

地元根付く 栃建協

本当は教えたくない女性

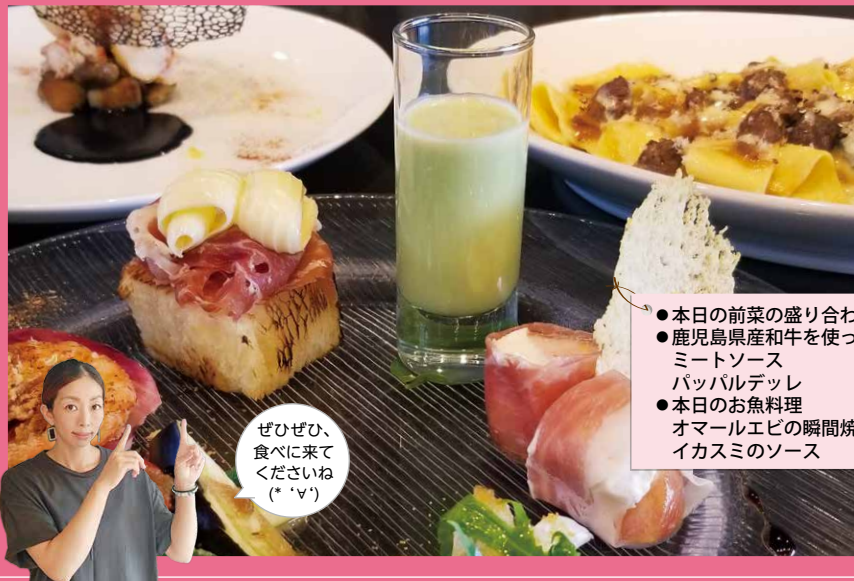


Anello アネッロ

住 さくら市北草川1丁目1-1 **TEL** 028-678-9747
営 11:30~14:30 (L.O.14:00)
 18:00~22:00 (L.O.21:00)
休 月曜日 (祝日の場合は翌日) **TAKE OUT** あり

さくら市に自慢できるイタリア料理屋さんがあります。フレンチの巨匠、坂井宏行さんの元で修行経験し、その後イタリア料理に転身されて25年、イタリア料理一筋で、日々研究と挑戦をしている注目のシェフです。店内は、シェフが料理をする姿や、音・香りが感じられるオープンキッチン。地産地消を基本に、季節に合わせた素材を県・国を超えて取り入れた食材はシェフの手にかかれば、色彩鮮やかな一皿に変わります。どれをとっても芸術的な盛り付けや、濃厚で味わい深いソースに感動しちゃいます。ミートソースは、ゴロっとしたお肉が柔らかで、チーズとパスタの味わいが絶妙。頑張ったご褒美に食べたくなる味ですが、『もっと気楽に来てください♪』とシェフはお話してくださいました。

佐藤建設工業(株) 佐藤美香さん



- 本日の前菜の盛り合わせ
- 鹿児島県産和牛を使ったミートソース
- バッパルデッレ
- 本日の魚料理
- オマールエビの瞬間焼き
- イカスミのソース



フェニックス

住 さくら市氏家 1854-24 **TEL** 028-682-9441
営 11:00 ~ 22:00 (L.O. 21:30)
休 水曜日 **TAKE OUT** あり
☎ phoenix.1970 **f** Kissa & Deli Phoenix

1970年より氏家駅東口の駅前に立地する、親子2代で営んでいる喫茶店です。お父さんの代の常連さんから、息子さんのお料理のファンの方々まで、幅広い世代に愛されているアットホームなお店です。2021年8月にリニューアルオープンしたばかり！昭和と令和の融合が感じられる雰囲気です。お料理は、季節の野菜や果物を使用したメニューになっています。ランチのおススメは、柔らか豚肉の網焼きと温度卵の丼仕立てです。昔から愛されている、ナポリタンや焼きそばも絶品です。季節に合ったオリジナルのデザートもイチ押しです。テイクアウトメニューも充実しています！

最新情報はSNSでチェック!!



(株)荒牧組 杉山彩子さん



ひさご製菓店

小さなケーキ屋、焼き菓子店

住 大田原市中央 1-14-11 **TEL** 050-1442-8466
営 11:00 ~ 17:00 (ケーキ売切れ次第閉店)
休 月・火・水曜日 **P** あり

大田原市の古くからの中心市街地中央にある少し分りにくい場所にある人気のお店です。若いオーナーの感性で作られる季節のケーキは売り切れ次第閉店のため、オープン時には並んでいる方が多いのでそれが目印にお店を見つけることができるでしょう。一つ一つ丁寧な仕事から作り出されるケーキや焼き菓子は一度口にしてみると納得できるおいしさです。何事にも前向きで探求心を持って作り出されるお菓子たちはもっともっと進化を続けることなのでしょう。おいしくて隠れ家的な人気店です。いい意味で教えたくないお店ですがぜひ訪れてみてください。

季節のフルーツのタルトやケーキが最高です!!



マルホ建設(株) 星豪紀さん



「栃建協(とちけんきょう)」: 一般社団法人栃木県建設業協会の略称。各地域に根付いている建設業者が情報をお届けしています。