

## 「とちぎ江戸料理」発表会ツアーについて



### 1. 事業の目的

**小江戸・栃木に新しいグルメ「とちぎ江戸料理」が誕生。**

**来年度から観光客誘致の目玉施策として、市を挙げて推進します。**

蔵の街、舟運、人形山車など、江戸文化との繋がりが深く、小江戸と呼ばれている栃木市において、江戸時代に食された料理を再現・活用し、市内飲食店で提供する事によって、小江戸のイメージを向上させるとともに、新たな食の名物として、国内外からの観光客を誘致することが目的です。

### 2. 事業の展開

**①老舗料亭や洋食レストランから惣菜店まで、まずは市内飲食店 17 店舗が、各店考案の独自メニューを提供します。**

No	店名(団体名)	提供予定料理	No	店名(団体名)	提供予定料理
1	かな半旅館	染飯、ふの焼き、等	10	好古壺番館	ごぼう餅
2	仲乃家	飛竜頭、鮎の風干し姿造り、等	11	サンブラザ	鯰のつみれ汁、鯉のあらい、等
3	魚宇	鰯の鮓煮、ねぎま鍋	12	ちづか家	萩豆腐、鰻の重ね焼き、等
4	赤城亭	味噌のムース、里芋テリーヌ、等	13	利久	鮓煮、あられ豆腐、味噌田楽、等
5	油伝味噌	味噌田楽、甘酒	14	出流観光会	出流そば、柚餅子
6	山本総本店	ごぼう餅	15	太平山茶店	玉子焼き、団子
7	かねふくストア	ゆず巻大根、しもつかれ、等	16	フジ	煎り酒入り料理
8	道の駅みかも	(仮) とちぎ江戸弁当	17	みかも茶屋	味噌田楽、雑魚佃煮、五平餅 等
9	稲安	油伝味噌田楽、煎酒の海鮮つけ丼	※2月1日現在の参加店(2016年4月1日から各店で提供開始予定)		

**②地元出身で郷土料理や江戸料理に造詣の深い料理研究家が、メニュー開発や勉強会などで飲食店を全面サポート。**

《冬木れい氏(料理研究家)のプロフィール》

栃木市藤岡町の出身。学習院大学法学部卒。真言宗の寺に生まれ、幼少時より行事料理、郷土料理に興味を持つ。料理研究サロン「大きな竈」を主宰し、本草学を取り入れた江戸料理からスパイス料理までを幅広く紹介。地方食材を中心にレシピや商品開発も数多く手がける。著書に『つくって楽しい、食べておいしい お取り寄せ』(法研)。

**③「とちぎ江戸料理」オリジナルガイドブックを作成し、積極的に情報発信を展開します。**

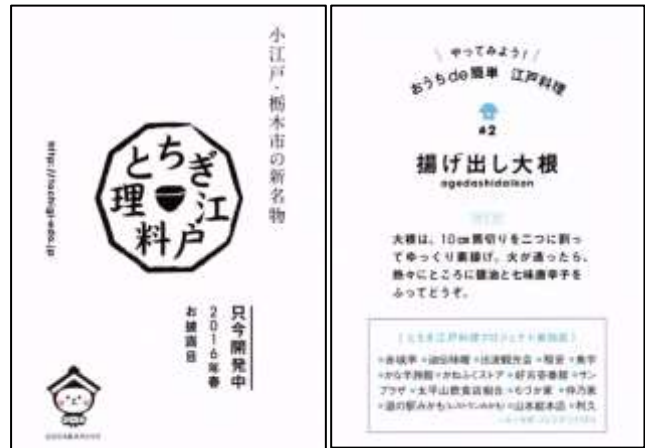
とちぎ江戸料理オリジナルガイドブックを現在作成中。来年度から市内外で配布予定です。また、現在、既にウェブサイトやSNSで先行情報を公開しており、市内飲食店では市民向けレシピカードを配布するなど徐々に、気運が高まりつつあります。

《ホームページ》

<http://tochigi-edo.jp/>



《レシピカード データ》



## ★とちぎ江戸料理完成記念「とちぎ江戸料理・発表会ツアー」を開催！★

下記の概要で、報道関係者と旅行事業者を対象とした「とちぎ江戸料理・発表会ツアー」を開催します。当日は栃木市長や専門家による特別ガイドや会席形式の試食会もあります。先着順になりますので、是非お早めにお申込みください！

《開催概要》

日時：3月16日（水）11時00分～16時00分頃

内容：①蔵の街遊覧船 ～栃木市によろこそ！船頭唄でおもてなし～

②とちぎ江戸料理披露式(横山郷土館) ～伝統的な江戸料理を再現。とちぎ江戸料理を初披露！～

③とちぎ江戸花見茶会(太平山) ～季節とアクティビティを彩るとちぎ江戸料理のポテンシャル～

④とちぎ江戸祭り(栃木市役所1階) ～発表試食会。私たちがとちぎ江戸料理に込めた思い～

参加費：無料

申込み：2月5日（金）までに、栃木市商工観光課でお申込ください。

※定員に達し次第、募集を締め切らせていただきます

《ご参考》

### とちぎ江戸料理3か条

- 江戸期の料理本や文献をもとに再現した料理
- 受け継がれてきた郷土料理や、栃木ならではの食材を生かした料理
- 江戸のエッセンスを感じさせる創作料理



鯰つみれ汁



味噌のムース



とちぎ江戸御膳（染飯、ふの焼きなど）

#### 【お問い合わせ先】

栃木県栃木市産業振興部商工観光課

担当：茂呂・藤岡

電話：0282-21-2374 FAX：0282-21-2683

Mail：syoukou03@city.tochigi.lg.jp