マメで、まじめな、ひげたの納豆

ひげた食品〈ひげたしょくひん〉

HP https://www.higeta-natto.co.jp

昭和44年の創業以来、厳選した国産大豆を昔ながらの手作り製法で丁寧に仕上げ、味と品質にこだわった納豆づくりを続けています。
阿見町内にある「のらっくす農園」で栽培した自社ブランド大豆の「実花（じづか）大豆」を使用した「のらっくす実花納豆」は、アナログ感のある手紙や郵便物をモチーフにデザインしたパッケージに一つ一つ丁寧に包装しました。
あみ観光協会のイベントやオンラインストアで販売しておりますので、ぜひ、豆本来の風味と味わいをお楽しみください。

フリーズドライで
おいしさの可能性を追求！

あみドライフーズ研究所

〈あみどらいふーずけんきゅうじょ〉

住 阿見町中央2-7-13　☎ 029-898-9466
営 9：00〜17：00　休 土曜、日曜日、祝日
MAP P.45-3B　HP https://yako-labo.com

たけのこの水煮加工・販売からスタートし、メンマのドライ加工をきっかけに事業を拡大。現在は主に県内産の果物や野菜などをフリーズドライにして販売しています。 天日干しとの違いは、味や香り、形がキープできること。フレッシュでしか味わえなかったはずのおいしさを手軽にぜひ！

[販売場所]
あみ観光物産館 ami colle!（P9）にて販売中！

ふんわりシフォンと、季節のジャム
手作り食工房Rotta

手作り食工房Rotta

〈てづくりしょくこうぼう ろった〉

阿見町や周辺地域で育った果実を使い、素材の風味を大切にしたジャムや、ふんわりと焼き上げたシフォンケーキなどを、すべて手づくりで丁寧に仕上げています。
実店舗は持たず、現在はあみ観光物産館 ami colle!（P9）にて販売。素朴で温もりのある味わいが楽しめます。

阿見町の長寿やきいも屋さん

やきいもゆはら

HP https://yakiimoyuhara.raku-uru.jp/
住 阿見町若栗3133-1
実店舗営業 11月下旬〜5月初旬／10:00〜17:00（売切終了・不定休）　MAP P.45-3C

阿見町の隠れ家的な焼きいも屋〝やきいもゆはら〟は、茨城県産「紅はるか」を使用。ねっとりとした食感と、驚くほどの甘さとコクが特長です。食べきりやすい小さめのお芋が5〜6本前後で一袋600円です。温めても、冷やしても美味しく食べられます。ホームページよりネット販売もしていますのでご贈答などにもご活用ください。webで「やきいもゆはら」を検索してみてください！

店主はKFG（霞ヶ浦バスフィッシングガイド）としても活動中。霞ヶ浦の釣り情報はこちらで▶

女性もガッツリ系初心者も大歓迎
豚そばの専門店

茨城豚そば特龍 本店

〈いばらきぶたそばとくりゅう ほんてん〉

特級鶏蕎麦龍介の姉妹ブランドの豚の専門店茨城豚そば特龍！
インスパイアの枠にとらわれない、唯一無二の豚そばをご提供しております。ガッツリ系のラーメン屋の無骨なイメージを払拭した、女性お一人でもご来店いただける雰囲気になっております！難しいコールなども無く、お好みシートに記入いただけるようになっておりますので、ガッツリ系初心者の方でも優しく接客いたします！そう、ガッツリ系のデビューは特龍で決まりです♪

特龍豚そば

豚にこだわり、豚の旨味を一杯のラーメンにどれだけ詰め込めるかを考え抜いた結果、豚そばこそが豚の旨味を最も表現できるとたどり着いた一杯です。

住 阿見町大字阿見600　☎ 029-888-8888
営 11:30〜Lo.14:30/17:00〜22:00-LO.21:30
休 年内無休　MAP P.45-3A　@tokuryuofficial

特注の乱切太麺の店

麺屋　秀〈めんや ひで〉

乱切太麺のラーメンが特徴の『麺屋秀』。
鶏の旨味とオリジナルの辛さをバランスよくブレンドしたスープに、特注乱切太麺がよく絡みます。
店主一番のお勧めは「赤丸ラーメン」。辛さも3種類から選ぶ事ができ、旨辛味噌スープが飽きないおいしさです。また赤丸を超えた超激辛「炎魔」は、「炎魔大王の挑戦」（1,750円/辛さレベル10/制限時間13分）で挑戦者募集中!です。完食完飲でお代無料と次回使える無料餃子券プレゼント!
辛い物好きの方はぜひ挑戦してみてください♪

こちらもオススメ

Mt豚筑波丼
〈スープ付〉普通盛 600円

赤丸ラーメン 850円
辛味噌の旨さと辛さが絶妙です。乱切太麺が絶妙にからみます。辛さは3段階から選べます。

住 阿見町青宿490-5
☎ 029-875-9455
営 11:00〜14:00　休 木・不定休
駐 5台　予算 650円〜
MAP P.45-3A
@yankee_go5
Nagoya Hidekimi（ヤンキー麺 麺屋秀）
※現在昼の部の営業のみとなります。