

The CIRCLE

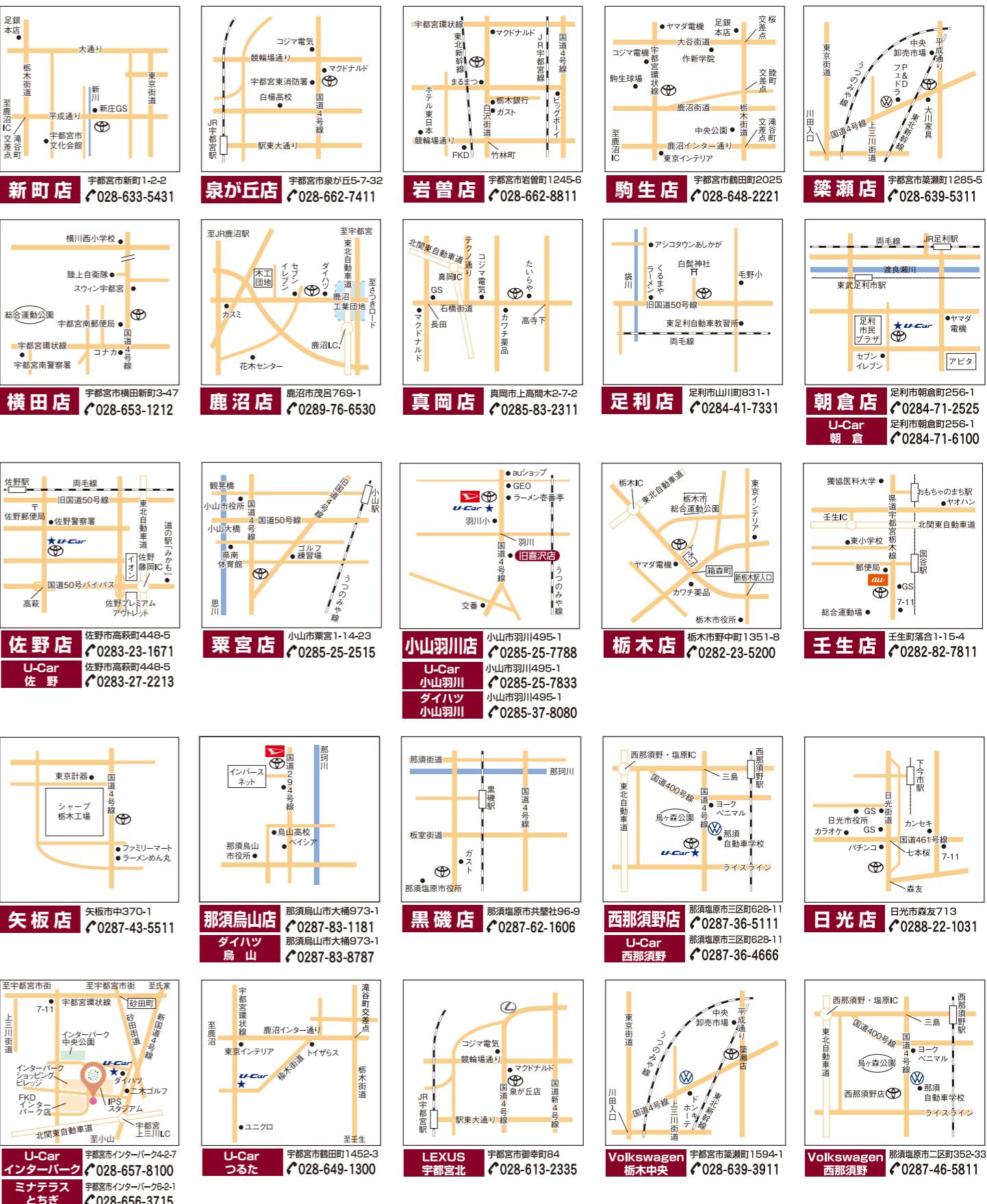
TOCHIGI TOYOTA
ドライブ情報誌&総合カタログ
ザ・サークル

Vol.183



まだあります!
ご当地グルメ

ENJOY CAR LIFE
TOCHIGI TOYOTA お気軽にお近くの栃木トヨタへお越しください



The CIRCLE
ザ・サークル

2023年発行
通巻183号

発行 栃木トヨタ自動車株式会社
本社/〒321-0105 宇都宮市横田新町3番47号

<https://www.tochigitoyota.com/>
お客様相談テレホン 0120-37-4190

定番の「耳うどん」(800円)は、ゆずと椎茸がお正月のお雑煮を思わせる優しい味。ほかに、けんちん汁やかも汁など

お土産用の冷凍耳うどん(2人前・20個入り・麺つゆ付き)
1箱1000円。



そして、佐野市街から北東の旧葛生町（仙波地区）に古くから伝わるのが看板メニューの「耳うどん」です。小麦粉を練つて耳の形に模した郷土食で、正月の三が日には悪魔の目になぞられたこの料理を食べれば悪魔に我が家話を聞かれず、また悪い噂も聞こえずご近所付き合いも円満で平穏無事に暮らせると言い伝えられています。

明治40年に創業した野村屋本店では、先代がこの耳うどんの伝説をもとにメニューに取り入れ、現在は4代目の主人がその味と技を受け継いでいます。すべてが手作業のため時間と手間もかかり、最近では佐野市内でも耳うどんをいただける店は少なくなっています。正月時期に限らず、観光客や懐かしい味を求める地元客でにぎわいます。

佐野散策の際はこの縁起の良い2大郷土料理で、厄除け＆長寿祈願をしてみては？『いいさの』の語呂合わせで1130円とお得な大根そばと耳うどんの「佐野名物セット」もおすすめです。



1つ1つ丁寧に形作られる“耳”。着物と同じで必ず右前で合わせるのもこだわりの一つ。



耳うどんには千葉県産の発芽小麦「有芽小麦(ゆめこむぎ)」を使用。全粒粉を使用するため栄養価も高く、小麦本来の風味ともちもちとした食感を堪能できる。



とちぎのご当地グルメといえば“しもつかれ”“宇都宮餃子”“佐野ラーメン”などがお馴染みですが地元で昔から親しまれているものや、町おこしの一環として開発されたメニューなどまだまだ知られていないものがあります。今回はそんなご当地グルメをピックアップ。ご当地グルメならではの個性豊かな味とビジュアルを楽しんでください。

**大根そば
耳うどん**
★★★佐野市★★★

のむらやほんてん
手打ちそば処 野村屋本店
佐野市相生町2819 Tel.0285-22-0396
AM11:00～PM2:00(L.O.)、
PM4:30～PM6:30(L.O.)
※第4水曜と木曜祝日は昼のみ営業
木曜定休(祝日の場合は営業)
http://www.mimiudon.com

佐野の郷土料理「大根そば」と「耳うどん」で縁起を担ぐ

佐野市周辺で明治時代から続く郷土料理「大根そば」。縁起物としても知られ、大根を細く千切りにして乗せることで「細く長く、白髪が生えるまで」という驗証の意味が込められています。

千切りにした生の大根を蕎麦の上にのせたり、そばと一緒に茹でて食べたりと店によって、色々な食べ方がありますが、野村屋本店の「大根そば」(710円)は、栃木県産のそば粉を手打ちしたそばに、真っ白な大根の千切りを乗せたものです。

そばが貴重な時代に力任せに大根を混ぜて増しのためには、そばを食べたのがきっかけとの説もあり、最近ではダイエット食としても注目されています。



豊かな香りと深いコクが人気の栃木の郷土料理ちたけそば



写真の「ちたけ汁そば(1,210円)」のほか、温かい「ちたけそば(1,155円)」もあります。

「牛ヒレステーキ(2,310円)」や「手ごね刺身こんにゃく(580円)」などの一品メニューも豊富にそろいます。



東北自動車道栃木インターチェンジから数分の場所にお店があります。



店内には小上がりのテーブル席もあるので、家族連れでも安心して利用できます。

ちたけそば
★★★ 栃木市 ★★★

手打ちそば・寿司 和食処 ちづか

栃木市千塚町297
TEL 0282-31-2376
AM11:00~PM9:00
火曜定休 ④40台
<https://www.tidukaya.co.jp/>

裂くと白い汁が出ることから「ちたけ(乳草)」と呼ばれるちたけ。深いコクと香り高い出汁の味は松茸以上とも言われ、江戸時代からそばやうどんの具として栃木県内で愛されています。

東北自動車道栃木インターチェンジのほど近くにある「ちづか」では、独自基準で厳選した石臼挽きのそば粉を使う手打ちそばを、たっぷりのちたけを使つたちたけ汁についていたぐ「ちたけ汁そば」が人気です。ナスとちたけを炒めたものを出汁と合わせ、しょう油と砂糖で味付けした汁は、ちたけの芳醇な香りと味わいを存分に楽しめます。寒いこの時期には、温かいちたけそばもおすすめ。ほかにも、寿司やウナギなどの和食膳、一品メニュー、お子様メニューも豊富にそろっているので、小さいお子様連れや3世代家族で訪れても、誰もが満足できるので安心です。



「鹿沼産にらそば(850円)」と「海老野菜天ぷら(850円)」。

粗挽き田舎そばとシャキシャキのニラがマッチ

ニラの甘みと香り、シャキシャキの食感がそばとマッチする、鹿沼市のご当地グルメ「にらそば」。元々、同地域では客人が来た時にそばを打つててなす文化があり、客人が帰った後に家族は栽培したニラを茹で、そばをニラで增量して食べていたそう。その文化がやがてPR材料になり、現在に至っています。

周囲を里山と小川、田園風景に囲まれたのどかな場所にある「そば亭瀬左衛門」は、「かぬまそばブランチ認証」も受けているお店。鹿沼産の玄そばのみを自家脱皮と自家製粉し、ミネラル分豊富な地下水でこね、青竹で打つたシコシコ食感の粗挽き田舎そばに、シャキシャキのニラがのつた「鹿沼産にらそば」が味わえます。ほかにも、地場産の新鮮野菜や太ぶりなエビを使った天ぷらもおすすめ。訪れた際は、ぜひいつしょに味わっていただきたい逸品です。

鹿沼にらそば
★★★ 鹿沼市 ★★★

せざえもん
そば亭 瀬左衛門

鹿沼市磯町965-5 TEL 0289-71-1205
AM11:30~PM2:00
(夜は宴会のみ予約営業)
火曜定休 ④有り
<https://www.tochinavi.net/spot/home/?id=6798>

なかなか見られない梁5段の造り。囲炉裏のある温もりを感じさせる店内の居心地も抜群です。



のどかな風景の中に佇む古民家造りの店舗が目を惹きます。





大田原産の栃木三鷹をたっぷり使う「とうがらしラーメン」(950円)

日本を代表する栃木三鷹を使った唐辛子の辛さを楽しめるラーメン

大田原市は昭和30～40年ごろ、全国でも有数の唐辛子産地として知られていました。研究・開発された栃木三鷹は辛みが強く、赤色でツヤがある上級品。日本を代表する品種として知られています。その栃木三鷹で町おこしをしようと、市内の飲食店ではさまざまなメニューが提供されています。

本格中国料理が気軽に味わえる応竜で提供される「とうがらしラーメン」は、麺にも唐辛子を練り込んだ辛味噌ネギラーメン。豚ガラと鶏ガラでとった出汁にママや調味料をブレンドした味噌を合わせるスープは1倍から10倍までは無料で、11倍から30倍までは有料で辛さ調節が可能です。

辛さ5倍からは栃木三鷹使用の自家製ラー油が加わります。ほかにもチャーハンや餃子、から揚げなど栃木三鷹を使用したメニューがそろっているので、辛いものが好きな人はぜひ食べにかけてみてください。



普段使いから大人気の宴会まで幅広く利用できるお店です。



とうがらしラーメン ★★★ 大田原市★★★

中国料理 応竜
大田原市城山2-2-12 TEL0287-22-2801
AM11:30～PM2:00、
PM5:30～PM9:00(L.O./PM8:30)
火曜定休(祝日は営業) ⑩20台
https://hotcity-otawara.jp/peppers_shop/ouryuu/

道の駅グルメ3年連続日本一&殿堂入り!
特産品のゆずを存分に味わえる一杯



十石屋

茂木町茂木1090-1道の駅もてぎ
TEL0285-63-5671
AM9:00～PM6:00(L.O./PM5:30)
元日、2/20・21休業 ⑩340台
<http://www.motegilplaza.com/taberu.html#taberu4>

もともと葉タバコの栽培で栄えた茂木町では、昭和59年ころからゆず栽培が盛んになり、その後オーナー制度を創設するなど発展。ゆずは町の特産品として広く認知されるようになりました。

そんなゆづをラーメンで味わえるのが、道の駅もてぎにある「十石屋」です。道の駅グランプリで3年連続グランプリに輝き、初代殿堂入りを果たした「ゆづ塩ら~めん」は、鶏ガラベースの出汁にゆづ塩を加え、たっぷりの野菜にゆづベーストを添えた彩り豊かでヘルシーな一杯。半分ほど食べたら、ゆづ酢で味変が楽しめます。ゆづ酢はラーメン用に作られたものの、商品化の要望が多く今は物産館で購入もできます。ほかにも、季節限定で生ニラたっぷりの「ひの味噌ラーメン」や「美士里野菜たっぷりラーメン」もあるのでぜひ。



▲ゆずの香りとやさしい酸味が塩味にマッチする「もてぎのゆづ塩ら~めん」(720円)。

◆伝統の味を今に伝える茂木町の老舗「金子糀店」の職人自慢の味噌を使用した「もてぎの糀味噌ラーメン」(750円)。



人気の道の駅「もてぎ」内の店舗。



休日は、多くのお客様でいっぱいです。



「かみのかわBQグルメ研究会」が研究開発した「かみのかわ黒チャーハン(860円)」うえ乃家慢の唐揚げがゴロゴロと入っています。

地元産食材とオリジナルソースが生み出した 町おこしの逸品

上三川町の商工業者や若手農家を中心となつて活動する「かみのかわBQグルメ研究会」が研究開発した「かみのかわ黒チャーハン」。地元産の新鮮な野菜やお米などを使い、試行錯誤を重ねて誕生したオリジナルソースで味付けした一品は、平成30年に「ちぎ地産地消夢大賞」を受賞するなど高い評価を得ています。

開店から現在まで街道沿いの定食屋として営業するうえ乃家は、元祖かみのかわ黒チャーハンの認定店。同店の黒チャーハンは、刻んだ白慢の唐揚げがゴロゴロと入り、色鮮やかな二郎が彩を添える一品。上に載せられた卵焼き、添えられたキャベツを混ぜ合わせて豪快にいただくのが王道です。現在、黒チャーハンは同店を含めて3店舗で販売されており、それぞれのお店で異なる具材を使っていますので、ぜひ食べ比べてみてはいかがでしょうか。



県道沿いにあり、地元客はもちろんドライバーからも人気のお店です。



テーブル席のほかに小上がり席や座敷もあります。



試行錯誤の末に誕生したオリジナルソースは購入することができます。



シャキシャキのキャベツと鶏肉、ナルトのシンプルな具材ながら味わい深い「スープ入焼きそば(800円)」

しょう油スープとソース焼きそばが 丼で絶妙に融合



店内にはかつて使われていた看板がディスプレイされています。

一見すると奇抜に思える一杯は、味の完成までにおよそ3年を要したこともあり、鶏ガラと豚ガラでダシをとったしそう油スープと、ソース焼きそばがそれぞれ主張しながらも絶妙なバランス。ほかに、ソースカツ丼やチャーハンも一度は味わいたい人気商品です。

スープ入焼きそば

★★★ 那須塩原市 ★★★

元祖スープ入焼きそば 釜彦

那須塩原市塩原2611 Tel.0287-32-2560
AM11:00～PM2:00
不定休 P20台
<https://www.tochinavi.net/spot/home/?id=694>



2011年に現在の場所に移転。駐車場も確保し利用しやすくなりました。



温もりを感じる店内ではゆっくり食事を楽しめます。



通り沿いには大きな看板が設置されていて目印になります。

昭和初期、塩原温泉郷にラーメンやオムライス、野菜炒めなどを提供する食堂としてオープン。地元客から観光客まで、多くの胃袋を満たしてきた老舗です。

この店が元祖と言われる「スープ入焼きそば」は、まさに偶然の産物と言える一品。先代店主が焼きそばとスープの出前文を受けた際、当時はラップや真空蓋などがなかった時代ということもあり、配達の途中でスープがこぼれてなくなってしまったそう。そこで「スープと焼きそばをいつしょに混ぜた」とから誕生しました。

店内にはかつて使われていた看板がディスプレイされています。



佐野のソース文化を活かして開発された「黒から揚げ」(ハーフ4個450円)。冷めてもソースの風味が損なわれないためお土産にも大人気。

黒から揚げ、佐野ラーメン、イモフライと佐野の名物が勢揃い

ねぎラーメン太七】では、黒から揚げのほかに、王道の佐野ラーメン、定番のイモフライ(一本180円)といった佐野グルメを満喫できます。客のア割が注文するという「青ねぎラーメン(980円)」は、多いときで200杯以上も注文が入る看板商品。契約農家から仕入れる新鮮な小ネギが惜しみなく丼いっぱいに乗せられ、初めはシャキシャキとした食感を楽しみつつ、食べ進めていくうちに鶏ガラベースの醤油スープがネギに染み込み、麺を食べ終わつたあとにスープを飲み干すほどにネギの旨みを堪能できます。



JR両毛線佐野駅から北東へ車で7分ほど、例幣使街道（県道141号線）沿いにある店。

カウンター、テーブル席、座敷席があり、一人でも家族連れでも利用しやすい店内店。



玉ネギの甘みとスパイシーなソースがマッチする
「足利シュウマイ(170円)」

足利シュウマイ
★★★足利市★★★

大日茶屋
だいにちじやや
足利市家富町2220 蘭阿寺境内
tel0284-55-4554
AM10:00～PM4:00
月曜定休
<https://www.ashikaga-kankou.jp/eat/dainichijaya>



足利市民に昔から親しまれる
ソースで食べる白いシュウマイ

足利市で有名な国宝鑑
阿寺境内の太鼓橋を渡り、
参道のすぐ左手にある売店
が「大日茶屋」。足利名物の
ポテト入焼きそばや足利シ
ュウマイが味わえます。

足利シュウマイは、昭和
初期ごろから市民の生活に
溶け込んでいて、じいの店
が発祥なども分からず
ほど、市民にとってはあって
当たり前の一品。かつては
数多くあった屋台のラーメ
ン屋でも売られていたそつ
で、屋台のシュウマイとして
記憶している人も多いとか。

足利シユウマイの特徴は、白いシユウマイと言われるそのビ
ジューアルと、玉ネギと戸栗粉で作る餡。そこに、地元の月星食品
のスペイシーなソースをかけていただきます。こちらのお店で
は昔ながらのポピュラーな蒸しのほか、串に刺されたオリジナ
ルの揚げも味わえます。足利観光のお供に、ぜひとも味わいた
い品です。



天気の良い日は外のテラス席でいただくのもおすすめです



店内はテーブル席のほかに小上がり席もあるので、家族連れも安心



店の壁には足利シュウマイの大きな看板が。

足利市で有名な国宝鎌

熱い水のシャワーを提供してくれます。

塩原のシンボル「トテ馬車」のラッパを模した食べ歩きメニュー



那須塩原市の塩原温泉郷にある、創業75年の「温泉まんぢう」の製造元。「あん入りの「温泉まんぢう」と粒あん入りの「田舎」」の2種類があり、吟味された北海道産の小豆を使う自家製のあんこは、控えめの甘さと際立つ小豆の香りが塩原土産として好評を得ています。

こちらのお店で味わえるとて焼は、店自慢のあんこに生クリーム、黒蜜寒天、粗挽ききな粉ときな粉あんを、那須塩原市産の牛乳と卵を使った生地で包んだ一品です。

とて焼は、東日本大震災後に温泉郷全体の来客が落ち込む中で開発された商品。塩原のシンボルであるトテ馬車のラッパ型のクラクションをかたどったところから名付けられました。現在は温泉郷にある11店舗で販売されていて、各店の特色が出た商品が味わえます。各店自慢のとて焼を手に、温泉郷を周遊してみてください。



塩原温泉郷の中心部、塩原街道沿いに店はあります。



お土産には「温泉まんぢう」と「田舎まんぢう」をぜひ。



自慢のあんこにまんじゅう、とて焼のみで味わえるきな粉あんなどが入る「黒ミツきな粉とて(450円)」。トテ馬車のラッパの形を模した形が街歩きのお供にピッタリ



盗んでも食べたいおいしさ

「そばどろぼう」が
土・日限定で味わえる



土・日曜限定で販売される
「そばどろぼう(1本200円)」



外をじっくりカリッと焼き上げ、自家製のゆず味噌をたっぷりつけて提供されます。



朝から多くのお客様が訪れる「いい里ささがわ館」。

そばどろぼう
★★★ 茂木町 ★★★

いい里ささがわ館
茂木町飯362-1 Tel.0285-65-7555
・野菜直売所AM8:30～PM5:30
(冬季／～PM5:00)
・そばレストランAM11:00～PM2:00
(土・日曜、祝日／AM10:30～PM3:00)
第1,3水曜定休 ⑧50台
<https://sakagawakan.jp/>

そのおいしさが「盗んでも食べたい」と言われるほどだつたためにその名が付いた「そばどろぼう」。かつて食糧難のころ、茂木町ではご飯にそば粉を加えてかさを増したものによく練り、小判型に形を整えて串に刺したものをおいて、ゆず味噌をつけておやつ代わりに食べていたそうです。

地元農家の朝採り野菜や茂木町の特産品を使った加工品を購入できる「いい里ささがわ館」では、地元産のコシヒカリとそば粉を使用し、自家製の特製ゆず味噌をたっぷりつけたそばどろぼうを土・日曜限定で販売しています。外はカリッと焼き上げられ、中はモチモチのそばどろぼうは、一度食べたらリピート間違いなしの味わい。同じく土・日曜限定販売で、「とちぎ地産地消夢大賞」で優秀賞を受賞した「ささがわの厚めし」もおすすめ。旅の目的地に、またドライブ途中に訪れてみては。



地元農家が丹精込めて育てた朝採り野菜も購入できます。



旧大谷公会堂



正面の4本の付け柱が特徴的



付け柱頂部は修繕が行われ、かつての姿を取り戻しました



削り出された大谷石の風合いが素敵な外壁

**大谷地区の観光・周遊の拠点として
かつての姿を修繕・復元**

宇都宮市大谷地域の新たな観光周遊拠点施設として、2023年11月にオープンした「大谷コネクト」。にぎわい創出が期待される同施設にある大谷石造りの「旧大谷公会堂」は、1929年に旧城山村の公会堂として建築されました。

旧大谷公会堂は、大正天皇の大典記念事業として帝国在郷軍人会城山村分会から発注され、1928年に設計、翌年4月に竣工されました。設計者は、栃木県で最初の建築設計事務所を創業した建築家の更田時蔵。1952年にホール内部空間が改修されたものの、外観はほぼ竣工時の状況をとどめており、2004年には国登録有形文化財に登録されています。

長らく宇都宮市城山地区のシンボルとして親しまれ、演劇や映画などの会場に活用されてきた旧大谷公会堂ですが、大谷街道の拡幅に伴い現在の場所に移築。復元工事が行われ、新たに「大谷コネクト」のシンボルとして生まれ変わることになりました。現在は日本遺産「大谷石文化」や大谷地域に関する展示や一般公開を行うほか、舞台を活用したイベントや公演会場として利用されています。

移築の際には、風化などにより建材として使えないものを除いて、既存の大谷石が基本的に使われています。一方で風化がひどい部分は新たな大谷石を切り出して交換、ある程度の風化はモルタルによる補修で対応しており、外壁を見ると新旧の大谷石の違いを見ることができます。

建物は大きな長方形平面のホールと、小さな直方体の角部屋により構成されています。構造は、壁が大谷石による組

積構造、小屋組が三角形を単位とした骨組の中でも、中央部に垂直材のある木造キングポストトラス。一部、鉄筋コンクリート造(RC造)が用いられています。

外観で目を惹くのが、正面の4本の付け柱で、幾何学的な模様が刻まれている

装飾が特徴的です。このような大谷石の

ランク・ロイド・ライトの「旧帝国ホテルライト館」を彷彿とさせます。この装

飾も風化により削れてしまっていたた

め修繕が行われ、かつての姿を取り戻し

ています。

村議会や芝居、演劇の会場として利用

され、地域のシンボルとして親しまれて

いたかつての姿から、日本遺産「大谷石

文化」を伝え、観光・周遊の拠点となる

拠点としての姿へ。石の里大谷の昔と今

を感じることができる「旧大谷公会堂」

は、訪れる多くの観光客に魅力を伝え続

けてくれることでしょう。

大谷観光周遊拠点施設
大谷コネクト
旧大谷公会堂

宇都宮市大谷町1271 Tel028-652-4800

<https://oya-official.jp/facility/>

■利用時間／●旧大谷公会堂・多目的スペース/貸出時間 9:00~20:00・一般公開 9:00~17:00 ●ビジャーセンター/9:00~17:00 ●駐車場/8:00~20:00

■休館日／毎月第3火曜日、年末年始(12/29~1/3)



木造キングポストトラスの小屋組



内部は現在、日本遺産「大谷石文化」や大谷地域に関する展示が公開されています

栃木の歴史的建造物を訪ねて 旧大谷公会堂（大谷コネクト） 宇都宮市



とちぎの未来絵画コンクール 2023

今年度の応募作品522点から受賞作品が決定しました！

審査員特別賞



高田怜蓮さん
(認定こども園なでしこ幼稚園年長)

僕は虫が大好きです。クワガタのキャンピングカーで、虫と仲良くなりたいです。花のような色で塗られた車には、たくさんの虫が集まっています。

栃木県教育委員会教育長賞



田口晃太郎さん
(宇都宮市立上河内西小学校3年)

プラごみを減らしたいと思い描きました。車はペットボトルで、道路はキャップでできています。車はハウスになっていて、誰でも簡単においしい野菜や果物、お米を作ることができます。車からはきれいな空気が出ます。

栃木県知事賞



湯澤智選さん
(鹿沼市立津田小学校4年)

学校でSDGsの勉強をした時に思いつきました。栃木県は雷が多いので、雷のパワーを再生可能エネルギーに変えて、かんぴょうやイチゴの生産、酪農に活かせたらいいなと思いました。テレビで雨の被害を見て、雨も集めて、綺麗で安全な水に変え、電気と一緒に配れたらしいなと思いました。

下野新聞社賞



「NO!フードロスカー」
余ってしまった食べ物や形の悪い果物などを、エネルギーにして走る車があったらいいなと思いました。おすすめはイチゴとギョウザです。排気ガスもおいしい匂いで環境にもいいです。
有田悠人さん
(宇都宮大学共同教育学部附属小学校2年)



「自然を守るモグー号」
ゴミがポイ捨てしてあったり、植物が枯れそうになっていたりするから、環境破壊を止めたいと思って書きました。上に付いているカメラは、栄養が足りない場所やゴミが捨ててあるところを見し、前の手で栄養や水を与えたり、ゴミを挟んだり吸い取ったりできます。車内には、病院や生き物と遊ぶところもあります。緑が足りないと後ろ足のところから種や苗が出ます。地面の中と外両方動けます。
熊倉悠太さん
(鹿沼市立菊沢東小学校4年)

「栃木県200歳おめでとう。キッチンカー」

50年後の栃木県をお祝いするケーキ型キッチンカーです。車は栃木県でも有名なもので飾り、後方の羽根つきギョウザの羽で空も飛びます。調理で出した生ゴミは火薙に加工し、打ち上げ花火で盛り上げます。50年後の僕はどんな大人になっているかな?

高田凌玖さん
(大田原市立市野沢小学校3年)



「好きなお天気お届けします!」
天気が悪くて、大好きなプールに入れなかったことがあります。さつと晴れていればいいのにとか、「雨が降ってくれればいいのに」などと思っている人はたくさんいると思います。だから、竜の車で空からいろいろな天気を届けることができたらいいなと思いました。
高田遙蒼さん
(大田原市立市野沢小学校2年)

主 催:下野新聞社 特別協賛:栃木トヨタ自動車株式会社 後 援:栃木県・栃木県教育委員会・とちぎ未来づくり財団・栃木県小学校教育研究会図画工作部会・栃木県美術教育振興会・栃木県小学校長会・栃木県PTA連合会

「とちぎの未来絵画コンクール2023表彰式」が開催されました。弊社は、この「コンクールの入賞作品を車体全体にデザインしたカラフルなラッピングカー」を製作。表彰式当日に屋外スペースに展示され、受賞者たちは、それぞれに自分の作品を確認して、笑顔で記念撮影を行いました。



受賞作品をラッピングしたシエンタ。
今後、県内のイベントで使用します。

とちぎの未来絵画コンクール2023表彰式



「とちぎの未来絵画コンクール2023」では、日々進化続けるフルマの未来を子どもたちの自由な発想で描いてもらい、前年を大きく上回る522点の作品が寄せられました。11月5日(日)にミナテラスとちぎで夢があふれる受賞作品を描いた子どもたちが参加した表彰式が行われました。

受賞作品をラッピングしたシエンタ。

今後、

県内の

イベントで

使

用

す

る

とちぎの未来へ、あなたとともに。 TOCHIGI TOYOTA NEWS

小山羽川店・U-Car小山羽川店・ダイハツ小山羽川オープン!

11月8日(水)



11月8日(水)、小山羽川店・U-Car小山羽川店・ダイハツ小山羽川がオープンいたしました。

喜沢店に比べて2.5倍もの広々としたスペースと、ぬくもりある木調をベースにお客様がおくつろぎいただける雰囲気を追求いたしました。

お近くにお越しの際は、お気軽に立ち寄りください。



小山羽川店・U-Car小山羽川店・ダイハツ小山羽川は、太陽光発電とふるさと電気を組み合わせることで、すべての電力を再生可能エネルギーでまかなっているほか、栃木県産の木材を随所に使用するなどカーボンニュートラル実現に向けた環境に優しい店舗となっています。また、非常時には車の電力を店舗に供給し、店舗を避難所とすることが可能。避難所として活用することを想定し、飲料水、生活水用の大容量貯水システム(720ℓ)を備えています。

カーボンニュートラルの実現 非常時の対応も考慮しています。

チャリティキャンプ2023

10月21日(土)～22日(日) @那珂川町サンタヒルズ



那珂川町にあるオートキャンプ場サンタヒルズにて「チャリティキャンプ2023」を開催し、約120名の方にご参加いただきました。このイベントは、県内で誰もがいきいきと子育てができる環境を目指す活動「下野新聞『いのちにハグを。・とちぎ』」とタイアップしたもので、参加者の皆様には、「じどり食堂」への食品支援にご協力をいただきました。

会場では、SUVの試乗体験やモルック体験、キャンプ小物ワークショップ、夜はキャンプファイヤー・フレアショー、星空観測会などたくさんアトラクションをご用意し、キャンプながらのアウトドア体験をお楽しみいただきました。

奥日光ライトアップ2023で車両展示

11月11日(土)・12日(日) @日光英國大使館別荘記念公園・中禅寺立木觀音



11月11日(土)と12日(日)の2日間に渡り、「ライトアップ 奥日光2023」に参加し、中禅寺立木觀音、英國大使館別荘記念公園の2か所において車両展示を行いました。

中禅寺立木觀音では、レクサスRXとMRAIを展示し、両車両からの給電での鐘楼ライアップや、給電で沸かしたお湯でドリンクをお楽しみいただきました。

英國大使館別荘記念公園では、弊社でレストアした初代クラウンを展示。また、レトロで気品あふれる旧英國大使館別荘の雰囲気に合わせて、英國紳士がお客様をご案内しました。それぞれの場所の雰囲気に合わせた特別な展示で、幻想的な奥日光の景色に新たな魅力を加えられた2日間となりました。



第37回 宇都宮マラソン大会に車両提供で協力



11月19日(日) @清原工業団地

第37回宇都宮マラソン大会において弊社のいちご王国クラウンと、ラッピングシエンタ、技術総務車と救護車を提供し大会運営のお手伝いをしました。今年はLRT開業記念大会として、黄色を身に着けて参加者みんなでLRT開業をお祝いしました。

とちぎの未来へ、あなたとともに。 栃木トヨタでは地域や子どもたちのために以下の取組みを実施いたしました

栃木県オールトヨタ カーボンニュートラル & セーフティフェスティバル

12月2日(土) @宇都宮マロニエプラザ



イベントには福田富一知事も視察に訪れ、各ブースを熱心にご覧いただきました。



お客様の運転データを分析してエコドライブのアドバイスを受けていただきました。



足漕ぎ発電でエネルギーを作り、そのエネルギーを運んでショベルカーを動かしました。



トヨタの小型モビリティ・C+walkの走行体験。アクセル操作は手元のボタンで行います。



ミニ四駆体験やタイヤ輪投げなど、お子さまに人気のコンテンツもありました。



とちまるくんも来場。最新の車に興味津々で楽しんでいました。

栃木県トヨタ販売店5社共催(TMP木支社含む)で、宇都宮マロニエプラザにて「栃木県オールトヨタ カーボンニュートラル & セーフティフェスティバル」を開催しました。「楽しくカーボンニュートラルと交通安全について学ぼう!」をテーマに、トヨタ自動車「凄腕技能養成部」のインストラクターによる「エコドライブ」講座や、燃費削減効果のあるドライビング上達講座や、水素発電の体験コーナーなどを設置。あわせて、お絵描き

エスマスマやミニ四駆「一ノナード」などの小さいお子様が楽しめる「コンテンツ」も多数ご用意しました。また、栃木県とも連携し、県のカーボンニュートラルへの取り組みを紹介するブースや、県警のレクサス・スマートカーやハーレーバイクと写真が取れる「一ノナード」を設置いただきました。

幅広い世代のたくさんのお客様にご来場いただき、環境への配慮や交通安全への関心の高さがうかがえる一日となりました。

関東随一の清流那珂川の自然を守るために開催される、那須塩原市立鍋掛学校に到着後、すぐ脇を流れれる清川に向かい、二手に分かれ上流と下流からゴミ拾いを行いました。

10月7日(土) @那珂川町

トヨタソーシャルフェスへ参加



2024年 営業日のご案内

1	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3	4	5	6	
7	8	9	10	11	12	13	
14	15	16	17	18	19	20	
21	22	23	24	25	26	27	
28	29	30	31				

2	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2	3				
4	5	6	7	8	9	10	
11	12	13	14	15	16	17	
18	19	20	21	22	23	24	
25	26	27	28	29			

3	Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
	1	2					
3	4	5	6	7	8	9	10
10	11	12	13	14	15	16	17
17	18	19	20	21	22	23	24
24	25	26	27	28	29	30	31

誠に勝手ながら●は、店舗クローズとさせていただきます。

夜間・休業時の
事故・故障は **栃木トヨタ事故・故障受付センター** 0120-656-860へ

店舗営業時間外や、長期休業中でもお客様の第一報を受け付け、保険会社、ロードサービスへの一元配を行、24時間・365日、お客様と繋がり、安心のカーライフを実現致します。



2024 GR86/BRZ Cup
参戦予定!!



会員募集中 入会金・年会費 無料



宇都宮市細谷町702-5 ジェームス細谷店2階
028-600-8686 営業時間 10:00~18:00



栃木トヨタSUVオーナ様 会員募集中 入会金・年会費 無料
限定のコミュニティ

自遊会LINEで情報発信中!! お友達登録をしていただくと、新型車情報、各種イベント
案内などの情報をいち早くご案内いたします。 こちら→



～個人向け保険・法人向け保険のお取り扱いのご案内～

長年栃木トヨタ自動車とお付き合いのあるお客様へお知らせです!!
自動車保険以外の損害保険や生命保険のご加入・ご契約内容について悩まれた事はございませんか?

栃木トヨタ自動車の関連会社に株式会社 新庄(あらしょう)という保険代理店がございます。
・さまざまな情報提供・契約内容の見直し・既契約の内容など気になることがございましたら、お申し付けください!



【お問い合わせ先】株式会社 新庄(あらしょう)

〒321-0105 宇都宮市横田新町3-47栃木トヨタビル3F TEL.028-688-0366 FAX.028-655-2266
担当者:吉新 幸治(ファイナンシャル・プランニング技能士)・大塚 美香(ファイナンシャル・プランニング技能士)

【取扱保険会社】
三井住友海上火災保険株式会社・東京海上日動火災保険株式会社・あいおいニッセイ同和損害保険株式会社
三井住友海上あいおい生命保険株式会社・東京海上日動あんしん生命保険株式会社



専門学校 トヨタ東京自動車大学校

詳細は
コチラ

栃木トヨタがお届けする新しいモビリティ

■近距離モビリティWHILLの取扱いを開始

WHILLは電動車椅子の概念を超える近距離モビリティで、ご購入いただいたお客様から、「WHILLに乗り始めてからもっと外出するようになった」「親が元気になった」といった声を頂いています。事前にご連絡いただければ試乗もできます。



歩道を走れるスクーター

WHILL Model S

メーカー希望小売価格(非課税)

257,000円



折りたたみ可能なエントリーモデル

WHILL Model F

メーカー希望小売価格(非課税)

273,000円



走破性に優れた基本モデル

WHILL Model C2

メーカー希望小売価格
(非課税) 487,000円

Webで
Check!

免許不要
歩道での走行可能

*この製品はWHILL株式会社の製品であり、トヨタ自動車株式会社の製品ではありません。

「歩く」をアシストする、
トヨタのモビリティ。

C+walk S 新登場!!

歩行者と同じ空間で自然に移動・行動できる、スリムなフォルム。



C+walk S (座り乗りタイプ) "Safety support"

メーカー希望小売価格 505,000円(消費税非課税)

免許不要／歩道での走行可能

*WHILL、C+walkについて詳しくは担当スタッフまでお問い合わせください。