



栃木ガス株式会社

栃木市城内町2丁目2番23号  
電話 0282-22-2939  
FAX 0282-24-3489  
<http://www.tochigi-gas.co.jp/>

次回のお知らせ

夏号

2022年6月頃予定

蔵の街  
おすすめ  
スポット!!

## 蔵の街 お店紹介

「Wisteria Coffee」さま

今回ご紹介は富士見町の「ウイステリア コーヒー」さま。

2021年10月にスタートしたばかりのお店。

「ウイステリア」は「藤」の意味で、オーナーのお名前からの一文字。ロゴのモチーフは藤の花。

縫製工場の中に焙煎室を設置。生豆を仕入れて、自家焙煎し、ローストしたての香り高いコーヒーの販売を行っている。今はコーヒー豆の販売だけだが、今年の春を目標に、カフェ営業の準備を進めている。

豆の状態、挽いた状態、ドリップパックの小分けの状態と、お客様のご要望に合わせ対応してくれる。

「コーヒーを普段の生活にもっと溶けこむものに」「コーヒーを通じて驚きと発見を提供できるように」そんな思いで、コーヒーに、そしてお客様に向かっているとオーナーのお話し。

お電話やWeb注文で、**栃木市内**であることを伝えられれば、**無料で配達**もできるというからありがたい。まずは、ぜひ気軽に足を運んでいただきたい。

お問い合わせ 「Wisteria Coffee」さま

住所 / 栃木市富士見町4-30 (株)ケンケル工場内

TEL / 0282-24-3587

営業時間 / 10時~17時 (不定休)

駐車場 / 4台駐車可能 (会社正面)



## うずまの鯉のぼり

栃木市のシンボルであり、市内の中心を流れる巴波川(うずまがわ)の春の風物詩である「うずまの鯉のぼり」が掲揚されます。倭橋から幸来橋を経て巴波川橋下流まで「いいこい」とかけまして1,151匹の鯉のぼりが巴波川を彩ります。

令和4年3月12日(土)から5月10日(火)までの間  
気持ちよく風になびく鯉のぼりと巴波川の景観を、沿道からまた、遊覧船の上から、ぜひお楽しみ下さい。

場所 : 倭橋～幸来橋～巴波川橋下流  
期間 : 令和4年3月12日(土)～

令和4年5月10日(火)

問い合わせ : 栃木市観光振興課 ☎0282-21-2374  
(一社) 栃木市観光協会 ☎0282-25-2356



遊覧船から見る鯉のぼりは  
いつもの視点とは異なり  
ワクワクしちゃいます!



# 蔵の街

## 栃木ガスだより

### ～ warehouse “蔵” ～

コロナウイルス感染も気になるところですが、花粉症の方、そろそろ症状が出始めているのではないか?

今回は、いよいよやってくる花粉の季節の強い味方「衣類乾燥機 乾太くん」のご紹介です。現在商品の入荷にお時間を頂いている状況ですが、予約受付中です!毎年やってくる花粉。対策のお手伝いをさせていただきます!!

次にご紹介は、再注目されている調理器具「無水鍋」のご紹介です。良いものを、永くお使いいただくためのサポートも充実した商品ですので、安心してお買い求めいただけます。お気軽にお問い合わせくださいね!

こんな状況ですので「買物代行サービス」のご利用はいかがですか?ご利用者様からは大好評のサービスです!

春になり、ポカポカした季節がやってきます。新年度は穏やかな年度になりますよう、願わざにはいられません。

### 今回のレシピ!

今回は、ボリューム満点なレシピのご紹介です!!  
子供さんから大人まで、お弁当のメニューにもぴったりです!!

#### 『肉巻き卵』

株式会社ノーリツ 毎日グリル部提供



目次:

～warehouse “蔵”～	1
今回の簡単レシピ!	1
乾太くんのご案内	2
とち介商品券のご案内	2
無水鍋のご案内	3
買物代行のご案内	3
蔵の街 お店紹介	4
蔵の街おすすめスポット	4

材料 (2人分)

- |           |        |
|-----------|--------|
| ◆豚ロース薄切り  | 10枚    |
| ◆たまご      | 5個     |
| ◆薄力粉      | 適量     |
| ◆塩・コショウ   | 適量     |
| ◆キャベツの千切り | 適量     |
| -タレ-      |        |
| ◆醤油・酒・みりん | 各大さじ2  |
| ◆砂糖       | 大さじ1/2 |

#### 作り方

- 卵は水から10分茹でて冷水で冷やし、殻を剥く。
- 豚ロース肉は塩こしょうを振り、①を巻く。薄力粉を全体にまぶす。
- フライパンに油をひき、②の閉じ目を下にして並べる。
- 転がしながら満遍なく焼き色を付ける。
- 豚ロース肉に火が通ったら、タレの材料を入れて中火で軽く煮詰めて火から下ろす。
- 半分にカットし、器に盛り付ける。千切りキャベツと余ったタレを添えて完成。

#### 太平山桜遊覧道路

