

# こんにやく関所

こんにやく粉発祥の地

茨城・袋田

袋田のおいしい水で作った  
こんにやく・ゆばの製造直販。



▲トイレ(ウォッシュレット付)

◆袋田みやげの購入に◆お食事に◆トイレ休憩にお気軽にお立ち寄りください。

袋田食品株式会社

## こんにやく関所

TEL 0295-77-5011(代) FAX 0295-77-5022

ゆば豆腐製造販売

## ゆば壺

TEL 0295-72-1711(代) FAX 0295-72-1711

【営業時間】 茨城県久慈郡大子町袋田2698-8  
8:30~18:00 <http://www.fukuroda-foods.com/>

地方発送承ります ※送料は有料となります。



リバーサイド奥久慈  
福寿荘

茨城県久慈郡大子町池田2694  
TEL.0295-72-0580(代) FAX.0295-72-3932  
<http://www.fukuroda-foods.com>

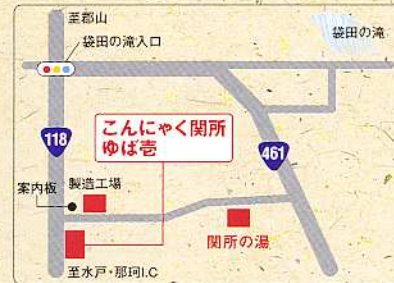


袋田温泉関所の湯

茨城県久慈郡大子町袋田字滝ノ上2642-7  
TEL 0295-79-1126(代) FAX 0295-79-1127  
<http://www.fukuroda-foods.com>

### 交通アクセス

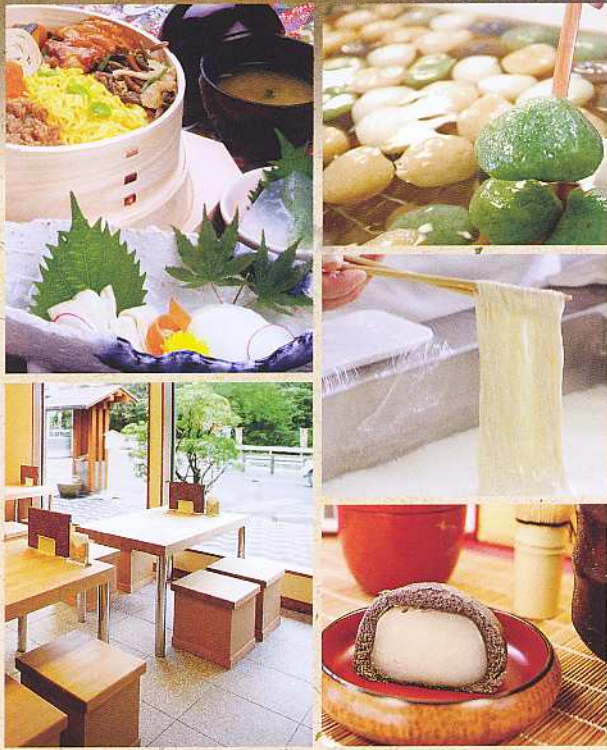
東京 東北自動車道 宇都宮I.C. R293 馬頭 30分 こんにやく関所  
120分  
東京 常磐自動車道 那珂I.C. R118 こんにやく関所  
100分 60分  
郡山 R17 こんにやく関所  
120分





## 名瀑「袋田の滝」観光の後は 滋養豊富な奥久慈の味をどうぞ。

奥久慈を代表する味といえば、まず一番にこんにやくがあげられます。これは、水戸藩保内郷（現在の茨城県奥久慈地方）に住む中島藤衛門が、粉こんにやくによる製法を考案して以来、その優れた生産能力によって、全国販売を行ってきたことによるものです。また、水質と水量に恵まれた奥久慈は、ゆばや豆腐などの製造にも適しています。当店では、名物のこんにやくやゆば製品、人気の奥久慈しゃもを召し上がっていただけるお食事処を設け、皆様に奥久慈の味をご提供しております。どうぞ、旅の道すがら気軽に寄りくださいませ。



◀袋田のおいしい水  
当店の製品は、  
深井戸から汲み上げた  
体に優しいアルカリイオン水  
を使用しております。

ゆば豆腐製造販売

# ゆば・港

名水が醸し出す大豆の香ばしき。

こんにやく関所内のゆば港は、豆と水にこだわり、ゆばや豆腐など、大豆製品の製造直売を行っています。使用する豆は、選り抜いた国産大豆のみ。しかも、白大豆以外にも青大豆や黒大豆などを使って、風味豊かな製品に仕上げられています。もちろん、使用する水は敷地内の深井戸から汲み上げた天然水。出来たて新鮮な味わいは、店内あるいはお土産にてご賞味いただけます。



# こんにやく関所

お腹の健康に、美味しいこんにやくを。

当店で製造しているこんにやくは、最高級のこんにやく原料(精粉)を使用しています。この精粉は混じり物がなく、グルコマンナンが変質せずに粘りがあるので、こんにやく本来の独特の食感が楽しめます。製造直販による作りたての味を、ぜひ袋田土産にお持ち帰りください。



【さしみこんにやく】  
プレーン(白)、音のり、柚子、一味唐辛子、竹ずみの5色の味の中から、お好みでお選びいただけます。



併設のお食事処では、こんにやくやゆばを使ったお食事や一品料理、甘味などがリーズナブルな価格で楽しめます。特に、こんにやくやゆば、奥久慈しゃもなど、奥久慈のすべての味が楽しめる「奥久慈しゃもおこわ膳」は、当店の人気メニュー。事前にご予約いただければ、お弁当にお持ち帰りいただけます。

.....お食事処もお気軽に

## 当店のおすすめ

青大豆豆腐



国産青大豆100%にて手作りした、豆のフレッシュ感が味わえるお豆腐です。

生ゆば(黒)



北海道十勝産黒大豆を100%使用して手作りしています。黒豆の栄養価が豊富です。

竹炭まんじゅう



粉末にした竹炭を皮に練り込み、白あんを包んで蒸し上げました。白と黒のコントラストが印象的です。

献上蒟蒻

製造過程で外皮を完全に取除いた、純白のこんにやくです。ぜひ、その上品な味をご賞味ください。

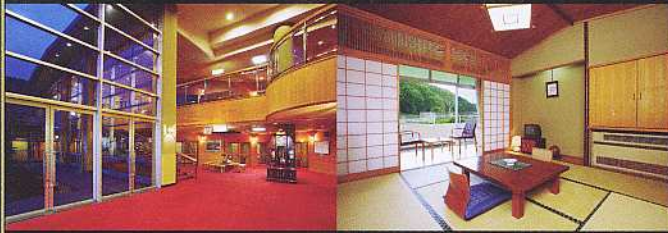




リゾート 奥久慈

# 福寿荘

清流・久慈川畔にたたずむ、やすらぎとくつろぎのお宿。



## 袋田温泉開所の湯

源泉100%の天然温泉と軍鶏、ゆば、こんにやくなどを使った奥久慈の郷土料理を日帰りで満喫。



【泉質】ナトリウム-硫酸塩、塩化物泉

【入浴料】■平日/大人700円

■土・日・祭日/大人1,000円 ■17時以降/大人500円

※小人（12才未満）は大人の半額、3才以下は無料です。

【営業時間】■平日/9時30分～20時 ■土・日・祭日/9時30分～21時

【休館日】月末木曜日（月1回）

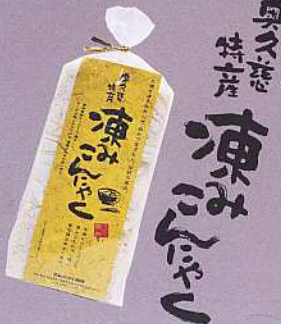


大好評の郷土料理「しゃも御膳」

大瀑も凍る極寒の地  
袋田で育まれた伝統の逸品。



凍みこんにやくは、職人によって作られた奥久慈伝統の特産品。冬の寒さを利用し、「こんにやくを凍らせ、乾燥させる」という行程を何度も繰り返し、ひとつひとつ丹念に作られた食物繊維たっぷりの健康食品です。煮物や天ぷらなどでおいしく召し上がれます。



美味しくてヘルシーな奥久慈の味を  
皆様の健康作りにお役立ててください。

