0005

甘く上品な味わいの 色鮮やかなにごり酒

小山市産五百万石米を原料に、アルコール分を抑え、甘く上品に仕上げた、見た目も美しいにごり酒です。お酒にあまり強くない方や、女性の方などにおすすめです。

ピンクのにごり酒

1本(720mℓ) 1,760円(税込)

連絡先/杉田酒造株式会社
小山市上泉237
☎ 0285-38-0005



エキスと皮のW効果 果実味溢れるゆず酒

小山市下泉のゆずを100%使用。ゆずのエキスを抽出し、ゆずの皮も使用した相乗効果で逸品に仕上がりました。果実感のある味わいが魅力です。

開運 ゆず酒

1本(500mℓ) 1,380円(税込)

連絡先/杉田酒造株式会社
小山市上泉237
☎ 0285-38-0005



地元米で造り上げる 自信作の本醸造酒

小山市産コシヒカリ100%の米を、精米歩合65%で仕込んだ本醸造酒です。インパクトのある商品名に引けを取らない、地元米のうまさを実感していただけるお酒です。

この酒 小山のコシヒカリ

1本(720mℓ) 1,000円(税込)

連絡先/杉田酒造株式会社
小山市上泉237
☎ 0285-38-0005



こだわりの特別栽培米コシヒカリ

3つの川に囲まれた肥沃な水田地帯・生井地区の農家が環境に配慮した、減農薬・減化学肥料で栽培したブランド米です。良食味とされるタンパク値6.5%以下のみを「生井っ子」と認定し、出荷しています。

生井っ子 栃木県小山市産コシヒカリ

玄米(袋)30kg 12,000円(税込) 精米(袋)2kg 1,100円(税込)
精米(袋)5kg 2,700円(税込) 精米(袋)10kg 5,000円(税込)

連絡先/小山農業協同組合
小山市小袋201 ☎ 0285-38-2373



無農薬で安心安全なお米

冬の間、渡良瀬遊水地周辺の田んぼに水を張り、多様な生物環境のもと、無農薬・無化学肥料で栽培した安心安全なお米です。市内小中学校の学校給食に提供しています。

ラムサールフゆみずたんぼ米

玄米1kg 500円(税込) 精米1kg 600円(税込)

連絡先/「ふゆみずたんぼ実験田」推進協議会
小山市中央町1-1-1(小山市農政課内)
☎ 0285-22-9269



生はもちろん焼いても美味

市内では主に、鬼怒川流域農業地帯の絹地区でつくられています。粘りが強く、甘みがある「やまといも」は、とろろに最適です。

やまといも

100g 50円(税込) 1kg 500円(税込)

連絡先/絹ふれあいの郷
小山市梁1409-4
☎ 0285-49-1296



栄養たっぷりの濃厚な卵

薬剤や抗生物質を与えず、ストレスの少ない自然な環境と安全な自家配合飼料で育った健康な鶏たちの産んだおいしい卵です。

開運おやま赤たまご

6個入 324円(税込) 10個入 540円(税込)

連絡先/日向野農園
小山市南和泉606-2
☎ 0285-27-1795



骨まで食べられる川魚

「ふゆみずたんぼ米」を栽培する農家のもともと養殖しています。骨がやわらかく、塩焼きや天ぷらにぴったりの川魚です。

ラムサールフホンモロコ

1kg 3,000円(税込)

連絡先/「ふゆみずたんぼ実験田」推進協議会
小山市中央町1-1-1(小山市農政課内)
☎ 0285-22-9296



山田錦と伏流水が生み出す地のお酒

小山市の大橋農場で契約栽培された酒造好適米・山田錦と、おいしい伏流水で仕上げた地酒です。お米の味をいかした「純米」と、口当たりのいい、ふくよかな「純米吟醸」の2種類の味をご堪能ください。

小山祇園城 純米

1本(720ml) 1,463円(税込) 1本(1,800ml) 2,772円(税込)

小山祇園城 純米吟醸

1本(720ml) 1,755円(税込) 1本(1,800ml) 3,630円(税込)

連絡先/株式会社ノザキ
小山市神鳥谷4-1-53 ☎ 0285-22-0006



小山市産ハトムギが原料の本格焼酎

古くから漢方の生薬として知られるハトムギを原料にした焼酎です。ハトムギは、全国有数の生産量と品質を誇る小山市産を使用。すっきりとした酔い心地のよさが人気です。

本格はとむぎ焼酎「小山物語」

1本(720ml) 1,595円(税込)

連絡先/株式会社ノザキ
小山市神鳥谷4-1-53
☎ 0285-22-0006



いにしへの口マン溢れる古代米焼酎

日本の食文化の原点で、ビタミン・ミネラルを豊富に含み栄養面で優れた効果をもつ、古代米(小山市産)を原料とした焼酎です。ほのかな芳香と、まろやかなのどごしを楽しめます。

おやま古代米本格焼酎「千年の思い」

1本(500ml) 1,650円(税込)

連絡先/株式会社ノザキ
小山市神鳥谷4-1-53
☎ 0285-22-0006



香りとうまみの大麦100%焼酎

小山市産二条大麦を原料に、花酵母で造った「花香吟」と非公開新酵母で造った「旨吟」の2種類の麦焼酎です。「花香吟」は香り豊か、「旨吟」は優しい香りで奥深く、軽やかな甘みと旨味が特徴です。

小山産大麦100% 本格麦焼酎「開運小山思川」花香吟・旨吟

1本(720ml) 1,362円(税込)

連絡先/株式会社ノザキ
小山市神鳥谷4-1-53 ☎ 0285-22-0006



厳選したヨシで作る丈夫な「よしず」

材料のヨシは、すべてラムサール条約湿地に登録された渡良瀬遊水地のものを使用。厳選した良質なヨシを100%使用し、仕上げているため、丈夫で長持ちします。TVメディアにも紹介されました。

ラムサール渡良瀬遊水地 よしず

高さ2.7m×幅1.8m 2,400円(税込)

連絡先/株式会社 池貝正一商店
小山市下生井1201-1
☎ 0280-55-1078



幸せを呼ぶ伝統的な紙人形

人の思いを形にした「人形(ひとがた)」は、古くから、幸せを呼ぶ紙人形と伝えられてきました。下野人形は、小山市の無形文化財指定の下野しぼりと和紙で作られています。

下野人形・下野しぼり

1体 1,650円(税込)~

連絡先/諏訪 ちひろ
小山市城東1-3-17
☎ 0285-22-2572



思川桜ならではのやわらかな風合い

草木染めの手法により、思川桜の枝の色素を利用して製作した、やわらかな風合いの染物です。媒染剤の種類によって、黄色やサーモンピンク、グレー、ベージュの色調ができます。

結城紬「思川桜染」

連絡先/大久保染店
小山市福良2567-5
☎ 0285-49-0105



独特の風合いが魅力の結城紬

「ユネスコ無形文化遺産」にも登録された高級絹織物です。すべての工程を緻密な手作業で行う結城紬は、あたたかく丈夫で、生地の手触りが特徴。着るほどに風合いが増し、深い味わいとなるのも魅力です。

本場結城紬

連絡先/株式会社 結城屋
小山市福良2140-4
☎ 0285-39-1020



小山市の材料にこだわった草木染め

渡良瀬遊水地に生育するヨシの葉や茎のみを色素として使用し染色。媒染剤の種類により黄色、オレンジ、黄緑、グレーの色調ができます。売上の一部は、渡良瀬遊水地の保全活動団体に寄付されます。

渡良瀬遊水地「ヨシ染め」

タオルハンカチ 950円(税込)~
コースター 500円(税込)~

連絡先/muty(ミュートィー) SNS:@muty13452



幸せを願う伝統工芸の開運アイテム

開運のまち・小山市が誇る「下野しぼり」と「間々田ひも」とのコラボレーション商品。手に取る人に幸せをもたらし、健康で無事に人生の節目を迎えられるよう、開運への願いが込められています。

開運ストラップ

1個 1,800円(税込)

連絡先/一般社団法人 小山市観光協会
小山市中央町3-7-1 ロブレビル1F
☎ 0285-30-4772



木のぬくもりが活きた手作り家具

県内産の高級なけやき材などを使用し、木のぬくもりを活かした、味わい深い一品ものの家具です。帳筆筒の扉には2つの家紋を入れています。ダルマ戸棚はオリジナルのデザインとなっています。

家紋帳筆筒・ダルマ戸棚

連絡先/春山木工
小山市八幡町2-12-29
☎ 0285-22-3411



古くから伝わる上品な組みひも

奈良時代から伝わる手組の技術で組み上げる、伝統的な絹糸のひもです。草木染めならではの落ち着いた色合いと、しなやかな質感は着物の帯締めにもぴったり。細やかなオーダー品も対応いたします。

間々田ひも

帯締め 9,680円(税込)

連絡先/間々田ひも店
小山市間々田1315-2
☎ 0285-45-0343

おやまブランド認定品の購入はこちらから

道の駅思川

栃木県小山市下国府塚25-1
☎ 0285-38-0201

小山市まちの駅 思季彩館

栃木県小山市中央町3-5-3
☎ 0285-25-5611

しもつけ銘品館 サクラミチ

栃木県小山市城山町3-3-22
VAL小山駅ビル3F(改札口前)
☎ 0285-20-3778

商品欠品等により、店頭になじない場合がありますので、事前にご確認ください。

ページ	種類/認定品	自社	道の駅	思季彩	サクラ
P.4	加 元祖本物の味おやま和牛串焼	○			
P.4	加 おやま和牛ステーキ串	○	○		○
P.4	加 おやま和牛 牛めし	○			
P.5	加 小山の豚おとん弁当	○			
P.5	加 元祖小山の豚おとん入りメンチカツ	○			
P.5	加 おやま和牛入りかんぴょうカレーパン				イベント出店時
P.6	加 米ばん	○	○		
P.6	加 開運小山うどん	○	○	○	○
P.6	加 かんぴょううどん			○	○
P.7	加 おもいがわ米うどん	○			
P.7	加 はとむぎうどん	○			
P.7	加 おもいがわ米やきそば	○			
P.8	加 「小山物語」梅ごぼろ	○ ネット	○	○	○
P.8	加 「小山物語」大江戸ごぼろ	○ ネット	○	○	○
P.8	加 「小山物語」思川ごぼろ	○ ネット	○	○	○
P.8	加 はとむぎ納豆	○ ネット	○		
P.8	加 いざ!関ヶ原納豆	○ ネット	○		
P.9	加 開運旨梅・甘梅	○ ネット	○	○	○
P.9	加 小山産菜種100%使用「なたね油」		○	○	
P.9	加 OYAMAの雫 美容液化粧水	○	○	○	○
P.10	加 かんぴょう物語「るかんだ」	○			
P.10	加 「小山評定」大開運	○	○	○	○
P.10	加 ふくべ福ふく	○	○	○	○
P.11	加 米粉の焼きドーナツ	○	○		
P.11	加 黒糖生どら焼	○	○		
P.11	加 はとむぎジェラート	○	○		
P.11	加 小山評定開運焼き 味噌味				イベント出店時
P.12	加 開運・おやま「麦こがし」	○			
P.12	加 小山物語「思川とらふ」	○			
P.12	加 はとむぎせんべい	○	○		○
P.12	加 お醤油屋さんのおせんべい	○	○		○
P.13	加 小山産はとむぎ100%使用「はとむぎ茶」	○	○	○	○
P.13	加 伝承の健康茶はと麦茶		○		

ページ	種類/認定品	自社	道の駅	思季彩	サクラ
P.13	加 おやまのうまい水「思の泉」		○	○	
P.14	加 おやまの地酒統一ブランド「小山評定」雄東正宗	○	○	○	
	加 おやまの地酒統一ブランド「小山評定」若盛	○	○		○
	加 おやまの地酒統一ブランド「小山評定」若駒	○	○		
P.15	加 吟醸粕焼酎「門外不出」	○	○		○
P.15	加 木桶仕込みかねたまる	○			
P.15	加 本格米焼酎「思川物語」	○	○	○	
P.16	加 開運のまちおやま「本格芋焼酎 金の鈴 銀の鈴」	○	○		
P.16	加 ピンクのにごり酒	○	○		
P.16	加 この酒小山のコシヒカリ	○	○	○	
P.17	加 この酒ラムサルふゆみずたんぼ米	○	○	○	○
P.17	加 あんずの里でとれた杏酒	○	○		
P.17	加 開運ゆず酒	○	○		
P.18	加 本格はとむぎ焼酎「小山物語」	○	○	○	○
P.18	加 小山祇園城(純米・純米吟醸)	○	○	○	○
P.18	加 小山産大麦100%本格麦焼酎「開運小山思川」	○	○	○	○
P.18	加 おやま古代米本格焼酎「千年の思い」	○	○	○	○
P.19	加 ラムサルふゆみずたんぼ米		○	○	
P.19	加 生井っ子「栃木県小山市産コシヒカリ」	○	○		
P.19	加 ラムサルホンモロコ		○		
P.19	加 開運おやま 赤たまご		○		
P.19	加 絹のやまといも	○			
P.20	加 本場結城紬	○			
P.20	加 結城紬「思川桜染」				染織加工のため、販売なし
P.20	加 間々田ひも	○			○
P.20	加 家紋帳筆筒・ダルマ戸棚	○			
P.21	加 下野しほり和紙・下野人形	○	○		○
P.21	加 ラムサル渡良瀬遊水地よしず	○			
P.21	加 伝統工芸品「開運ストラップ」	○			
P.21	加 渡良瀬遊水地「ヨシ染め」	○ ネット			

加 … 加工品 甘 … 甘味・菓子 飲 … 飲料 酒 … 酒類 農 … 農産物 工 … 工芸品



祭りやイベントを盛り上げるお囃子

祭りの華、お囃子。本来は上霊を賑やかに迎える際に演奏するもので、歴史と伝統をもった多くのお囃子が伝えられています。市内には数多くの保存会が存在し、祭りやイベントを盛大に盛り上げます。

おはやし

連絡先/小山市商業観光課
小山市中央町1-1-1
☎ 0285-22-9273



小山音頭は市民の心のよりどころ

昭和53年7月に市民憲章や市の花・木・鳥、市歌とともに制定。市内各地の名所や伝統行事などが盛り込まれた歌詞は、市民に親しまれ、市内学校や地域行事などで踊り継がれています。

小山音頭

連絡先/小山市教育委員会文化振興課
小山市中央町1-1-1
☎ 0285-22-9662



思川を望む市内で唯一の天然温泉

自然に囲まれながら、癒しのひとときを気軽に堪能できる、市内で唯一の天然温泉100%源泉風呂のある温泉です。露天風呂付きログハウスでは休憩の他、宿泊も可能。食事処も完備しています。

小山思川温泉

連絡先/天然温泉 小山思川温泉
小山市喜沢1475
☎ 0285-21-2020



市内各所に響き渡る美しい音色

“天使のハーモニー”といわれる美しい音色のハンドベル。この音色の響くまちづくりを推進するため、市内の学校や市民チームが活躍しています。市内各所でもハンドベルのメロディを聴くことができます。

ハンドベル

連絡先/小山市教育委員会文化振興課
小山市中央町1-1-1
☎ 0285-22-9662