

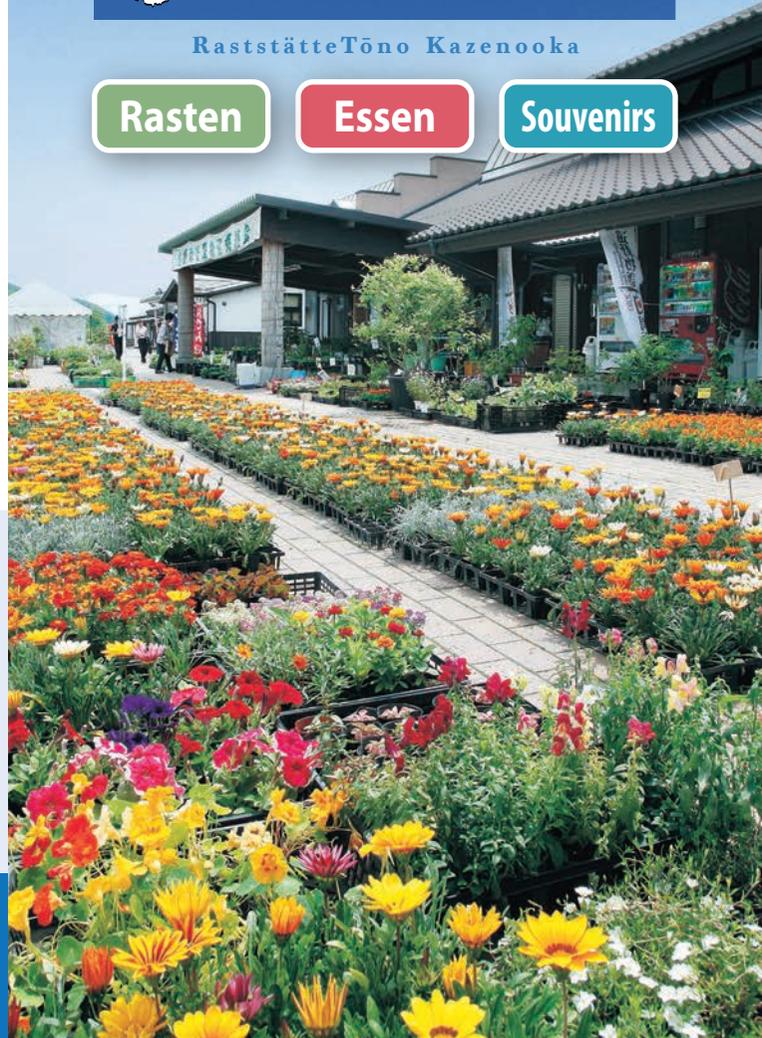


Raststätte Tōno Kazenooka

Rasten

Essen

Souvenirs



Wichtige Events in Tōno Kazenooka

Name des Events	Zeitraum	Darum geht's
Blumen- und Dangofest	In der Golden Week	Blumen, Reisklößchen, Gemüse und Stecklinge in Hülle und Fülle
Gründungsfest	Anfang Juni	Danksagung an unsere Kunden zum Gründungsjubiläum
Frühmarkt & Sommermarkt von Tōno Kazenooka	Mitte August	
Erntedankfest von Kazenooka	Mitte Oktober	Fest von Kazenooka zum Dank für die Gaben des Herbstes
Reiskuchenfest	Anfang November	Feier der ersten Gehversuche einjähriger Babys
Jahresend- und Neujahrsfest	Silvester / Neujahr	Danksagung für das Jahr
Festliches Schmücken mit Mizuki-Dango	Mitte Januar	Brauchtum für eine reiche Ernte in der Region Tōno
Ausstellung und Verkauf von eingelegtem Gemüse	Anfang Februar	Verkostung und Verkauf von eingelegtem Gemüse

Saisonale Events in Tōno



Tōno Kirschblütenfest (Anfang Mai)
Im Frühling ziehen die etwa 1.000 blühenden Kirschbäume des Nabekura-Parks, in dem noch Reste der Burg des Nambu-Clans zu sehen sind, zahlreiche Besucher an. Hier wird mit einem nachgestellten Prozession des Nambu-Herren nach Tōno und folkloristischem Schauspiel der Frühling auf grandiose Weise gefeiert.



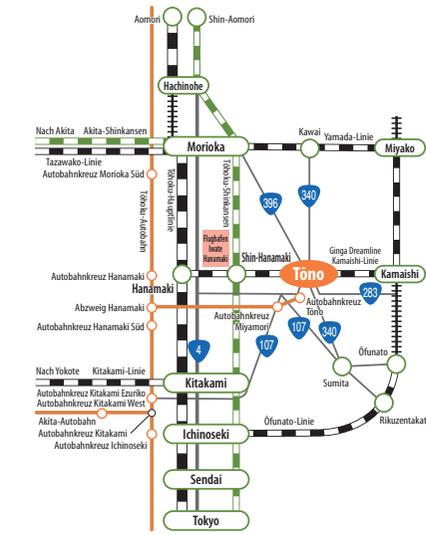
Sommerabendliches Feuerwerk in Tōno (15. August)
Etwa 5.000 Feuerwerkskörper bringen den Nachthimmel über dem Flussbett des Hayasegawa zum Leuchten. Die Stimmung, die der Wiederhall in den Bergen erzeugt, ist unbeschreiblich.



Tōno-Fest (Mitte September)
An dieser traditionellen Veranstaltung im Herbst nimmt gefühlt ganz Tōno teil. Neben den fantastischen Folklore-darbietungen, wie Nambu-Musik, Löwentänzen, Gakuraku-Orchestern und Reisplanz-Tänzen, ist das „Nambu Yabusame“ (Bogenschießen der Reiter) im Hachimanschrein absolut sehenswert.



Dobekko-Fest in Tōno (Anfang November – Ende März)
Im Herzen des historischen Winkelhauses wird der Winter mit traditionellem trübem Sake „Doburoku“, Hittsumi-Eintopf und Soba-Nudeln in Fasanenbrühe kulinarisch begangen. Zur feierlichen Stimmung tragen Gakuraku-Tänze und Mächchenerzählungen bei.



Auto

- Vom Autobahnkreuz Urawa bis zum Autobahnkreuz Tōno
Ca. 5 Stunden 45 Minuten auf der Tōhoku-Autobahn
 - Vom zentralen Autobahnkreuz Akita bis zum Autobahnkreuz Tōno
Ca. 1 Stunde 45 Minuten auf der Akita-Autobahn
 - Vom Autobahnkreuz Aomori bis zum Autobahnkreuz Tōno
Ca. 2 Stunden 45 Minuten auf der Tōhoku-Autobahn
 - Vom Autobahnkreuz Hachinohe bis zum Autobahnkreuz Tōno
Ca. 2 Stunden 45 Minuten auf der Tōhoku-Autobahn
- * Vom Bahnhof Morioka bis Tōnōca. 1 Stunde 30 Minuten auf der Nationalstraße 396



Öffnungszeiten

Produktehalle / Direktverkauf / Ruheraum
1. Apr. – 15. Okt (8:00 – 19:00)
16. Okt. – 31. März (8:30 – 17:30)

Information
1. Apr. – 15. Okt (8:00 – 17:00)
16. Okt. – 31. März (8:30 – 17:30)

Familienrestaurant Kazaguruma
11:00 – 17:00 Uhr (letzte Bestellung 16:45)

Ferientage	Ganzjährig geöffnet	Anzahl der Parkplätze	PKW 161	Behindertenparkplätze 3	LKW 14
------------	---------------------	-----------------------	---------	-------------------------	--------

Raststätte Tōno Kazenooka
8-2-1, Ayaorichonissato, Tōno, Iwate, 028-0531
URL: <http://kazenooka.tonofurusato.jp/>



Einkaufsmöglichkeiten

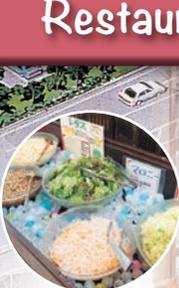


Shops / Direktverkauf

Neben Kunsthandwerk und Souvenirs aus Tōno finden sich hier Verkaufsstände für landwirtschaftliche Produkte, der Laden TōnoAsaichi no Mise und der Shop von Katsuhiko Tada, die mit ihrem reichhaltigen Sortiment für Abwechslung und gute Laune sorgen.



Restaurant



Familienrestaurant Kazaguruma

Beliebt sind Menüs mit Buchweizennudeln, Knoblauch-Nudelsuppe oder Suppe mit Teiginlage aus Zutaten aus Tōno. An der Salatbar kann sich mit frischem Gemüse der Saison bedient werden – sooft man will.

Ruheraum

Kostenloser Ruheraum

Im Ruheraum mit Zugang zur Aussichtsplattform befinden sich eine Rauchhecke, ein Fernseher und Tatamibecken, um es sich gemütlich zu machen.



Aussichtsplattform

Lauschen Sie hier den unendlichen Geschichten, die Ihnen der Fluss Sarugaishi im Spiegel der vier Jahreszeiten, die schützenden Berge von Tōno sowie der Wind, der Ihnen über die Haut streicht, erzählen.



Naturfarm Tada



Tipp!

Hier erhalten Sie per Hand zubereitete Sahne und Eiscrème aus frisch gemolgener Milch. Genießen Sie echten Geschmack ohne unnötige Zusatzstoffe.



Ryōshi no Sakanaya - Fischladen

Hier werden frische Meeresfrüchte aus Sanriku (Ōfunato), wie vor allem Hering, aber auch Kammuscheln, Austern, Bonito, Lachs, Tintenfisch und Algen im Direktverkauf angeboten.



Yumesaki Chaya - Teehaus

Ein Laden der „Frauen, die die Träume von Ayaori zum Blühen bringen“. Soba, Dango, Onigiri ... durch die ursprünglichen Rezepturen von Tōno schmeckt's wie bei Mutttern.



Kazekko Yakiya - Grill

Japans einziges Geschäft, das Tōnos Lammpezialität Dschinghis Khan am Spieß anbietet. (Im Winter geschlossen)



Reiseinformationen



Information Samukaze Club

Hier erhalten die Besucher neben Touristeninfos diverse Informationen zu Verkehr, Veranstaltungen, Ökotourismus, Wetter, Spielplätzen usw. Der Samukaze Club bietet eigens zusammengetragene Informationen zu touristischen Zielen und Restaurants der Stadt.

