

# 農村レストラン つつじ亭



## 今のお勧めメニュー



**かき揚げ天丼**  
650円

揚げたてのかき揚げをご飯にのせて、天つゆをかけました。たっぷりの野菜が入った甘味のあるかき揚げは、サクサクとした食感が絶妙。ボリューム満点です。



**そばサラダ**  
750円

冷水できゅっとしめたそばに、野菜のてんぷらと生野菜、錦糸卵などをのせました。めんつゆをかけて召し上がってください。これからの暑い日には絶好のメニューです。



今度は「お米」を注文してみようと思います。(東京都Sさん)

適度にゆでた「ホウレンソウ」がとってもおいしかった。(矢板市Oさん)

「りんごジュース」がお気に入りです。(さくら市Kさん)

「トマト」の甘みと酸味が絶妙ですね。(矢板市Tさん)

いつも、ここの「たまご」をご飯にかけて食べています。(宇都宮市Sさん)

《お客様の声》



買っていただいたお客様の「おいしかったよ」の言葉が、なによりうれしいです

毎朝9時の開店に向けて、組合員の生産者たちが商品の搬入を行い、採れたて作りたての商品を心を込めて並べていきます。その願いは、一つ。買っていただいた皆さんの笑顔が見たいから。



## 「やいたブランド認証商品」コーナー



現在26品目が認定され、「旬鮮やいた」には多くの商品が並んでいます。お土産などに、いかがですか？

一年が経過して道の駅がオープンして一年が経過しました。現在、会員231人の皆さんと一緒に「旬鮮やいた」を運営しています。おかげさまで、運営は順調に推移しています。オープン当初は、慣れない接客でレジでお待たせしてしまったこともありましたが、今はノウハウもできてきて、やっと落ち着いてきました。オープン当初から、「地産地消」を合言葉に皆で頑張っています。



道の駅やいた農作物直売所組合 福田 勝 組合長

## インタビュー

### 「地産地消」の意味を考える

道の駅やいたの大きなコンセプトが「地産地消」。地域のものを地域で消費するというこの言葉の意味を真剣に考えました。地元の方や市外から来る消費者と、私たち提供側との信頼関係ができて初めて地産地消が成り立つことになりました。そのために私たちができることは、誠実にしっかりとした商品を出し続け、買っていただけるように努力することです。言葉で言うのは簡単ですが、新しい知識の取得やPRの手法、野菜の出荷時期を調整していくことなど、まだまだこれから頑張っていきます。

### お客様とつながる

土日などは、商品がなくなってしまうことがあります。携帯電話のメールにその状況が入ってくるので、すぐに補充します。商品の搬入の時は、必ずオレンジ色の帽子と名札を付けています。商品のことや食べ方のことなど、分からないことがあったら、どうぞ気軽に声を掛けてください。私たちもお客様の生の声を聞くことで、勉強にもなりますし、改善できることは改めたいと考えています。



にも「牛すじ煮込みカレー」や、新メニューの「和風ハンバーグ」、「唐揚げ定食」も満足していただけていると思います。米粉で作ったシフォンケーキや、あずきソフトなどのスイーツが女性に人気です。ぜひ皆さん一度、お越しください。

### さっぱりとした味わいのりんごソフトクリーム

カウンターで外から注文できる軽食も用意しています。オープン当初からの人気商品と言えば、りんごソフトクリームです。やいたブランドにも認定されている「りんごジュース」がたっぷり練りこまれ、さっぱりとした味わいに仕上がっています。これを目当てに道の駅にお越しになる方もいます。ぜひ皆さんも一度、ご賞味ください。



りんごのソフトクリーム

## インタビュー



道の駅やいたレストラン組合 柳田 実 組合長

多くのメニューをご用意。つつじ亭では、お客様のニーズに対応できるように、日々研究を重ね、多くのメニューを用意しています。コシがあり、つるつとしたのがしが自慢の「内川そば」。和豚もちぶたを使った「トンカツ定食」や「生姜焼き定食」は人気商品ですね。そのほか

### なつかしい味をめざして

わたしたちつつじ亭のコンセプトは、「地産地消」はもちろんのことですが、どこか懐かしいおふくろの味を味わってほしいという思いがあります。「地元のお米、地元のお野菜、地元のお肉、地元のお魚、地元のお豆腐」を大切に、愛情を込めておいしい料理に仕上げます。これをオープン当初から一貫しています。オープン当初は、慣れないため、料理ができるまでお待たせしてしまつこともありました。スタッフ一同毎日のように努力を続けた結果、待ち時間はだいぶ短縮されてきたと思います。