

栃木の農産物は、日光や那須の山々から流れる清らかな水や、まじめな作り手のためめ努力でおいしく育ちます。「とちぎ和牛」を始めとした、とちぎ自慢の食材をぜひご賞味ください。

シェフが腕をふるってアレンジするのは、栃木県の生産者が自信をもって届けてくれる食材たち。そんなこだわり食材をピックアップしてご紹介しします。



【かんぴょう】

全国生産量の98%以上を占め、県を代表する特産物です。かんぴょうは「ゆうがお」の果実を薄くひも状にむき、干しあげた乾燥物で、食物繊維が豊富な健康食品です。

【とちぎ和牛】

栃木県内の指定生産農家が丹精込めて育てた黒毛和牛。その中でも、さらに厳選されたもの(格付等級A・Bの4等級以上)のみが名乗ることができブランドが「とちぎ和牛」です。全国規模の品評会で幾度も日本一を獲得している逸品です。



【にら】

全国2位の生産量を誇る栃木のにら。硫化アリルやカリウム、食物繊維など栄養素を豊富に含む野菜です。1年を通じて出荷があり、栄養たっぷりです。ミネラル豊富な野菜です。

D 大谷資料館

大谷石採掘の歴史がわかる資料館。江戸中期から昭和34年頃までの手掘り道具や採掘方法、運搬などの資料を展示しています。圧巻は地下採掘場跡。広さ2万㎡・深さ30mの巨大な地下空間は、さながら地下神殿のよう。館内の年間平均気温は8℃前後となっています。



- 期間:無休(12月~3月の毎週火曜日、年末年始を除く)
- 場所:宇都宮市大谷町909
- アクセス:JR「宇都宮駅」からバスで約30分の「資料館入口」下車
- 問合せ:大谷資料館 ☎028-652-1232

E 市貝町芝ざくらまつり

2.4haという広大な植栽面積を誇る市貝町芝ざくら公園では、まつり期間中、一面がピンク色のじゅうたんに覆われます。展望台からは八溝の山々の新緑や、芳野の水晶湖を見渡すこともでき、春を満喫することができます。



- 期間:4月6日(土)~5月6日(月・振替)
- 場所:市貝町芝ざくら公園
- アクセス:JR「烏山駅」から車で約15分、または北関東自動車道宇都宮上三川ICから車で約40分
- 問合せ:市貝町観光協会 ☎0285-68-3483

F ふじのはな物語 ~大藤まつり~

世界一の美しさを誇る大藤、80mの白藤のトンネル、きばな藤のトンネルなど、息をのむ美しさの藤を堪能できます。また、神秘的な夜の大藤もおすすめです。2014年にはCNNが選ぶ「世界の夢の旅行先10ヶ所」に日本で唯一選出されました。



- 期間:4月13日(土)~5月19日(日)
- 場所:あしかがフラワーパーク
- アクセス:JR「あしかがフラワーパーク駅」から徒歩約3分、または北関東自動車道足利ICから車で約15分
- 問合せ:あしかがフラワーパーク ☎0284-91-4939

G 第103回益子春の陶器市

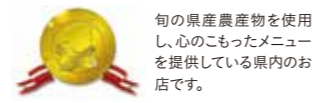
販売店約50店舗の他、約500張のテントが並び、益子焼の陶芸作家や窯元の職人さん達と直接会話を楽しみながら、湯呑みや皿などの日用品から、花瓶などの美術作品まで多くの陶器を通常価格より安くお買い物できます。また、地元農産物や特産品なども販売されます。



- 期間:4月27日(土)~5月6日(月・振替)
- 場所:益子町内各所(城内坂、道祖土(さやど)地区中心)
- アクセス:真岡鐵道「益子駅」より徒歩約20分、JR「宇都宮駅」西口より直行バス(臨時)で約1時間10分「秋葉原駅」より高速バス「関東やまのライナー」で約2時間30分、北関東自動車道桜川筑西ICから車で約20分、真岡ICから車で約25分
- 問合せ:益子町観光協会 ☎0285-70-1120

とちぎ自慢の新鮮な農産物をおいしく提供いたします

とちぎの地産地消推進店



とちぎの旬彩店

栃木県産食材を使った県外のお店。首都圏などでとちぎの味を楽しめます。

とちぎ和牛提供店・とちぎ和牛取扱指定店



お問い合わせ:
(一社)とちぎ農産物マーケティング協会
☎028-616-8787

カラダにとちぎ 検索

http://tochigipower.com/

とちぎの「食」「農」「観光」応援しています

First for You TOCHIGI 栃木銀行

栃木県信用保証協会は明日をひらく中小企業・小規模事業者の「成長」と「繁栄」をサポートします!

「とちぎの元気」は中小企業から 栃木県信用保証協会

本所 ☎028-635-2121 〒230-8618 宇都宮市中央3丁目1番4号 栃木県産業会館
足利支所 ☎0284-76-6339 〒326-0821 足利市南町4254番地1 ニューミヤホテル足利本館

宇都宮にお泊りなら駅近で便利なJR東日本ホテルメッツ 宇都宮へ

往復のJRがセットになったお得な旅行商品をご用意しております。お問合せは、お近くのびゅうプラザへ



シングル 広さ19㎡のゆとりの空間でつづぎの時間を。

JR東日本ホテルメッツ 宇都宮 ☎028-600-3300

JR「宇都宮駅」(西口)より徒歩1分 栃木県宇都宮市川向町1-23
https://www.hotelmets.jp/utsunomiya/

本物の出会い 栃木 春旅はとちぎへ!



栃木県が誇る花、食、温泉、自然、歴史・文化、そして人との「本物の出会い」を感じに 栃木県へお出かけください!

びゅう 検索

主な駅のびゅうプラザにある専用パンフレットをご覧いただく「びゅう」で検索してください!

METROPOLITAN HOTELS JR-EAST

ホテルメトロポリタン
ホテルメトロポリタン エドモント
ホテルメトロポリタン 丸の内

産地と技の饗宴

栃木フェア

2019年4月1日(月)▶5月31日(金)



旅する気分地域旬の旬を味わおう。 栃木の食材とシェフの技のコラボレーション

主催:食のフェア推進協議会 協力:日本ホテル株式会社
後援:農林水産省 観光庁 中小企業庁 公益社団法人日本観光振興協会
協賛:一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会 株式会社栃木銀行 栃木県信用保証協会

Suicaでお出かけ・お食事・お買い物

メトロポリタンホテルズのレストラン、バーでは Suica が使えます。

※一部の店舗を除きます。 Suicaについて詳しくは Suica 検索

JR JR東日本

MAFF 農林水産省



産地と技の饗宴 栃木フェア Tochigi Fair 2019年4月1日(月)▶5月31日(金)

厳選食材 Pick up



【栃木県産米(コシヒカリ/なすひかり)】

栃木県は全国有数の「コシヒカリ」の産地。そんなコシヒカリを母にもつのが、栃木県オリジナル品種の「なすひかり」です。なすひかりは粒が大きく、しっかりとした食感が特徴。粘りがあり、嚼めば甘みが広がります。

【那須の白美人ねぎ】

白い部分が長く軟らかくなるような特殊な方法で栽培されている軟白ねぎは、辛みが少なく、糖度が高いのが特徴です。サラダなど生でも美味しく召し上がれます。



【プレミアムヤシオマス】

栃木のご当地サーモン「ヤシオマス」を、エサにこだわり改良しました。オレイン酸が多く含まれる紅色の身は、クセがなく極上の魚の旨味が楽しめます。

東京で栃木の食を楽しんだら、さらに栃木の魅力を発見する旅へ。

「食」に「観光」に魅力がいっぱい!

栃木 インフォメーション

栃木の観光情報はこちら! とちぎ旅ネット 本物の出会い 栃木



A いちご狩り

いちごの生産量50年連続日本一の栃木県。県内各地に観光いちご園があり、とちぎ自慢の「とちおとめ」や「スカイベリー」を始め、園によってはいちご狩りできずには食べられない「とちひめ」を味わうこともできます。

- 期間:5月中旬頃まで
- 場所:最新の観光いちご園の情報はこちらから
- とちぎ観光いちご園連絡協議会 検索



B 日光東照宮

400年以上の歴史を誇る、徳川幕府初代将軍家康公が祀られています。国宝8棟を含む豪華絢爛な建造物群は必見。なかも2017年に修理を終え、4年ぶりに姿を現した開明門の美しさは圧巻です。

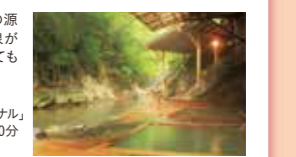
- 期間:(4月~10月)8:00~17:00(最終受付16:30)
- 料金:高校生以上1,300円、小中学生450円
- アクセス:日光ICより車で約5分、JR「日光駅」・「東武日光駅」よりバス中禅寺温泉または湯元温泉行きで約5分「神橋」下車、JR「日光駅」・「東武日光駅」より世界遺産めぐりバスで約10分の「春参道」または「大猷殿」二荒山神社「下車
- 問合せ:日光東照宮 社務所 ☎0288-54-0560



C 塩原温泉郷

開湯1200年以上の歴史をもつ塩原温泉郷には、約150カ所もの源泉が点在。塩化物泉や硫酸泉など、泉質が豊富で6種類の温泉が楽しめます。渓谷沿いの散策コースも豊富で、夏の避暑地としても人気です。

- アクセス:JR「那須塩原駅」からバスで1時間5分の「塩原温泉バスターミナル」下車、または東北自動車道塩原ICから車で約30分
- 問合せ:塩原温泉観光協会 ☎0287-32-4000



ホテルメトロポリタン 【池袋駅】

☎03-3980-1111 JR「池袋駅」(西口)より徒歩約3分または(メトロポリタン口)より徒歩約1分
https://ikebukuro.metropolitan.jp/

日本料理「花むさし」



◆11:30～15:00(L.O. 14:30) 17:30～21:30(L.O.21:00) ※金・土曜及び4/28～5/5は～22:00(L.O.21:30)



栃木特選会席

◆提供時間:17:30～21:30(L.O.21:00) ※金・土曜は～22:00(L.O.21:30)

栃木県産の旬の野菜をふんだんに使用し、ヤシオマスの落味噌焼きや和牛と原木生椎茸の鉄板焼きなど、栃木の春をお楽しみいただける会席料理をご用意しました。

お一人様 **13,200円**

デザート	食 事	酢の物	強 肴	進 肴	焼 物	造 り	御 膳	先 付	おしながき
豆乳きな粉プリン	那須の白美人ねぎ 七味唐辛子	酢味噌掛け 寄せ赤貝 寄せ鯛皮 竹の子 菜の花 二十日大根	和牛と原木生椎茸の鉄板焼き 黒木耳 小玉葱 日光ゆば	南瓜 海老 百合根 鶏頭 赤万願寺 はじかみ	ヤシオマス落味噌焼き 赤万願寺	若布 竹の子 木の芽 あしらえ 山葵	蛤真丈 うるい 片栗	山菜の利休和え 蕨 こみ 蒟	

※五月はメニューが替わります。

日本料理「花むさし 旬香」



◆11:30～15:00(L.O.14:30) 17:30～21:30(L.O.21:00) ※金・土曜及び4/28～5/5は～22:00(L.O. 21:30)

栃木フェア一品料理

◆提供時間:17:30～21:30(L.O.21:00) ※金・土曜は～22:00(L.O.21:30)

「美しやも」「ヤシオボーク」「にら」といった栃木県の銘品食材の旨味を、存分に引き出した一品一品を是非ご堪能ください。



メニュー

- ◆美しやものつくね 日光ゆば田楽 1,210円
- ◆鴨とフォアグラのソテー とちおとめソース 3,278円
- ◆ヤシオボーク(鉄板焼き、炙り焼き) 1,848円
- ◆にらなっこのいか鉄板焼き 1,617円
- ◆プレミアムヤシオマス昆布 春野菜 柚子ジュレ 1,078円

オールデイダイニング「クロスダイニング」



◆6:30～22:00(L.O.21:45) ※金・土曜及び4/28～5/5は～23:00(L.O.22:45)

グランドディナービュッフェ 栃木フェア

◆提供時間:平日18:00～21:00 土・日・祝日(2部制/120分制) 17:00～19:30～GW(3部制/120分制) 17:00～19:45～

和・洋・中、スイーツ約60種類のバラエティ豊かな料理が並び人気のディナービュッフェ。各料理専門シェフが腕を振るい栃木の食材に息吹を与えます。



メニュー(一例)

- ◆那須高原豚ロースのサルティンボッカ マルサラソース
- ◆栃木県産のにら蕎麦
- ◆栃木県産ゆがお入り田舎汁
- ◆赤からし菜の天ぷら
- ◆栃木県産にら玉子炒め
- ◆栃木県産コシヒカリと那須どりのオムライス

ほか

	全日 (4/1～4/7)	平日 (4/8～4/26)	土・日・祝 (4/27～4/28)	GW (4/29～5/6)
大人	4,980円	4,450円	5,070円	5,330円
シニア優待 (65歳以上)	4,480円	4,000円	4,550円	4,790円

※お子様ご優待料金もありますので、詳細はお問合せください。

ホテルメトロポリタン 丸の内 【東京駅】

☎03-3211-0141 JR「東京駅」(日本橋口)直結、または(八重洲北口)改札より徒歩約2分
https://marunouchi.metropolitan.jp/

Dining & Bar「TENQOO」 テンクウ



◆6:00～23:00 (L.O.22:30)

栃木スペシャルディナーコース

◆提供時間:17:00～22:00

日光ゆば、「那須の白美人ねぎ」、とちぎ和牛など、栃木の食材が存分にお楽しみいただけるスペシャルディナーコース。期間中販売する栃木の地酒との相性も抜群です。

お一人様 **10,000円**

Menu

- ◆日光ゆばのロワイヤル仕立て
- ◆プレミアムヤシオマスのマリネ “プティ・パター”
- ◆「那須の白美人ねぎ」のクリームスープ
- ◆本日のお魚のポワレ 焼き箔を添えて
- ◆とちぎ和牛ランプの炭火焼き よしむら農園の干し椎茸のコンソメ
- ◆栃木県産かんぴょうと生姜の甘露煮のお茶漬け
- ◆苺のスープ
- ◆苺のタルト
- 那須高原南ヶ丘牧場“ガーデンイゴールデンミルク”のアイスクリーム
- ◆プティフール ◆スペシャルティコーヒー



ホテルメトロポリタン エドモント 【飯田橋駅・水道橋駅】

☎03-3237-1111 JR「飯田橋駅」(東口)または「水道橋駅」(西口)より徒歩約5分
https://edmont.metropolitan.jp/

ダイニング・カフェ「ベルテンポ」



◆6:30～22:00 (L.O.21:30)

ディナーブッフェ 栃木フェア

◆提供時間:平日17:30～21:00 土・日・祝日17:00～21:00 ※ご利用は2時間以内です。

人気のローストビーフやにぎり寿司をはじめ、前菜からデザートまで約60種類のメニューが並びディナーブッフェに、栃木の旬の食材を取り入れた料理の数々が登場します。栃木県産モツアレラチーズのマルゲリータやハーブ豚肩ロースのロースト、プレミアムヤシオマスのマリネなど自然の恵みをたっぷり含んだ栃木食材の魅力をご堪能ください。

	お一人様	シニア (65歳以上)	お子様 (4歳～小学生)
4/1～4/26 5/7～5/31	4,900円	4,200円	2,600円
4/27～5/6	5,200円	4,500円	2,900円

メニュー(一例)

- ◆豚肉の冷製ポット
- ◆かんぴょうと長芋とオクラのサラダ仕立て
- ◆はとまとシーフードのサルピコン
- ◆プレミアムヤシオマスのマリネ
- ◆美しやものテリーヌのピンチョス
- ◆プレミアムヤシオマスのナージュ仕立て
- ◆栃木県産モツアレラチーズのマルゲリータ



バー「カルーザル」



◆17:30～23:00 (L.O.22:45) ※日・祝日定休

栃木フェアカクテル

◆提供時間:17:30～23:00 (L.O.22:45)

とちおとめの爽やかな甘みを活かしたオリジナルカクテルをご用意しました。

- ◆【とちおとめ】Frozen Daiquiri
- ◆【とちおとめ】Martini

各 **2,000円**



日本料理「平川」



◆11:30～14:30 (L.O.14:00) 、17:30～21:30 (L.O.21:00)

平川御膳 栃木フェア

◆提供時間:11:30～14:30 (L.O.14:00)

季節の食材をお楽しみいただけるお昼のおすすめ御膳を、栃木フェア特別メニューをご用意しました。那須の白美人ねぎやプレミアムヤシオマスなど、栃木の食材を日本料理ならではの様々な調理法でご堪能いただけます。

3,800円



デザート	食 事	揚 物	焼 物	煮 物	造 り	御 膳	先 付	おしながき
水菓子 果実盛り合せ	ご飯 香の物	ハーブ豚レタス	プレミアムヤシオマス山椒焼 玉子焼	揚げ巻ゆば含め煮 里芋 こんぱく	海の幸盛り合せ	かんぴょう 人参 三つ葉	おぼろ豆腐 黒さくらげ	ししつかれ 蟹 いくら 胡麻豆腐 黒胡麻あん 那須の白美人ねぎ あさり 酢味噌

おすすめの日本酒

栃木の地酒
利き酒師が選定した栃木の地酒をお楽しみいただけます。
※仕入れ状況等により内容を変更する場合がございます。

◆清閑 純米吟醸 日光譽
一合 1,100円
四合瓶 7,200円