

取手市

自慢の逸品

Excellent article とりで本舗

技を受け継ぎ、今に生かし、そして伝える。
時代を超えて親しまれてきた、取手市の宝物とも呼べる自慢の逸品をご紹介します。

In Toride City, artisans maintain and pass on time-tested techniques. Here we present local specialties, considered treasures of Toride City, that have been known and loved through the generations.

継承技艺，当今发挥，传承于后世。
介绍超越时代深受人们喜爱、被称为取手市宝物的引以为豪的珍品。



ビール

素材を生かしたこだわりの製法でつくられるビールをはじめ、幅広いラインナップのビール類を製造しています。ビールのつくりかたを見学できる工場見学ツアーも人気です。



地酒

取手は酒造りの命といわれる良質な水に恵まれた環境にあります。地元のお米を使い、昔ながらの人の手による洗米、和釜によるふかし、室での麴造り、酒母、もろもと、歴史と伝統を守った手造り製法を加えて、丹精こめて造りあげられた清酒は、明治天皇にも愛された逸品です。



あられ・煎餅

厳選された良質の餅米一粒一粒から生まれるおいしさを、最も引き出す伝統製法、杵つき・天日干しで作った本格あられ。おいしい茨城県産のコシヒカリを100%使い、独自製法で焼き上げた煎餅。どちらも職人のこだわりと、伝承の味が楽しめる逸品です。



野菜・果物

旬の新鮮野菜を多量育成し、出荷している取手市。130種類もの無農薬ハーブの味は噂を呼び、都内はもとより全国の一流シェフが求めるようになりました。無農薬のノウハウは、イチゴ作りにも生かされています。また、トマト作りも盛んで、お尻がとがった形が特徴的なファースト品種の大玉からミニトマトまで、新鮮で美味しいと評判です。



奈良漬・漬物

利根川の豊かな水と、水はけの良い土壌が育んだ、みずみずしい野菜。地酒を生かし、樽に漬け込み土蔵の中でゆっくり寝かせて作った奈良漬や、伝統の製法で漬けられた漬物は、味はもちろんのこと、シャリシャリとした歯ごたえと、爽やかな香りも楽しむことができます。お酒のお供に合うものや、ご飯に合うもの、デザート感覚で食べられるものなど、さまざまなシチュエーションで味を楽しめます。



米

利根川と小貝川流域の取手市は、肥沃な土地に恵まれ、県内有数の美味しいお米の産地として知られています。市内の東側は、筑波山を背景に、広大な田園風景が広がる風光明媚な景色がみられます。お米のおいしさは、地酒や煎餅などの特産品にも生かされています。



匠の技 Craftsmanship

えんぴ 円匙

仕事にこだわりを持つ職人たちから選ばれている取手の円匙。刃先は、熱した後に油で焼き入れることにより、歪みが抑えられ、強度の高い刃先に仕上がります。強く軽く美しい、芸術品のように極められた逸品です。



和菓子

ようかん
羊羹 / 最中 / 甘納豆

北海道産のえりも小豆に、信州産の寒天と水飴を加えて丁寧に仕上げた、すっきりとした甘さの羊羹。甘露煮の栗を白あん・小倉あんで包んで、パリッとした皮で包んだ最中。豆や栗の風味を大切に、やわらかく炊き上げた甘納豆。どの和菓子も、お土産としても喜ばれる、取手自慢の上品な逸品です。

即席麺

(インスタントラーメン)

多くの即席麺(インスタントラーメン)の商品が製造され、中でも主力商品は、発売当初から製造されています。カップ麺の形をした煙突は、工場のランドマークです。



洋菓子

チョコレート

ミルクチョコをはじめ、ビターチョコ、ミルク&ホワイトチョコ、ポリフェノールが豊富に含まれるハイカカオチョコや低糖質チョコなど、その他、多種多様なおいしいチョコレートが味わえます。



調理品・加工品

ピザ / バナナポーク / 納豆 / パン

ピザのおいしさの秘密は、低温長時間熟成。独特のモチッとした食感と豊かな風味が生まれます。バナナを食べさせて育てたバナナポークは、さっぱりとして臭みがなく、柔らかな肉質が特徴です。農林水産省食料産業局長賞をはじめ、数々の賞を受賞した、品質も味も格別の納豆や、ピュアな素材と天然酵母ルヴァンを使った、安全・安心でとびきりおいしいパンも、取手が誇る自慢の逸品です。

