

おいしいをよろこびへ

日光醤油の**ろばたづけ**
NIKKO SHOUYU

鬼怒川店

味噌・醤油醸造元 株式会社樋山昌一商店



明治30年の創業以来、
変わらぬおいしさをお届けしてきた
「日光醤油のろばたづけ」。
守り続けてきた味と品質を
ぜひ、この鬼怒川店で。

創業明治30年。その始まりから現在に至るまで、日本の伝統的な食卓の風景を伝え続ける「日光醤油のろばたづけ」。糀、醤油造りをはじめ、「醸す」仕事一筋百有余年の歴史が作り出した味わいと品質は、今なお変わることなく日々の食卓を豊かに彩ります。

日光醤油



追い求めたのは「ごはんに合う醤油」

日光東照宮献上醤油
「譜代相伝」

歴史を超えてその味を今に伝える礎、それは醤油。厳選した生醤油に自社製造の良質な米糀を仕込む二段仕込み製法で造り上げた珠玉の一品。まずは卵かけごはんにひとたらししてその味わいをお確かめください。



譜代相伝と純米吟醸酒粕の奇跡の出会い

日光醤油
「誉」

日光東照宮献上醤油「譜代相伝」に日本酒蔵元「渡邊佐平商店」の純米吟醸酒「日光誉」の酒粕を仕込んだ特別な醤油。日光の老舗同士、それぞれの素材の粋を感じるその奥深さをぜひご賞味ください。



日光東照宮
献上醤油
譜代相伝



長時間じっくりと手間ひまかけて造りあげた、食感と風味が際立つらっきょう。

日光醤油のろばたづけ

美味しい醤油だからこそ造ることができる、
本当に美味しいお漬物

地元日光産をはじめ、国内産の野菜を日光東照宮献上醤油「譜代相伝」で漬けた漬物、全商品漬け込みから出荷まですべて自社で行い、保存料・着色料・化学調味料無添加でどなたにも安心して召し上がっていただける逸品揃いです。「素材」と「造り」にこだわり続ける日光ろばたづけの味わいをお楽しみください。



素材はすべて国内産。保存料・着色料・化学調味料無添加で、漬物本来の美味しさを追求しました。

蔵出し寒仕込味噌

糀造りに自信あり。

蔵元ならではのこだわりの味を毎日の食卓に。

私たち日本人の食卓に欠かせない味噌。味噌は「味礎＝味の基礎」「身礎＝身体づくりの基礎」「美礎＝美容の基礎」として別名「三礎」とも言われています。例年寒の時期に仕込む味噌は、贅沢な糀歩合が自慢です。



糀を贅沢に使用した「蔵出し寒仕込味噌」。まろやかで豊かな味わいです。

糀

糀製造元として始まった日光ろばたづけの歴史。
その技が今に生きる糀製品です。



「あまさけ」各種

糀屋としての創業以来、造り続けている美味しく飲みやすい米糀のあまさけです。



塩糀

酵素が生きている生タイプ。ずっと糀造りに動んできた当店ならではの万能調味料です。

TABLE TALK シリーズ ※TABLE TALK シリーズは他にも様々な商品をご用意しています。

毎日の食卓に新しい美味しさと楽しさを。



焼くだけで おいしい餃子

旨味たっぷりの栃木県産の豚肉のあんに刻んだろばたづけ自慢の漬物を混ぜ込みました。



タルタル ディップ

ろばたづけとマイルドなマヨネーズソースが出会って生まれた新感覚のディップソース。



しその実

日光産の柔らかな種じそを醤油漬けにしました。プチプチとした食感と芳醇なしその香りが楽しめます。

店内のご案内

栃木が誇る景勝地、鬼怒川。その入り口に「日光ろばたづけ 鬼怒川店」があります。ゆったりとくつろぎながらお買い物を楽しめる広々とした店内には当店自慢の醤油や漬物、数々のオリジナル商品、銘菓、地酒など、当地ならではの逸品の数々が勢揃い。日光～鬼怒川のお土産として、また日々の食卓を美味しく彩るものとして多くの方のご愛顧をいただいております。

訪れるお客さまのご旅行の思い出のひとつになれる場所、そんな店を目指しつつ創業以来変わらない味わいと品質をお届けする「日光ろばたづけ」の鬼怒川店。旅の途中のお立ち寄りを心よりお待ちしております。



どなたでも安心してお買い物を楽しんでいただけるよう、バリアフリー対応の広い店内。



日光醤油の
豆乳きなこソフト

当店のオリジナル商品はもちろん、選りすぐりの品々を取り揃えております。



当店が誇る2つの醤油。
それぞれの味わいの違いをお楽しみください。



バラエティ豊かな漬物。
常温でお持ち帰りいただけるのでお土産にもぴったりです。



良質な米と水から生まれた
栃木が誇る地酒の数々。



旅の楽しみのひとつはご当地の銘品を見つけること。
この地ならではのいろいろな銘菓や特産品を集めました。

旅行者さまへのご案内

当店ではお買い物はもちろん、ミニおにぎりの試食を始め、体験プランなど各種サービスを楽しんでいただけます。ぜひ、旅の途中にお立ち寄りください。

ミニおにぎりの試食

当店の人気商品「スライスだいこん」を使ったミニおにぎりでおもてなし。お迎えするお客さまに、まずは日光ろばたづけの美味しさに出会っていただきます。



安心してお使いいただける化粧室

男性用と女性用に分けられた清潔な化粧室。一度に大勢のお客さまにご利用いただけるよう整えました。バリアフリーの多目的トイレも完備しています。



団体さま 事前注文承ります

- 式典の記念品、ゴルフコンペ景品などのご相談承ります。
- 近隣施設へのお届けやご指定場所への配送もお問い合わせください。

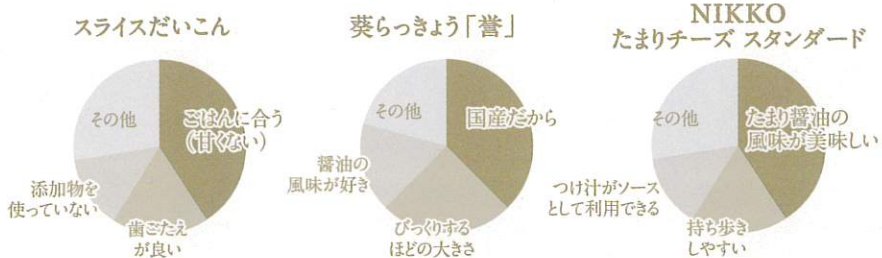
車内販売のご提案

ご旅行中、ご希望がありましたら車内販売も承ります。コースやプランなどによりアレンジさせていただきますので、お気軽にご相談ください。

お客さまが選んだお土産ランキング

 1位 スライス だいこん	 2位 葵らっきょう 「誉」	 3位 NIKKO たまりチーズ スタンダード
---	--	--

選ばれている理由



味噌すくい体験(要予約)

大きな樽に仕込まれた味噌をダイナミックにすくって、容器に詰めていただき、お持ち帰り。芳醇な味噌の香りをお楽しみください。



味噌造り体験(冬限定・要予約)

簡単に「手前味噌」が造れるキットをご用意しました。良質な糀と大豆、塩でご自分だけの味噌を仕込み、お持ち帰りいただけます。じっくり寝かせた後の豊かな味をどうぞお楽しみに。

おにぎり作り体験(準備中)

地元で採れたお米をふっくら炊き上げ、当店自慢の醤油や味噌、漬物でおにぎりを作っていただきます。出来立ての美味しさをその場でご賞味ください。



※体験の内容は随時変更することがございます。詳しくはお問い合わせください。



ご旅行のお立ち寄りに関するお問い合わせはこちらへ。

日光醤油のろばたづけ

NIKKO SHOUYU

鬼怒川店 ☎ 0288-31-1122

〒321-2421 栃木県日光市栗原430-1

FAX 0288-31-1123

e-mail robata.kinugawa@gmail.com

HP <https://robata.co.jp/>

営業時間 8:00a.m.~5:00p.m.

定休日 年中無休(元旦のみ休業)



OFFICIAL SITE

<https://robata.co.jp/>

日光醤油

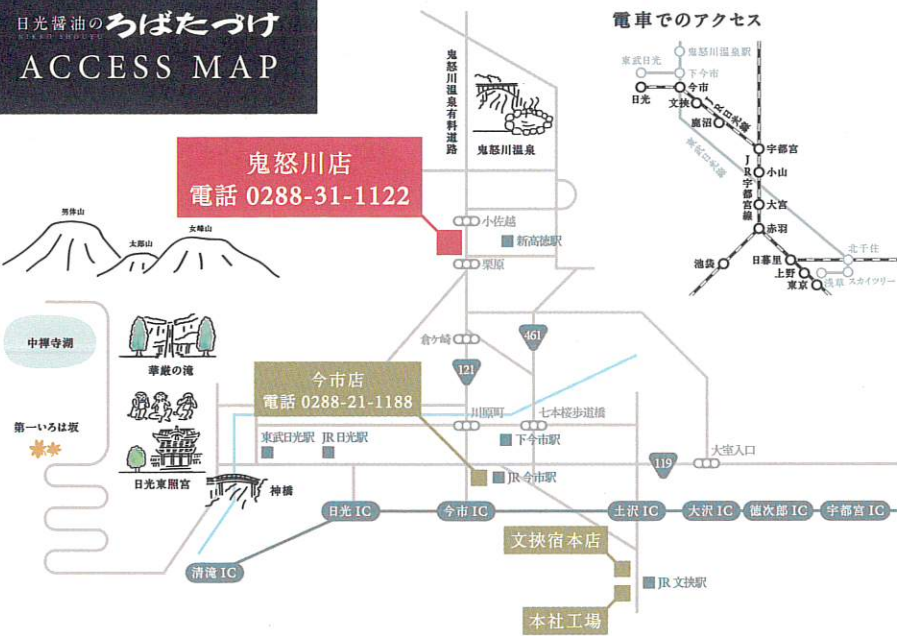
検索

大型バス駐車場・お客さま用トイレ完備

アクセスデータ

日光ろばたづけ 鬼怒川店までのお車での所要時間

◇鬼怒川温泉から	12分
◇日光東照宮一輪王寺から	25分
◇川治温泉から	20分
◇湯西川温泉から	45分
◇華厳ノ滝から	50分
◇今市ICから	15分
◇宇都宮ICから(日光道今市IC経由)	35分
◇矢板ICから	40分
◇江戸ワンダーランドから	5分
◇東武ワールドスクウェアから	8分
◇新高徳駅から	徒歩12分
◇鬼怒川温泉駅から	路線バス15分



鬼怒川店 0288-31-1122

〒321-2421 栃木県日光市栗原430-1

FAX 0288-31-1123

e-mail robata.kinugawa@gmail.com

HP <https://robata.co.jp/>

営業時間 8:00a.m.~5:00p.m.

定休日 年中無休(元旦のみ休業)



日光醤油 検索