



**さかえや**  
 一度食べに来て!  
 男性にも人気です

TEL 0288-54-1528 営 9:30~18:30  
 住 日光市松原町10-1 休 不定休

東武日光駅前にある「さかえや」で食することのできる「あげゆばまんじゅう」(1個200円)は、良質のあんこを秘伝の製法を駆使して作られる皮で包み込み、天然のミネラルハーヴェスト塩をふりかけたアツアツ・サクサクの超おすすすめ! 通販でも、店頭ですぐ食べることもできます。



**湯沢屋**  
 和風カフェで待っています。

TEL 0288-54-0038 営 8:00~18:00 (茶寮 10:00~16:00)  
 住 日光市下鉢石町946 休 不定休

文化元年(1804年)創業、世界遺産「日光の社寺」の門前に位置する湯沢屋は、創業当時から受け継がれた製法を200有余年実直に守り続けた元祖日光饅頭(酒饅頭)をはじめ、日経プラスワンで全国7位にランクされた水羊かん等、良質の素材を無添加で仕上げ、本店隣の和風カフェ「湯沢屋 茶寮」では、その場で味わうことができます。



**おかめ**  
 力仕事の方におすすめ

TEL 0288-77-3451 営 11:00~19:00  
 住 日光市鬼怒川温泉大原1375-2 休 水曜日

ご紹介するお店は、鬼怒川温泉手前の「おかめ」です。おそば・うどん・定食などメニューは豊富で、観光客から地元の人たちまで利用されています。特筆すべきなのが定食類で、ご飯大盛はもとより、からあげやかつ類の大盛も注文できます。ここで注意しなければならぬのは、大盛を注文した時に必ずお店の人に言われる「うちの大盛は、ほかのお店よりも多いですけど大丈夫ですか」と聞かれることです。「大丈夫です」と答えなければ定食大盛は注文できません。ちなみに、何度かお邪魔していますが、両方大盛を注文した方を見たことがありません。好奇心とチャレンジャー精神で、今回「からあげ定食」で飯大盛・からあげ大盛を大食漢の若手の人に挑戦してもらいました。運ばれて来てびっくりです、付け合せの野菜が別皿で来ました。お店の人曰く「量が多いので、お皿に乗らないのです」とのことでした。からあげを半分近く残す結果となりましたが、お店の人にタッパーをいただいて、残りは夕食のおかずとさせていただきます。ほかに、一番人気の「おかめ定食」(ただし、これも量は多めです)や、おそばもおいしいお店です。鬼怒川温泉方面にお越しの際は、チャレンジしてみてください。



**おかめ定食 997円**  
 ※定食の大盛はすべて+150円です。

からあげ定食 普通盛 1,260円  
 ●ご飯大盛 +150円  
 ●からあげ大盛 +150円

写真は両方大盛です。

# 地元に根付く栃建協 本当は教えたくない



**かき氷 350円~**  
 冬でも食べられます

TEL 0288-21-0162 営 10:30~16:00  
 住 日光市今市379 休 月曜日

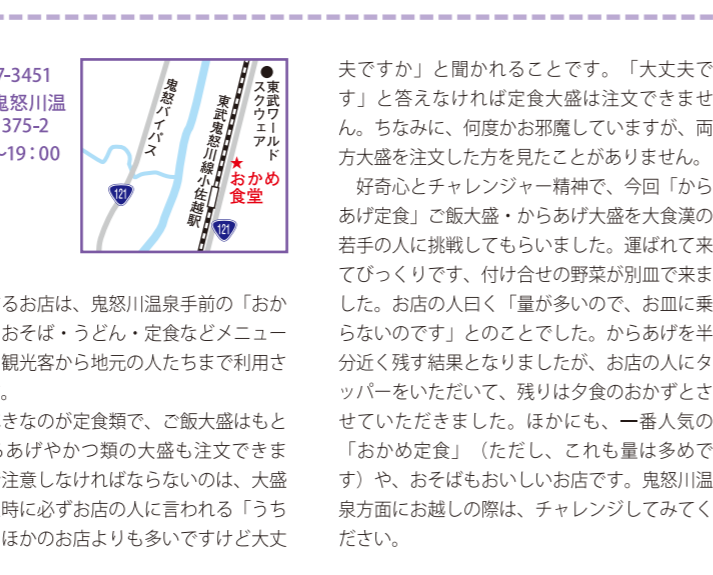
創業明治27年、天然氷を昔ながらの製法で提供してくれる、現在日本に5店舗(うち日光市内に3店舗)しかないうちの軒で、手間ひまかけて作られる氷を使った「かき氷」は絶品で、急いで食べても頭がキーンとこないと評判です。営業は、午前10時30分頃から午後4時頃まで。20数種類のいろんな味を楽しめます。



**松月氷室**  
 しょうけつ ひ むろ

TEL 0288-21-0162 営 10:30~16:00  
 住 日光市今市379 休 月曜日

創業明治27年、天然氷を昔ながらの製法で提供してくれる、現在日本に5店舗(うち日光市内に3店舗)しかないうちの軒で、手間ひまかけて作られる氷を使った「かき氷」は絶品で、急いで食べても頭がキーンとこないと評判です。営業は、午前10時30分頃から午後4時頃まで。20数種類のいろんな味を楽しめます。



**おかめ**  
 力仕事の方におすすめ

TEL 0288-77-3451 営 11:00~19:00  
 住 日光市鬼怒川温泉大原1375-2 休 水曜日

ご紹介するお店は、鬼怒川温泉手前の「おかめ」です。おそば・うどん・定食などメニューは豊富で、観光客から地元の人たちまで利用されています。特筆すべきなのが定食類で、ご飯大盛はもとより、からあげやかつ類の大盛も注文できます。ここで注意しなければならぬのは、大盛を注文した時に必ずお店の人に言われる「うちの大盛は、ほかのお店よりも多いですけど大丈夫ですか」と聞かれることです。「大丈夫です」と答えなければ定食大盛は注文できません。ちなみに、何度かお邪魔していますが、両方大盛を注文した方を見たことがありません。好奇心とチャレンジャー精神で、今回「からあげ定食」で飯大盛・からあげ大盛を大食漢の若手の人に挑戦してもらいました。運ばれて来てびっくりです、付け合せの野菜が別皿で来ました。お店の人曰く「量が多いので、お皿に乗らないのです」とのことでした。からあげを半分近く残す結果となりましたが、お店の人にタッパーをいただいて、残りは夕食のおかずとさせていただきます。ほかに、一番人気の「おかめ定食」(ただし、これも量は多めです)や、おそばもおいしいお店です。鬼怒川温泉方面にお越しの際は、チャレンジしてみてください。

# 会員行きつけの 日光グルメスポット



**ポークステーキ定食 1,210円**  
 チャレンジしてはどうですか?

TEL 0288-27-0620 営 11:30~14:00 (LO13:30) 17:30~21:30 (LO21:00)  
 住 日光市手岡627-1 休 水曜日

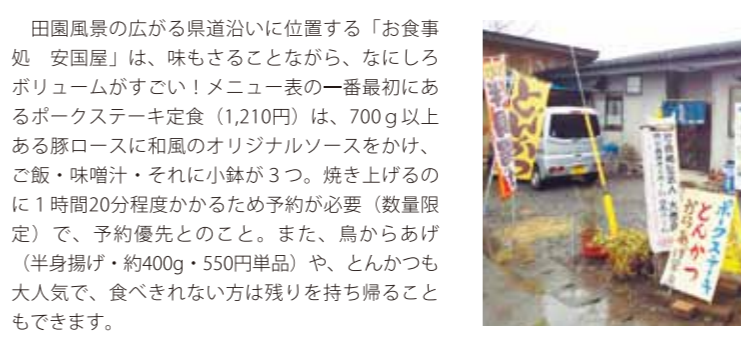
田園風景の広がる県道沿いに位置する「お食事処 安国屋」は、味もさることながら、なにしろボリュームがすごい! メニュー表の一番最初にあるポークステーキ定食(1,210円)は、700g以上ある豚ロースに和風のオリジナルソースをかけ、ご飯・味噌汁・それに小鉢が3つ。焼き上げるのに1時間20分程度かかるため予約が必要(数量限定)で、予約優先とのこと。また、鳥からあげ(半身揚げ・約400g・550円単品)や、とんかつも大人気で、食べきれない方は残りを持ち帰ることもできます。



**安国屋**  
 やすくにや

TEL 0288-27-0620 営 11:30~14:00 (LO13:30) 17:30~21:30 (LO21:00)  
 住 日光市手岡627-1 休 水曜日

田園風景の広がる県道沿いに位置する「お食事処 安国屋」は、味もさることながら、なにしろボリュームがすごい! メニュー表の一番最初にあるポークステーキ定食(1,210円)は、700g以上ある豚ロースに和風のオリジナルソースをかけ、ご飯・味噌汁・それに小鉢が3つ。焼き上げるのに1時間20分程度かかるため予約が必要(数量限定)で、予約優先とのこと。また、鳥からあげ(半身揚げ・約400g・550円単品)や、とんかつも大人気で、食べきれない方は残りを持ち帰ることもできます。



**安国屋**  
 やすくにや

TEL 0288-27-0620 営 11:30~14:00 (LO13:30) 17:30~21:30 (LO21:00)  
 住 日光市手岡627-1 休 水曜日

田園風景の広がる県道沿いに位置する「お食事処 安国屋」は、味もさることながら、なにしろボリュームがすごい! メニュー表の一番最初にあるポークステーキ定食(1,210円)は、700g以上ある豚ロースに和風のオリジナルソースをかけ、ご飯・味噌汁・それに小鉢が3つ。焼き上げるのに1時間20分程度かかるため予約が必要(数量限定)で、予約優先とのこと。また、鳥からあげ(半身揚げ・約400g・550円単品)や、とんかつも大人気で、食べきれない方は残りを持ち帰ることもできます。



**里山のそば処 正吉 まさきち**  
 そば好きにはたまらない味だぜ

TEL 0288-26-5274 営 11:00~17:00  
 住 日光市根室105 休 火曜日 (祝日は営業)

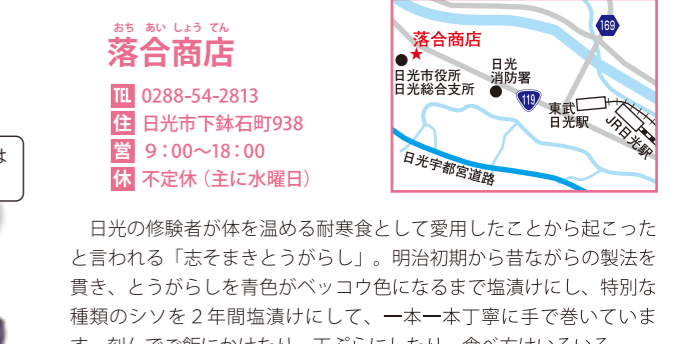
地元産のそばの実を毎日自家製粉し、打ちたて茹でたての二八そば・十割そばを提供しています。風情のある里山の景色とともに、おいしいおそばを味わってください。写真は正吉セット(1,000円)。ヘルシーでボリューム感があり、オススメです。



**落合商店**  
 いろいろな食べ方教えます

TEL 0288-54-2813 営 9:00~18:00  
 住 日光市下鉢石町938 休 不定休 (主に水曜日)

日光の修験者が体を温める耐寒食として愛用したことから起こったと言われる「志そまきとうがらし」。明治初期から昔ながらの製法を貫き、とうがらしを青色がベッコウ色になるまで塩漬にし、特別な種類のシソを2年間塩漬にして、一本一本丁寧に手で巻いています。刻んでご飯にかけたり、天ぷらにしたり、食べ方はいろいろ。



**落合商店**  
 日光のゆばは世界一

TEL 0288-54-0246 営 8:00~18:00 (茶寮 10:00~16:00)  
 住 日光市本町3-2 休 不定休

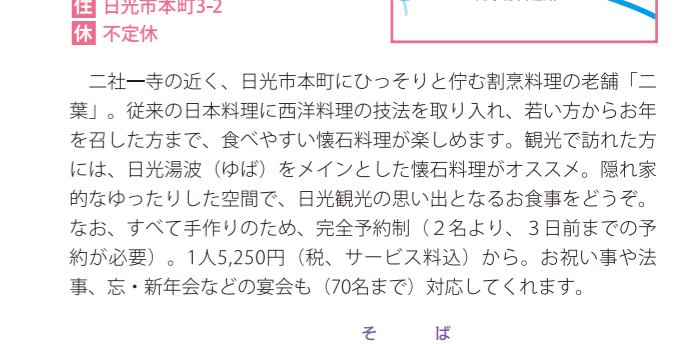
二社一寺の近く、日光市本町にひっそりと佇む割烹料理の老舗「二葉」。従来の日本料理に西洋料理の技法を取り入れ、若い方からお年を召した方まで、食べやすい懐石料理が楽しめます。観光で訪れた方には、日光湯波(ゆば)をメインとした懐石料理がオススメ。隠れ家的なゆつたりした空間で、日光観光の思い出となるお食事をどうぞ。なお、すべて手作りのため、完全予約制(2名より、3日前までの予約が必要)。1人5,250円(税、サービス料込)から。お祝い事や法事、忘・新年会などの宴会も(70名まで)対応してくれます。



**二葉**  
 日光のゆばは世界一

TEL 0288-54-0246 営 8:00~18:00 (茶寮 10:00~16:00)  
 住 日光市本町3-2 休 不定休

二社一寺の近く、日光市本町にひっそりと佇む割烹料理の老舗「二葉」。従来の日本料理に西洋料理の技法を取り入れ、若い方からお年を召した方まで、食べやすい懐石料理が楽しめます。観光で訪れた方には、日光湯波(ゆば)をメインとした懐石料理がオススメ。隠れ家的なゆつたりした空間で、日光観光の思い出となるお食事をどうぞ。なお、すべて手作りのため、完全予約制(2名より、3日前までの予約が必要)。1人5,250円(税、サービス料込)から。お祝い事や法事、忘・新年会などの宴会も(70名まで)対応してくれます。



**二葉**  
 日光のゆばは世界一

TEL 0288-54-0246 営 8:00~18:00 (茶寮 10:00~16:00)  
 住 日光市本町3-2 休 不定休

二社一寺の近く、日光市本町にひっそりと佇む割烹料理の老舗「二葉」。従来の日本料理に西洋料理の技法を取り入れ、若い方からお年を召した方まで、食べやすい懐石料理が楽しめます。観光で訪れた方には、日光湯波(ゆば)をメインとした懐石料理がオススメ。隠れ家的なゆつたりした空間で、日光観光の思い出となるお食事をどうぞ。なお、すべて手作りのため、完全予約制(2名より、3日前までの予約が必要)。1人5,250円(税、サービス料込)から。お祝い事や法事、忘・新年会などの宴会も(70名まで)対応してくれます。



**お蕎麦編**  
 え?こんな所に? という所で営業している「里山のそば処 正吉」

TEL 0288-26-5274 営 11:00~17:00  
 住 日光市根室105 休 火曜日 (祝日は営業)

地元産のそばの実を毎日自家製粉し、打ちたて茹でたての二八そば・十割そばを提供しています。風情のある里山の景色とともに、おいしいおそばを味わってください。写真は正吉セット(1,000円)。ヘルシーでボリューム感があり、オススメです。