

Ichigo GuideBook



Strawberry-City-KANUMA

いちご市“かぬま”でいちご狩り



50年連続いちごの生産量第1位の「いちご王国」栃木県。
なかでも鹿沼市は2016年に「いちご市」宣言をし、いちごの生産が盛んでその品質は日本一!と評判。そんないちごの本場で自慢のいちごを是非ご賞味ください。

栃木県は全国一の「いちご王国」!!



鹿沼のいちごは栃木県でも歴史があり、品質の高いいちごです。

「行く前に知っておきたい」



いちご狩り徹底ガイド!

準備

◆品種ターゲット

中には市場に出回っていない貴重な品種も!
食べたい品種を調べてみましょう。

◆予約

予約必須と到着順のパターンがあり。
HPや電話で事前確認を!



◆時間帯

みずみずしくて甘い朝一番がベスト。
混雑するとすれ違うのも大変...

◆服装

天候によってハウスの中はとてんも温かいこともあります。
動きやすく身軽な恰好がおすすめ!

◆使える小物

いちごの果汁や練乳で手がべとべとになったりするので、
ウェットティッシュがあると便利です。



◆事前にトイレ

園の大きさによってはトイレが少なかったり。
事前に済ませておけば安心。

いちご選び

表面

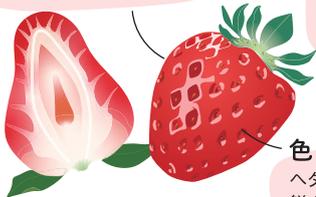
つぶつぶの周囲が盛り上がり、
つぶとつぶの間隔が広いもの

へた

緑色が濃く、反りがあがっているのが、
よく生育しているあかしです!

大きさ

品種、シーズンにより変化します。
小さくても完熟しているものも!



色

へたの方まで赤く鮮やか&表面ツヤツヤ

▶食べ方

先端が一番甘いので、へたを取ったところから食べてみてください。
小さいものはひと口で食べてもOK。

お土産

◎冷蔵庫で保存

実は洗うと傷みが早くなります。そのままバックから出し、
重ならないようにキッチンペーパーを下に敷いてへたを下にして並べてください。5~6日以内には食べましょう。

◎冷凍庫で保管

冷凍の場合は洗ってへたを取り、
密封容器に入れて保管してください。
ジャムやスムージー、アイスなどにおすすめ。



これも見逃さない!

いちご狩り裏技

へた割れいちご

へたの根元がひび割れ、白い果実が見えているのは、熟しているから。いちご園でしか味わえない超完熟いちごです。



株によって違う味

同じ品種、同じハウスでも株によって微妙な味の違いがあります。味の違いを楽しむのもおすすめ。

日陰いちご

日光で温められたいちごは甘みを感じられないことも。日陰のいちごもねらい目。

つめたい水を持っていこう

いちごに含まれている果糖は冷やしたほうが甘みが引き立つんです。

三角以外もおいしい

くびれがあるいちごは「首なし」と呼ばれ甘いことが多いんです。



マニア向け!青いちご

まだ赤くなっていないいちごも「青リンゴのような味がする」と好んで食べる人も!



いちご狩りスポット



Let's enjoy strawberry picking!

1 花木センター 観光いちご園ベリーちゃんハウス

人気品種“とちおとめ”“とちひめ”を食べ比べ

花や緑に囲まれた「鹿沼市花木センター」の敷地内にあるいちごハウス。人気の“とちおとめ”と、果肉がやわらかく市場には出回らない“とちひめ”を、30分間好きなだけ味わえます。7棟あるハウス内は高設栽培で摘み取りやすく、ベビーカーや車イスの入場も可能です。



BERRY'S CAFE

週末にはオリジナルジェラートを楽しめるカフェが壮大なフラワーパーク内にオープン(4月下旬～)。バーベキュー場などもあり、1日中のんびりと過ごせます。



ひめのかおり(シングル) 400円

完熟とちひめの濃厚なジェラート。とちおとめで作る「とめのかおり」も人気です。



とちおとめ+とちひめ 30分間食べ放題

入園料	大人	小学生	3歳以上
1月	1,800円	1,600円	1,000円
2月	1,700円	1,500円	1,000円
3月	1,600円	1,400円	1,000円
4月	1,400円	1,200円	900円

鹿沼市茂呂2086-1 鹿沼市花木センター
☎0289-76-1000
📄予約 予約制(3日前までに予約)
🕒①1月上旬～5月上旬 / AM10:00～PM3:00
📅木曜 ☎1000台 www.kaboku.or.jp/

イチゴオン



とちひめ

2 出会いの森いちご園



完熟の芳醇なとちおとめを満喫

可動式ベンチ栽培によるバリアフリー対応のいちご園です。30分間食べ放題のいちご狩りでは、自慢の“とちおとめ”をたっぷりと楽しめます。とちひめやスカイベリーの販売もあり。

イチゴオン



とちおとめ

とちおとめ 30分間食べ放題

入園料	大人	小学生	3歳～
時期で異なる	1,100円～1,700円	800円～1,400円	800円～900円

鹿沼市酒野谷929-1 ☎0289-60-0175
📄予約 予約優先(3日前までに予約)
🕒①1月上旬～5月中旬 / AM10:00～PM4:30
📅期間中は無休
☎30台 www.kanuma.or.jp/ichigo/



3 ベリーズファン

11種類のいちごが全部食べ放題!

高級品種のスカイベリーをはじめ、とちひめ、やよいひめ、紅ほっぺ、恋みのり、おい♡ベリーなど、減農薬栽培による栃木生まれの11品種をぜいたくに食べ比べて楽しめます。

イチゴオン



スカイベリー

11種類のいちご30分間食べ放題

入園料	大人	小学生	3歳～
時期で異なる	1,900円～2,100円	1,400円～1,600円	900円～1,100円

鹿沼市亀和田町1109-1 ☎050-3702-6421
📄予約 予約制(前日までに予約)
🕒①12月下旬～5月上旬 / AM10:00～正午、PM1:00～PM3:00
📅不定休 ☎20台
www.berryzfun.jp



4 わたなべいちご園



香り豊かな“女峰”を頬張ろう

自然豊かな環境をいかし、昔ながらの土壌栽培で育てられた“女峰”は栄養豊富で味も抜群!しっかりした甘みと酸味が味わえます。直売所では“とちひめ”も販売しています。

イチゴオン



女峰

女峰 30分間食べ放題

入園料	大人	小学生	3歳～
時期で異なる	1,000円～1,400円	1,000円～1,400円	500円～700円

鹿沼市見野1102 ☎0289-63-4809
📄予約 予約不要(受付順の入園)
🕒①1月上旬～5月上旬 / AM10:00～PM3:00
※いちごがなくなり次第終了
📅木曜(祝日の場合は営業)
☎20台 www.ichigoen.com



「鹿沼に来たら いちごグルメも楽しもう！」

いちご狩りだけではなく、鹿沼ではいちごを使ったグルメもたくさんあります。
せっかく鹿沼まで来たんだから…
いちごグルメも楽しんで帰るのがおすすめ！



ふわふわ生地の「いちごのハニーパンケーキ (季節限定) 1,300円」は1番人気。前菜やドリンク付きのセット (+460円〜) もおすすめです。



天然はちみつと楽しむ 完熟とちおとめスイーツ！

創業から約100年、4代に渡り天然はちみつを作り続ける「黒田養蜂園」直営のはちみつカフェ&スイーツ店。手作業で採取した良質なはちみつをパスタやピッツァ、スイーツなどの全メニューに使用、風味豊かなオリジナル料理の数々を満喫できます。1月上旬から5月上旬頃までは、黒田養蜂園のみつばち達が受粉した“とちおとめ”をたっぷり使った、多彩ないちごスイーツが登場！農園から毎朝届く摘みたての完熟とちおとめと天然はちみつを組み合わせた、この場所でしか出会えないぜいたくなスイーツに頬がゆるみます。自然の甘さに包まれながら幸福感に満たされるひと時をぜひ。



はちみつ入りの自家製ピューレとカスタードを合わせた「はちみついちごパフェ(季節限定)1,300円」。



通年楽しめる2種のいちごケーキのほか、いちごシーズンにはとちおとめタルトやスカイベリーのケーキも用意。購入もできます。



敷地内にはテラス席のあるカフェをはじめ、はちみつの直売店やちみつスイーツが並ぶショップも隣接しています。

はちみつCafe HoneyB

(ハニービー)

鹿沼市村井町291-5

☎0289-77-5252

🕒AM11:00～PM7:00(L.O./PM6:00)

🔥火曜(祝日の場合は翌日)

🚗60台

www.kuroda-honey.com

Dolce Miele

(ドルチェミエーレ)

鹿沼市村井町291-5

☎0289-77-7388

🕒AM10:00～PM6:00

🔥火曜(祝日の場合は翌日)

🚗60台



濃厚ないちごジェラートにも注目！

はちみつスイーツ専門店「ドルチェミエーレ」ではジェラートも人気。季節フレーバー「ハニーとちおとめソルベ(シングル/400円)」はこだわり製法による濃厚でリッチな味わいです。

いちごグルメいろいろ



花農場あわの

鹿沼市中粕尾423
☎0289-83-7787
①4月～11月/AM9:00～PM5:00、
12月～3月/AM9:30～PM4:00
②4月～11月/無休、12月～3月/火曜
☎40台 <http://hananoujou.com/>

いちごが香る「いちごのピザ(990円)」。前菜、スープ、デザート、ドリンク付きのピザセット(1,980円)では、いちごミルクタピオカ(+110円)も選べます。

ハーブの香りに癒されながら採れたてのおいしさを満喫

山々に囲まれた大自然の中、200種類を超える草花やハーブが迎えてくれる農家レストラン。広々とした農場内では、ハーブや野菜を自家栽培。採れたて素材をいかした料理やスイーツが楽しめます。人気の『フレッシュハーブサラダピザ』のほか、12月～6月は地元とちおとめを使った『いちごのピザ』もおすすすめ。いちごの甘酸っぱさとチーズ、さわやかなハーブが相性抜群で、あとをひくやさしい味わいです。



とちおとめのいちごタルトとハーブティーのセット(660円)。のんびりと自然散策もおすすすめ。

果実味あふれる天然氷のフワフワかき氷



全国からファンが訪れるレトロな雰囲気に包まれた古民家カフェ。通年提供で冬でも人気の『かき氷 爽(880円)』は、日光天然氷「四代目徳次郎」を使用。スーと溶けるふわふわ食感で、とちおとめが凝縮したシロップも絶品です!



鹿沼市役所に近い根古屋路地にひっそり佇むカフェ。自家焙煎の上質な日光珈琲も空間とともに堪能したい逸品です。

日光珈琲 饗茶庵本店

鹿沼市上材木町1737 ☎0289-60-1610
①AM11:00～PM7:00(L.O./PM6:30)
②月曜、第1・3火曜(祝日の場合は翌日)
☎共用10台 www.nikko-coffee.com

とちおとめが香るこんにゃくスムージー



鹿沼産在来種こんにゃく芋で作るこんにゃく料理専門店。マイスター手作りのこんにゃくは驚くほどやわらか。とろける食感を新しい形で楽しめる『苺こんにゃくスムージー(495円)』は、香り豊かでクセになるふわふわ感です。



食事から甘味までこんにゃく概念が変わるメニューが勢ぞろい。こんにゃくショコラ「四季実の種」も評判です。

おこんにゃく茶屋

鹿沼市銀座1丁目1870-1
屋台のまち中央公園 観光物産館内
☎0289-60-6070
①AM10:00～PM4:00
②月曜(祝日の場合は翌日) ☎15台
<http://okonnokutyaya.jp>

体が喜ぶ南インドカレーとまるやかラッシー



とちおとめシロップのやさしい甘さが広がる1～5月限定の『いちごラッシー(500円)』。素材のうまみとスパイスをいかしたカレーや副菜8品をライスやパパドで楽しむ南インドの定食『ミールズセット』とも相性抜群です。



古民家を改築した心休まる空間。地元野菜を使った添加物不使用の南インド料理は、体と心が元気になる要素が満載です。

月とスパイス

鹿沼市末広町1916 ☎0289-88-9064
①AM11:30～PM2:30(L.O./PM2:00)、
PM5:30～PM8:30(L.O./PM8:00)
※変更となる場合有り
②月・火曜、日曜の夜 ☎4台

地元素材で作るしっとり絶品ロールケーキ



地元野菜の持ち味を引き出したベジフレンチが評判のカフェ。スイーツには鹿沼産卵や県産小麦イワインダイチを使用。人気の『ロールケーキ(486円)』は、季節に合わせアレンジ。いちごの季節は、地元農園のとちおとめも登場します(写真は一例)。



スローな時間が流れる居心地良い店内。名物の人参フライをはじめ、野菜の魅力に感動する料理をゆっくりと楽しめます。

フレンチベジレストラン AN-RIZ-L'EAU

(アンリゾ)
鹿沼市上材木町1684 ☎0289-62-0772
①AM11:30～PM4:00(L.O./PM3:30)
②日曜 ☎6台

魅惑の洋菓子

最強ケーキ
いちご×生クリーム×生チョコ



生チョコいちご 400円

しっとり生地にイチゴを挟んだ生クリームケーキを、生チョコでコーティング。濃厚にして後味すっきりで食べやすいと大好評。



時間を惜しまず作り上げる、甘さ控えめで上品な味わいの菓子が人気の「アンジェル洋菓子店」。『生チョコいちご』は、開店以来30年以上愛され続ける人気商品です。店内にはほかにもたくさんのイチゴを使った商品があり、春～夏は、イチゴのグラノーラやにっこり梨のゼリー、彫刻屋台をかたどったレーズンクッキーなど鹿沼を詰め込んだ『イチゴ市セット』も人気。

1.鹿沼産のイチゴと卵を使った「かめテラいちご味」。ほかにチョコ味や抹茶味などもありお土産におすすめ。2.ショーケースにはイチゴを使った種類豊富なケーキが並びます。3.兜舞台通り沿いの店舗は赤い看板が目印。

アンジェル洋菓子店

鹿沼市貝島町512-4 ☎0289-62-8220
①AM9:00～PM7:00 ②水曜日
📍4台 📱@patisserie_anjelu

いちごのショートケーキ 420円

スポンジはふわふわ。生クリームは甘さ控えめで優しい口当たり。甘酸っぱいイチゴがたっぷりペロリと食べられます。



たっぷりイチゴを
使った
ショートケーキ

1.『ガトーショコラ (420円)』もシーズンにはイチゴがトッピングを飾ります。2.フルーツたっぷりの『ハニーフルーツ (420円)』にもイチゴを使用。3.店内には旬の味覚を使ったケーキや焼き菓子がたくさん。

patisserie kisuge

(パティスリーキスゲ)

鹿沼市西茂呂3-54-8 ☎0289-62-6627
①AM10:00～PM8:00
②月・火曜(祝日、イベントの場合は変更あり)
📍有り



素材から吟味し、ていねいに仕上げるスイーツに定評がある人気パティスリーです。定番ながら根強い人気を誇る『いちごのショートケーキ』は一般的なサイズよりも大きめ。ゴロッと大きめのイチゴを2段もサンドしています。なめらかなクリームの手触りと食べ応えのあるイチゴの果実がマッチ。冬季にはデコレーションにイチゴを使用したケーキが数種類あります。

A 甘酸っぱいとちとめと濃厚チーズ



12月中旬～
5月下旬

KANUMA まっしろチーズケーキ(いちご)

1人前400円
(テイクアウト/パウンド型1,300円、ホール型/3,800円)

北海道産のクリームチーズとバター、鹿沼産真珠卵を使用して焼き上げました。レアの滑らかさとバイクドの濃厚さが感じられる不思議なケーキ。



B 2008年オープンの小さなチョコレート屋さん



12月～
4月頃

トチオトメのトリュフチョコ
6個入り/1,200円、3個入り/600円

栃木県産とちおとめのビュレを使用し、オーナーショコラティエが一つひとつ手造りしたキャラメルクリーム入りチョコレート。ほろ苦いココア仕上げです。

C フレッシュジャムとさくさく生地のハートニ



12月～
5月頃

ガトーバスク いちご 300円

新鮮ないちごをジャムにし、アーモンドパウダー入りのクッキー生地で包んだ焼き菓子です。店頭には常時数種類の味が並ぶので食べ比べもおススメ!



E 新鮮いちごがのび見た目もかわいい



12月～
4月頃

とちひめロール1,944円

出合いの森いちご園と連携し、なかなか流通しない貴重な「とちひめ」を使用。甘さ控えめな生クリームといちごの相性がばっちりな逸品です。

D とちおとめ製めの食感が止まらない



10月～
4月頃

グラノーラ・メレンゲ 184円

鹿沼産のフリーズドライいちごと、はとむぎボン葉子を、いちご風味のメレンゲで包みじっくり焼き上げました。大人には懐かしく、子供には新しい!皆で楽しめる味わい。

A もんも

鹿沼市中田町1058 ☎0289-64-5656
①ランチ/AM11:30～PM2:00 (L.O./PM1:30)
ディナー/PM6:00～PM11:00
(L.O./フードPM10:00、ドリンクPM10:30)
②ランチ/月・火曜日、ディナー/月曜日
📞5台 <http://monmo-cheesecake.com/>

B アカリ
チョコレート

鹿沼市中田町1066 ☎0289-63-5078
①AM11:00～PM6:30
②水曜日、第1第3火曜日
📞有 www.acariechocolat.com/index.html

C おやつ sirimiri

鹿沼市上材木町1741-2 ☎0289-65-0880
①AM11:00～PM6:00(無くなり次第終了)
②土・日曜日のみ営業
(臨時営業有、詳しくはInstagramを確認)
📞有 @oyatsu_sirimiri

D ロージェ

鹿沼市千渡1826-6 ☎0289-65-0880
①AM8:30～PM7:00
②水曜日(祝日の場合は営業、翌日休み)
📞有 www.rosier2002.com/

E 創業工房 松屋

鹿沼市下沢419 ☎0289-62-3277
①AM8:30～PM7:00、日曜・祝日/AM8:30～PM6:00
②木曜日(祝日の場合は営業)
📞7台 www.7b.biglobe.ne.jp/~matsuya419/

和菓子&ドリンク

御菓子司 松風堂



四代目の自信作!
代々受け継がれる味

鹿沼イチゴイチエ 170円

その名の通り鹿沼産とちおとめをふんだんに使用した自家製いちごあんをもっちりとした虎やきの皮ではさみしました。お土産にも最適です。

鹿沼市麻亭町1584-2
☎0289-62-1975
①AM9:00~PM6:30
Ⓜ不定休
📍2台

手造りあられ医王焼 石黒商店



いちごカラーの
キュートなあられ

いちごあられ 340円

鹿沼市産の厳選とちおとめを国産米100%のあられにコーティング。口当たりも軽く、いちごのほのかな香りと甘さが広がります。

鹿沼市深程89-15
☎0289-75-4563
①AM9:30~PM5:00
Ⓜ不定休

錦京堂本舗

餡につつまれた
とちおとめ



11月中旬~
5月中旬頃

いちご大福 210円

明治12年創業の和菓子店。どの商品も手づくりで、「いちご大福」は鹿沼産とちおとめを白餡と求肥で優しく包んだこだわりの品です。

鹿沼市戸張町2364-4
☎0289-62-2327
①AM8:00~PM6:00
Ⓜ木曜日(祝日の場合は営業)、1月1日
📍1台

光陽堂

四季を感じる
御菓子がたくさん



11月中旬~
5月母の日頃

いちご大福(レギュラーサイズ) 200円

朝摘みいちごを高品質な求肥白と、一晩おいて練りあげた餡で包みました。餡の甘みといちごの酸味が絶妙なハーモニー。

鹿沼市上殿町295-4
☎0289-62-0252
①AM8:30~PM7:00
Ⓜ木曜日(祝日の場合は営業)
📍大型駐車場有
f 光陽堂

黒子松屋

大粒いちごが特徴!



12月~
4月頃

生苺大福 216円

「かっぱまんじゅう」「あんどうなつ」と並び、人気なのは、地元農家のとちおとめを生クリームの入った餡で包んだ「生苺大福」。冬・春の限定です。

鹿沼市深程1666
☎0289-85-2536
①AM8:00~PM6:00 Ⓜ火曜日
📍20台 大型1台
www.kappamanju.jp/

かぬま里山わいん

8月頃~
※完売の場合
予約制



見た目もCUTEな
いちごワイン

いちごワイン 500ml
1,210円

完熟した糖度の最も高いとちおとめ、とちひめを使用しています。鮮度や香りに注意し自社ワイナリーで醸造したほのかな甘みと酸味があるフルーティーなワイン。

鹿沼市下奈良部町1-110
☎0289-77-8180
①AM11:00~PM6:00(土・日曜日、祝日 / AM10:00~PM6:00)
Ⓜ水曜日 📍20台



10月末~
6月末頃

株式会社 小林酒店

酒づくりのプロたちが造る
超濃厚ヨーグルト酒



鹿沼娘 いちごヨーグルト酒
2,037円

大学の醸造学科で出会ったメンバーが、最高のいちご酒を完成させたい!と造り上げたりキュール。高品質なとちおとめを使い味わい、色、香りにこだわった逸品です。

鹿沼市千渡1792
☎0289-62-7550
①AM10:00~PM7:30(土・日曜日、祝日 / AM10:00~PM7:00)
Ⓜ不定休(Facebookでご確認ください)
📍10台

いちご市 = 鹿沼



鹿沼市の
キャッチコピー

いちご いちえ
鹿沼市 Tochigi Japan

面積：約490km²
人口：約9万5千人

鹿沼市のいちごは東京大田市場で建値（取引の基準価格）に選ばれるほど、品質が高評価。その秘訣は、いちご農家の丁寧な手仕事にあります。そんな鹿沼のいちごは2017年にはアメリカ大統領一行に、2019年にはローマ法王に献上されるなどグローバルに活躍中。まさに世界品質なのです。

いちごの他にもにらそば、こんにゃくなどの特産品も有名で、自然豊か、風光明媚な土地柄です。木工や彫刻屋台の秋まつり（ユネスコ無形文化遺産）などの見所も満載で「いちごいちえ」の素敵な出会いがあるまちです。

鹿沼はいちごでいっぱい！まち中いちご



婚姻届・出生届



バス・教習車・ナンバープレート



いちごポスト・バス停



トートバック ハンドタオル ネクタイ
(P10 新・鹿沼宿などで販売中)



いちご体育館



いちご電柱



いちごみこし

いちご生産者への支援

- ・優良苗確保のための無病親株導入支援
- ・土壌の活力増加を図るための土壌消毒剤の購入費用の支援

その他にも加工品製造、6次産業化等の支援もあります！

新規就農者には

研修、農地確保やハウス設備整備費用の支援、市外からの転入の場合の定住支援
＜ここがおすすめ＞

- 1年目：直売・観光農園・系統出荷を経験でき、就農後の経営の可能性が広がります。
- 2年目：自分の研修用ハウスでいちごを栽培し、出荷・販売を実践できます。



詳しくはこちら！



かぬまのいちご

いちごづくりに夏にいちごの苗を涼しいところで育てる「山あげ」が必要。
そこに役だったのが鹿沼市のおとなり、奥日光の「戦場ヶ原」（標高1,400m）。
そのほかにも、冬の日照時間が長いことや、栄養豊富な土など、
鹿沼にはいちごに最適な条件がそろっているんです。
だから鹿沼のいちごは高品質！最高においしいのです。



ベリーちゃん
恥ずかしがり屋の女の子。
鹿沼のイベントに行けば会えるかも?!
鹿沼市シンボルキャラクター。



とちおとめ

いちご王国のエース。酸味と甘みのバランスが絶妙。不動のセンター



スカイベリー

とちおとめより大粒で酸味が少ないニュースター。



とちひめ

大粒で中まで赤く、甘くてジューシー。市場には出回らない激レアヒロイン。



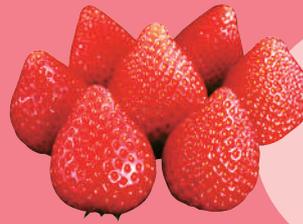
なつおとめ

夏にもとれる珍しい品種。酸味が強くスイーツとの相性◎



ミルキーベリー

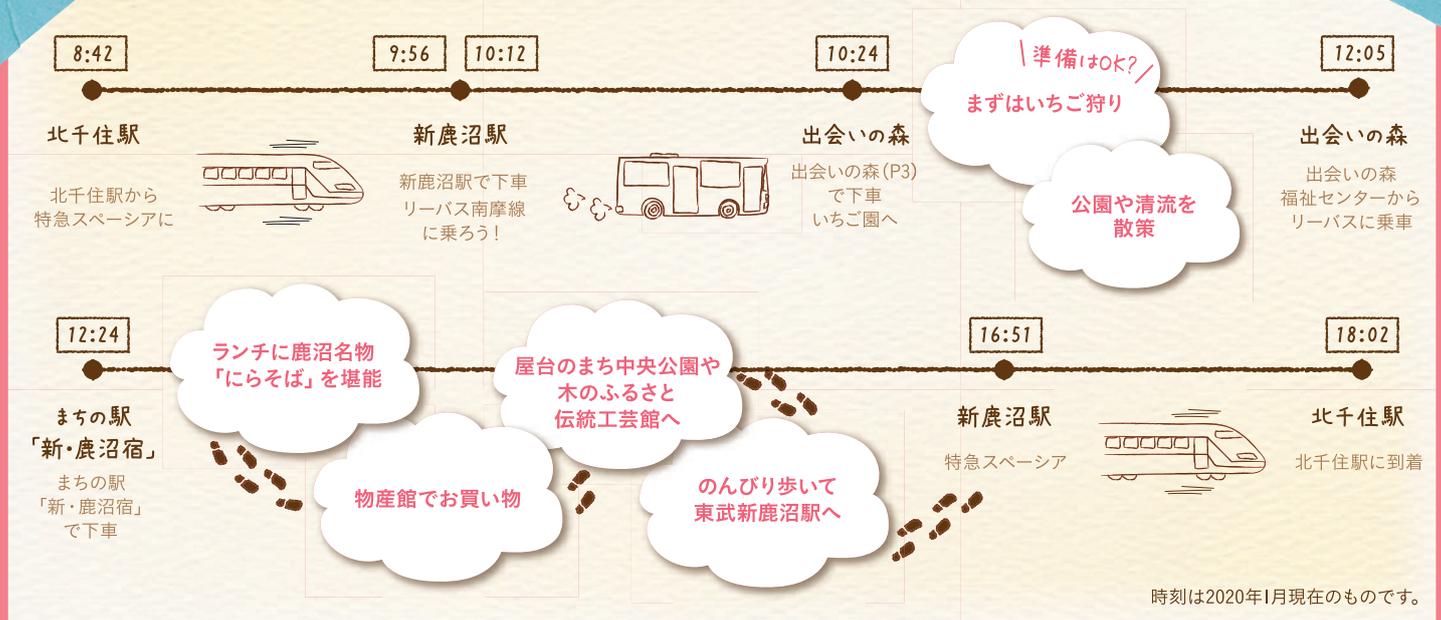
ミルクのように白いに味はしっかりいちご。酸味が少なくまろやかな味わい。



栃木i37号

甘み際立ついちご王国の新品種。名前は人気投票で決まる予定です。

いちご市で遊ぶ!モデルコース～東武線編～



いちご園以外にも鹿沼のいちごを買えるのはココ!



まちの駅 新・鹿沼宿

特上のいちごはもちろん、「かぬまブランド」など鹿沼の特産品が揃うほか、食事処も充実した観光のキーステーション。

鹿沼市仲町1604-1
☎0289-60-2507
🕒AM9:00～PM6:00



秋澤いちご園



鹿沼市塩山町986 ☎090-7072-0511
🕒AM8:00～PM4:00

JAかみつが 奈佐原農産物直売所



鹿沼市奈佐原町527 ☎0289-75-3311
🕒AM9:00～PM4:45



シャキシャキのニラと蕎麦は相性抜群!



鹿沼市地図

- イチゴ狩り
- レストラン
- 洋菓子
- 和菓子・ドリンク



