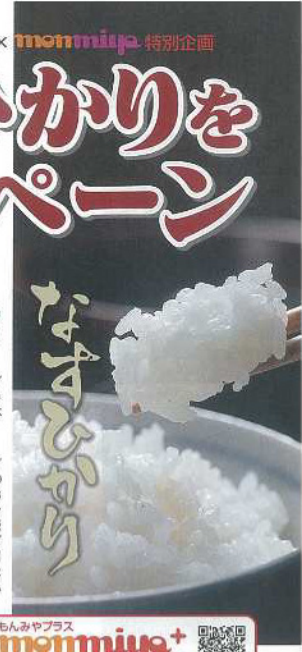
3号連動 第2弾

(一社)とちぎ農産物マーケティング協会× mommiya 特別企画

とちぎ和牛となすひかりを食べよう！キャンペーン



2014年10月1日(水)～12月31日(水)

「とちぎ和牛」と「なすひかり」が食べられるオススメのお店を3号連続でご紹介。この機会にとちぎをまるごと味わおう！

●とちぎ和牛となすひかりが食べられるお店

【宇都宮市】とちぎ家／焼肉レストラン阿吾羅／LeMiel【那須塩原市】肉酒場寿楽4号バイパス店／人・季・想をつむぐ宿彩つむぎ／レストラン西欧【那須郡那須町】洋食家寿楽那須インター店／カフェレストランアウトバースアンドポンタ／こころのおやど自在荘／ステーキハウス寿楽本店／ホテルエピナール那須和匠ダイニング菜す乃

●とちぎ和牛が食べられるお店

【宇都宮市】／宇都宮グランドホテル日本料理かりん／宇都宮東武ホテルグランデ鉄板焼下野／ウニベェルソ／創来酔心／きらく伝馬町店／きらく駅東店／下野農園／ふくしレストランCIAO／ますとます／炭火焼肉幹牛(sui-gyu)【栃木市】肉のふきあげ／ツルミ食堂【鹿沼市】炭火焼肉おつか【日光市】上屋敷平の高房／日光干挽物語／ホテル樹の季／焼肉大昌園／ゆ宿美や川／レストラン・メープル【小山市】エヴァウイン小山プレミアムスィーツ／ラポルト【大田原市】まつ坂【矢板市】焼肉武心亭【那須塩原市】とちぎ和牛ステーキハウス吉左右／和食屋なす野／秘湯にごり湯の宿渓雲閣／明賀屋本館／焼肉ダイニング【高根沢町】和食レストラン麻希【那須郡那須町】囲炉裏料理与一／韓国家庭料理焼肉かんや／鉄板焼ステーキハウスきく／那須高原友愛の森なすとらん／那須湯葉の宿芋福茶／松川屋那須高原ホテル／旅館美山／レストランル・ロージェ(TOWAピュアコテージ内)

●なすひかりが食べられる店

【那須塩原市】峠観荘古山【那須郡那須町】那須どうぶつ王国

スマホアプリ もんみやプラス キャンペーン情報発信中！ mommiya+ http://app.monmiya.com/plus/

今月のPICKUP店

地産地消、旬産旬消、五感で味わう栃木の幸

時には日常を離れて心身をゆっくりと癒したい…そう感じたら、塩原温泉の「人・季・想をつむぐ宿 彩つむぎ」に足を運んでほしい。美しい渓流を眺めながら、厳選した栃木の幸を"一番良い状態"で味わえる。とちぎ和牛は、好みの焼き具合でアツアツの焼きたてを3種の塩で。なすひかりを使った大根めしは、塩原大根のおいしさに那珂川産鮎の魚醤が香る。

彩つむぎ歳時記懐石(税込7,560円)
生貝盛、生牛、前菜、椀物、お造り、煮物、焼物、小鉢、当肴、ご飯、止椀、香の物、水菓子付

塩原温泉 人・季・想をつむぐ宿 彩つむぎ

那須塩原市塩原265 ☎0287-31-1150
休 無休 P 18台 客室 全18室

mommiya 読者限定サービス
なすひかり×とちぎ和牛メニューをご注文の方
ワンドリンクサービス
※注文時に「もんみやを見た」とお伝えください
有効期限 2014年11月30日まで

とちぎの肉と米、相性の良さが生んだ逸品

和風旅館ならではの和モダンな空間で味わえるのは、地元食材をふんだんに使った彩り豊かな創作会席。中でも、「なすひかりのとちぎ和牛巻き」は、それぞれのおいしさを引き合わせた逸品だ。とちぎ和牛のヒレ肉を、うま味を逃さず甘辛ステーキソースで高温調理。中のご飯を食べ進むうちに、栃木の大地が育んだなすひかりの深い味わいが堪能できる。

雅の膳 (税込2,484円)
小鉢、茶碗蒸し、刺身、焼き合わせ、焼き物、揚げ物、和風サラダ、お椀、炊き込みご飯、水菓子付

こころのおやど自在荘 和食処 空(くう)

那須郡那須町湯本206-98 ☎0287-76-3020
営 11:00～14:00 休 木曜 P 30台

mommiya 読者限定サービス
なすひかり×とちぎ和牛メニューをご注文の方
季節の水菓子orソフトクリームサービス
※注文時に「もんみやを見た」とお伝えください
有効期限 2014年11月30日まで

とちぎ和牛をリーズナブルにカジュアルに

サイコロステーキで知られる本店同様、精肉店の強みを生かして最上の肉を最高のコスパで提供。パン付きの「洋セット」や、ご飯お替わりOKなど、那須インター店だけのサービス&オリジナルメニューも見逃せない。ステーキは"焼き"にこだわり、とちぎ和牛の風味と柔らかさが最も生きるミディアムレアーに仕上げる。寿楽伝統の特製ソースで召し上がれ！

寿楽厳選サーロインロースステーキセット
(税込3,400円) ライス・味噌汁・お新香付

ステーキハウス 寿楽 那須インター店

那須郡那須町高久甲3628-1 ☎0287-64-1744
営 11:00～15:00(LO/14:30)、17:00～20:30(LO/20:00)
休 第1・第3月曜、火曜 P 15台

mommiya 読者限定サービス
なすひかり×とちぎ和牛メニューをご注文の方
ワンソフトドリンクサービス
※注文時に「もんみやを見た」とお伝えください
有効期限 2014年11月30日まで

素材にこだわり、本来のスローフードを追求

地産地消、スローフード、新和食という3つのキーワードをテーマに、匠の技を生かした料理が話題の「菜す乃」。「とちぎ和牛御膳」は肉本来の味、香りが存分に楽しめるほか、キャンペーン期間中は店内すべてのコースでなすひかりが食べられる。備長炭で炙ったとちぎ和牛のフィレ肉は、イタリア塩を使用した風味豊かな味わい。感動的な一皿だ。

とちぎ和牛御膳 (税込10,800円)
先付、前菜、旬野菜、肉料理、白飯、デザート付き

ホテルエピナール那須 和匠ダイニング 菜す乃

那須郡那須町高久丙1番地 ☎0287-78-6000
営 17:30～20:30 休 無休 P 470台

mommiya 読者限定サービス
なすひかり×とちぎ和牛メニューをご注文の方
ワンドリンクサービス
※予約時に「もんみやを見た」とお伝えください
有効期限 2014年11月30日まで

とちぎブランドは"とちぎ農産物マーケティング協会"のHPをチェック！

http://www.tochigipower.com/
一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会 TEL 028-626-2150