

【道の駅しもつけ】

東京から東北地方へ続く新国道4号線沿いにある道の駅しもつけは、33,000㎡の敷地面積をもつ県内最大級の道の駅です。

地元の農産物出荷者160名と個人的に契約し、毎朝採れたての新鮮野菜が豊富に並ぶ直売所は、安全・安心・低価格で人気を呼んでいます。また、物産施設についても、女性を意識した品揃えは特に人気が高く、創作レストラン（ランチはサラダ・惣菜のバイキングスタイル）、石窯パン工房、洋生スイーツ、ジェラート、惣菜弁当、フラワーショップなどに加えてオリジナル商品も豊富です。

建物自体も広く開放的で、天井の高い施設は太陽光発電やLEDの使用により、エコにも気を遣い、なおかつ斬新なデザインということで人気を呼んでいます。



- 🔍
- 営業時間**
 - 直売物産施設 9:00～18:00
9:00～19:00(6月～8月)
 - レストラン 11:00～22:00
 - 軽食コーナー 9:00～22:00
 - 定休日**
 - 第1・第3水曜日
 - 年始(1月1日～3日)
 - 駐車場**
 - 306台(普通車266台、大型車40台)
 - 問い合わせ**
 - (株)道の駅しもつけ
 - TEL 0285-38-6631 FAX 0285-38-6632
 - http://www.kanpi-shimotsuke.co.jp



農産物直売コーナー

地元農家が丹精込めて栽培した朝採り野菜を中心に、新鮮で安全な農産物を提供します。下野市を代表する「いちご」「ほうれん草」「たまねぎ」をはじめ、季節感のある野菜を取り揃えています。



オリジナル商品のコーナー

地元下野市で育てた酒米“五百万石”を使用した辛口の純米吟醸酒『五千石』は道の駅しもつけの限定販売です。また、下野市が生産量日本一を誇るかんぴょうをたっぷりを使用したオリジナルカレー『かんぴょうカレー』は土産品としてNo.1の売上を誇っています。

かんぴょうカレー(1箱) 525円



吟醸酒(720ml) 1,400円
純米吟醸酒(720ml) 1,470円

- ①カンピくんチョコクランチ 525円(10個入り)
- ②カンピくんパンの缶詰 450円(1缶)
- ③カンピくんいちごのど飴 315円(1袋)



物産コーナー



地元の特産品のみならず、県内各地の物産品がとにかく豊富に揃っています。見て回るだけでも楽しい商品数が魅力のコーナーで、日常生活の買物に、お土産に、また、その場で味わったり、思う存分ショッピングを楽しめます。代表的なものでは、とちおとめやかんぴょうを使ったお菓子、地酒などがあります。

加工品コーナー

地元の農産物を使った餃子、うどん、漬物、調味料、ドリンク、和菓子など数々の加工品が揃っています。



道の駅人気のショップ

焼立てパン工房『パンデパルク逢』
本格的な石窯のオープンで毎日焼立てのパンを提供しています。常時60種類もの個性あふれるパンが店頭に並ぶ人気のパン店です。



大人気ジェラート店『伊澤いちご園』
地元のいちご農園が採れたてのとちおとめをたっぷりを使用して作る本格的ジェラートショップ。もちろん、いちごだけでなく、旬のフルーツをふんだんに使用した絶品ジェラートも堪能できます。



お菓子の工房『めるしー』
下野プリンやシュークリームが大好評のスイーツショップです。季節ごとに登場する旬のフルーツを使用した様々なスイーツも楽しいショップです。



和菓子やおかきなど 自慢の味が揃う『けやき』
地元の和の味を楽しめる店。創作和菓子から種類豊富なおかきが所狭しと並びショップです。秘伝の黒蜜のタレと米粉を練りこんだ『下野たれまんじゅう』は何個でも食べられちゃうおいしさです。



トラベルスイーツ『ブルーージュ』
地元でフレンチ店を運営する『ブルーージュ』がレストランデザートのみをそのまま提供するショップです。



たこ焼き・たい焼きの『富次郎』
長年にわたり、百貨店で培った熟練の技で焼き上げるたこ焼き・たい焼きの名店です。焼き立てアツアツを味わえる行列店です。



レストランコーナー

創作レストラン『源天』
地産地消・産地直送にこだわり抜いた創作レストランです。県内のグルメ選手権で見事グランプリに輝いた「しもつけ丼」は大人気メニューです。



軽食コーナー『一休』
カツ丼・ラーメン・うどんなど、ボリュームたっぷりのメニューがワンコイン500円で楽しめます。地元の食材を多く使用した自慢の料理が人気です。

