

The CIRCLE

TOCHIGI TOYOTA
ドライブ情報誌&総合カタログ
ザ・サークル

Vol.165

カレー 今昔物語

昔ながらの老舗から
話題の最新店まで。



栃木の歴史的建造物を訪ねて もうひとつの美術館（旧小口小学校校舎）（那珂川町）



■やさしい味わいのカレーと、昭和のごちそう洋食が共演

昭和40年創業、宇都宮で初めてカツカレーを紹介した草分け店。ルウは子供もシニアも食べやすい甘口のポークカレーを基本に、辛口のビーフカレーも。文明堂グリルでシェフを務めた店主が腕を振るう、フライやハンバーグなど昭和洋食のトッピングも絶品。オススメは、プリッと弾けるエビフライ2本に、たっぷりのサラダをワンプレートに盛り付けた『エビカレー(880円)』。



■心と体のバランスを整える

季節感ゆたかな薬膳カレー
「その土地その季節に採れた食べものは、体のバランスはもちろん、心まで整えてくれる」と国際中医薬膳師のオーナー。無農薬栽培など地元産の作物を用い、食材が備える自然の効能を活かした品々を提供しています。生薬の一種でもある香辛料を、季節に応じ使い分けて作る『薬膳カレー』は、辛さ穏やかで肉や乳製品も不使用。3種デリとぬか漬け付きで1,300円。ヴィーガン対応可。



■中禅寺湖を眺めながら楽しむ伝統の百年ライスカレー

中禅寺金谷ホテルから徒歩4分の場所にある、ロケーション抜群のコーヒーハウスです。ログハウス風のカジュアルな店内で楽しめるのが、金谷ホテルの歴史が生んだ『百年ライスカレー(1,800円)』です。大正時代のレシピを基に再現した秘伝のカレーは、甘さのなかに若干酸味があり、中辛口の心地よい辛さ。ビーフ、チキン、鴨のほか、プレミアムヤシオマスカレーもおすすめです。



カレー 今昔物語

野菜や肉、そしてスパイス…カレーは栄養がたっぷり含まれたメニュー。

しかも、カレーを食べて汗をかくことで体の表面が冷めて清涼感を感じさせてくれます。

反対に、体の中はスパイスの効果で温まるのでエアコンで冷えた体を温め、だるさを解消してくれます。

今回は、昔から多くの人に愛され続けている“老舗”、そしてSNSなどで話題の“最新店”をピックアップ。

暑い時期に効果満点のカレーで夏バテを乗り切りましょう。



■スパイシーなルウが絶品！

インド風カレーの老舗店

昭和57年創業。十数種類のスパイスと、国産タマネギをじっくり煮込んだ味わい深いインド風カレーは、甘口の「マイルド」から激辛の「マーダー」まで4段階の辛さを選べます。『ピリピリカリー(750円)』は、噛むほどにうまみを感じるマトン(成羊)が、ゴロゴロと入った店の看板メニュー。自家製の付け合わせがさらにカレーのおいしさを引き立てます。お得なランチセットも。



■オリジナルカレー NCカレー

大田原市住吉町1-15-20
0287-23-1946
AM11:00～PM3:00(L.O.PM2:30)
PM5:30～PM9:00(L.O.PM8:30)
水曜夜の部定休
②0台

■オンリーワンを追求し40年 甘みと辛味がクセになる味

小麦粉を一切使わず、大量のタマネギをベースに独自配合した19種類のスパイスと自家製ヨーグルト、カシューナッツなどをブレンド。2日間煮込んでようやく完成する、手間ひまかけた本格カレーが人気！『おや？コッコカレー(900円)』は、評判の唐揚げと珍しい双子のゆで卵がトッピングされたおすすめの一皿です。





■小山のブランド肉を惜しみなく使ったカレー

小山駅西口にあるロースタリーで焙煎したスペシャルティコーヒー使用のこだわりの一杯とともに、食事が楽しめます。『おやま和牛ドライカレー(1,069円)』は、『おやま和牛』と『おとん(豚肉)』の合挽き肉、国産野菜を使ったうまみたっぷりのマイルドな味わい。ランチセット(+205円)はサラダorフライドポテト、ドリンク付き。ディナーセット(+421円)にはスイーツも付きます。



■スパイスの風味が際立つオリジナルスタイルの一皿

食欲をそそるスパイスに、野菜でダシをとったスープと炒め玉ねぎでうまみと甘みをプラス。刺激的ながらも日本人の舌を魅了する奥深さです。メニューはドライカーマ系と、サラサラのスープ系をラインアップ。数十種の香辛料を自在に組み合わせ、風味を存分に引き出します。人気はさわやかな刺激とひき肉のコクがクセになる『スパイシーキーマ(800円)』。辛さは50段階で調節可能です。



■スパイスをたっぷり使った
インドのママの味
インドの家庭直伝! 約20種類ものスパイスをオリジナルブレンドし、カレーにより使い分ける本場の味が満喫できます。国産やオーガニックの安心・安全な食材を使用するカレーは『チキンマサラ』と『日替わりカレー』の2種類(各1,000円)。ライス、サラダは日替わりで、インドのせんべい『パッパダ』、ひと口デザート、ドリンクが付きます。ティクアート(400円~)も可能です。



■現地の味を日本人好みに、 カレーで味わうアジア旅行

インドやタイ、ベトナムなどアジア各国のレシピをアレンジ、さらに日本の郷土料理も取り入れた個性的なカレーが毎日7~8種類。現地のスパイスに地元野菜など国産食材を合わせ、日本人にも食べやすい味わいに。辛さも10段階から選べ、香辛料が苦手な人にも好評です。『あいがけカリー2種(1,200円)』は、ピクルスなど付け合わせも自家製。ドリンクセットはプラス300円。



■挽き肉たっぷりのルウを丼スタイルで食べつくそう

「最後の一口まで一気にカレーを食べつくしたい」と、カレーをこよなく愛する店主が考案した『丼カレー(小サイズ・670円~)』が話題の店。中・大サイズは、ライスをルウでサンド。良質な国産豚挽き肉のうまみが溶け込んだキーマカレーを、子どもや女性でも食べやすいマイルドな味わいに仕上げています。『チーズ(100円)』など自分好みのトッピングで、さらにおいしさアップ!



もうひとつの中学校校舎

那珂川町



オルタナティブ・アートの殿堂として 蘇った木造校舎

那珂川を渡り、焼き物で知られる小砂方面に進みます。那珂川町の旧馬頭町小口地区は、どこか懐かしさを感じさせる里山の景色が広がります。その風景に溶け込むように佇む旧小口小学校の木造校舎。明治10年からの歴史に幕を下ろし、2001年3月に廃校となつた校舎が「もうひとつの美術館」として、生まれ変わつたのは、その年の夏のことです。

アールブリュット、アウトサイダーアートなど、いわゆるオルタナティブアート（既成の手法にとらわれない独創性の高いアート）を主なテーマに掲げる日本初の美術館として注目を集め、現在は広く内外に知られています。ハンディキャップを持つ人たちの作品を中心企画展示するほか、芸術活動をサポートし、「みんながアーティスト、すべてアート」をコンセプトに、年齢や国籍、障害の有無、専門家であるなしを超えて協働しています。

「開館して18年になります。明治・大正に建てられたこの木造校舎で美術館を運営していくのは大変ですけれど、多くの人たちとの出会いや、たくさんのご協力でやってこられました。これからも、アートを通して、創造的で多様な価値観を皆が認め合える社会を目指していきたいですね」と語る館長の梶原紀子さんは、もともと建築家。展示する作品とともに、木造校舎への眼差しも温かい。

旧小口小学校校舎、その建物の歴史は古く、管理棟として使っている元東校舎は、明治36年（1903年）、展示棟の元西校舎は大正3年（1914年）の建築で、北関東では現存する最古の校舎です。内部の構造などはもちろん、建物の外観は古き良き木造校舎。初めて訪れてなぜか懐かしい気持ちが蘇ります。建物の屋根は寄棟造りで、建てられた当時は「木端葺」とよばれる板張りでしたが、後にその上からトタン板の平葺となりました。

校庭に面した正面玄関は、洋風の切妻屋根の造りで、愛らしい印象です。ホールを進み、左側にはカフェ&ギャラリー「M+café」と、ミュージアムショップが設けられています。かつては職員室や理科室、放送室がある場所です。西校舎の展示棟には廊下に沿って4つの展示室があります。かつて子どもたちが集つた学び舎の持つふしげな温かさに包まれた空間で輝きを放つ作品群は、いきいきとした生命力にあふれ、訪れる人に、懐かしさとともに瑞々しいエネルギーを与えてくれます。そして「みんながアーティスト、すべてアート」という美術館のコンセプトを再認識し、アートは必ずしも著名な作家の作品だけではないのだ、というあたりまえの事実に気づかされます。

ひとときカフェに裏ざ、校庭を眺めれば、蝉しぐれの夏空の下、子どもたちの歓声が聞こえてくるような気がします。2019年7月12日から11月24日までは、展覧会「たべもの、いきるための」が開催されます。



校庭から望む全景。



正面玄関。屋根の意匠も愛らしい。



元は理科室だったミュージアムショップ。展覧会に合わせたグッズが充実。



元職員室のカフェ&ギャラリーの一角。窓際は放送室だった場所。



もうひとつの美術館

那須郡那珂川町小口1181-2
0287-92-8088
開館時間／AM10:00～PM5:00(入館はPM4:30まで)
休館日／月曜(祝日の場合は開館して翌日休館)、展示替えの期間、冬期は休館
入館料／大人800円、大学生500円、小中高生・70歳以上・障害者・重度の方付添400円
www.mobmuseum.org



廊下の隅に置かれた机と椅子。2001年まで子どもたちが学んでいた名残が感じられます。
展示室は4室あり、写真は展示室2と3。

Shop ショップ



下野市石橋207-1 ☎ 0285-53-3422
AM11:30~PM2:00 火曜定休、第2日曜から3連休 ②6台



讃岐うどん処 合掌松屋

定年退職を機に第2の人生で念願のうどん店を開きました。もともとうどん打ちが趣味で、30年以上続けてきました。10年ほど前に佐野市で立ち寄ったうどん店の讃岐うどんの味に感激、改めてうどん打ちに精進し、ついに自ら店を持ちました。

うどんは、讃岐うどんの強いコシと歯ごたえがありながら、お年寄りでも食べやすいよう配慮しております。出汁には京都の名店の利尻昆布とかつおダシを使っています。もちろん化学調味料は一切使っておりません。写真は人気の「つけ汁うどん（きのこ汁）」と「天ぷら盛合せB」で、計1600円。抹茶のヨウケンもご好評をいただいておりますので、ぜひこちらもお試しください！

Shop ショップ



宇都宮市中今泉1-21-12 Tビル1F ☎ 028-678-2839(FAX共通)
AM11:00~PM9:00 火曜定休 ②3台



タックルショップ R

釣り好きが高じて2010年4月に開業しました。当初は中古の釣具を中心にスタートしましたが、お客様のご要望にお応えできるよう、現在は新品も置く、釣具のセレクトショップとして広く親しまれています。店内には「アングラーズドリームバイト」「ヴァルケイン」「フレースト」などの名だたるブランド釣具がずらりと並んでいますので、釣り好きの方には満足いただけると思います。

私自身の長い釣り歴を活かしたアドバイスもしております。エリアファッシング（自然の状態に手を加え、管理された釣り場）が増えたおかげで、初めのハドルが低くなりました。ぜひ気軽に声がけください。楽しい釣り仲間になります。

Shop ショップ



4月~11月／福島県耶麻郡猪苗代町字堤4996 12月~3月／茨城県稲敷市大島1671-1(船室内)
☎ 080-2804-2960 AM10:00~PM8:00 月曜定休 [https://www.w-tacklehouse.com/](http://www.w-tacklehouse.com/)



World Tackle House

ワールドタックルハウスは、中古ボート、新艇、ボートパーツの販売から、取付け、メンテナンスまで、すべてのバスアングラーの夢を叶えるお手伝いをいたします。大型のバスボートからアルミニウム、コンパクトボートまで国内はもちらん、アメリカから輸入販売もしております。メーカーを問わずお探しのボートがございましたら、ぜひお問い合わせください。また、エレキ、魚探、パワーポールをはじめ、さまざまなボートパーツの販売はもちろん、船体の修理、塗装、ガラスコーティングやエンジンの修理、点検、船舶検査代行、トレーラー車検、カーペットシートの張り替えなど、バラエティの取付けから修理まで、ボートのあらゆるトラブルにもご対応いたします。

Circle's Forum



日頃、お世話になっている栃木トヨタのお客様から…。

かもし家

お酒、醤油を醸造するという意味の「かもす」が店名の由来です。海の幸のおいしさをじっくりと「かもし」ます。仕入れも、魚介類は瀬戸内ものを中心に入れ、野菜類は栃木県産の地産地消。お酒は全国の地酒から厳選した味わいの銘酒を提供しています。人気メニューは、から要望の多かった「鯛めし弁当」（1500円）も始まりました。ランチは1000円、ディナーでは天然ものを1匹丸ごと使っています。4月からは、お客様鯛めし。ランチでもディナーでも味わえますが、ディナーでは天然ものを1匹丸ごと使っています。4月からは、お客様3000円と、お得な価格ながら、味の手抜きは一切ありません。

日本酒だけでなくワインも豊富に取り揃えています。



宇都宮市中央5-17-20 ☎ 028-341-8278
AM11:30~PM2:30(L.O PM1:30), PM5:30~PM10:30(料理L.O PM9:30, ドリンクL.O. PM10:00)
日曜、祝日定休、月曜はディナーのみ <http://kamoshiya.info> ②3台

浜ちゃん

店に入ると元気に「いらっしゃいませ！」とお出迎え。店内の魚拓にもぜひご注ください。店主があの「釣りバカ日誌」主人公のママちゃんに似ていることが店名の由来となりました。当店の人気メニューは海鮮丼（880円）で、ランチの定番です。こちらを始めました。店を持ち釣りに行く回数は減りましたが、釣り好きの友人もでき、ご常連のお客様も多数いらっしゃいます。当店で、ラムネの魚拓に力を入れており、こちらにもファンが多いです。海鮮料理とお酒の店「浜ちゃん」で、気軽に釣り気分を楽しんでください。

Shop ショップ



宇都宮市今泉町2543-55 ☎ 028-662-2646
AM11:30~PM2:00, PM5:00~AM1:00 火曜、第3水曜定休 ②5台

このコーナーは、栃木トヨタのお客様からの情報を届けるものです。ショップや会社の案内、サークルのメンバー募集など様々な情報を掲載していきます。お客様同士のコミュニケーションにもお役立てください。

日頃、お世話になっているお客様限定の Circle's Forum 掲載申し込みについて

◎このコーナーに掲載ご希望のお客様は、担当の栃木トヨタスタッフにお申し付けください。

※掲載はご希望に添えない場合がございます。また、イベント開催のお知らせ等、時期が限定される内容は掲載できない場合がございます。

◎掲載決定後、担当スタッフからご連絡いたします。

◎詳細は担当スタッフまでお気軽にお問い合わせください。

自動車保険はもちろん、各種損害保険、生命保険も取り扱っております。

万一に備えて…

お気軽にスタッフまでお問い合わせください。

損害保険／●東京海上日動火災保険株式会社 ●三井住友海上火災保険株式会社 ●あいおいニッセイ同和損害保険株式会社

生命保険／●東京海上日動あんしん生命保険株式会社 ●三井住友海上あいおい生命保険株式会社

入会されてますかJAF

全国どこでも
安心ドライブ

JAF栃木ロードサービス ☎ (028) 659-3311 に一本化されました

トヨタサービス
ネットワーク + JAF
ロードサービス

お申し込みおよび詳しい説明をご希望のお客様は、お近くの栃木トヨタ各店へお問い合わせください。

喜ばれる

手みやげ研究室

プライベートでもビジネスでも、フォーマルでもカジュアルでも、様々な場面で、場を明るく和ませるのが『気の利いた手みやげ』。絶対はずさない『手みやげ』を研究・発表します。

御菓子司 濱田屋本店 『笹麩』



上品な甘さとともにつちり感
職人が一つひとつ丹念に
つくり上げる銘菓

赤門通り沿いにある、創業
百有余年の老舗和菓子店。四季
の表情を模した上生菓子や
干菓子をはじめ、郷土菓子、お
茶請けなどを扱います。夏にお
すすめしたいのは、『笹麩
(1個231円)』。生の麩を杵
と臼でつき、北海道産小豆の
こしあんを包み込み、湯がい
て、笹の葉で巻き上げます。み
ずみずしく、生麩独特のもつ
ちりとした食感とこしあん
のほどよい甘さが後を引きます。
麩に混ぜ込んだ青のりの
ほのかな香りもアクセント。
一つひとつ丹念に手づくりす
ることで、絶妙な食感に仕上
げています。通常の箱入りも
できますが、涼しげな「よしす
だれ箱入り(8個入り・21
50円)」が人気です。生(予約
がおすすめ)と、冷凍を用意し
ています。

赤門元
県庁前通り
塙田4丁目
赤門通り
大通り
MEGA
ドンキホーテ 大通り1丁目
宇都宮市塙田2-5-23
028-622-4377
AM9:00~PM6:00
日曜定休
①1台、ほか契約駐車場有り(2,000
円以上利用で30分無料券サービス)
www.hamadaya-utsunomiya.com/

森林ノ牧場 『しぶるヨーグルト』



上質なジャージー牛乳の
濃厚な味わいが詰まつた
新しい形のヨーグルト

大自然広がる那須高原の森
の中にある「森林ノ牧場」。
広々とした牧場内では全国で
珍しいジャージー牛を飼育
をしており、栄養価が高く、す
つきりとした味わいで知られ
る牛乳や乳製品は、牧場を訪
れる人から大人気です。なか
でも注目を集めているのが、
ジャージー牛乳を100%使
用了したチューブタイプの「じ
ぶるヨーグルト(1本750
円)」。濃厚でコクのある牛乳
の味をいかしたまるやかなヨ
ーグルトを好きだけ絞って
楽しむことができます。そ
のまま味わうのはもちろん、フ
ルーツやサラダにかけるのに
も便利で衛生的です。味は「加
糖」と「砂糖不使用」の2タイ
プ。上質なジャージー牛乳の
ヨーグルトを、新しいスタイル
で手軽に楽しんでみては
いかが。

那須町大字豊原乙627-114
0287-77-1340
AM10:00~PM4:00
木・金曜定休(祝日の場合は営業)
④有り
www.shinrinno.jp