

土呂部の ご案内



ココで採りたて!!
とうもろこしが食べられるよ

※～8月まで



土呂部川
で
魚のつかみ取りも!
(要予約)

高原の青空と登山道空の中
四季折々の植物を観察したり
川遊びや魚釣りをして
バーベキューを楽しんだり...
思いきり遊んで! 思いきり
食べ! 大自然を満喫しよう!!



住所合
栃木県日光市土呂部97
TEL
0288-97-1026
URL
<http://15.ocn.ne.jp/~dorobu-k/>



URL: <http://ja-jp.facebook.com/dorobuhego>

8月30日(土)午後から!
土呂部伝統の獅子舞は
圧巻の迫力!! 必見です。

夏祭り



ゆたかに釣りを楽しめる
たいはたなく釣れた
1匹の新鮮な魚を
使った料理もいただけます。

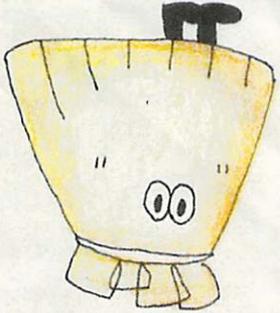
山をぐんぐん入る、21とあります。
冬には滝の一部が凍りつき、
大滝の「氷瀑」が見られるかも...?

大滝



白樺魚苑

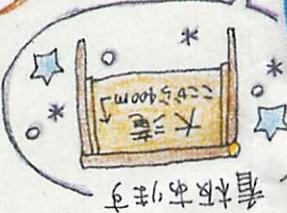
7月31日まで



牛鍋は用
に
かきそば
乾かき
ごめす!
～秋～



かやほらち



看板がはずす

土呂部へようこそ



電気柵設置



マルチはり



たねまき



間引き後



足踏み固め



収穫目前

土呂部の 高原とうもろこし

☆ あいしせのヒキツ ☆

1. 朝採り

とうもろこしは日をシおびて葉っぱで作った栄養分を夜のうちに実へ運び、甘み成分として蓄えます。このため、甘み成分を実へ運び終えた夜明け前頃収穫するのがポイント☆

2. 涼しい夜

葉っぱで作った栄養分は、夜が涼しいほどスムーズに実へ運ばれます。また、とうもろこしは栄養分を作らない夜も呼吸のため、せっかく実へ蓄えた甘み成分の一部を使ってしまう！標高の高い土呂部では、夏も夜が涼しく、甘み成分が実へ運ばれやすいうえ、呼吸も抑えられるため、とても美味しいとうもろこしとなるのです。

オススメの調理法
音調理法
↓
ゆでる
甘さ100%堪能!

三主文 Jor
0288-97-1026
1本 ¥150

