



とて焼

馬車バクバクバクバクバクバク

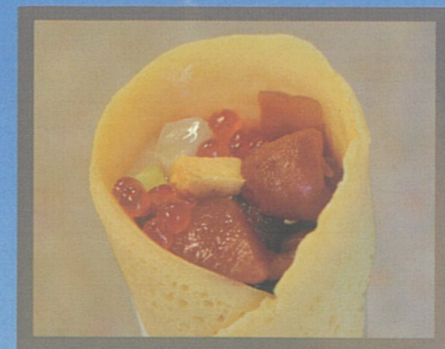
人もゆきゆきゆきゆきゆき

とて焼とは、那須塩原市産の牛乳と卵を使い
ラッパ型で、クレープとはちがう

その名は、温泉街を走る「トテ馬車」に付いていた
クラクションを模った食べ物であることから付けられた。

塩原温泉
とて焼

~13th taste~



塩原温泉の新しいおいしさ



とて焼応援キャラクター
「とて小僧」



那須塩原市の牛乳



那須塩原市は本州一の生乳生産を誇ります。
自然豊かな牧草で育てられた乳牛から搾る
牛乳はとて新鮮で濃厚な味わいです。
「とて焼」にはこの那須塩原産の牛乳を使用
しています。



遊覧トテ馬車



トテ馬車は、馬の歩くリズムに合わせて
吹いたラッパの音が名前の由来とされ
明治後期、汽車の駅と同じ温泉街を結ぶ
交通機関としてスタート。
最盛期の昭和40年代には7業者が観光
用に26台を運行していた。

主催：那須塩原市商工会 塩原支部
共催：塩原温泉活性化推進協議会
特定非営利活動法人
塩原温泉観光協会
協賛：塩原温泉旅館協同組合 青年部
塩原温泉料飲店組合
塩原温泉菓子工業組合