



特集

おしらじの滝を味わう

「おしらじの滝」を紹介するときによく使われる言葉は「幻の滝」。これは、地図にも載っていない、知る人ぞ知る穴場スポットだったから。また、雨がまとまって降らないと滝が出現しないことから、そう呼ばれています。

昨年、SNSで話題になり、テレビなど多くのメディアで話題になった「おしらじの滝」。「2018年に注目された観光スポット」を旅の専門家が選ぶ「LINEトラベルJP 旅人大賞」では、全国各地の観光地の中か

ら「第1回旅人大賞」を受賞するなど、その注目度が高まっています。滝壺の透きとおる深い碧に魅せられて「おしらじの滝」に足しげく通っている方も多いのではないのでしょうか。

今号では、街なかで「おしらじの滝」に出会える8つのお店をご紹介します。本物の「おしらじの滝」を実際に見て感動を味わった方も、滝に出会えなかった方も、矢板の恵みを感じながら「おしらじの滝」を味わってみてはいかがでしょうか。

おしらじの滝が味わえる 8のお店



おしらじを味わう
1

ゆったりと温泉に入ったあとに...
おしらじブルーを目で味わう!

和風おしらじブルーばあふえ

¥ 580 yen

鮮やかなおしらじブルーに染まったゼリーの上に、あんこ、栗、若桃、白玉が乗った和風のパフェ。さらに、矢板産のイチゴとリンゴが添えられていて、彩り豊かなパフェ

に仕上がっている。果物は、季節ごとに旬なものに変えるこだわりよう。このパフェで、おしらじと矢板の旬の味覚が一度に楽しめる。

おしらじの滝を見ることができる
4月～11月の限定販売!



おしらじ塩冷やし麺 (おしらじブルーゼリー付)

¥ 880 yen

天然色素の「リナブルー」を使い、おしらじの滝壺のような鮮やかな青色を表現。しっかりとコクのある塩味のスープに矢板産の野菜がトッピングされ彩り鮮やかに仕上がっている。さっぱりと食べ

られる冷やし麺は、これからの季節にちょうどいい。デザートに、アロエ入りのゼリーが付いてお得感がある。塩冷やし麺の塩味とゼリーの甘味、おしらじブルーを2度楽しめる。

城の湯やすらぎの里 お食事処 大の一

住 矢板市川崎反町 295
☎ 0287(44)1010
営 10:00～18:00 (平日)
10:00～20:00 (土日)
休 第1・3月曜日 ※祝日の場合は翌月曜日



「城の湯やすらぎの里」
ココにいく!



「山の駅たかはら」
ココにいく!



「道の駅やいた」
ココにいく!

おしらじを味わう
2

おしらじの滝にいちばん近い場所で味わう!

おしらじプレート (おしらじソフト付)

¥ 1,500 yen

矢板名産のアップルカレーを使い、おしらじの滝を表現。材料の多くに矢板産の食材を使用している。

ライス・唐揚げで表現した岩肌から流れ落ちる滝はムラサキキャベツを使用、カレー

の滝壺に流れるミルクの清流、八方の緑は季節の素揚げ野菜で表現している。

おしらじソフトがデザートに付くのでお得感がある。

土・日・祝のみの販売で、限定5食。



おしらじソフト

¥ 500 yen

おしらじブルーをイメージ。矢板産完熟リンゴを使ってサッパリした味わいに仕上がっている。濃厚ミルクとのミックスも相性バツグン!!

4月下旬～11月中旬の
限定販売!



※商品はイメージです。

おしらじクッキー

¥ 650 yen

バタークッキーの表面におしらじの滝や高原山が描かれていて色鮮やかに仕上がっている。幻の滝の感動を家族や友人にお裾分けできる。

おしらじの滝は流れてる?
ツツジの咲き具合は?
気になる方は、ブログを
チェック!!



山の駅ブログ

山の駅たかはら

住 矢板市下伊佐野 991-3
☎ 0287(43)1515
営 4～11月 9:00～16:00
12～3月 10:00～15:00
※5/28～6/12は、9:00～17:00
休 4月 第1・2水曜日
7～9月 水曜日
※12～3月金・土・日・祝のみ営業



おしらじを味わう
3

矢板名産のリンゴと一緒におしらじの滝を味わう!

おしらじブルーサンデー

¥ 400 yen

おしらじの滝壺をイメージさせる鮮やかな青色のゼリーに、矢板産完熟リンゴを使ったソフトクリームがベストマッチ。ゼリーにはブルーハワイシロップを使用し、ソフ

トクリームにはメロンシロップをかけ滝の周りの新緑を表現している。食べ進めると2色のシロップが混ざり合い絶妙なグラデーションが美しい。

道の駅やいた 農村レストランつつじ亭

住 矢板市矢板 114-1
☎ 0287(40)0978
営 食事 11:00～16:00
軽食 9:00～17:00
休 不定休



令和元年5月号

元祖 食べるおしらしの滝。おしらしの白糸を味わおう！



かき揚げおしらしうどん

¥ 700 yen

昭和3年創業の老舗が提供する、元祖、食べるおしらし。普段は水が流れないおしらしの滝。滝が流れ落ちる様を幅広のうどんの麺で表現して

いる。残念ながら本物の滝を見ることはできなくても、ここでは、箸で麺を引き上げるだけで、目の前におしらしの白糸を見ることができる。

食事処 みつわ

住 矢板市扇町1丁目8-3
☎ 0287(43)0213
営 11:00～14:30
17:00～19:30
休 日曜日



おしらしの滝の深い碧をコーヒーの香りで味わおう！

おしらしの滝ブレンドコーヒー

¥ 500 yen / 豆100g

店のマスターがおしらしの滝を訪れた時に感じた感覚をコーヒーで表現。おしらしの滝の深い碧をコーヒーで表現するため、2カ月間試行錯誤を繰り返した。酸味・甘味が

少なく、苦み・コクが深いインドネシア産の「マンデリン」をメインに、3種類の豆を絶妙にブレンド。コーヒー好きのご夫婦が厳選した豆を販売。店頭で試飲もできる。

リビングセンター たかはし

住 矢板市扇町1丁目9-15
☎ 0287(43)0007
営 8:00～19:30
休 火曜日



おしらしのある自然豊かな矢板の恵みを味わおう！



おしらしパン (イチゴ・リンゴ・チーズ)

¥ 480 yen

会社員を退職後、62歳から起業した異色のパン屋。ご飯を練りこんだ特徴的なパン生地は、もちり・しっとりとした食感。おしらしパンは、イチゴ・リンゴ・チーズの全3種類。

おしらしの滝のある自然豊かな矢板を表現するため、パンの素材・具材に矢板産の米・イチゴ・リンゴ・タマゴを使用している。

ウィンベーカーリー

住 矢板市本町8-27
☎ 0287(48)6347
営 9:00～17:00
休 月・木曜日



おしらしの滝の雰囲気をも2度味わおう！

おしらし鴨くんせい・おしらし穴子天ガレット

¥ 980 yen (そば入り 1,150 yen)

クレープのように焼き上げるガレットで滝の岩肌を表現。滝壺に見立てたトマトソースは、3日間じっくり煮込み、最後にチーズを加えたコクのあるソースに仕上がっている。

鴨くんせいガレットは、滝壺にガレットの岩肌を伝い落ちたカスピ海ヨーグルトが流れ込む。穴子天ガレットは、滝が流れていないおしらしを想起させる。

ダッタンそば 寿庵

住 矢板市乙畑1746-19
☎ 0287(48)1426
営 11:30～14:30
休 木曜日



おしらしブルーアイス on ヨーグルト

¥ 350 yen

天然色素の「リナブルー」を使い、おしらしの青さを表現。自家製のカスピ海ヨーグルトの上に色鮮やかなソフトクリームが浮かぶ。



パステルに光り輝くおしらしの滝を味わおう！



※商品はイメージです。

おしらしのかき氷

¥ 350 yen

おしらしの滝をパステル色で色鮮やかに表現したかき氷。滝壺はブルーハワイシロップ、滝の周りの新緑をメロンシロップで表現。

おしらしブルーに輝く滝壺には、練乳の滝が流れ落ちる。食べ進めるうちに青・緑・白が混ざり合い美しいエメラルドグリーンに光り輝く。

ござれや

住 矢板市扇町1丁目11-30
☎ 0287(43)0467
営 14:00～17:00(金・土曜のみ)
19:00～23:00
休 不定休



八方ヶ原の開花時期

これからの季節、八方ヶ原では、大間々・学校平のレンゲツツジのほかにも、ヤシオツツジ、ヤマツツジ、トウゴクミツバツツジ、可憐なコアジサイなど多様な花や植物が見ごろを迎えます。

八方ヶ原の大自然とおしらしの滝を味わいに、ご家族で出かけてみてはいかがでしょうか？



「おしらしの滝」関連商品の最新情報や店舗情報、八方ヶ原のツツジ開花状況は、HAPPY HAPPO ホームページからご確認いただけます。問い合わせ/ 商工観光課 ☎ (43) 6211 kankou@city.yaita.tochigi.jp



例年の開花時期

	4月	5月	6月
大間々 駐車場周辺		ト	レ
小間々 駐車場周辺		ト	レ
山の駅たか はら周辺		ト	レ
県民の森 管理事務所 周辺	フ	ト	レ

●トウゴクミツバツツジ ●ヤマツツジ ●レンゲツツジ ●アカヤシオ ●シロヤシオ ●ハルリンドウ ●コアジサイ

