

窓 から眺める里山の田園風景、背景に広がる日光連山。「その風景だけでも十分に幸せ」なんて言ってしまうのは、何しろ「ふるさと一番」のメニューは豊富。地元の旬野菜をたっぷり使った定食から人気の手打ちそば、大人味のカレーや唐揚げ、丼ものなど、手作りの味とボリュームが自慢の料理がそろい、メニューボードの前で悩む人が続出するほどなのだ。その上、土日限定提供のサラダバーはお替わり自由。ワゴンにはフレッシュな採れたて野菜のほかに、素材を生かし工夫を加えたサラダが盛りだくさん。懐かしいお母さんの味が楽しめる「農村ふるさと定食」+「サラダバー」は、ヘルシー指向の女性も大評判を押す最高の組み合わせ。

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●栃木市

道の駅にしかた
農村レストラン
ふるさと一番




きらりと光る POINT

料理人のこだわりと研究が生み出す和定食



- 1.とちぎの食文化と食材を愛し、味を追求し続ける田嶋料理長。
- 2.お風呂上がりに靴を脱いでのんびりとくつろげる店内。夜は予約で宴会もOK。
- 3.高根沢産の高タンパクな大豆「里のほほえみ」の豆乳で作った「ざる豆腐」。テイクアウトもできる。
- 4.おからコロッケ・厚揚げ・揚げ出し豆腐・生きくらの刺身・サラダ・小鉢・ご飯・味噌汁・香の物が味わえる「あやめヘルシー御膳」。男女を問わず人気の定食。

米がうまい、野菜もそばも、ジェラートも絶品



きらりと光る POINT



1.6種類の味が楽しめる「農村ふるさと定食」。定番おかずから新作メニューまで、何がでるかはお楽しみ。2.新鮮な野菜をたっぷり味わいたいなら、土日祝日限定のサラダバー。採れたての旬の野菜や、手間加えたサラダアイテムがお替わり自由で食べられる。3.揚げ野菜をあしらった「旬の野菜カレー」は大人の辛さ。4.ジェラートコーナー人気No.1は「とちおとめ」。食後のアフガードも◎。



ア ットホームな雰囲気ながら、繊細な料理人の技により定食から季節の一品料理、デザートまで、想像を超える満足が味わえる。ベースにあるのは、「とちぎの食文化を次代に継承したい」と話す料理人の地産地消へのこだわりと、食材への感謝と愛情。「地元産の優れた食材との出合いを楽しみ、最もおいしい料理として提供したい。メニューの進化は止めちゃいけない」と、日々地元産の食材と向き合い、新たな味を追求する。だから「あやめ」の料理には、ホッとするような懐かしさと、記憶に残る新しさ、そして食べる人を楽しませるアイデアが同居しているのだろう。ヘルシーな和食メニューが、心と体を溶きほぐしてくれる。

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●高根沢町

高根沢町元気あつむら
郷土料理
あやめ



お立ち寄りINFORMATION



大柿
カタクリ群生地をはじめ、栃木名木百選に選ばれている「龍興寺のしだれ桜」、山野草を中心に約800種の草花が彩る「花之江の郷」など、多くの花の名所があり、四季折々の美しい景色を楽しむことができる。

選定委員コメント

食事の後に立ち寄りしてしまうジェラートコーナー。西方ブランド米ジェラートなど珍しい一品も。



栃木市西方町元369-1 ☎0282-92-0991
①4月～10月AM10:00～PM7:00
11月～3月AM10:00～PM6:00
②年始(1/1～1/3) 🚗135台



高根沢町上柏崎588-1
高根沢町元気あつむら ☎028-676-1126
①平日AM11:00～PM3:00、土日祝AM11:00～PM9:00 ※平日夜は完全予約制
②第2・第4火曜 🚗350台

選定委員コメント

定食のほか、そばや豆腐、漬物などすべてがおいしい店。ここだけにしかないデザート類にも注目!

お立ち寄りINFORMATION



大森果樹園
1万坪を超える広い園内で、りんごとブルーベリー狩りが楽しめる。いちごやパッションフルーツも栽培。それらの果物をぜいたくに使った、ジェラートなども人気。●高根沢町下柏崎29-1 ☎028-676-1976