

のぎめし



最新版

H31.3.1作成

のぎめしとは、ひまわりの種や町内産農産物を使用して各店舗が創意工夫したお料理の総称です。現在、8店舗が「のぎめし」に参加しており、各店舗が野木町をイメージしたこだわりの料理で皆様をお待ちしております。

和食処 ふみ



野木町煉瓦窯に見立て、町内産野菜を使用した釜めしで野木町を感じるセットは見た目・味ともにこだわりが満載です。
¥1,200

野木町丸林383-13
☎0280-56-0727
11:00~14:00
17:00~21:00
水曜定休

町のシンボル煉瓦窯を食と楽しむ
れんが窯めし



そば・うどん・寿司の店 一の坊



町内産の大根を千切りにしてサッと茹で、手打ち蕎麦と混ぜ合わせ、煉瓦窯に見立てて盛り付けました。町内産の野菜天ぷらと一緒に召し上がり下さい。
¥950

野木町丸林630-7
☎0280-57-1158
11:30~15:00
17:00~22:00
木曜定休

さっぱりが癖になる手打ちそば屋の逸品
大根博士の煉瓦窯そば



匠井屋 てん八



町内産の豚を手作り西京味噌に2日間漬け、低温調理して町内産銀シャリに豚味噌漬けをひまわりの形にし、ひまわりの種、野菜を使用した豚丼セットです。
¥1,296円

野木町南赤塚199-4
☎0280-55-2539
11:00~14:00
17:00~21:00
水曜定休

町花ひまわりをイメージ
ひまわり豚丼セット



割烹 山 清



渡良瀬流域で捕れたなまずを使用しています。茄子田楽にはひまわりの種の実を粉末にして塗し、お米や野菜は町内産にこだわっています。
¥1,200円

野木町丸林573-8
☎0280-57-4275
11:00~13:30
17:00~21:00
月曜定休

渡良瀬流域で捕れたなまずをご堪能あれ
渡良瀬なまず天定食



こびとカフェ



レンガに見立てたパンに町内産の野菜を中心に週替わりで具材をサンド。
¥700~

野木町野木3324-10
野木ホフマン館内
☎0280-54-4555
平日 10:00~18:00
土・日・祝
9:30~18:00
月曜・第1火曜休
夏季休業有

天然酵母パンに新鮮野菜をサンド
レンガサンド



フライムター



町の花ひまわりをイメージしたかわいらしいオムライスです。サラダの水菜は町内産を使用。当店オリジナルドレッシングはひまわりの種入りです。
¥980

野木町丸林572-8
☎0280-55-2317
11:00~15:00
18:00~21:00
月曜定休

薄焼き卵を花びらに見立てた
ひまわりオムライス



川 波



新鮮な素材のみにこだわる店主自慢の御膳です。ふっくらとした鰻と季節ごとに旬の野菜をご用意してお待ちしております。
¥3,000~ (要予約)

野木町野渡829
☎0280-55-1600
11:00~13:00
16:30~21:00
不定休

レンガを模したうなぎがポイント!!
れんが御膳



カレーハウス



町花である「ひまわり」をイメージして盛り付け、ローストしたひまわりの種をトッピングしています。ルーにもこだわり、サラダは町内産の野菜を使用しています。
¥800

野木町丸林371-12
☎0280-57-3960
AM11:00~PM2:30
定休日：日曜日

味にも見た目にもこだわった逸品
ひまわりカレー

