

# MORIYA CITY MAP

① ミルク工房 もりや  
茨城県守谷市立沢2058-4  
TEL:0297-47-8639  
営業時間:9:00~16:00  
定休日:土曜

② まるやま千栄堂  
茨城県取手市戸頭4-16-12  
TEL:0297-78-0404  
営業時間:9:00~19:00  
定休日:水曜

③ 藤井商店  
茨城県守谷市野木崎1822  
TEL:0297-48-6061  
営業時間:10:00~18:00  
定休日:日曜・祭日

④ テネレの木  
茨城県守谷市大柏1114-2  
TEL:0297-21-3208  
営業時間:9:00~17:00(L.O)  
ディナータイム:18:00~(完全予約制)  
定休日:水曜・第3木曜

⑤ そば茶屋 吉酔  
茨城県守谷市松並 2050-97  
TEL:0297-48-1303  
営業時間:11:00~15:00, 17:00~19:30  
定休日:水曜・第3木曜

⑥ 武双庵  
茨城県守谷市板戸井2195  
TEL:0297-48-3181  
営業時間:11:00~14:30, 17:30~19:30  
定休日:火曜

⑦ 手打ちそば処 常陸屋  
茨城県守谷市立沢800  
TEL:0297-45-0438  
営業時間:11:00~14:00, 17:00~21:00  
定休日:水曜・木曜



# MORIYA BRAND BOOK

## 守谷ブランドブック

守谷の農産物の3つの物語をご紹介します

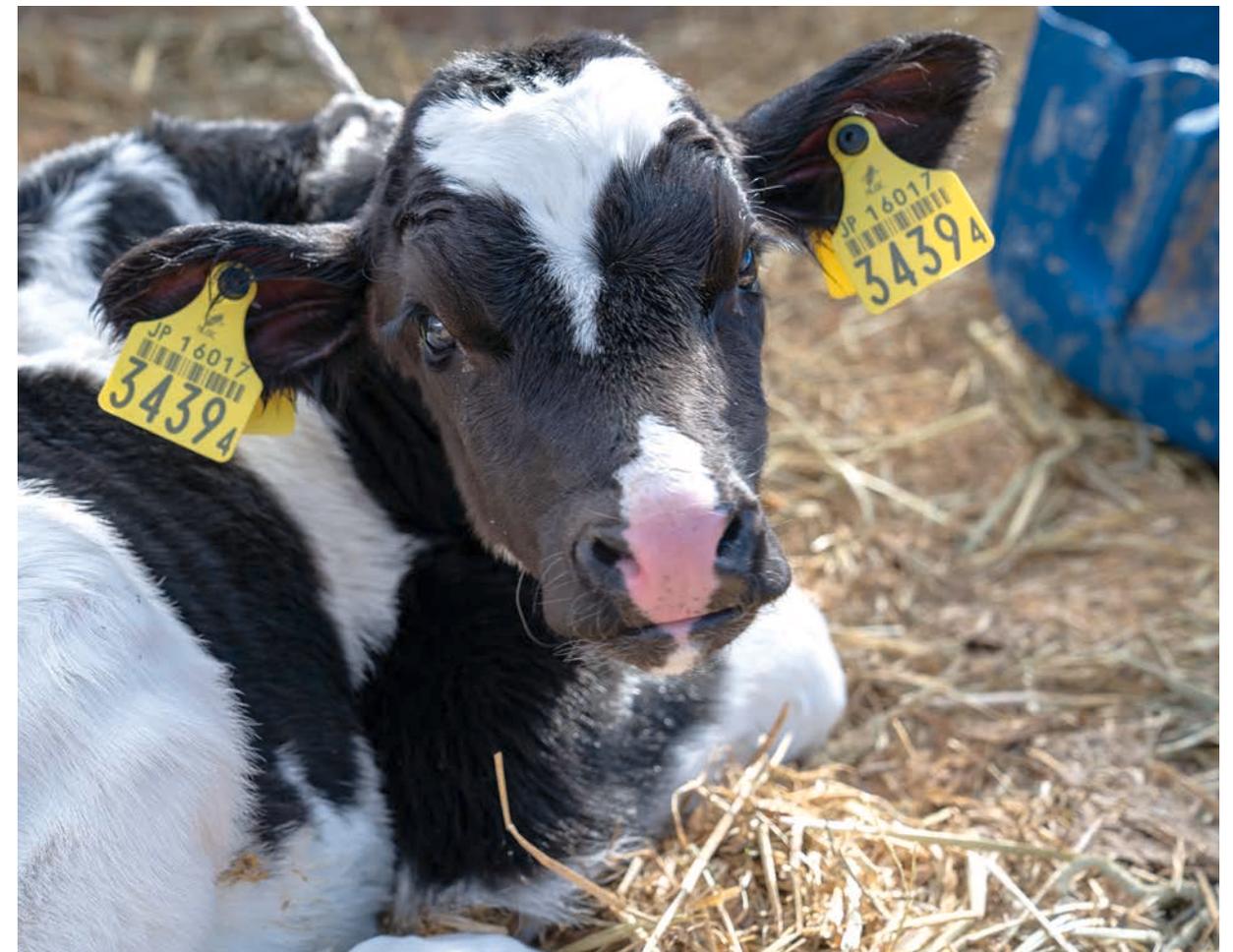
一般社団法人 もりや循環型農食健協議会 (略称:もりあぐ) メンバー

もりやコレクション  
自然素材西辻弥  
さくら坂VIVACE  
大八洲開拓農業協同組合  
守谷市商工会  
オーガニックファームがけ山

アグリ古柿土  
お菓子の店メープル  
藤井商店  
もりやフレンドパーク  
進園FARM  
亀福

そば茶屋吉酔  
まーの農園  
悠翔会  
まるやま千栄堂  
K-STYLE

「守谷ブランドブック」は、守谷市の地方創生推進交付金事業(農が繋ぐまち地域資源連携推進事業)により作成されています。



Producer mr. Abiko  
生産者 安孫子さん

MILK



## 乳牛 MILK

都心から最も近い酪農地域。

利根川と鬼怒川が合流する西大木の地域に牛舎が立ち並び、大八洲開拓農業協同組合が1,000頭を超える乳牛を育てています。組合の歴史は、戦後に遡り、この地域では「もってのほか」等、山形の料理が食べられています。乳牛の飼料となる牧草は、広大な利根川と鬼怒川の河川敷で、農家自らが、栽培しており、関東では類を見ません。また、乳牛の糞尿は堆肥化し、地域で利用されており、身近に循環型の農業が実現しています。

Milk Factory Moriya  
ミルク工房 もりや

MILK



## のむヨーグルト DRINK YOGURT

原料が生乳100%で作られた「のむヨーグルト」。

20時間以上の時間をかけてゆっくりとヨーグルト菌を発酵させ、軽い飲み口にもかかわらず、濃厚な味わいを実現いたしました。徹底した製造方法、納得のいく味は、日々変わる天候にあわせ、味を微調整する姿は職人技そのもの。守谷市の学校給食にも提供されており、子供たちは、「のむヨーグルト」を飲んで育っています。



## 千乃もり (ヨーグルト饅頭)

JAPANESE CONFECTIONERY

「ミルク工房もりや」ののむヨーグルトを利用した和菓子。

まるやま千栄堂は、親子2代で「選・和菓子職人」に認定されており、類を見ません。そんな地域を代表する和菓子屋さんが、のむヨーグルトを利用した新たな和菓子を提供しています。白あんとヨーグルトは相性が良く、一瞬和菓子を忘れさせるほどのさわやかさと、後味が優しく白あんの風味が最後に届き、落ち着くおいしさです。今の時代に合わせ、いままで組み合わせることのなかった素材で作上げた、守谷が生んだ新しい和菓子です。



## 常陸牛の飼育

BREEDING

大八洲開拓農業協同組合では、常陸牛の肉牛も育てられている。

和牛の品評会では、上位に入選し、この地域の農家は名人級。地平線が見えそうなこの地域で、田んぼを利用して放牧するなど、ストレスを無くした環境で育成しています。地域で育てられた牧草を食べ、地元で出産、出荷、なんて自然な姿だろうか。



## 肉牛 BEEF

佐藤さん等、守谷産の常陸牛も販売。

精肉屋なのに、自社で牧場を保有しており、150頭の肉牛を飼育から販売まで一貫通貫で行っています。顔の見える生産者でありたく、「守谷市の常陸牛」を広めたい、海外産、国産ブランド牛、様々な牛肉があるなかで、消費者の選ぶものの方向を少しでも変えたいという思いを持っております。どういったエサで育った牛なのか、飼育方法はどうか、命を頂く事にもっと真剣に向き合って、もっともっと消費者に安心を届けていきます。



## ハンバーガー HAMBURGER

店の名前は、  
絵本に出てくる木の名前からつけました。

「テネレの木」はサハラ砂漠に生えていた、世界で一番隣りの木と離れている一本の木のことです。テネレの木には旅人や動物が自然と集まり寄り添っていたという…そんなカフェを目指しています。おすすめは、常陸牛を使用したハンバーガー、お肉はジューシーでボリューム満点です。女性には、守谷の常陸秋そばを使ったガレットが人気です。地域の素材を大切に…このお店では地域の食が味わえます。

Producer mr. Ebihara  
生産者 海老原さん

BUCKWHEAT



## 常陸秋そば

HITACHI AKISOBA

守谷の立沢地区は、  
秋に蕎麦の白い花が絨毯のように広がる。

農家が減り、放棄された農地の相談を受け、皆さんに喜んで頂けるものと思い、蕎麦を育てることにしました。守谷市の蕎麦屋などに蕎麦粉の提供も始め、蕎麦を打つ指導も行いました。気づいたら、市内に多くの蕎麦サークルが誕生するまでに。蕎麦屋の名店も多く、海老原さんの包み込むような大きな愛情で育った蕎麦粉は、高く評価され、これらの取組みは、叙勲、農林水産大臣賞を受賞するまでになりました。都心からこんなに近い場所に、蕎麦の街が誕生しました。

Teuchisobadokoro Hitatiya  
手打ちそば処 常陸屋

BUCKWHEAT



## ざるそば 常陸秋そば

ZARU SOBA

守谷市の蕎麦屋でも珍しい  
10割蕎麦。

今までの根底を覆すほどの、洗練された蕎麦は常陸秋そばの10割を実現しています。限りなく新鮮なそば粉を使用し、水もこだわること、香り、こしを実現し、細麺で噛むと弾力がしっかりとし、のど越しが抜群です。お客様の口に入るものは、自分が胸を張って食べられるものを提供したいという店主のこだわりにより、出汁は無添加、甘味もみりんを使用せず、サトウキビを絞って使用しています。蕎麦本来の香りを楽しんで頂きたいという思いから、葱もワサビも提供しておりません。



## 常陸秋そば

HITACHI AKISOBA

蕎麦畑を持っており、  
植えからお客様への提供までを一貫して行っています。

店主の蕎麦切りは長年の経験のもとに、コマ板を使用せず、正確なそば切りを行っています。蕎麦の出来を見ただけで、つなぎの小麦粉の量を調整することは、長年の経験がなければ行えない技です。武双庵の蕎麦の特徴は、昔ながらの引きぐるみの田舎蕎麦を堪能できることです。殻付きで石臼でするため、蕎麦の香りを強く感じることができますが、その分技術がないとぼろぼろと崩れるため、店主の技量が問われます。



## ざるそば 常陸秋そば

ZARU SOBA

東京の名店でやぶそばの修業を行い、  
その後松戸で、独立、そして守谷へ越してきました。

東京の名店でやぶそばの修業を積み、その後、松戸で独立、名店の修業を活かし、おいしい蕎麦を提供したいと思い、守谷へ越してきました。蕎麦の栽培を始め、収穫、蕎麦引きも行い、温かい出汁には鯖節を、冷たい蕎麦にはカツオ・昆布の出汁を、食べ方によって出汁まで、こだわりの蕎麦を提供しています。天ぷらは、最高級ごま油を使用し、かき揚げの野菜や、薬味の葱も無農薬で自家栽培しています。第1日曜日の朝市にも出店し、地域の皆さんとの交流を大切にしています。