



FREE

小江戸・栃木市の新グルメ

「とちぎ江戸料理」
広報紙

特別編集

町の中に隠れている
小江戸を見つけよう

めっけ!



ひらけ、

春

さあ、花見にでかけよう。
とびっきりの春体験
ゆるり小江戸の街歩き
イチオシ!
とちぎ江戸料理



とびっきりの
春体験
さあ、
花見に
でかけよう。

栃木市の花暦とともに

自然豊かな栃木市では、春の芽吹きから新緑の季節へと多彩な風景が目を楽しませてくれます。いち早く春を告げるのは、みかも山公園のカタクリの花。万葉集にも詠まれた三蔵山の斜面に、5万株の薄紫色の可憐な花が咲きそろういます。例年見頃は3月中旬から下旬。おとぎ話の世界に迷い込んだような景色を目当てに最近では市外からも多くの人が訪れるようになりました。

また、この時期になると、新栃木駅のロータリーや永野川緑地公園、太平山随神門周辺から「巴波桜」の開花便りが聞こえ始めます。ソメイヨシノなどと比べ開花時期が早いこの桜は、大輪の花を咲かせ、実(さくらんぼ)も食べられるという珍しい品種。平成24年からとちぎ桜花組合が栃木農業高校土木科の生徒と連携して苗木を育て、数年前に市民有志によって植樹されました。今では卒業シーズンを華やかに彩る、栃木市の春のシンボルです。

そして、少しずつ暖かな陽射しを感じるようになると、各地の桜がはころび始め、いよいよ春本番を迎えます。中でも、「日本さくら名所100選」に選ばれている太平山は庄巻で、山全体で4千本ものソメイヨシノが咲き誇り、北側の遊覧道路ではおよそ2kmに渡る桜並木が見事な桜のトンネルを作ります。山頂付近の見晴ら

し場所「謙信平」は、いつの時代も人気の花見スポット。眼下に関東平野の絶景を見渡しながら花見を楽しむことができます。毎年、名物の玉子焼きや焼き鳥、団子を片手に爛漫の桜を愛でる大勢の見物客で賑わいます。また、樹齢170年の山桜をはじめ、八重桜や枝垂れ桜など様々な種類が楽しめる「つがの里」や、思川の土手沿いに続く約200本の桜並木が美しい「金崎のさくら」など、市内には桜の名所が多く、4月中旬まで各地で桜まつりが行われます。「おおひら桜まつり」では桜のライトアップや国際交流協会協力によるお楽しみステージ、「いぶきの里さくらまつり」では

名物さしも草うどんの販売など、各所趣向を凝らしています。ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。やがて桜は散り始めますが、その姿もまた美しく、江戸時代の花見の見頃は散る頃だったと言います。空にハラハラと花びらが舞い、春先の黒くて軟らかい土の上に薄紅色の花びらが積もって、二面桜の絨毯となるのが当時の花見でした。今年は、江戸流に散りゆく桜まで長くお楽しみください。そして、葉桜が鮮やかに輝く季節へ。花々のリレー、変わりゆく景色に自然の美しさ、生命の力を感じることでしょう。あなたただけのとびっきりの春体験を、さあ、花見に出かけましょう。

美味しさも満開！ 花見のお供にとちぎ江戸料理

お花見弁当セレクション

大人の休日弁当
～とちぎ江戸料理～

昨年のデスティネーションキャンペーンをきっかけに、JR東日本「大人の休日倶楽部」とのコラボにより誕生したお弁当が、期間限定で再登場。出流餅子や山本総本店の味噌羊羹といった市の名物や干瓢、モロなどの郷土食材を使った料理、そして、染飯、霧豆腐などの代表的な江戸料理を詰め込んだ全23品のバラエティ豊かな春の懐石弁当。JR東京駅、上野駅、大宮駅、新宿駅の駅弁売場で好評販売中。(日本ばし大増 2,000円)



じょりんぼ 歌麿・雪月花卉当

栃木市ゆかりの喜多川歌麿に入れ込んでいる店主が肉筆画三部作「雪月花」をイメージして創作した、あさりと牛肉と卵の三色そぼろ弁当。4個以上から注文可能で、1週間前までに要予約。(じょりんぼ ☎0282-24-9283 1,080円)



天辰～華～ 小江戸むすび

煎り酒むすびかり梅まぶし、湯葉、栗お赤飯の3種を東武栃木市役所店で販売中。(天辰～華～ ☎0282-22-1231、各種200円)



太平山桜まつりに とちぎ江戸料理茶屋 オープン！

秋まつりで好評だった小江戸むすびをはじめ、鶏の濃漿汁や江戸のクレープ菓子ふのやきなどを販売します。



ぜひ来てねー



※表示価格は税込価格です。※メニュー内容は、仕入れなどの関係で写真と異なる場合があります。



田楽、甘酒でホッと一息。

油伝味噌

江戸中期に油屋として創業し、末期から味噌を造り続ける老舗。人気の田楽の盛り合わせは、豆腐、こんにゃく、里芋の3本セット。素材によって味噌を変え、何度も重ね塗りして丁寧に焼き上げられる。甘酒は自然な味わい。一息つきたい時に立ち寄りやすい。



寛ぎのひと時。

好古壺番館

自慢の手打ちそばをメインに、地元の食材を使ったセットメニューが人気。甘味のそば餅は江戸時代のレシピをアレンジ。ほんのり温かく、素朴な味わいが楽しめる。大正時代の洋風建築を改装した店内で寛ぎのひと時を堪能したい。



「しもつかれ」なら。

かねふくストア

しもつかれは栃木の郷土食で、塩引鮭の頭に鬼おろしですり下ろした大根と人参、炒った大豆、油揚げ、酒粕を加えて煮込んだもの。義母様から受け継いだ作り方で、毎日朝晩2回大鍋でたっぷり炊き上げる。地元で愛される味をお試しあれ。

※要予約。10時～14時30分で行われており、体験時間は約50分。なお、動物体験はこのプログラムには含まれません。

海も川も、栃木の魚を堪能。

魚宇

新鮮で美味しい魚が食べられると評判の人気店。鰯を醤油と日本酒を入れたおからを使って重ね煮にした江戸料理「鮮煮」が味わえる他、郷土食材のモロ(モウカザメの身)やなまずを使った料理も。海も川も、活きのよい栃木市の魚を堪能しよう。



五感の芸術体験も。

山本総本店

明治25年に創業した老舗和菓子店。職人から2種類の上生菓子の作り方を教わる、和菓子作り体験ができる。元禄時代に京都で生まれた上生菓子は、茶の湯とともに発展し「五感の芸術」と言われるもの。季節の美しさを感じ、自分だけの和菓子を作ってみよう。



うずまの鯉のぼり

鉄道がなかった時代、この辺りでは木材や麻は巴波川から舟で江戸へ運ばれ、街の繁栄を築きました。毎年、春の風物詩として人気を集めているのが、川沿いに1151匹の鯉のぼりがはためく「うずまの鯉のぼり」。色鮮やかな鯉のぼりが約600mに渡って元気に空を泳ぐ姿は、見る者の心を踊らせます。5月上旬まで見ることが出来ます。

巴波川

着付け体験 (八重桜の会)
☎ 0282-22-0159



蔵の街遊覧船
☎ 0282-23-2003



3/21(土)～4/21(日)は、春の庭園ライトアップを実施。期間中の土日祝はディナープランも楽しめるよ。



ご予約・お問合せ
横山郷土館
☎ 0282-22-0159 (9時～17時・月曜休館)
http://tochigi-edo.jp



かな半

江戸御膳 (要予約)

江戸後期創業。長年旅人に愛されてきた宿で、イザハバードが日本を旅した際に宿泊したと伝えられる。昼食時のみ食事処として営業しており、予約制の江戸御膳は、染飯やモロ料理など、とちぎ江戸料理の魅力が存分に味わえる観光客に好評。



春風に誘われてゆるり小江戸の街歩き、いつもの街も旅人気分ではしゃぎ、新しい発見があります。春風を感じながら、小江戸の街を歩いてみませんか。

蔵の街

江戸時代、巴波川の舟運による交易で栄え、北関東有数の商都として知られた栃木市。往時の繁栄ぶりを偲ばせる蔵の街並みは、市を代表する観光エリアです。旅人気分ではしゃぎ体験は、いかがですか。凛とした着物姿で街を散策すれば、見える景色もさっと変わるはず。外国人の友達を誘っても喜ばれます。



蔵の街大通りでは近年コーヒー店が増加中。県内唯一の「重要伝統的建物群保存地区」である嘉右衛門町には、カフェや雑貨屋が次々オープン。毎年開催されるマルシェイベント「クラモノ」も人気です。

とちぎ江戸料理ランチ

栃木市を訪れる人に「味覚でも小江戸」を楽しんでもらおうと平成27年よりスタートした新グルメ。専門家を招いて江戸時代の料理を研究し、郷土食や伝統食材を見直すことで栃木市ならではの江戸料理を創り上げ、多くの観光客をもてなしています。現在、約20店でそれぞれの個性を生かしたメニューを提供中。食を通して街や歴史を深く知ることが出来るかも。街歩きともにお楽しみください。

横山郷土館 食事プラン (要予約)

市唯一の美しい庭園を眺めながら、各参加店が腕をふるう特別なとちぎ江戸料理を味わえる人気のプラン。現在ランチタイムの営業で、3店5種のメニューから選ぶことができる。栃木市観光ホテルの井関料理長が手がける「小江戸とちぎ賑わい御膳」は、記念日やゲストをお連れしてのお食事におすすめ(4～6月、9～11月限定)。



洋食レストラン 赤城亭 ランチコース

大正12年創業の老舗洋食店。秘伝のたれで味わう文明開化の味「牛鍋」が逸品。江戸時代の調味料煎り酒を使ったテリーヌや洋風茶碗蒸しなど、シェフのアイデアが光る宝石箱のような一皿「とちぎ江戸オールド」を折りませながら、コース料理を味わえる。



「とちぎ山車まつり」春の陣々 雨天決行

5月
1(水)
2(木)

特別開催

栃木市の山車まつりといえは、二年に一度の「とちぎ山車まつり」が有名だが、この度の新元号施行を記念し、5月1日(水)・2日(木)の二日間、とちぎ山車会館前広場を会場に「とちぎ山車まつり」春の陣々が特別開催される。

元来栃木市の山車まつりは、五穀豊穡を祈る神事ではなく、江戸後期から明治にかけて北関東最大の商都を誇った「小江戸とちぎ」の商人の心意気と財力で作られ、上げられてきたものであり、これまでも慶事の度に町内が競い合うように山車を披露して盛大に祝い、皆で喜びを分かち合ってきたという。

今回の「とちぎ山車まつり」春の陣々」にも、そのスピリットは受け継がれており、町内自慢の豪華絢爛な人形や獅子の演奏やぶつつけの模倣体験、江戸からくり人形の実演、「とちぎ江戸料理茶屋」の出店など、たくさん催しが企画されている。

1日(水)のオープニングセレモニーでは、紅白まんじゅうなどの振る舞いもあり、盛大に開催される予定だ。

晴れ渡る青空の下、ずらりと並んだ山車の勇姿は圧巻であろう。ゴールデンウィークに見逃せないイベントだ。

アフターD.C特別企画
新元号制定記念事業
とちぎ山車まつり「春の陣々」
日時：5/1(水)・2(木)
10時～16時
会場：とちぎ山車会館前広場他
栃木市町3-1-23
主催：とちぎ山車まつり実行委員会

オープニングセレモニーでは
紅白まんじゅうなど
とちぎ江戸料理を大盤振る舞い!



栃木市を訪れたらぜひ食べたい。イチオシ! とちぎ江戸料理

ゴールデンウィークの営業については各店にお問い合わせください。

稲安食道

いなり寿司

四角形で干鰯を巻いた江戸風稲荷。地元西方を使い、具材も手作りです。

栃木市西方町金崎733
0282-92-2019
11:00～14:30 17:00～21:00
火曜(祝日は営業)

かしたずし

いなり寿司

江戸の老舗料理店から受け継がれた稲荷寿司の味です。是非。

栃木市大平町西野田655-8
0282-43-3744
11:30～14:00 17:00～21:30
木曜

シーフードレストラン フジ

煎り酒そばすいとん

江戸時代の調味料、煎り酒を使用。身体に優しい味わいです。

栃木市境町19-9
0282-22-0618
完全予約制

栃木グランドホテル

小江戸とちぎ賑わい御膳

田楽や鯉天ぷらなど、栃木の味わいをご堪能ください。(4-6月9-11月限定)

栃木市万町6-11
0120-22-1236
9:00～21:00
因なし

赤城亭

とちぎ江戸オードブル(ランチコース内)

洋風里芋田楽や煎り酒を使ったテリーヌなどの創作江戸料理。

栃木市旭町25-5
0282-22-0360
11:30～15:00(LO14:00) 17:30～21:30(LO20:30) ※ディナータイムは予約制
火曜・月曜ディナータイム

岩下の新生姜ミュージアム

岩下の新生姜甘酒

岩下の新生姜の香り豊かな生姜甘酒です(季節限定)。

栃木市本町1-25
0282-20-5533
カフェ営業 11:00～18:00(LO 17:30)
火曜(祝日を除く)、年末年始

お食事処 かな半

モロのニラ玉甘酢あんかけ

江戸御膳(1800円税込)の一品になります。

栃木市万町5-2
0282-22-0108
11:30～14:00(LO)
月曜・第1火曜(祝日翌日振替)、年末年始

じょりんぼ

歌麿・雪月花弁当

歌麿も食べた!?『歌麿・雪月花弁当』をどうぞ!

栃木市富士具町2-4
0282-24-9283
11:00～17:30
因全曜

マルトモ食品

鮎の笹寿司

栃木県産のもち米を使用! 笹の風味豊かな、味わい深い一品です。

栃木市大平町富田2740-2
0282-43-7308
6:00～18:00
基本的に年中無休

油伝味噌

田楽の盛合せ

江戸の庶民に親しまれた田楽をお楽しみください。

栃木市嘉右衛門町5-27
0282-22-3251
11:00～16:00
火曜(祝日は営業)

魚宇

いわしの酢煮

江戸の料理本「豆腐百珍附録」より再現。酒の肴にもお勧めです。

栃木市倭町3-17
0282-22-0543
11:30～14:00 17:30～20:30
火曜

かねふくストア

しもつかれ

栄養豊富でヘルシーな郷土料理、一年中煮ています。

栃木市旭町16-3
0282-24-1119
8:30～18:30
因日曜

匠農園

栃木県産有機米(コシヒカリ)・有機黒米

「土づくり」で生き物と環境を守るJAS有機認証取得農園の産物です。

栃木市藤岡町大前1686-3
0282-51-3645

山本総本店

ごぼう餅

ごぼうの風味と味噌ダレが後を引くおいしさです。

栃木市倭町7-13
0282-22-4700
9:00～19:00(月曜のみ9:00～18:00)
火曜

出流観光会

出流そば

地元産のそば粉を使用した本格手打ちそばです。

栃木市出流町141(さとや)
0282-31-0919(さとや)
各店にお問合せください
各店にお問合せください

太平山飲食店組合

玉子焼き

古くからの名物です。各店の味わいの違いをお楽しみください。

栃木市平井町659-9(もみじ庵)
0282-25-2388(もみじ庵)
各店にお問合せください
各店にお問合せください

好古亭番館

小江戸御膳

手打ちそばと地元の食材を使用した御膳です。(要予約)

栃木市万町4-2
0282-24-1188
11:00～15:00 土日祭日11:00～15:30
火曜(祝日は営業)

寿司・そば ちづか

そば羊羹(とちぎ江戸料理御膳内)

抹茶入りの創作スイーツです。栃木産そばの美味しさをぜひ!

栃木市千原町297
0282-31-2376
11:00～21:00(通し営業)
火曜

ヨシキりおばさん

さつままんじゅう

中は粒あん・白あん。生地はさつま芋から作り、黒糖・栗と風味も多彩!

栃木市藤岡町藤岡1022-5
0282-62-0906(栃木市藤岡総合支所)
栃木市内開催イベントでの出店販売

出流観光会

出流そば

●いづるや
●いしやま
●福寿屋
●岩本屋
●橋本酒店
●さとや
●出流ふれあいの森
計7店が参加

サンブラザ

蔵の街弁当

栃木の郷土料理から江戸料理まで多彩な味わいが楽しめます。

栃木市片柳町2-2-2
0282-23-5711
9:00～21:00
元元旦のみ(10月に一度休館あり)

天辰〜華〜

小江戸むすび

美味しい天ぷら、おにぎりなどご用意しております。

栃木市万町9-25
東武百貨店栃木市役所店1F
0282-22-1231
百貨店に準じる
百貨店に準じる

利久

煎豆腐

「豆腐百珍」からの一品。江戸の小粋なおつまみです。

栃木市万町6-17
0282-22-4557
17:00～23:00
日曜(月曜祝日の場合、月曜)

山本総本店

ごぼう餅

ごぼうの風味と味噌ダレが後を引くおいしさです。

栃木市倭町7-13
0282-22-4700
9:00～19:00(月曜のみ9:00～18:00)
火曜



小江戸とちぎに
とちぎ江戸料理あり

巴波川浴い
〈文化庁登録有形文化財〉

横山 郷土館 お食事プラン

「ご予約・お問合せ」
ご予約は利用の週間前まで。
営業時間やメニュー等、詳細は、とちぎ
江戸料理公式サイトでご確認ください。
<http://tochigi-edo.jp>

横山郷土館
☎0282-22-0159
(9時~17時、月曜休館)