

なすべんは、6つのお店でお召し上がりいただけます！

各お店オリジナルの「那須の内弁当」をご提供します。

Nasu-ben is now available at six shop locations! Each shop offers its own original version of the 'Nasu no Uchi Bento.'

販売価格
1,500円
(税込)

※各店舗とも栃木県の新型コロナウイルス感染防止
チェックリストに則り、「新型コロナ感染対策」に
関する「取組宣言」を行っております。

1日限定20食
1500円予約可

那須の大地を感じる優しい旬の味



囲炉裏料理 与一
Irori Cuisine - Yoichi

料理長
川崎哲一

那須のコシヒカリの塩おにぎり／那須和牛の肉団子と高原野菜のトマト煮込み今牧場のチーズかけ／焼き白美人ねぎの肉ねぎ味噌和え／那須のいらと新玉ねぎのオープン焼きゆばとマスタードソース添え／春香うどの蕎麦煮／菜の花とカリフラワーの塩昆布和え燻製半熟玉子添え／長生き味噌汁「な・す〜ぶ」／とちおとめと甘酒の寒天手作り粒あん添え／那須の牛乳

Salted Nasu Koshihikari rice balls, Nasu Wagyu beef meatballs and highland vegetables stewed in tomato sauce and topped with Ima Farm cheese, Grilled Hakubijin spring onions and meat dressed with miso, Oven-baked tofu skin with Nasu-grown leeks and fresh onions served with mustard sauce, Haruka spikenard simmered with chili pepper, Rape blossoms and cauliflower dressed with salted kelp and served with smoked soft-boiled eggs, Longevity miso soup 'nasu-supu', Tochiotome strawberries and sweet sake agar served with homemade coarse red bean paste, Nasu milk

tel 0287-76-3486 那須町高久丙1338

【ランチタイム】11:30~15:00 (LO14:30)

【定休日】木曜(祝日の場合は翌日休み) 【P】30台 【席数】40席

1日限定20食
1500円
予約可

女性に優しい ご当地ときめきランチ♪



休暇村那須
Kyukamura Nasu

料理長
石井孝幸

彩りおむすび／那須御養卵のロワイヤル／白美人ねぎとプレミアムヤシオマスの生春巻き 塩レモンオリブオイルとともに／那須和牛入り手作りロールキャベツ チーズの香ばしさ薫るホワイトシチュー仕立て／茄子のみぞれ煮／彩り旬野菜のサラダ／チョップド・オニオンスープ／旬のフルーツミニパフェ／那須の牛乳(タピオカ、フルーツソース)

Colorful rice balls, Steamed Nasu Goyoran egg custard in soup stock, Fresh spring rolls containing Hakubijin spring onions and premium rainbow trout served with salt-lemon-olive oil sauce, Handmade rolled cabbage containing Nasu Wagyu beef prepared in white stew with the fragrant aroma of cheese, Eggplant simmered with grated radish, Colorful seasonal vegetable salad, Chopped onion soup, Mini-sized seasonal fruit parfait, Nasu milk (tapioca, fruit sauce)

tel 0287-76-2467 那須町湯本137-14

【営業時間】12:00~13:00 (LO12:50) 【定休日】無休 【P】75台 【席数】130席

1日限定10食
1500円予約可

楽しい!美味しい! 王国ならではのなすべん



那須どうぶつ王国 BBQガーデン
Nasu Animal Kingdom
BBQ Garden

料理長
佐藤大輔

那須高原野菜のサラダ／ブロッコリーと那須大根のポトフ／京風揚げ出し湯葉／茄子と蕪の茶碗蒸し／那須大根と白美人の焼きフォンデュ／茶葉の混ぜご飯おにぎり (farm1739那須のコシヒカリ)／那須牛ステーキ／Riz Au Lait(リゾット)パフェ 季節のフルーツを添えて／森林／牧場牛乳

Nasu highland vegetable salad, Pot-au-feu made with broccoli and Nasu-grown radishes, Kyoto-style deep-fried tofu skin in light sauce, Eggplant and Chinese chive chawanmushi, Grilled fondue with Nasu-grown radishes and Hakubijin spring onions, Rice balls containing tea leaves (farm1739's Nasu Koshihikari), Nasu beef steak, Riz Au Lait Parfait with seasonal fruits, Shinrin-no-Bokujo milk

tel 0287-77-1110 那須町大島1042-1

【ランチタイム】11:00~15:00【定休日】水曜(GW,夏休みは無休/冬季休業あり) 【P】2000台 【席数】100席

※団体のご予約可能です(30名様まで)。 ※3日前までにご予約ください。

1日限定20食
1500円予約可

那須の恵みでできた感動の和食



ホテルエピナール那須
和匠ダイニング 菜す乃

Hotel Epinard Nasu
Artistic Japanese Dining - Nasuno

料理長
荒井皇文

那須いろサラダ 四季のドレッシング掛け／美なすと春香うどの揚げ出汁／那須白美人葱の茶碗蒸し／プレミアムヤシオマス西京チーズ焼き／かて蕎麦 那須のいら／那須和牛焼きつくね、塩麴仕立て／しもつかれの焼稲荷ずし 糠漬／とろゆば大豆蜜掛け とちおとめ／那須連山牛乳

Nasu colorful salad topped with seasonal dressing, Deep-fried tofu in light sauce with Binasu eggplant and Haruka spikenard, Grilled premium rainbow trout and Saikyo cheese, Radish and soba noodles with Nasu-grown leeks, Grilled Nasu Wagyu beef meatballs prepared using salted rice malt, Grilled inari-zushi pickled in rice bran served shimotsukare-style, Tochiotome strawberries topped with creamy tofu skin in starchy sauce

tel 0287-78-6000 那須町高久丙1

【ランチタイム】11:30~15:00 (LO15:00) 【定休日】無休 【P】470台 【席数】80席
※3月~の営業時間はHPをご確認ください。

1日限定10食
1500円予約可

かまどで炊いた 那須のコシヒカリおいなりさん



水車の里 瑞穂蔵

Water wheel village Mizuhokura

店長
吉海成幸

かまどで炊いた那須のコシヒカリおいなりさん／ニラの黄身醤油和え(那須御養卵)／白美人の南蛮漬け／那須和牛の甘辛山椒煮／うどのきな粉和え／チーズと季節の高原野菜サラダ／季節のな・す〜ぶ 那須トン汁／ほうじ茶プリン 季節のフルーツ添え〜／おらげの牛乳

Inari sushi made from kamado stove-cooked Nasu Koshihikari rice, Garlic chives dressed with egg yolk and soy sauce (eggs laid in Nasu), White long onions marinated in sweet vinegar, Sweet and salty Nasu beef simmered with sansho pepper, Udo (herbal aralia) with soybean flour, Cheese and seasonal highland vegetable salad, Seasonal 'na-supu' Nasu pork miso soup, Hojicha pudding ~with seasonal fruit~, Orange milk

tel 0287-76-7550 那須町湯本新林357-32

【営業時間】11:00~15:00

【定休日】火、水曜日 ※冬季定休日あり 【P】50台 【席数】80席

1日限定15食
1500円予約可

素材のうまみをいかしつつ 愛情たっぷりお母さんの味



那須高原友愛の森なすとらん

Roadside Station Nasukogen
Yuai-no-Mori Nasutoran

スタッフ
小川智恵子

こしひかりの2種おにぎり／ニラそば／白美人ねぎのチヂミ(ねぎダレ添え)／特製ハンバーグ 彩り野菜添え／うどの塩こうじ和え／季節のサラダ／野菜スープ「な・す〜ぶ」／クレームブリュレ／那須の特選牛乳

Two types of Koshihikari rice balls, Chinese chive soba, Chijimi containing Hakubijin spring onions (served with onion sauce), Specially-made Hamburg steak served with colorful vegetables, Spikenard dressed with salted rice malt, Seasonal salad, Vegetable soup 'na-supu', Creme brulee, Specially-selected Nasu milk

tel 0287-78-1219 那須町高久乙593-8

【営業時間】11:00~15:00(冬季平日は14:00まで)

【定休日】無休(12月~3月は冬季定休日あり) 【P】100台 【席数】60席

※①②③④⑨は、基本的に通年提供。⑤は、ナスとウドの旬によって変わります。また、ナスとウドの端境期は別の食材になる場合があります。⑥⑦⑧は、旬の食材によって内容が変わります。 ※「那須の内弁当」は、季節により入荷が困難な野菜等がある場合は、掲載写真の提供内容や器が変更になる場合があります。 ※「那須の内弁当」での那須、那須地域の表示は、那須町・那須塩原市・大田原市をエリアとしています。

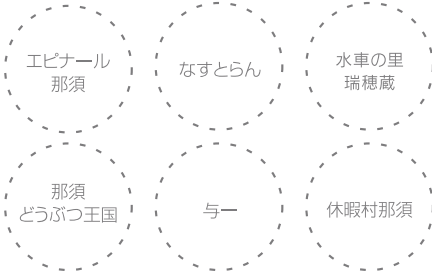
なすべん2021 食べ歩きスタンプラリー

スタンプラリー3ヶ所食べ歩きで

4つ目の
お店の
なすべん
無料提供!



「那須和牛」
1万円相当を抽選で
合計30名様に
プレゼント!
(2021年9月30日消印有効)



各店のスタンプをひとつずつ集めてください。同じ店で複数人、複数回のご利用はできません。ただし、冬季休業中の場合は別のお店で代替できます。【有効期限:2022年2月末まで】



祝30万食の歩み

- 2010年 「なすべん」提供開始
- 2011年 テイクアウト「こなすべん」限定版提供
- 2013年 10万食達成
- 2014年 なすとらん倶楽部10周年記念
駅弁版「なすべん」限定数提供
- 2015年 農林水産大臣賞受賞
- 2016年 20万食達成
- 2020年 30万食達成



私たちは「那須の内弁当」を応援します!

那須町/那須町商工会/那須町森林組合/那須町観光協会
那須温泉旅館協同組合/那須町ゴルフ場協議会/那須町民宿組合
那須高原ペンション協同組合/那須高原シェフの会/那須高原作家協会
とちぎ農産物マーケティング協会/栃木県那須農業振興事務所
友愛の森ふれあいの郷直売所組合/東山道伊王野ふるさと物産センター組合
那須町認定農業者和牛研究会 info@shingotochi.com
プロジェクト9b推進委員会

なすとらん倶楽部



栃木県那須郡那須町高久乙593-8
TEL&FAX 0287-74-3607

なすとらん倶楽部は、那須の食と観光の連携を推進し、地域活性化を目指すボランティア組織です。
那須の農業者、観光業者、シェフ、道の駅関係者など様々な人たちが参加し、「那須の内弁当」を使った那須の食の魅力発信のほか、那須の食材を使った「な・す・べん」の考案、食材の旬や郷土を伝える「おいしい那須暦」作成、「観光と食と、地域連携フォーラム」の開催などに取り組んでいます。



おかげさまで30万食達成!!

なすべん

2021年度版 令和3年



LET'S EAT NASUBEN!

- 平成27年度 農林水産省 食料産業局長賞受賞
- 平成28年度 「豊かなむらづくり全国表彰事業」農林水産大臣賞受賞
- 令和元年度 栃木県フードバレーとちぎ グループ部門賞受賞

30万食達成キャンペーン!!

なすべん2021食べ歩きスタンプラリー

なすべん2021食べ歩きスタンプラリー3ヶ所食べ歩きされた方は、

4つ目のお店の
なすべんが無料!
(2022年2月末まで)



「那須和牛」1万円相当を
抽選で合計30名様にプレゼント!
(2021年9月30日消印有効)

「なすべん」を
食べて
那須和牛を
抽選で当てよう

●なすべん2021食べ歩きスタンプラリー 3ヶ所食べ歩きされた方は、4つ目のお店のなすべんが無料となり、その場で「キャンペーン 参画応募ハガキ」をお渡しします。 ●「那須和牛プレゼント」抽選を行い30名様に「なすべん食事券」をプレゼントします。 ●「那須和牛プレゼント」応募締切/2021年9月30日消印有効 ●「那須和牛プレゼント」当選者の発表は、厳選な抽選の上決定し賞品の発送をもってかえさせていただきます。 ●「30万食達成キャンペーン」企画は、那須の内弁当地域活性化協議会が提供しています。





那須は年間約500万人の観光客をお迎えする全国有数の観光地であると同時に、米・野菜・肉・生乳などの生産が盛んな農業の町でもあります。観光で訪れたお客様に、那須が食材の宝庫であることを知っていただき、おいしく味わっていただくために「那須の内弁当」を開発しました。

Nasu is one of the leading tourist sites in the country and the area welcomes nearly 5 million tourists each year. At the same time, it is also an agricultural town that actively produces rice, vegetables, meat, milk and more. We developed our Nasu no Uchi Bento line so that tourists visiting the area could see that Nasu is a treasure house of food ingredients and enjoy the delicious flavors.



9種類の食材を 9つの料理で 召し上がれ!

Enjoy nine different
ingredients in nine different
styles of cuisine!

【ルール】

1. 正式名称は「那須の内弁当」とし、愛称は「なすべん」とする。
2. 9種類の那須産農畜産物を食材として使用する。ただし器は9つとする。
 - ①那須のお米 → おむすび・おにぎり ブランド米「コシヒカリ」、「なすひかり」
 - ②那須のニラ → 調理法自由 ブランド野菜「那須のにら」に代表されるニラ
 - ③那須のネギ → 調理法自由 ブランド野菜「那須の白美人ねぎ」に代表されるネギ
 - ④那須のブランド牛「那須和牛」 → 調理法自由 那須で育てられたA3ランク以上の和牛肉を使用
 - ⑤那須のナスまたは那須のウド → 調理法自由
ブランド野菜「那須の美なす」に代表されるナス
ブランド野菜「那須の春香うど」に代表されるウド 旬がわりで使用
 - ⑥那須の旬の野菜(旬かわり) → 調理法自由 トマト、アスパラガス、きゅうり、小松菜、ホウレン草、かぶ、大根など
 - ⑦那須の食材 → 「な・す〜ぶ」
旬の野菜、乳製品、そばの実など那須産食材を使ったスープ汁物
 - ⑧那須のフルーツ → デザート
イチゴ、リンゴ、梨、ブルーベリーなど那須産果物や果物を使った加工品
 - ⑨那須の牛乳 → 透明グラスに入れた牛乳
生乳生産の盛んな那須は、牛乳・チーズの種類もいろいろ
3. 協議会指定の那須の八溝杉で作った特製プレート(なすべんプレート)を使う。
4. 9種類の料理は、すべて個別の器に盛る。プレートの真ん中に那須和牛料理を置き、そのほかの料理を円状に配置する。
5. 使用食材とメニュー名、調理内容を記した「おしながき」をつける。
6. 販売価格は、1500円(税込)以下とする。
※使用する食材は、旬により変更となる場合があります。

【定義】

- ◎幕の内弁当のように、那須のおいしさがギュッとつまった地産地消のランチプレート。
- ◎那須に伝わる「九尾の狐伝説」にちなみ、9種類の食材を使い、9つの料理にして、9つの器に盛りつけました。
- ◎「那須の内弁当」は持ち帰りのお弁当ではなく、お店で食べるランチプレートです。
- ◎那須を代表する農畜産物を那須の八溝杉で作った特製プレートにのせて提供します。

【食材】

- ①那須のお米 コシヒカリ・なすひかり
- ②那須のにら
- ③那須の白美人ねぎ
- ④那須和牛
- ⑤那須の美なす または 那須の春香うど
- ⑥那須の旬の高原野菜
- ⑦那須の食材(な・す〜ぶ)
- ⑧那須のフルーツ
(イチゴ、ブルーベリー等)
- ⑨那須の牛乳(チーズ)

那須は食材の宝庫! Nasu is a treasure house of food ingredients!

那須の野菜

Nasu vegetables

きれいな水と豊かな土壌に恵まれた那須では、ブランド野菜「那須の白美人ねぎ」「那須の美なす」「那須の春香うど」をはじめ、種類豊富な野菜を育てています。地元だけでなく、多くは首都圏の市場に出荷されています。

那須の牛乳

Nasu Milk

栃木県は本州一の生乳生産量を誇ります。那須山麓広がる牧草地、清涼な空気の中で育った健康な乳牛から搾った那須高原産のおいしい牛乳。白黒のホルスタイン牛のほか、ジャージー牛、ガーンジー牛などの牛乳があります。

那須の味わいをお土産に

Taste of Nasu as Souvenirs

「那須の内弁当」で那須の食材のおいしさを味わったら、「道の駅那須高原友愛の森」「道の駅東山道伊王野」の農産物直売所で採れた野菜や加工品をお土産に。また、那須にある飲食店やパン屋さん、お菓子屋さんなどでもたくさんの地元食材を使っています。



那須和牛

Nasu Wagyu Beef

那須は県内随一の和牛生産が盛んな町。丹誠込めて育てられた「那須和牛」は「とちぎ和牛」の中でも那須地域で生産された和牛だけをブランド認定、那須に来てこそ味わえる地域限定ブランド牛です。那須地域の精肉店でも販売しています。

那須に伝わる 九尾の狐伝説

平安時代、玉藻の前という美女が鳥羽院に仕えていましたが、この美女はその昔、中国やインドで悪業の限りを尽くし、王朝を滅亡させた妖狐でした。陰陽師 安倍泰成に正体を見破られた妖狐は、「白面金毛九尾狐」に姿を変えて那須野が原に逃げて来ましたが、こどもも悪いことばかりして人々は困り果ててしまいました。朝廷は三浦介、上総介、そして泰成と8万余の軍勢を那須に遣わし、九尾狐を退治するように勅命を下しました。追いつめられた九尾狐は巨大な毒石となって近づくと人や獣に毒気を放ちます。これを伝え聞いた泉深寺 源翁和尚が毒石に向かって大乘経をあげると一筋の白煙とともに玉藻の前が現れ、石は三つに割れて飛び散り、一つがこの地に残りました。人々はこの石を「殺生石」と呼び、「九尾の狐伝説」は今に伝えられています。



那須の果物

Nasu fruit

イチゴ、リンゴ、梨、ブルーベリーなど様々な果物を栽培しています。夏でも涼しい那須高原では、夏秋いちご「なつおとめ」も育てられています。



那須の木材で作った 特製プレート

Specially-crafted plates

made out of materials from Nasu

「那須の内弁当」を仕上げるのは、那須町森林組合の協力による那須産の八溝杉(やみそすぎ)を使った手づくりのプレート。八溝山系から切り出されるスギやヒノキは、良質な建材として広く使われています。

那須のお米

Nasu rice

那須連山からの雪解け水で育ったおいしいお米。米どころ芦野・伊王野地区のコシヒカリのほか、那須のブランド米「なすひかり」にも注目!



那須のチーズ

Nasu cheese

酪農が盛んな那須高原の豊かな自然、美味しい空気や水で育った牛の生乳からは、フレッシュなチーズが生産されています。乳製品の品質も高く、全国のチーズファンからも注目を集めています。

