

「とちぎ江戸料理の取組み」について

1. 今年度の取組みについて

1) 横山郷土館での「とちぎ江戸料理」弁当の提供開始。

巴波川沿いにある国の登録有形文化財、横山郷土館で市随一の美しさを誇る庭園を眺めながら、各参加店が腕を振るう、1日1組限定の特別な「とちぎ江戸料理」弁当をお召し上がりいただくランチプランの提供を開始し、現在まで34組213名の利用がありました。



2) 「とちぎ江戸料理」広報紙(めっけ!)の発行。

「とちぎ江戸料理」の取組みをより多くの市民に知ってもらうために、年5回、「とちぎ江戸料理広報紙(めっけ!)」を発行し、広報とちぎに折り込んで市内全戸配布を実施いたしました。

3) 「とちぎ江戸料理」学校給食として提供。

食育の一環として児童生徒に地域の食文化や歴史への理解を深めてもらおうと、給食として「とちぎ江戸料理」が提供されました。

2. 加盟団体や飲食店の商品開発について

今年度も、本市出身の料理研究家である「冬木れい」先生に、とちぎ江戸料理アドバイザーを依頼し、加盟店の料理開発の相談に乗って頂きました。

その中で、上記の横山郷土館での弁当プランや、「めっけ! 2号」で紹介した「モロ湯葉飯」や「鮭烹飯」などの手軽に食べれる丼もの、「めっけ! 3号」で紹介した出流観光会の各店で提供している逸品など、市内飲食店には、江戸の文献などを参考に、新たな料理を開発していただき、9店舗9メニューの拡充を図りました。



3. とちぎ江戸料理まつりについて … 3月15日「とちぎ江戸料理」まつりを開催します。

今年度、新たに開発した江戸料理や、各店で的人气メニューなどを市民に味わってもらおうと、3月15日(木)、栃木市役所1階市民スペース、横山郷土館、蔵の街遊覧船を会場に「とちぎ江戸料理まつり」を開催いたします。市民に実際に「とちぎ江戸料理」を食べて頂き、加盟店が開発したメニューを試食いただくことにより、楽しみながら「とちぎ江戸料理」への認知向上と取組みに対する理解を深めたいと考えております。

4. JR弁当開発について

1)概要について

「大人の休日倶楽部」と「とちぎ江戸料理」のコラボ駅弁を販売し、本市への誘客を促進します。

平成30年4～6月に栃木県で開催されるデスティネーションキャンペーンにあわせて、「大人の休日倶楽部」と「とちぎ江戸料理」がコラボレーションした企画駅弁を首都圏主要駅で販売いたします。「大人の休日倶楽部」はJR東日本が展開している旅の会員サービスで、春・夏・秋・冬と季節を意識した懐石弁当を駅弁として販売しており、食を通じて地域の魅力を紹介しています。駅弁を食して栃木市を知っていただき、栃木市への誘客に繋がるように広くPRする予定です。

2)弁当について

「とちぎ江戸料理」の逸品や郷土料理など、地元の食材も使用し、合計23品の豪華弁当です。



販売価格

2,000円（税込）

販売個数

10,000個程度（予定）

販売期間

3月1日(木)～6月30日(土)

販売場所

JR東京駅、上野駅、大宮駅、新宿駅の駅弁売店

★お献立★

先付け	里芋田楽・玉子焼・ずいきなます
焼き物	モロ（サメ）柚子味噌焼・合鴨の燻し・出流柚餅子
炊き合わせ	揚げだし大根・ごぼうの丸漬け・干びょうの含め煮・こんにゃくの煎り出し さやえんどうの浸し・含め煮かざり人参
天ぷら	あられ豆腐・梅干しの天ぷら・白魚菜花のかき揚げ・赤甘唐辛子（パプリカ）
強肴	鰻山椒蒸し・変り伊達巻（抹茶）・新生姜酢漬け
飯	染飯（山梔子） 佃煮 きゃらぶき山葵炊き 甘味 生麩、すだれ味噌羊羹

★ポイント★

①とちぎ江戸料理アドバイザーの冬木れい先生監修のもと、江戸の文献をもとに再現した料理の数々や出流の「柚餅子」や岩下食品の「新生姜酢漬け」、山本総本店の「味噌羊羹」など、本市の魅力がたっぷりの内容となっています。

②弁当には、お品書きや栃木市の紹介文も同封し、本駅弁と栃木市の魅力を伝えていきます。

※本日2月14日(水)に栃木県庁でも栃木デスティネーションキャンペーンの記者会見があり、栃木県の取組みとともに、本料理を含む、3種類の駅弁についてもJR東日本から発表する予定です。

【お問い合わせ先】

栃木市 産業振興部 観光振興課
担当：茂呂・藤岡
電話：0282-21-2374 FAX：0282-21-2683
Mail：kankou02@city.tochigi.lg.jp