

秘伝のたれ

【秘伝（ひでん）】秘密にして容易に伝えない奥義。（広辞苑）

簡単に教えられるのはわかっていいます！
心も、気になって仕方がないたれメニューの数々。

永い永い歳月によってつくり出されたたれは、堪能あれ！

▼詳しくはこちら



蕎麦屋の天井は、旨味とあっさり絶妙なバランス。



天井 ……900円

井にのるのは立派な天然海老2尾！包丁を使わず手で殻と背わたをとり、丁寧に伸ばした海老は身の弾力が保たれプリプリの食感に！煮立ったたれに通した天ぷらは旨味が引き立ち、蕎麦汁ベースのあっさりとした上品な味わいで色づくごはんが進みます。

そば処 みます 宇都宮

八十年の三代にわたり注ぎ足され続けるたれ
本鰹節からとるダシを使った蕎麦汁がベース
たれに海老を浸した時に出るエキスを脂が、たれの旨味に

秘
プレゼント
天井 1名

あの『ガッツ』もお気に入り！パンチのあるガッツリ定食。



ロースタミナ焼定食 ……1,100円

ガッツ石松さんも大好きな、ニンニクと生姜エキスたっぷりの醤油だれを使った定食は、厚さ約8mm、長さ250mmもある大きな豚ロースが2枚！ソテーの仕上げにたれがかけられ、食欲を誘う香りと艶をまとったジューシーなお肉でキャベツやごはんを運ぶ箸が止められません！

大益 栃木

四十六年にわたり注ぎ足され続けるたれ
醤油に、ニンニクと生姜のみを投入するシンプルさ
十時間以上かけて弱火でじっくり煮込む
秘
プレゼント
ロースタミナ焼定食 3名

360年以上続きたれは、飽きのこない甘さ。さっぱりとした奥深さ。



うな重セット（上） ……3,200円

さばく直前まで生簀で放たれている、鮮度抜群の国産うなぎを使用。さばき、蒸し、焼きまで、全ての工程で気を抜かず仕上げられる逸品です。二度たれに漬けながら、炭で丁寧に焼かれたうなぎを一口頬張れば、顔がほころんでしまうこと間違いなし！

うなぎの丁子屋 那須

正保二年から十五代続く、うなぎとの相性が抜群のたれ
厳選醤油を使用し、化学調味料は一切無し
元の味と誤差がないように、注ぎ足し後のチェックが重要

秘
プレゼント
うな重セット(上) 1名

宇都宮発祥のやきとりは、あの赤い販売車で日本中を虜に。



特選やきとり串 ……140円

移動販売でも親しまれる『竜鳳』。その代名詞とも言える特選やきとり串は、ジューシーな皮とプリプリな身が特徴的な手羽中を使用しています。それにからむ、にんにくの効いた甘めのたれでやみつきになること請け合い。長年にわたり培われてきた技術が集約された一本です！

やきとり家竜鳳 総本店 宇都宮

四十年前に初代が夢で見た啓示から、このたれが始まったとされる
たれの注ぎ足し文化が、お店や移動販売車に継承されている
基本的な調味料をもとにするが、配合比率は企業秘密
秘
プレゼント
特選やきとり串 3本 10名

もちり団子の中から香ばしい甘辛たれがじゅわ～！



佐野団子みたらし (12ヶ入り) ……590円 (6ヶ入り) ……280円

佐野市の誕生と共に生まれた、今までにないみたらし団子。柔らかな団子は口に入れた瞬間、自家製たれが溢れ出し醤油の豊かな風味が広がります。冷凍されているので、ヒンヤリと冷たいうちに召し上がれ♪自分だけの絶妙な食べごろを見つけてみて！

御菓子処 太田屋 佐野

創業から百五十四年受け継がれている濃厚な再仕込み醤油
「医食同源」の考えから体にやさしいオリゴ糖を使用
伝統と新しさを融合させた、五代目のアイデアと技

秘
プレゼント
佐野団子みたらし (6ヶ入り) 10名

たれ好きにとって見逃せない一品！



最後に残ったたれをご飯にかけて食べるのがたまらない！でも恥ずかしくてできなかった。そんな経験がある方もいらっしゃるはず。しかし心配は無用！堂々とご飯にかけて食べましょう！甘辛いたれとご飯のハーモニーを楽しんで★

キムチ家 触心 矢板

子供がおかわりたれごはんの好評による大人ハイジーン
細かく刻んで油でカリカリに揚げた唐辛子、カシューナッツ、生姜などがポイント
醤油ベースに様々な調味料を調合
大人がおねだりたれごはん ……670円
秘
プレゼント
大人がおねだりたれごはん 子どもがおかわりたれごはん 5名

7月27日(土)は土用の丑の日 一日一旨 うなぎ特集

月ごとのテーマにあわせ、おいしいものを平日毎日ご紹介している、栃ナビ！の人気コンテンツ「一日一旨」。7月のテーマ『うなぎ特集』もチェックしてね！



