"Proud Flavors of Yokoshibahikari"

特産品 横芝光が誇る 食の逸品。

温暖な気候と肥沃な大地に恵まれた横芝光町。ゆったりと流れる栗山川とのどかに広がる田園風景が、この土地ならではの特産品を育んでいます。四季折々の自然の恵みの中で丹精込めて作られた農産物や、地域の知恵と工夫が生きる加工品の数々。安心・安全でおいしいこれら食の逸品は、町を代表する“顔”として多くの人に親しまれています。

Blessed with a mild climate and fertile soil, Yokoshibahikari offers a landscape where the gently flowing Kuriyama River and tranquil countryside nurture the region's unique local specialties. The town's agricultural products are carefully cultivated with dedication amid the blessings of nature throughout the four seasons, and its many value-added foods reflect the wisdom and creativity of the local community. Safe, wholesome, and delicious, these specialties are beloved by many as the face of the town.



ひかりねぎ
Green Onion (Hikari-Negi)

長年培われた技術と工夫により育てられてきたブランドねぎ「ひかりねぎ」。軟白部が長く、やわらかく甘みのある味わいが特長です。周年出荷体制による安定供給を実現し、日本農業大賞に輝くなど高い評価を受けています。



とうもろこし
Sweet Corn

温暖な気候と肥沃な土壌に育まれた、町を代表する夏の特産品。「味来（みらい）」「ミルフィーユ」「ゴールドラッシュ」「味甘（みかん）ちゃん」などの高糖度品種を中心に栽培され、甘みが強く、品質の高さにも定評があります。





トマト・ミニトマト
Tomato and Cherry tomato

ハウス栽培により、一年を通して安定した品質で出荷される人気の特産品。生産量も多く、太陽の光をたっぷり浴びて育った果実は、みずみずしさと甘み、ほどよい酸味が調和した味わいが魅力です。





こめ
Rice

夏は涼しく冬は比較的暖かい穏やかな気候と、栗山川の豊かな水、重粘土質の肥沃な土壌に育まれた横芝光町のお米。粒ぞろいがよく、甘みと粘りのバランスに優れた味わいが特長です。



メロン
Melon

ナイルメロンは、「幻のメロン」とも呼ばれる希少な品種です。栽培が非常に難しく、生産する農家は全国でも限られています。濃厚な甘みと芳醇な香り、なめらかな口当たりが特長です。



うめ
Plum

坂田城跡周辺は梅の名所として知られています。開花後には、大きく育った実がなります。肉厚で果汁が多く、爽やかな酸味と豊かな風味が特長で、梅干しや梅ジャムなどの加工品としても親しまれています。



梅クラフトビール・梅酒／日本酒
Plum Craft Beer, Plum Wine / Sake

特産の梅を生かしたお酒をはじめ、多彩なお酒が楽しめる横芝光町。フルーティーな味わいの梅クラフトビールや、香り高くまろやかな梅酒が味わえます。その他にも、日本酒などの個性豊かなお酒がそろいます。



大木式ソーセージ
Oki-style Sausage

横芝光町出身で、日本人として初めて本格的なソーセージ製造を手がけた大木市蔵の技術を受け継ぐソーセージ。横芝光町商工会青年部監修のもと、当時のレシピを参考に再現し、平成 27 年に復刻されました。



もつ料理
Offal Cuisine (“Motsu” in Japanese)

町内には 100 年以上の歴史を持つ町営東陽食肉センターがあり、豚や牛の食肉加工が行われています。新鮮な豚もつを使った「もつ鍋」や「もつ煮」を提供する飲食店が多く、遠方からもファンが訪れています。



若潮牛
Beef (under the “Wakashio-gyu” brand)

地元の若潮牛振興協議会のメンバーによって生産されるブランド牛です。きめ細やかな肉質と、脂と赤身のバランスに優れた上質な味わいが特長。衛生管理や飼料にもこだわり高い品質を誇ります。