

# BAR HOPPING HOPPING TOUR 餃子・精釀啤酒・屋台（路邊攤）行程

宣傳要點「來到宇都宮當然要吃餃子！同時也要品嚐限定精釀啤酒，與當地居民交流！」

## 推薦行程

17 : 00

從二荒山神社的大鳥居出發

↓ 步行

17 : 15

到達宇都宮餃子 KIRASSE等

每一家店的餃子都有各自的特色。

可以參考放在店中的餃子圖表，選擇符合自己喜好的餃子。

※可用當天導遊發放的2張餃子券（價值約1000日圓）購買。

18 : 00

從宇都宮餃子 KIRASSE出發

↓ 步行

18 : 05

到達BLUE MAGIC

包含在宇都宮縣採集的縣產食材所製成的宇都宮特有啤酒一邊暢談宇都宮的話題，

一邊欣賞附設釀造場內的儲酒桶，

品嚐比較宇都宮生產的精釀啤酒，享受只有在宇都宮才有的美酒評比體驗！

19 : 05

從BLUE MAGIC出發

↓ 步行

19 : 15

到達宇都宮屋台橫丁

這裡聚集了各式各樣的店，可以體驗各家店的特色，

體驗日本「串酒吧」的文化。

屋台橫丁的賣點，就是和當地的客人交流。

這裡的人大多親切友善，不妨積極開啟對話。

20 : 15

結束

報名行程由此進入（<https://www.enishi-travel.jp/tour/detail/1220?preview=on> ※連結到販售網頁）

# BAR HOPPING HOPPING TOUR 餃子・精釀啤酒・屋台（路邊攤）行程

宣傳要點「來到宇都宮當然要吃餃子！同時也要品嚐限定精釀啤酒，與當地居民交流！」

## 各家店的體驗方式

### ■KIRASSE（餃子）

宇都宮是日本最知名的餃子城市，來到「KIRASSE」，可以吃到多家超級名店的餃子，不妨到處品嚐比較。餃子一般會沾混合醬油、辣油、醋製作的醬，不過當地美食家會沾混合醋與辣油的「醋辣油」、或是混合醋和胡椒的「醋胡椒」來吃。此外，在第一次造訪的餃子店，第一口建議不沾醬直接吃，可以品嚐到餃子的「原味」。

KIRASSE宇都宮：<https://www.gyozakai.com/kirasse/>

#### 【店主的話】

餃子原本是作為男人的下酒菜，在各家店努力改良之下，確立了只吃餃子也能滿足的輕食地位。宇都宮的餃子消費量是日本第一。敬請品嚐看看市民喜愛的口味。

#### 【造訪當地的訪日旅客評價！】

- ・可以品嚐比較各家名店，非常愉快！
- ・有許多餃子店，令人感到興奮！



### ■BLUE MAGIC（精釀啤酒）

可以品嚐到具有宇都宮（栃木縣）特色、使用因季節而異的縣產新鮮水果（草莓、梨子、柚子）、香料、藥草作為副原料、味道深遠的獨創啤酒。

行程中可品嚐比較4種精釀啤酒。

可以自行攜帶下酒菜，因此不妨品嚐具有宇都宮特色的下酒菜搭配啤酒。

BLUE MAGIC：<http://bluemagic-brew.com/>

#### 【店主的話】

考慮到品質管理（流通變質等），精釀啤酒僅在當地可見範圍內供應，是只有當地才能品嚐到的美味。從釀造到供應都是於宇都宮完成，在與當地緊密結合的地啤廠中，還能品嚐到使用季節性食材釀製的啤酒（依時期而異）。我們會將投料過程中所使用的麥粕提供給當地農家作為肥料使用，重生變成新的農作物。

#### 【造訪當地的訪日旅客評價！】

- ・具有水果風味的宇都宮產啤酒很好喝！
- ・可以自行攜帶下酒菜很棒！



### ■屋台橫丁（日本酒）

「宇都宮屋台橫丁」是在市中心享受美食、聊天、與人交流的場所，集結眾多屋台（路邊攤），可以體驗到一如往昔的氣氛。

屋台的魅力，就是能夠在非日常的空間享受個性化的飲食，最大的特色就是顧客之間、以及與店內人員之間「距離很近」。

一定有人會主動開口。不用擔心，積極展開對話吧。

屋台橫丁：<https://www.utsunomiya-yataiyokocho.com/>

在籍店鋪 鐵板料理&雞翅・炸雞「ATASHITTEI」  
紅燈龍「一本松」等

#### 【造訪當地的訪日旅客評價！】

- ・成為行程亮點的特別場所！
- ・只能在這裡品味到的酒、食物、及氣氛很棒！
- ・在具有地方特色的氣氛中與當地居民交流非常愉快



ATASHITTEI女老闆



一本松女老闆

