

PAPER #10



満喫旅
日光グルメ

TOCHIBURA
STAFF DIARY



GUEST
青蘭そら

今回のとちブラは【特別ゲスト回】！
ふるさと栃木が誇るスター、ハウステンボス歌劇団トップスターの青蘭(せいら)そらさんが登場します！
収録前からそらさんは、久しぶりの“地元グルメ旅”にワクワクドキドキ。しかも今回は人生初の一人ロケということで、期待と緊張が入り交じった表情に。どんな魅力あふれる旅が繰り広げられるのか、お楽しみに！



BURARI 01

オープニングで
歌劇団員ならではの演出！

サービス精神旺盛なそらさん。
オープニングからハウステンボス歌劇団のテーマソングのアカペラを披露！可憐な歌声でロケがスタート！レッツゴーイッチゴーのとちぎ愛にあふれる「いちごギャグ」まで飛び出しました！とちまる君もかわいいと、2ショットをバチリ。



BURARI 02

初めに訪れたのは、日光ゆば製造

今回訪れた日光工場では、湯波の製造風景をガラス越しに見ることができます。日光の「湯波」は、京都の「湯葉」と異なり、豆乳の膜を二つ折りにして引き上げるため厚みがあるのが特徴です（京都は一重で薄く仕上げます）。職人さんが一枚一枚、丁寧に手作業で引き上げる様子は見応えがあります。また、こちらでは湯波の引き上げ体験も行っており、伝統技法に触れられる貴重な機会となっています。そらさんが上手に引き上げ、「おいしい〜!」と満面の笑みで食べる様子にスタッフもほっこりしました。昨年の大阪・関西万博ではとちぎブースで湯波が提供されたことや、日光東照宮へ献上されていることなど、ここでしか聞けない話を聞きながら、目を輝かせていたそらさん。湯波を使ったさまざまな食品にも興味津々な様子でした。



BURARI 03

創作日本料理に舌鼓!



続いて訪れたのは、「日光湯波巻 全-ZEN-」。日光の参道に面する古民家を改装した店内に驚くそらさん。フレンチレストランでも腕を磨いた斎藤シェフが、日光の湯波と、こだわりの栃木県産食材を組み合わせ仕上げる「日光湯波巻」。その繊細な味わいに、そらさんも舌鼓を打っていました。フレンドリーな斎藤シェフが作り出す湯波料理は、どれも素材の魅力が引き立つ逸品。ぜひ皆さんも味わってみてはいかがでしょうか。

BURARI 04

散策の際にはぜひ寄りたい西参道茶屋

最後にやってきたのは、日光東照宮参道の西側に位置する、西参道茶屋。今回そらさんが訪れたのは、「日光ドラバタ」と、「日光珈琲 西参道」。県内農園でとれたいちごを使用した日光ドラバタさんいちご味と、自家製スペシャルティコーヒーを堪能。そのほかに日光天然氷のかき氷が堪能できる「茶寮 日りん」や、日光醤油と麴の特性タレが自慢の炭火烧キンの「Manten chicken grill nikko Maruyoshi」が並び、日光散策にピッタリの場所です。ロケ終了後にも楽しそうにお店を見て回るそらさん。世界的にも有名な日光で、寺社仏閣だけじゃないグルメな日光を皆さんもぶらりしてみてもいいのではないでしょうか?



栃木県 総合政策部 広報課

〒320-8501 宇都宮市埴田 1-1-20 県庁舎本館 3 階
TEL.028-623-2190 FAX.028-623-2160
kouhou@pref.tochigi.lg.jp

お問い合わせ

今回の内容を動画でも
お楽しみいただけます♪

