

クルマと一緒に楽しくらし

SUN SUN

さんさん

Ibaraki Toyopet
Magazine

vol. **72**

2024 AUTUMN

TAKE FREE



ロケ地：高戸小浜海岸

Reporter

茨城トヨペットスタッフの
ナオミさん、ヨシノリさん、ミキさん(写真左から)

愛される価値を次の世代へ 進歩するbZ4Xとともに

Drive Report in Takahagi

2050年のカーボンニュートラル実現に向けてトヨタが開発を続けてきた「TOYOTA bZ」シリーズ。「bZ」の名に込めた想いはBeyond Zero。CO₂の排出量ゼロを超えた価値、乗る人全員が楽しい時間や空間を共有できるクルマです。その「bZ4X」で訪れたのは高萩市。貴重な史跡や名店、地球の息吹を感じる絶景などを紹介します。

最初に訪れたのは「お屋敷通り」。ここは室町時代に築かれた松岡城へと続く石畳です。今は廃城となりましたが、たつご通りから松岡小学校に至る通り沿いには、水戸藩主の附家老であった中山信吉公の住居跡や江戸時代の武家屋敷が現存し、この一角だけ当時の面影が残っています。今にも羽織袴のお侍さんが歩いてきそうな城下町の風情ですが、ここは地域の人々の暮らしを支える生活道路。時代劇のような町並みを自転車に乗った学生やクルマが行き交います。

続いて江戸中期に建てられた「穂積家住宅」へ。ここは庄屋のほかに酒造業、林業、金融業などを多角経営していた豪農の屋敷で、主屋、長屋門、前蔵、衣装蔵、庭園が今も当時のままに残されています。

茅葺き屋根を維持するために月1回の燻蒸くんじょうを行っています。茨城県の文化財につき、手を入れられるのは原型をとどめるための修繕のみ。一般公開されており、他にも撮影やイベントの会場などに貸し出され、広く活用されています。



【A】1.「お屋敷通り」の終点、松岡小学校前の大手橋にて。【B】2.「穂積家住宅」母屋。寄棟造りに一部入母屋造りを入れてつくられた重厚な茅葺き屋根が特徴的。3.天井高く梁が巡らされている板の間。4.屋敷の北を流れている関根川から水を引き、石造りの太鼓橋が架けられた庭園。

CAR INFO.

スリークで伸びやかなサイドライン。洗練と迫力が融合したフロント&リアデザイン。心に余裕が生まれる広い室内空間とテクノロジー。目指したのは豊かな先進技術を携えながら、シンプルでたくましい造形美。



時代を超えて今もなお 高萩のロングライフデザイン



B 穂積家住宅

母屋は安永2(1773)年に建立。回遊式庭園は約100坪の広さがある。水戸藩の郷土制度の実態を考える上でも歴史的価値の高い茨城県指定文化財。

高萩市上手綱 2337-1
☎ 0293-24-0919 ㊟ 9:00~16:00
㊟ 無料 ㊟ 月曜(祝日の場合は翌日休)、
年末年始 ㊟ 40台、バス2台



A お屋敷通り

松岡城三の丸の跡地には現在松岡小学校があり、土蔵、土壘、堀などの遺構がある。通りは市民の生活圏につき、散策はお静かに、撮影にはご配慮願います。

高萩市下手綱地内
☎ 0293-23-2121(高萩市観光協会)
㊟ 20台

まずはクルマをパーキングに駐めて、「高萩駅」へ。JR常磐線高萩駅は明治30年の開業。現在の駅舎は大正15年に改築された2代目の木造建築です。建物正面のデザインが特徴的で、鉄道愛好家の間ではレトロな駅として知られています。

駅前には江戸時代の学者「長久保赤水」の像があり、その功績を讀えています。高萩市赤浜出身の赤水は、儒学や地理学に通じ、中でも赤水が完成させた日本地図は「赤水図」と呼ばれ、江戸時代から明治時代初期まで広く世に用いられました。

西口駅前のれんが通りには商店街があり、飲食店や書店などが軒を連ねています。その中からこだわりのお店を2軒ご紹介しましょう。

来年で創業50年を迎える「美留区」は、当時都内で流行っていた珈琲専門店のお洒落な雰囲気、高萩にも実現させたいと家族で探究して始めたお店。レンガの壁や客席などの調度品、装飾品の一つ一つまで、理想を詰め込んだ内装は開店当初のまま。高萩駅前の憩いの場として愛されてきた歴史を感じる、落ち着いた雰囲気、素敵です。

自慢のコーヒーをはじめ、ナポリタンやピラフ、チョコレートパフェなど昔ながらのメニューが並びます。開店以来すべて味を変えておらず、久しぶりに訪れた人も一口で懐かしい記憶がよみがえるのだとか。温かみのある明かりに照らされた店内、提供される飲食物、どこを見ても絵になるお店です。

そこから歩いて3分の「Ito-shi coffee」は自家焙煎コーヒーのテイクアウト専門店。この春同じ建物の2階から1階へと移動したところで、馴染みのお客さまも増えています。扱う豆はすべて、農園まで把握しているスペシャルティコーヒー。それぞれの豆の持ち味をしっかりと引き出し、特徴を感じるコーヒーに仕上げています。

数種類の豆から選べる本日のコーヒー、ダッチ式のアイスコーヒーなどの定番以外にも、季節変わりの商品やカフェインレスもあり、品揃えは常に豊富。いつ訪れても新鮮な出会いが待っています。選ぶのに迷ったときは味の好みを伝え、お気に入りの一杯を探してみましょう。

のんびり歩いてひとまわり
レトロな駅舎と商店街



【C】 1. 駅前れんが通りより「高萩駅」西口を臨む。れんが通りには、地元で愛され続けている個人経営の専門店が建ち並び。



C 高萩駅

高萩市を代表するJR常磐線の駅であり、「花貫ダム」「花貫溪谷」「赤浜海岸」などへの最寄駅。出入口は駅舎のある西口のみ。

高萩市大字高萩1928
© 有料14台（高萩市春日町第1駐車場）

CAR INFO.

「bZ4X」は、人と地球に寄り添うパートナーとして、美しい未来に向けた新たなスタートライン。地球の美しさを大切に、次世代に継承していくことこそ、トヨタの考える本当の意味での進歩。



[D] 2.王道の盛り付け、「チョコレートパフェ」(680円・写真右)と「マロンパフェ」(750円・写真左)。3.半世紀の風格を感じる店内。4.「コーヒーゼリー」(580円)は苦味と甘味が絶妙なハーモニー。5.開店は朝8時。お得なモーニングサービスが人気。**[E]** 6.イベント出店スタイルの「bo-shi coffee」店内。7.8時間かけて抽出する「ダッチ式水出しアイスコーヒー」(600円・写真左)と、コーヒーの果肉や果皮を使いながらカフェインレスの「コーヒー・フルーツティーソーダ」(630円・写真右) 8.家でも手軽に本格コーヒーが楽しめる無糖の「ラテ・ベース」(1,300円)



E bo-shi coffee(ぼうしコーヒー)

チョコレートのような風味やベリーのような果実感など、豆の個性を引き出して驚きの一杯に。コーヒー豆や粉の販売もあり。ご贈答にもどうぞ。

高萩市本町3丁目1飛田ビル1F
☎090-4557-2469 ☎11:00~18:00
Ⓜ日曜、月曜、火曜、木曜(不定休あり)
Ⓜ有料14台(高萩市春日町第1駐車場)



D 美留区

1975年創業の珈琲専門店。店主のおすすめは開店当初から変わらぬ味、しっかり甘いチョコレートパフェと、しっかり濃いめのオリジナルブレンド。

高萩市春日町1丁目1-19
☎0293-22-2750
Ⓜ8:00~16:00 Ⓜ火曜
Ⓜ有料14台(高萩市春日町第1駐車場)
※駐車料金のサービスあり

【F】1.「常陸牛のビーフシチュー・フルセット」(サラダ、パン、スープ、ドリンク、デザート付2,300円) 2.「アトリエ小麦」店内。テラス席もあり。

3.1日4食限定「ビーフシチューのポットパンプレート」(サラダ、ドリンク、フルーツ付1,500円)。

【G】4.「五浦ハム」店頭のキッチンカー。5.ゴロゴロと切ったハムを炭火で焼いた「ハム焼」(600円)は食べ応えあり。6.注文を受けてから焼き立てを提供。来店の際はご予約を。



2



1



3



6



5



4

CAR INFO.

「bZ4X」は環境にマイナスなものを生み出しません。自宅でも、外出先でも、太陽の元でも充電可能。安心してドライブを楽しめるよう、インフラは広がり続けています。

ランチに訪れたのは、パン屋さんが営むレストラン「アトリエ小麦」。お店が人家の少ない山間にあるのは、薪を焚いてパンやピザを焼くためです。手作りの石窯は火の調整が難しいのですが、お店を始めた店主のお母さまが食育の一環として、あえて手間隙のかかる作業に重きを置いていたのだとか。焼き立てのパンを求めに、次々とお客さまが訪れます。

看板メニューは「常陸牛のビーフシチュー」。しっかりと脂抜きをしつつ旨味を残す下ごしらえで、さらりとしているのにコクがある上品な味わいです。冬から春にかけては期間限定「牡蠣とホタテのパイ包み」(単品880円)がメニューに加わるそう。こちらも楽しみですね。

食事の後はお土産を買いに「五浦ハム」へ。こちらの「ハム焼」は炭火焼きで香ばしく、県内のお祭りやイベント会場でも見かける人気のワンハンドフード。焼き立てのテイクアウトのほか、5本入の真空パック(3,000円)も人気です。店内では各種食肉加工品のほか、アイスクリーム(300円)も販売しています。

バナナ、ピスタチオ、ブルーベリーなど



G 五浦ハム

1997年創業の手造りハム専門店。着色料・増量剤・防腐剤などは一切不使用。「ハム焼」は音楽フェスやイベント会場などで大人気。

高萩市上手綱 2565-11
☎ 0293-24-2837
🕒 9:00~18:00(テイクアウト10:00~17:00)
🚫無休 📍11台



F アトリエ小麦

体と心を健やかに保つための食事。すべてはその大前提のもとに作られています。メニューによって数に限りあり。お食事でご利用の際は必ずご予約を。

高萩市上手綱 4107-1
☎ 0293-22-0581 🕒 11:30~14:30LO、
パンの販売11:30~売り切れ次第終了
🚫火曜、金曜、土曜 📍3台

海、大地、そして宇宙へ
自然の神秘に思いはせる一日



【H】7.かつては鵜の捕獲場として利用されていた「高戸小浜海岸」。8.断崖に挟まれた入江、中央の岩山には手掘りの洞窟(立入禁止)が貫通している。9.朝日が昇る時間帯はさらに美しい。【I】10.木々に囲まれ手入れの行き届いた芝生の大地が広がる「さくら宇宙公園」。



H 高戸小浜海岸

その昔、船着場として利用され、石炭や木材を搬出。塩作りなどもされていた風光明媚な浜。「日本の渚・百選」に選出されている。

高萩市高戸 848-8
☎ 0293-23-2121(高萩市観光協会)
◎ 20台

と並んで「ロースハムアイス」「ベーコンアイス」の文字を発見！甘さの後から塩気と燻製の香りが追いかけてくる、こ
こでしか味わえない変わり種です。
次に向かったのは高萩の景勝地「高戸小浜海岸」。切り立った海食崖に挟まれた小さな入江が2つあり、緑の松、海食崖の間から見える太平洋とのコントラストは一枚の絵画のよう。夏には水遊びの場として賑わっています。
続いて「さくら宇宙公園」へ。ここは日本初の、テレビ衛星中継受信の地を記念した公園で、園内には茨城大学の宇宙電波館などがあり、開けた視界の中に国立天文台の巨大なパラボランテナが立っています。緑が多く散歩やランニングなどに打ってつけの静かな場所です。
今回のドライブコースも雄大な景色や心惹かれるスポットがたくさんありました。どこか行ってみたいところは見つかったでしょうか。皆さまのプランのお役に立てたら幸いです。この秋も愛車とともに、どうぞ楽しいドライブを！



I さくら宇宙公園

正式名称は「高萩市衛星通信記念公園」。パラボランテナが独特の景観を生み出す広い園内には、約300mにわたり桜の木が植えられている。

高萩市石滝 608-1
☎ 0293-23-1125(高萩市生涯現役推進課)
◎ 30台



Voices

地元の皆さんに
街のおすすめポイントをお聞きしました。

F

アトリエ小麦

宗 真美さん・富山 尚世さん

「愛テックファーム」というハウス栽培の会社には、新鮮なレタスの自動販売機があるんです。野菜以外にもその時々でいろいろと自販機で販売しています。

● F アトリエ小麦

G

五浦ハム

小泉 重信さん・松本 和代さん

ここからクルマで10分程の「花貫溪谷」ですね。秋は川沿いの木々が紅葉して、特に夕見滝吊り橋付近の景色が見事です。（見頃は例年11月中旬～下旬）



I

さくら宇宙公園
（高萩市生涯現役推進課）

長谷川 孝さん

高萩駅前の「そば処 うらじ」です。器から溢れそうなカレー南蛮が有名です。とろみの強いカレーがくせになる味で、つい通ってしまいます。

● I 高萩市衛星通信記念公園
（さくら宇宙公園）

Location:

高萩市



E

bo-shi coffee
坪井 敦さん

当店の2階では焼き菓子の「chito」と、タイ料理の「Zap Nuch」が日替わりで営業されています。どちらもとてもおいしいので、ぜひ寄ってみてください。



D

美留区

櫻井 周二さん・玲子さん
栗山 路子さん

茨城県で一番新しく、一番大きな「小山ダム」ですね。大北川をせき止めて2005年にできたものです。巨大なダムを下から見上げると迫力がありますよ。



【今回の撮影車両】

FWD bZ4X Z (BEV)

車両型式：ZAA-XEAM10-MWDHS

ボディカラー：プレシャスメタリック（1L5）

車両本体価格

5,500,000円 [FWD G (BEV)]～

6,500,000円 [E-Four Z (BEV)]

車両情報は
こちら

◎表示価格は消費税込みの価格です。◎価格はタイヤパンク修理キット付の価格です。詳しくは店舗スタッフまでお問い合わせください。◎価格には保険料・税金（消費税を除く）・自動車リサイクル料金・その他登録に伴う費用は含まれておりません。◎ボディカラーおよび内装色は撮影、印刷インキの関係で実際の色とは異なって見えることがあります。

豊かにくらそう



ウテ洋子クネツパーさん
[天子町在住]

自然豊かな天子町の里山に、ドイツ人陶芸家ゲルト・クナツパー氏が家族と暮らし、作陶を行っていた大きな古民家があります。世界各地を巡り多様な文化を研究したクナツパー氏が、安住の地として選んだこの屋敷。現在は、長女のウテさんが、父の屋敷への愛情をそっくり引き継ぐようにして、再生に向け情熱を注いでいます。

陶芸家である父が愛し続けた
大子の里山にある築二百年の古民家。
カフェ・レストランとして再生させ、
世界中の人々に癒しを与える場にしたい。

朽ち果てそうな古民家に惹かれ、
父が自ら修繕して大子へ移住

私は、大子町の自然豊かな里山にある築二百年の庄屋屋敷で暮らしています。「太郎坂屋敷」と呼ばれてきたこの家の長屋門の内部は、私の父であるドイツ人陶芸家のゲルト・クナッパールの作品を飾るギャラリーとなっていて、私はその館長を務めています。

もともとこの家は、今から50年前、それまで栃木県の益子町に住んでいた



屋敷の長屋門の一部を利用したゲルト・クナッパー・ギャラリー内で、父について思い出を語るウテさん。

父が、より広い工房を探していたところ、クライアントの紹介でこの地に出向いた際に見つけたものです。

当時は誰も住んでいない状態で放置され、朽ち果てる寸前でした。そんな状態にも関わらず、日本の伝統建築の職人技が随所に刻まれた付まい。父は、その家に一目で惚れ込み、この建築を残さなければという使命感から手に入れたそうです。

その後は、大工や茅葺き職人らと一緒に、父も自らさまざまな個所の修繕を行いながら、家族の生活に合う形にリノベーションしていきました。

私の父は、陶芸家、芸術家であると同時に、鉄人のような冒険家でもありました。若き日には、小さなヨットなどを使って生まれ故郷のドイツから36カ国もの国々を訪ね回り、世界の多種多様な文化に触れ、膨大な知識を体得していきました。そんな父が選んだ安住の地が、ほかでもないこの大子の太郎坂屋敷だったのです。

そして父が亡くなった今、娘の私がこの家をなんとか未来に残そうと奮闘しています。

世界各地からこの家に集う人々
活気に満ちた食卓の記憶

私たち家族がこの太郎坂屋敷に移り住んだのは、私が3歳の時でした。緑溢れる環境の中で家の整備を手伝ったり、父が焼き物をつくるのを間近で観察したりする毎日は、子どもにとっても心弾むものでした。



何より私が楽しみにしていたのは、父を訪ねて世界中から集まってくる客人と過ごすひとときでした。父は美食家でもありましたが、世界各国の料理を振るまいながら、集まったジャーナリストや陶芸の関係者たちと、目を輝かせて議論を交わしていました。その活気溢れる食卓の光景は今でも鮮やかに私の脳裏に刻まれています。その輪の中に自分も入りたくてたまらず、早く大人になりたいと、当時はそればかりを願っていたような気がします。

楽ではなかった学生時代を経て
ドイツ、東京での生活へ

小学校は地元小学校に通い、中学校・高校は近隣の私立学校に通いました。ただ当時は今と違って外国人の親を持つ子どもは珍しく、どこにいても好奇の目で見られ、学校にはあまり良い思い出がありません。高校一年の時に、ついに限界が訪れ、父に「どこでもいいから遠くに行かせてほしい」と嘆願しました。躰けには厳しかった父も、私の様子からその深刻度を察し、ドイツにいる知人に私の面倒を見てくれるよう依頼してくれたのです。

当時私は日本語しか話せなかったのですが、ドイツで語学学校に通い、そこでドイツ語と英語を習得できたことは、今でもとても役に立っています。ドイツでは16歳で合法的にお酒を飲むことができ、生活のいろいろな場面で自立した考えを求められるので、急に

大人になったような感覚を抱いたことを思い出します。

湾岸戦争の影響で両親に呼び戻され、しばらく日本の高校に復学。卒業した後東京に出て、かねてから興味を持っていたアート関連の職を求め、六本木のギャラリーや真珠製品の加工会社、ヨーロッパで人気のジュエリー店など



左) 屋敷の長屋門内に設えられたギャラリーにはクナッパー氏の代表作が並び、和と洋の要素が融合して生まれるダイナミックな質感と独特の大きささがクナッパー作品の大きな魅力だ。右) 大子でのクナッパー一家の暮らしを特集した当時の雑誌の数々。建築誌から女性誌まで何ページにも渡り誌面を割いていることから、当時いかに一家の暮らしが注目を集めていたかが伝わる。



レストランのメインの客席となる予定の広々とした空間。ウテさんの視線の先にあるのは、床下から現れた囲炉裏の跡。このまま客席に生かそうと考えている。

を転々しました。良い職場もありましたが、さまざまな理由でどれもあまり長くは続きませんでした。

じつは25歳の時、父に一度「陶芸を教えてほしい」と伝えたことがあります。けれど、父からは「他の師匠について修行をするように」と言われ、結局諦めました。なぜなら、私が心惹かれる作品をつくる陶芸家は父だけでしたので、それ以外の人に師事したいとは思いませんでした。1986年に日本現代工芸美術展で内閣総理大臣賞を受賞して以来、創作や展覧会に加えてメディアへの露出機会も急激に増えた父にとって、私に陶芸を教える時間を捻出することは難しかったのだと思います。

父の病をきっかけに帰省 はじめて本格的に陶芸と向き合う

私が再び太郎坂屋敷に腰を据えることになったのは、父が癌を患ってからでした。病院通いをしながらではありましたが、父と一緒に釉薬の調整をするなど、父の隣ではじめて本格的に陶芸と向き合う時間を持つことができました。その4年ほどの時間は、私にとって本当にかげえのないものとなりました。

やがて東日本大震災が起こり、窯や多くの作品が壊れ、鉄人だと思っていた父も徐々に気力を失っていき、2012年に帰らぬ人となりました。



屋根の上に立つクナッパー氏とウテさん。「東京にいたときも、毎年冬には茅葺きの修繕を手伝いに来ていました。誰も私が屋根に上っていることを信じませんでしたが、これが証拠です(笑)」とウテさん。

その後、母の介護が10年ほど続き、その母も昨年父の元へと旅立ちました。現在、私は相棒の愛犬と、父、ゲルト・クナッパーが愛した太郎坂屋敷を、カフェ・レストランとして再生するべく取り組んでいます。すでにキッチンのリノベーションは完成しているのですが、客席となる部屋の整備を進めていたところ、予想以上に部材が傷んでいることが判明。資材の高騰も



PROFILE

ウテ 洋子クナッパー うてようこくねっぱー
ドイツ人の父と日本人の母の間に生まれる。華奢なルックスとは裏腹な、誰にも媚びないタフさはおそらく父譲り。現在、カフェのオープンに全精力を傾ける日々を送る。

あって工事費が膨れ、作業の中断を余技なくされています。今はクラウドファンディングに挑戦し、資金集めに奔走しているところです。

まずは小規模にカフェをオープンし、いずれはゆっくりと食事ができるレストランを開きたい。そう、かつてこの場で父と仲間たちが繰り広げていたあの食卓の光景を再現したいのです。また、アートのワークショップを行う場もつくりたい。窯は3つも残っていますから。そしてそれらの事業を通じて、働く機会の創出にも貢献したい——なぜなら父が惚れ込んだこの家、この場には、日本中、世界中の人々に癒しと活力を提供する特別な力があると信じているからです。

やがて、すべてが順調に回り出した時——私はあらためて全神経を集中させて、陶芸に向き合ってみたいと思っています。この地で父と並んで土をこねた、あの豊かな時間を思い出して。



【写真A】

熟成みその風味豊かな一杯

独自のブレンドみそを使ったスープが際立つラーメン店「常陸味噌ラーメン むとう」。

そのスープは、赤みそと白みその2種をブレンドしたものに、数種類のスパイスや調味料を合わせ、1ヶ月ほど熟成させた「常陸熟成味噌」がベース。濃厚なコクとブレンドみその豊かな風味を放つ一杯と、人気を集めています。

合わせる麺はスープとの絡みを考え、コシと透明感のある真空麺（※）を使用。チャーシューは秘伝のタレに漬け込み、とろける食感に仕上げられていて、ラーメンの種類に合わせ、炙り、厚切り、ブレインの3種を用意。

そのほか、2年ほど前からメニューに加わった、濃厚な豚骨スープの「豚ラーメン」も注目です。麺も具もボリューム感があり、特に男性客に人気だとか。サイドメニューでは、ビッグでジューシーな唐揚げが一番人気です。自家製塩ダレ入りの衣を絡めた国産鶏ムネ肉をカラッと揚げ、みそとマヨネーズのタレでいただきます。スタミナ満点の料理で体も心も元気一杯！

※真空麺…真空状態のミキサー内で小麦粉を練り上げる製法でつくられた麺。茹でてもシャキッとした食感がある麺が特長。



【写真B】

店内は、カウンター4席、テーブル20席、座敷12席を完備。小さなお子さま連れから幅広い世代の方が居心地良く過ごせる雰囲気をつくっています。「豚ラーメン」は、麺の量が400gの大盛りも用意（+180円）。「むとう那珂店」も好評営業中。



常陸味噌ラーメン むとう
ひたちなか市東石川2433-56
◎非公開
◎11:15~14:30LO、17:30~21:15LO
（土日祝日は11:15~14:45LO、17:00~21:15LO）
◎不定休 ◎14台

MENU

豚味噌ラーメン【写真A手前】……………890円
豚ラーメン……………870円
辛味噌ダントツ【写真B】……………930円
むとう味噌ラーメン……………890円
からあげ【写真A奥】……………390円

FILE:139

ひたちなか市



常陸味噌ラーメン むとう

ひたちなか店

豚味噌ラーメン

890円

（写真は、背油・ニンニク増し）

私が推薦しました！

中山 秀二
〔法人営業部〕



店長の高橋英男さん（右）と。

■ 推薦コメント

看板の味噌ラーメンは濃厚ながら後味さっぱりで、熟成みその深い味わいが出ています。店長やスタッフの皆さんがフレンドリーで活気のあるお店です。



[写真C]

パリの街角を思わせる小粋なビストロ

そのほか、「鴨肉のロティ赤ワインソース」「つくば鶏のチキンソテーマトソース」など、シェフ自慢の肉料理が並びます。「気軽に来店してもらいたい」と、手頃なランチメニューを用意。パスタ、カレー、肉料理から選ぶメイン料理に、手かけた前菜2品、ドリンク付き。食後に追加でオーダーできるデザートも魅力です。

ワインは、フランス産、イタリア産などヨーロッパを中心とする豊富な品揃え。シェフの精魂込めた料理とのマリアージュをお楽しみに。

オ
「ブンして20年目を迎える「パリ食堂」。
安定しておいしい料理が味わえると
プロサッカー選手も訪れる、地元で評判のビ
ストロです。オーナーシェフの岩崎偉夫さん
は、フランスのパリ、東京などで料理の経験
を積んだ実力派。「地元で愛される店を」と、
フランス料理をベースに、日本人の舌に合う
テイストに仕上げた料理を提供しています。
岩崎さんのスペシャリテは、「和牛ホホ肉の
赤ワイン煮」。吟味した黒毛和牛を赤ワインで
6時間ほど煮込んだ、肉の旨味が堪能できる
逸品です。

FILE:140

神栖市



パリ食堂
ランチAセット
1,650円



[写真D]

食材は、地元の契約農家から仕入れる新鮮な野菜、県銘柄肉など、茨城のものを積極的に取り入れています。シックな雰囲気の内は、テーブル12席、カウンター4席のほか個室も備えています。宴会、パーティーにも対応。



パリ食堂
神栖市深芝南2-29-10
☎ 0299-93-3914
🕒 11:00~14:00、17:00~22:00LO(夜は予約のみ)
🚗 不定休 📅 20台

MENU
ランチAセット【写真C】……………1,650円
本日のケーキ【写真D】……………660円
和牛ホホ肉の赤ワイン煮……………3,300円
つくば鶏のチキンソテーマトソース……………1,650円
鴨肉のロティ赤ワインソース……………2,420円

■ 推薦コメント

手頃な値段のランチもおすす
めですが、落ち着いた雰囲気
のディナーもお気に入りです。
おいしい料理とワインで大人
の時間が楽しめます。

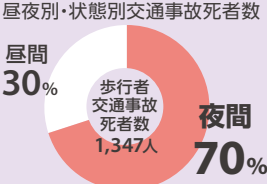
私が推薦しました！
山田 将直
【神栖店】



オーナーシェフの岩崎偉夫さん(右)と。

夜間の良好な視界確保にはハイビームが最適！

視界が低下する夜間は、重大な歩行者事故が増える時間帯です。夜間の良好な視界を確保するにはハイビームの使用が不可欠です。道路交通法でも原則的に夜間はハイビームを使用することが定められています。現在、トヨタの「自動ハイビーム」は以下の2種類あり、ハイビームの利用頻度を高め、夜間の事故を減らしていくために、とてもたいせつな装備です。

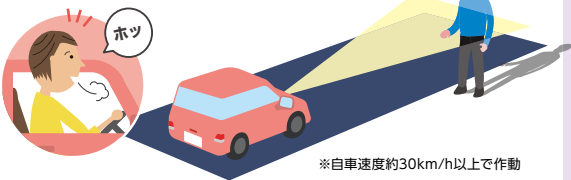


出典：平成29年度交通事故の状況及び交通安全施策の現況（内閣府）

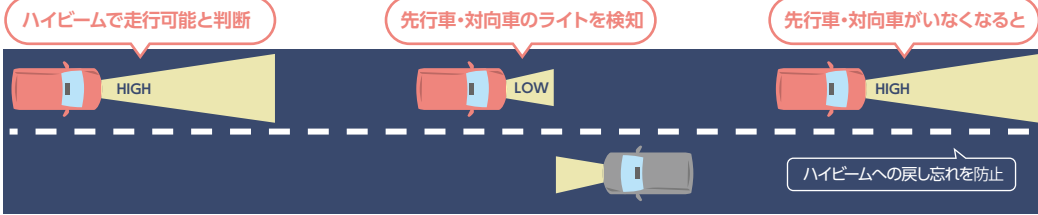
オートマチックハイビーム

周囲の明るさに合わせてハイビームとロービームを自動で変更。夜間の運転をサポートします。

単眼カメラで先行車や対向車のライト、街路樹などを検知。ハイビームとロービームを自動で切り替え、夜道の視界を確保します。切り替え忘れを防ぎ、手動操作の煩わしさも解消。夜間走行時の視野が広がり、歩行者などの早期発見にもつながります。



※自車速度約30km/h以上で動作



ハイビームで走行

ロービームに自動切り替え

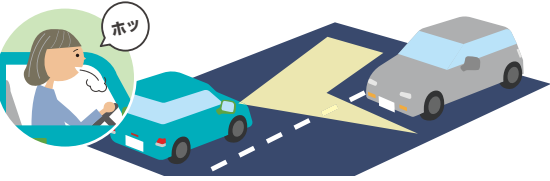
再びハイビームに復帰

※一部搭載されていない車種もございます。

アダプティブハイビームシステム

前方車両に光が当たる部分だけを自動的に遮光。オートマチックハイビームをより進化させたシステムです。

アダプティブハイビームシステムは、LED の点灯・消灯を細やかに制御することで、先行車や対向車に光が当たる部分だけを自動的に遮光します。先行車や対向車のドライバーに眩しい思いをさせることなく走行できます。ハイビームを保持したまま走行できる頻度がより高まり、夜間の優れた視認性を確保できます。



※自車速度約15km/h以上（一部の車種では自車速度約30km/h以上）で動作

先行車がいるとき



先行車と対向車がいるとき



遮光範囲は検知した車両の走行に合わせて、自動調整されます！

【搭載車種】 ヤリス／アルファード／ヴェルファイア／ヴォクシー／シエンタ／ノア／クラウン／プリウス／MIRAI／カローラ クロス／クラウン（クロスオーバー）／クラウン（スポーツ）／bZ4X／ヤリス クロス／ランドクルーザー 300／センチュリー

※搭載車種は年式やグレードによって異なります。また、現在販売を停止している車種もございます。

※搭載車種は、2024年7月現在の情報です。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

※ハイビーム・ロービームの切り替え自動制御には状況により限度があります。

運転時には常に周囲の状況に注意し、状況に応じて手動で切り替えるなど、安全運転を心がけてください。

※道路状況および天候状態等によっては、ご利用にならない場合があります。詳しくは取扱説明書をご覧ください。

詳しくはWEBサイト「トヨタの安全技術」ページ (<https://toyota.jp/safety/scene/night/>) をご覧ください。

トヨタの安全技術



次号予告

次号は、“はみ出さないをサポートする” 車線はみ出しアラートについてお伝えします。

快適！
カーライフの泉

トヨタの予防安全技術
自動ハイビーム

vol.4

今回ご紹介するトヨタの予防安全技術は、「自動ハイビーム」です。夜間の良好な視界確保に欠かせないハイビーム。先行車や対向車を認識し、ハイビームとロービームを自動で切り替えます。周りの状況に合わせて細かく制御する機能も。それぞれの機能について詳しく解説します。

Service Network

牛久南店 牛久市牛久町822 TEL.029-873-3936	土浦並木店 土浦市上坂田1468 TEL.029-862-3111	笠間大鳥居店 笠間市飯合100-1 TEL.0296-74-4511	ひたちなか昭和通り店 ひたちなか市中根888-1 TEL.029-272-5671	大子バイパス店 久慈郡大子町池田1312-2 TEL.0295-72-5671	大津港店 北茨城市関南町神岡下339-1 TEL.0293-46-5551
6号取手店 取手市井野台4-1-1 TEL.0297-74-8111	土浦荒川沖店 土浦市荒川沖471-1 TEL.029-842-1234	小川野田店 小美玉市川戸1353 TEL.0299-58-2831	アートタワー水戸店 改装中 水戸市千波町1987（仮設店舗） TEL.029-387-3373	大宮バイパス店 常陸大宮市泉517-6 TEL.0295-52-1171	日立田尻店 日立市田尻4-36-1 TEL.0294-42-9611
竜ヶ崎出し山店 龍ヶ崎市野原79 TEL.0297-62-7631	ひたち野うしく店 牛久市ひたち野東1-24-4 TEL.029-871-4361	石岡東大橋店 石岡市石岡2930 TEL.0299-23-2291	水戸千波店 水戸市千波町2028-1 TEL.029-241-1121	笠松運動公園店 ひたちなか市佐和2335-7 TEL.029-285-4111	日立森山店 日立市森山町5-1-8 TEL.0294-52-6306

次世代のエネルギーをもっと身近に。 水素・EVステーション水戸

CO₂ 排出ゼロの燃料電池自動車、
電気自動車に対応したステーションです！



水戸市米沢町に、燃料電池自動車と電気自動車（EV）の燃料を供給する「水素・EVステーション水戸」が誕生しました。燃料電池自動車とは、次世代エネルギーである水素を活用した、環境にやさしい自動車のこと。カーボンニュートラル社会の実現に向けて不可欠な存在です。

ステーションは、敷地内で水素を製造して供給する「オンサイト方式」を採用。CO₂を排出しないクリーンな水素を提供します。セルフ充電できる電気自動車向けの充電設備も併設。休憩スペースも完備しておりますので、ご利用中の待ち時間にはクルマを眺めながらゆったりとお過ごしいただけます。また、ご利用方法でわからないことがあればスタッフがサポートいたしますので、初めてのご利用でも安心です。

「水素・EVステーション水戸」は、地域のカーボンニュートラル実現の一助を目的に茨城県内オールトヨタで運営しています。

お問い合わせ

一般社団法人 茨城ワドキクラブ
常総市新石下1648-1
TEL.0297-42-0567

WEB予約・
詳細情報は
こちら



水素

予約制

営業時間：[1日3台]

① 10:00- ② 13:00- ③ 16:00-

充填時間：約 10 分

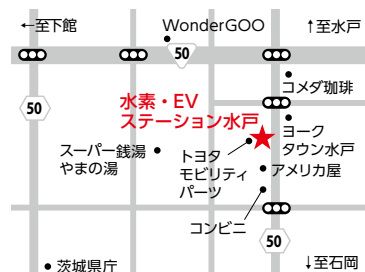
※料金は Web ページをご確認ください。

EV

セルフ充電

充填時間：約 30 分

※料金・営業時間は Web ページをご確認ください。



U-Carセンター 6号水戸店
東茨城郡茨城町長岡4255-3
TEL.029-292-7221

常総石下店
常総市新石下1648-1
TEL.0297-42-0567

筑西神分店
筑西市神分393-1
TEL.0296-24-5311

潮来店
潮来市上戸304-1
TEL.0299-64-6010

つくば学園の森店
つくば市学園の森3-7-1
TEL.029-856-7211

江戸崎店
稲敷市江戸崎甲2561-1
TEL.029-892-5671

U-Carセンター 6号みのり店
小美玉市西郷地1531-7
TEL.029-48-2070

坂東店
坂東市辺田1402-73
TEL.0297-36-0567

古河東牛谷店
古河市東牛谷492-5
TEL.0280-98-0500

神栖店
神栖市堀割3-3-8
TEL.0299-92-5420

つくば西大橋店
つくば市西大橋648-3
TEL.029-858-2850

つくばみどりの店
つくば市みどりの2-39-3
TEL.029-836-8868

U-Carセンター 土浦高津店
土浦市上高津726-3
TEL.029-823-6116

GR Garage つくば
つくば市学園の森3-2
TEL.029-859-5586

下妻店
下妻市田下661
TEL.0296-43-3706

神栖知手店
神栖市知手3106-19
TEL.0299-95-1121

守谷松並店
守谷市松並2000-42
TEL.0297-46-3511

つくば東大通り店
つくば市妻木745-2
TEL.029-852-3234

Ibaraki Toyopet Magazine

SUNSUN

「SUNSUN (さんさん)」には、^{さんさん}燦々と輝く太陽の下で楽しむドライブのように、いつも明るく快適なカーライフを送ってほしいという想いが込められています。休日(=日曜日、英語で「SUNDAY」)のドライブを楽しみながら、くれる情報誌を目指していきます。

[応募方法]

◎ハガキの場合：

本誌付のハガキ(切手不要)にて、住所・氏名・生年月日・電話番号・職業・アンケートへのご回答・ご希望のプレゼントをお選びの上、ご応募ください。

◎WEBの場合：

本ページ掲載のQRコードからアンケート専用サイトへアクセスし、アンケートへのご回答および、記入欄にご意見、必要事項等を書き込み、利用規約に同意のチェックを入れて、「送信」ボタンを押してください。

[応募締切]

2024年12月31日消印有効

当選の発表は、抽選の上、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。なお、発送時期は2025年2月下旬を予定しております。また、当選賞品の変更はできません。

ご応募された方の個人情報は、プライバシー保護を遵守し、収集させていただきます。お客様情報は、お客様との取引上での責任を果たすこと以外では使用しません。なお、賞品発送等の都合上、プレゼント当選者のご連絡先は賞品提供元へ報告させていただく場合がございますので、予めご了承ください。

本誌は、一家庭に1冊ずつお送りいたします。また、本企画へのご応募は、1号につきお一人様1回限りとさせていただきます。ハガキおよびWEBの複数の応募はできません。WEBとハガキ両方でご応募いただいた場合は、WEBを優先させていただきます。

SUNSUN 70号では、403通のご応募をいただき、誠にありがとうございました。



バックナンバーはホームページからご覧いただけます。

Toyopet

since1956

SNSも更新中！
『茨城トヨペット』で検索



PRESENT

読者プレゼントのお知らせ

3
名様

A アトリエ小麦
グルメチケット
2,000円分

P.6掲載

食育の理念から生まれたお店。パンの購入と食事、どちらにもお使いいただけます。食事で利用される場合は、事前に予約をお願いします。

3
名様

D 常陸味噌らーめん むとう
グルメチケット
2,000円分

P.12掲載

茨城トヨペットスタッフおすすめの味をあなたに！グルメチケット2,000円分を3名様にプレゼントします。

6
名様

B 美留区
グルメチケット
1,000円分

P.5掲載

来年で創業50年を迎える珈琲専門店。長い年月により品格を備えた店内は落ち着いた空間です。レトロな雰囲気でお気に入りのひとときをお楽しみください。

3
名様

E パリ食堂
グルメチケット
2,000円分

P.13掲載

茨城トヨペットスタッフおすすめの味をあなたに！グルメチケット2,000円分を3名様にプレゼントします。

6
名様

C bo-shi coffee
グルメチケット
1,000円分

P.5掲載

コーヒー豆が木の実であることを思い出させるフルーティな水出しコーヒーなど、バリエーション豊富な品揃え。新鮮なテイストが待っています。

プレゼントのご応募は
こちらのQRから!!



アンケート専用
サイト

冊子の定期
購読(無料)
のお申し込み
もこちら
から!

QR読み取りアプリがダウンロードされていないと、コードの読み取りができないことがあります。ダウンロードされていない方は、事前にQR読み取りアプリをダウンロードしていただくようお願い致します。

*グルメチケットはお釣りが出ませんので、予めご了承ください。

SUNSUN 公式 note フォロワー限定 プレゼント!!

公式 note をフォローして
プレゼントをゲットしよう!

SUNSUN 公式 note をフォローしてくれた方の中から抽選で3名の方に、「五浦ハム」の「ハム焼」をプレゼントいたします!



note

応募方法など詳細は、公式
note をご覧ください。

https://note.com/sunsun_ibaraki/

note / 五浦ハム
限定 / ハム焼 (5本入)

P.6掲載



地元の厳選素材を用いた手造りハム。音楽フェスやイベント会場でも人気の「ハム焼」をいつでも気軽に。レンジで温めるだけで簡単に炭火焼きの香り高い風味が楽しめます。

3
名様

◀ こちらの賞品は、公式 note からご応募ください。

★掲載されている情報は、2024年9月1日時点のもので、取材先の都合等により、メニュー料金等が異なる場合がございます。表示価格はすべて消費税込みの価格です。営業時間、休業日等が異なる場合がございます。詳しくは各店・各施設のホームページ等でご確認の上、お出かけください。

お客様相談
フリーダイヤル



0120-309567

本社 水戸市千波町 2028-1 TEL.029-241-1111 (代)

<https://www.ibaraki-toyopet.co.jp>

受付時間 / AM9:30 ~ PM5:30 (土・日・祝日は~PM6:00)

※このフリーダイヤルは本社(水戸)に通じます。車検・整備等はお店にお電話ください。

※弊社は月曜定休日と基本としておりますが、不規則でお休みを頂く場合もございます。定休日の詳細はホームページをご覧ください。