

The CIRCLE

TOCHIGI TOYOTA

ドライブ情報誌&総合カタログ

ザ・サークル

Vol.163



薪の香りに 誘われて。

薪ストーブ、石窯のある風景

栃木の歴史的建造物を訪ねて
とちぎ蔵の街美術館(栃木市)

栃木の民話を訪ねて
「大師河原」(塩谷町)

あなたに答えを。 NEW PRIUS

新型プリウス登場





日光くじら食堂
ゆるゆると心が解き放たれる
隠れ家カフェ

日光市久次良町238-6
☎0288-53-2206
平日/AM11:00~PM3:30(L.O./PM2:30)、
土・日曜、祝日/AM11:30~PM4:00(L.O./PM3:00)
不定休 ⑧8台
www.nikkokujirasokudou.com/

自然豊かな集落にひっそり佇む築50年の民家は、大きな薪ストーブの温かさが包み込むレトロな空間。ゆるやかな時の流れが心を解放してくれます。料理にもこの土地の豊かさが満載。『ふわとろたまごのオムライス ホワイトソース&デミグラス(1,500円)』は、“日光HIMITSU豚”のゴロゴロポークをぜひ添えて。和テイストのソースとトロトロ卵が絶妙で、幸せな気分を満たされます。



珈琲の丘
1日のスタートに
薪ストーブの温もりを

閑静な住宅街に佇む隠れ家的なカフェ。店内では薪ストーブが優しく燃え、心地よい暖かさを感じられます。おすすめメニューは北海道「サザエ食品」の粒餡を使用した「小倉トーストモーニング珈琲SET(680円)」。厚切りの食パンにさっぱりした甘さの餡が絶妙。本日のマフィン(380円)は、毎日日替わりで内容が変わる手作りマフィン。営業時間はAM7:00~AM11:30の午前中のみなので、充実したモーニングやランチにぜひ。



那須烏山市小倉1086-12
☎0287-88-0274
AM7:00~AM11:30(L.O./AM11:00)
毎週木曜、第1月曜~水曜定休 ⑧有り

薪の香りに誘われて。

薪ストーブ、石窯のある風景

人はその進化を“火”とともに歩んできました。激しく燃える炎には心を昂らせ、優しく燃える火には癒されるようになりました。火の温もりがありがたいこの時期、薪ストーブや石窯の炎を美味しい料理とともに堪能しませんか？

カフェ ブロッサム
暖炉で焼きあげる
滋味深きローストビーフ

「温かいローストビーフ
ブロッサムカットは約
130g。パンとサラダ
が付いて2850円



飛駒の山里に佇む「カフェ・ブロッサム」。暖炉で焼くローストビーフは、この店の名物料理です。使う肉は、草と穀物を食べて育ったオーストラリア産プレミアムビーフのランプ。暖炉に薪で火を熾し、約2時間半ほど遠火で焼きあげます。週末の朝から焼き始め、開店時に合わせて仕上げ、その日のうちに提供。しっとりやわらかく、上質な赤身肉本来の滋味があふれます。自家製グレービーソースにホースラディッシュが添えられます。



佐野市飛駒町1559
☎0283-66-2254
AM11:00~PM3:00
木・金曜定休 ※できれば予約を
⑧60台
www.lily.sannet.ne.jp

WEST WOOD
音楽とコーヒーの香りが
癒してくれる喫茶店



グリーンの扉が目惹く喫茶店があるのは、JR雀宮駅西口すぐ目の前。木の温もりにも包まれた店内には、薪の弾ける音と年代物スピーカーから流れるカントリーミュージックが心地よく響き、ほっと一息つける場所です。料理はすべて手作り。『ナポリタン(750円)』はパスタを一晩寝かせ冷凍するひと手間で、あとひくモチリ感。挽きたての香り高いコーヒーとぜひ。



宇都宮市雀の宮1-18-16
☎028-689-9455
AM10:00~PM8:00
土・日・月曜定休 ⑧有り



AG CAFE
薪ストーブがもたらす
温もりあるぜいたくな時間



高台にある人気のカフェです。夏場はテラス席からの眺望が評判ですが、冬場の週末には薪ストーブに火がともされ、ゆったりとした温もりの時間が楽しめます。ランチは1,728円から。PM2:00以降はカフェタイムで、ケーキとドリンクのセット(写真はイチゴのタルト・カフェモカ(1,080円))が楽しめます。日が傾く頃、のんびりとホットドリンクとともに一息つくのもおすすめです。



宇都宮市山本3-14-7 ☎028-625-4455
月/AM11:30~PM6:00(L.O./PM4:00)
水・木・金/AM11:30~PM7:00(L.O./PM6:00)
土・日/AM11:30~PM9:00(L.O./PM8:30)
火曜、第1・3・5水曜定休 ⑧有り



ピッツェリア・フラテッロ ミサワ
クッチーナ
レンガ造りのピザ窯で焼き上げる
もっちりナポリピッツァ

2018年4月にオープンしたナポリピッツァ専門店。県産小麦“ゆめかおり”を使った生地を焼き上げるのは、老舗レンガ屋が手がけた日本製ピザ窯。430度の高温で一気に膨らむピッツァはもっちりとして、香ばしさと小麦の豊かな香りが広がります。ランチはマルゲリータなど厳選した4種類を用意。豪華な前菜付き『Bセット(1,620円)』がおすすめ。夜は『窯焼き野菜』も人気です。



栃木市平柳町1-19-18
☎0282-22-3335
AM11:30~PM3:00(L.O./PM2:30)
PM5:30~PM9:00(L.O./PM8:30)
火曜、第1-3月曜定休 ⑤5台



アロマデルソレ
Aroma Del Sole
イタリア製薪窯で一気に焼く
伝統的なナポリピッツァ

ナポリの伝統的な製法に忠実に作るピッツァが人気のイタリアンです。店内中央に鎮座するピッツァ用の薪窯は、本場イタリアの職人が仕上げたものを使っています。薪で熱した高温の窯の中に生地を投入し、一気に焼き上げます。10種類から選べるピッツァ、サラダ、ドルチェ、カフェが付くランチは1,200円。職人が焼き上げる本場の味をぜひ堪能してみてください。



宇都宮市下栗町2937-5
☎028-651-3066
AM11:00~PM2:30、
PM5:30~PM9:30
水曜定休 ⑤有り



森のフレンチ AOYAGI
温もりのある空間で味わう仏料理で
ゆったり流れる特別な時間を紡ぐ

宇都宮環状線を折れ、閑静な場所にあるフレンチレストランです。開放的な店内に鎮座する薪ストーブの柔らかな温もりを感じながら、大きな窓から望む木々の美しい表情が楽しめます。ランチは3,240円から。写真はコースのメインとして登場する『鴨のロースト 赤ワインソース』。パリで学んだシェフの料理に舌鼓を打ちつつ、この特別な場所でゆったり過ごしてみてください。

宇都宮市砥上町56-8 ☎028-684-0122
モーニング/※日曜のみ(3~11月)
AM7:30~AM10:00(L.O.AM9:00)
ランチ/AM11:30~PM3:00(L.O.PM2:00)
ディナー/PM6:00~PM10:00(L.O.PM8:30)
月曜、第2火曜定休 ⑤有り



街のフレンチ 洋食レストラン ふじゆう
ゆらめく炎を眺めながら
冬ならではの味覚を堪能



下野市柴1432-116
☎0285-44-0743
AM11:30~PM2:00
(L.O./PM1:30)、
PM6:00~PM9:00
(L.O./PM8:30)
月曜、火曜ディナー定休
⑤有り

都内の有名店やフランスで研鑽を積んだシェフの料理を味わいに、近隣県からも客が訪れるレストラン。冬のおすすめのランチはサラダ、パン、デザート、コーヒーが付く『牡蠣のクリームグラタン(1,700円)』。ホウレンソウに加え、広島産の牡蠣や3種類のキノコはうまみたっぷりです。体の芯から暖めてくれる薪ストーブもやはり評判で、付近の席は予約で埋まってしまうこともあるそう。



くらしcafe 海と大地
暖炉の似合うのどかなカフェで
農園野菜をたっぷりと…



入り口で迎えてくれる茜色の暖炉。席からは開放的な田園風景も眺められ、おらかな雰囲気が心地よい空間です。そんな自然に寄り添うカフェがあるのは、飲食や雑貨店が並ぶ複合施設『馬門(まかど)957』。自家農園の新鮮野菜をたっぷり楽しめるサラダバー付きのランチは、そば粉を使った『ガレット(1,350円)』のほか、パスタやキッシュなど季節のメニュー。夜は「農園レストランUmi to Daichi」として、野菜が彩るコース料理も満喫できます。

佐野市馬門町957-4 ☎0283-86-8110
AM11:30~PM3:00(L.O./PM2:00)、
※農園レストランUmi to Daichi
PM6:00~PM9:00(L.O./PM8:00)
月曜、第3火曜定休 ⑤有り
umitodaichi.com

瑞穂蔵
かまど炊きごはんは
ふっくら優しい味



やさしげなオルゴールのメロディが流れる古民家の落ち着いたお食事処。提供されるごはんは大きなかまどでじっくりと炊き込んだ手間をかけた一杯。ふっくらとしてほのかな甘みを感じられるごはんが自慢です。人気の「田舎すいとん膳(1,500円)」は、昔ながらのやさしい味わいで体も心も温まること間違いなし。お土産ショップも隣接しているため、食後に立ち寄ってみては。

那須町湯本新林357-32
☎0287-76-1676
AM11:00~PM3:00
水曜定休(8月は不定休)
⑤有り

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。



上質な黒毛和牛を使った
ぜいたくなつまみ広がる
名店の極上ハンバーグ

日光霧降高原に店を構える
ステーキの名店「日光グル
マンス和牛」。併設するショッ
プ「ヴィールクラブ」では、
レストラン同様に産地や生産
者など選り抜いた素材を使っ
た、特別な商品が購入できま
す。長年人気の「タータルハ
ンバーグ（1枚648円）」
は、前沢牛や松阪牛、仙台牛
といった最高級の黒毛和牛で
ぜいたくに作り上げた逸品。
上質な肉の持つ芳醇なうまみ
を、家庭で気軽に楽しむこと
ができます。また、ジューシ
ーさが際立つ「ビーフメンチ
カツ」にも黒毛和牛の凝縮し
たうまみがたっぷり。どちら
も簡単に調理ができるので、
大切な方への贈り物として、
おもてなし料理のひとつとし
て様々なシーンで喜ばれてい
るリッチなおいしさです。



日光市所野1541-297
☎0288-53-3232
AM10:30~PM4:00
水曜定休(祝日の場合は翌日)
◎有り
www.g-wagyu.com

榎金 『生どらやきとちおとめ2倍』



モチモチの皮で楽しむ
完熟とちおとめたっぷり
香り豊かな生どら焼き

明治5年創業の老舗和菓子
店「榎金」。不動の人気商品
「生どらやきとちおとめ2
倍」は、日本ギフト大賞20
16栃木賞を受賞。栃木県が
誇る「とちおとめ」の甘みや
香りを、口溶けのよい滑らか
なイチゴクリームでたっぷり
と楽しめる商品です。もちち
りとした自慢の皮と相性のよ
いクリームには、栃木県産の
完熟とちおとめの自家製ジャ
ムをぜいたくに通常の2倍配
合。完熟ならではの芳醇なイ
チゴの香りが、生クリームに
ふんわりと包まれ、口の中で
やさしく広がります。冷凍の
生どらやきは、解凍して楽し
むのももちろん、ヒンヤリと
半解凍で味わうのもおすすめ。
子どもも大人も喜ぶ、とろけ
るおいしさをぜひ。5個入り
ギフト(1050円)。



宇都宮市戸祭元町1-1
☎0120-275-030
AM9:00~PM6:30
無休 ◎有り



栃木の民話を訪ねて 第三十三回

大師河原

塩谷町

雪を交えた北風は、今日も一日吹き荒れて、短い冬の日もいつしか夕方になりました。塩谷町金枝と田所の間を流れる荒川の岸に、一軒の茶店がありました。風は障子の破れ目を吹き通り、破れた紙はパタパタとさびしそうな音を立てています。

庭先の縁台には、見すばらしいおばあさんが一人、しょぼんと腰を下ろし、暮れ行く空を眺めては、時々深いため息をつきながら、旅人の来るのを待っています。前の柿の木には瘦せた一頭の馬が繋がれ、元氣なく首を下げて寒そうに立っています。このおばあさんは、誰一人頼る人のない、かわいそうな馬方で、旅行く人を乗せては、冬の寒い日でも、夏の暑い日でも、この荒川を越すのが商売でした。

しかし、田舎道のことですから旅行く人はいたって少なく、ましてごがらしの吹く冬の日など、ほとんどお客さんはありません。今日も朝からこの店先で、お客さんを待っていたのです。

その時、杖をついた一人のお坊さんが通りかかりました。さっそくおばあさんは近づいて頼みました。

「もしも旅のお坊さん、私はこの近くにいる馬子ですが、帰り道なので、駄賃は安くごめすから、ごめすを乗せてください。」

「はい、それは誠にありがとうございます、私は天下を修行して歩く旅の僧ですから、せつかくですが歩いてまいりませう。」

「何を言わずに人助けと思つて、ごうぞお乗りください。駄賃は半額でもよろしゅうございませう。」

「それまへに言つてくだなるなら、乗せていただきますよ。」
おばあさんは、大喜びでその旅僧を馬に乗せ、手綱をしっかりと握つて茶店をたちました。そして、間もなく荒川に差し掛かりますと、川水は白波をたてながら勢よく流れ、川風は容赦なく二人を吹きまくりまわります。お坊さんの被っている笠まで、時々吹き飛ばされそうになります。二人は河原を通り、流れている水の中をジャブジャブ超えて、やっと向うの川岸の茶店に着きました。

そして、二人は店の中に入って、一休みしました。おばあさんは、濡れた足を曲げた

り伸ばしたりして乾かしています。

旅僧は、体がようやく温まりましたので、駄賃を払って出立しようとした。すると、おばあさんは、

「私は、尊いお坊さんをお乗せして、こんなにうれしいことはありません。駄賃はいただかなくても結構です。」

と云つて、受けようとしません。旅僧は困つて、

「それなら、あなたの欲しい物を、何なりと仰ってください。ありがたい御仏のお力で、何でも叶えてあげましよう。」

と云いますと、おばあさんはたいそう喜んで、

「それではお坊様、私は寄る辺のない年寄りで、この年になつてもご覧の通り、駄賃仕事をしております。何ひとつ望みとてありませんが、ただ冬の日、この水の中を越すのは何としても我慢ができません。どうぞ、私を助け、世の中の人々を助けると思つて、御仏のお力によつて、冬の間だけ、この川の水がなないようにしていただけませんか。」

と、言いました。旅僧は

「はい、承知しました。」

と云つて、水面に向かってしばらくの間、低い声でお経を唱えておりました。すると、不思議なことに、今まで勢よく流れていた川の水は、だんだん少なくなつて、ついに干上がつてしまいました。

おばあさんは、あまりの不思議さに驚き、目をつむつて旅僧に両手を合わせておりました。やがて目を開いた時には、旅僧の姿は、彼方の部落に小さく消えていきました。この旅のお坊さんこそ、修行中の弘法大師であつたといふことなのです。

それから後、この付近一帯の川は、冬になると一滴の水もなくなり、全部石河原になります。それで誰言つとなく「大師河原」と呼び、今に伝わつておられます。



時を超えてよみがえる蔵の空間と美術品の競演に心躍る

蔵の街として知られる栃木市。大通りから山車会館のエントランスを進むと、右手に重厚な3棟の土蔵が見えてきます。「とちぎ蔵の街美術館」は、約200前に建てられた3棟の土蔵を改修し、美術館として2003年3月に開館しました。人間国宝（重要無形文化財保持者）を中心とした現代陶芸作家や、この地にゆかりの深い美術工芸作家の作品が収蔵・展示されています。

建物は、江戸時代から続く善野家（釜佐）の土蔵です。善野家の祖先は近江商人で、延享年間（1744〜1748）に同じ町内の善野喜兵衛より分家し、その後、米穀を扱うほかに大名などを相手とした質商も営み、栃木を代表する豪商となりました。蔵は、誰言うとなく「おたすけ蔵」と呼ばれました。その名は、江戸末期に困窮人救済のために銭や米を放出したことに由来すると、また失業

対策事業として蔵の新築を行ったため、ともいわれています。これら3棟の土蔵は、大通り沿いの店舗に続き文庫蔵を取り込んだ大規模な住居部分の奥に位置しています。

蔵の建築年代については、3棟のうち東蔵が文化年間（1804〜1818）初期、中蔵が天保2年（1831）以前、西蔵が天保11年（1840）であることが、墨書銘などにより判明しています。栃木市に現存する多くの蔵造りの建物のなかでも最も古く大規模で、栃木の歴史を見つめてきた「蔵の街」を代表する建物といえます。

構造は3棟いずれも2階建の切妻・妻入りで、屋根は棧瓦葺、外壁は黒漆喰仕上げとなっています。また、規模は東蔵と中蔵が梁間2間半（4・5m）、桁行6間（約10・9m）、西蔵は梁間3間（約5・5m）、桁行8間（約14・5m）で、各棟とも南側に観音開扉の戸口を設け、前面には3棟連続の下屋根を架けて正面に格子を建てています。内部は、天井を張らず小屋組を表し、壁は土壁の

上に豎板張となっています。土蔵の壁は厚さ

約28cmで、竹を格子に組んで荒縄で結んだ下地（竹小舞）に土を塗り込め、漆喰塗りによって仕上げられています。また屋根瓦は、箱森町周辺で生産されたもので、これら栃木瓦は、文政年間（1818〜1830）に三州（三河国）から来た職人によって始められたものと伝えられています。

漆喰の重厚な壁や、ほぞ穴もそのまま活かした柱、天井を走る巨大な梁など、時を超えてよみがえった空間と美術品の饗宴は、展覧会ごとに変化に富んだ表情をみせ、訪れる人を魅了しています。4室の展示室のほか、蔵に関する資料展示室も見どころです。

2019年1月16日(水)から3月21日(祝)の会期で、企画展「田中一村と刑部人ー希望と苦悩のあいだー」が開催されます。晴れ渡る冬の空に、威風堂々たる姿が映える3棟の蔵。火災や物価高騰など多難な幕末の庶民の暮らしに手を差し伸べた豪商の心意気を感じます。



冬空に映える蔵の外観。



1階の展示室1。柱のほぞ穴もそのまま活かされています。



1階の展示室2。



蔵の展示室には、この蔵に関する歴史的資料が展示・紹介されています。



とちぎ蔵の街美術館

栃木市万町3-23
☎0282-20-8228
開館時間／AM9:00～PM5:00(入館はPM4:30まで)
休館日／月曜(祝日の場合は翌日)、祝日の翌日(土・日・祝日の場合は開館)、年末年始と展示替えのための整理期間
観覧料(取藏品展)／一般・大学・高校生 300円、中学生以下無料
※企画展は料金が異なるので展覧会チラシなどを参照



とちぎ蔵の街美術館
ホームページ



重厚な扉と展示室入り口。



展示室3。天井を走る巨大な松材の梁が見事。



展示室4。天井が低く、より柱や梁が近くに見ることができます。



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…。

このコーナーは、栃木トヨタのお客様からの情報をお届けするものです。ショッピングや会社の案内、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。

Shop ショップ



宇都宮市宿郷2-7-3 IRビル1F ☎028-612-2096
PM6:00~AM1:00(L.O./深夜0:00) 月曜定休(宴会予約可) ①共有15台

居酒屋 くろ手羽

宇都宮駅東口にある、手羽先やもつ鍋が自慢の居酒屋です。名物の「黒手羽(4本540円)」はインパクトある黒いビジュアルで大人気。竹炭を加えた熟成甘ダレと手羽先のおまみ、仕上げのスパイスがクセになると、ご好評をいただいております。また、プルプルとやわらかな食感が格別な「天神もつ鍋」は、女性ファンも多い人気の一品。国産牛の甘みに合わせ、スープは鶏ガラをベースにカツオや昆布であつさり仕上げられております。野菜やメのちゃんぽん麺とじっくりご堪能ください。足をのびし寛げる堀ごたつ席(個室利用可)もございます。宴会は45名様まで可能ですので、気軽に相談ください。希少な日本酒、旬の味もそろえてお待ちしております。

Shop ショップ



さくら市喜連川4387 ☎028-686-2024
AM11:00~PM2:00(L.O.)、PM5:00~深夜0:00(L.O.) 火曜定休 ①7台

カフェ&レストラン ピーズ

「道の駅きつねがわ」から車で2分の喜連川中心部にあるレストランです。「藤源」という先代の店名でも親しまれ、様々な料理を提供しています。ランチタイムはパスタやオムライスなどの洋食、肉料理が充実。おすすめは「ハラミステーキ(1100円)」。長年人気のカレーを使った「カレーらーめん(980円)」も評判です。店内は2つの空間に分かれ、薪ストーブのある落ち着いたテーブル席と、木の温もりにも包まれたフローリング席、お好みでご利用いただけます。夜はお酒を楽しめる場所として、洋風おつまみや串焼き、創作料理、自家製パンケーキなど豊富なメニューをご用意しております。女子会やキッズプランなど気軽に相談ください。

Travel 旅

日光露天風呂付き客室 離れの宿 ワンモアタイムハート



日光市所野1542-265 ☎0288-53-5651
チェックイン: PM3:00 チェックアウト: AM10:00 <https://hpdsp.jp/nikko-heart/>

日光霧降高原の閑静な別荘地に佇む、隠れ家のようなコテージです。6棟すべて2名様利用の2階建て一軒家になっており、ぜひいたくなくプライベート時間をお過ごしください。室内は職人が細部までこだわった、天然木材と漆喰壁の落ち着いた空間。一枚板のオーダー家具や高級ペルシャ絨毯など、各棟異なる上質なインテリアで揃えてあります。全棟坪庭付きの露天風呂も完備。四季を感じながらの入浴は格別です。お食事は地元食材や自家菜園の野菜を用いた創作コース料理。個室風のダイニングで気兼ねなくご堪能ください。隣接して「本館ワンモアタイム」、露天風呂付きのメゾネット「グランテラス」もございます。大切な方とぜひご来館ください。

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。