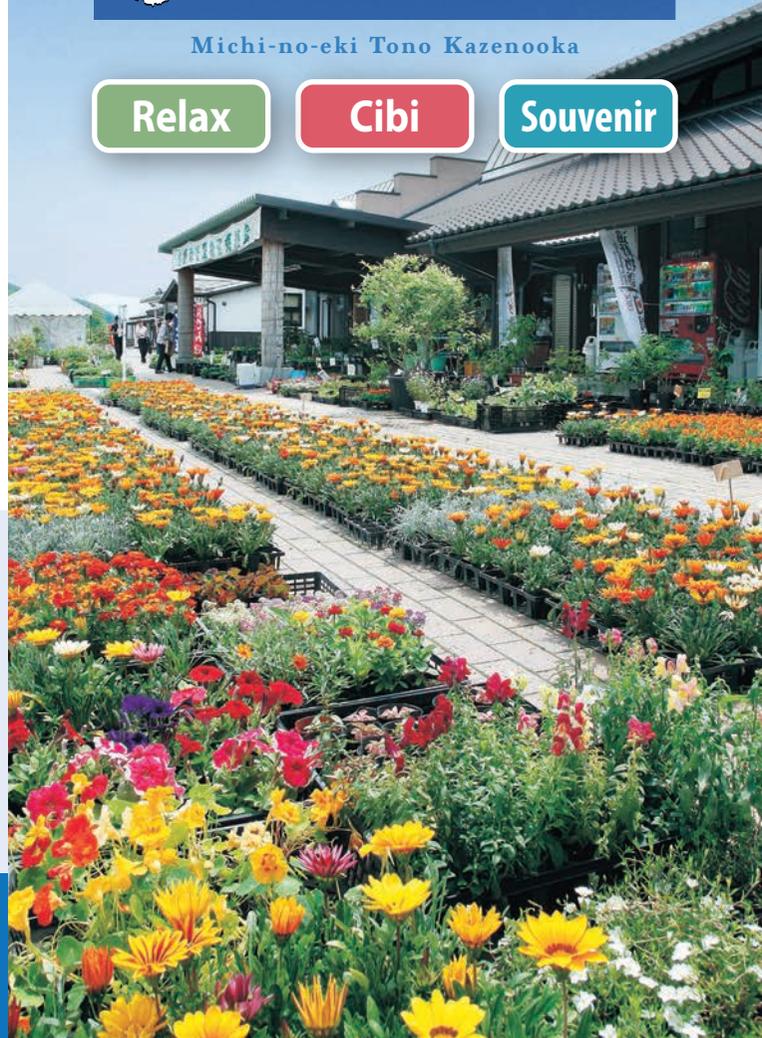




Michi-no-eki Tono Kazenooka



Principali eventi che si tengono a Tono Kazenooka

Nome evento	Periodo	Dettagli
Festa dei fiori e dei dango (Hana to dango matsuri)	Durante la "golden week"	Tantissimi fiori, "dango", pianticelle e piante selvatiche
Anniversario di fondazione (Sogyokanshasai)	Fine giugno	La festa si svolge nel giorno dell'anniversario di apertura per ringraziare i clienti per il loro sostegno
Mercato mattutino e mercato estivo di Tono Kazenooka	Metà agosto	
Festa del raccolto di Kazenooka	Metà ottobre	Una festa di Tono Kazenooka per ringraziare l'autunno per i suoi frutti
Cerimonie degli isshomochi	Fine novembre	Festeggiamenti per i primi passi dei bambini che hanno compiuto un anno
Festività speciali di inizio e fine anno	Primo e ultimo dell'anno	Un progetto per comunicare la nostra gratitudine durante tutto l'anno
Decorazioni Mizukidango kazari	Metà gennaio	Una tradizione della zona di Tono per auspicare un raccolto abbondante
Esposizione e vendita di "tsukemono" (verdure in salamoia)	Fine febbraio	Vendita e assaggi dei migliori "tsukemono" degli agricoltori

Le quattro stagioni a Tono



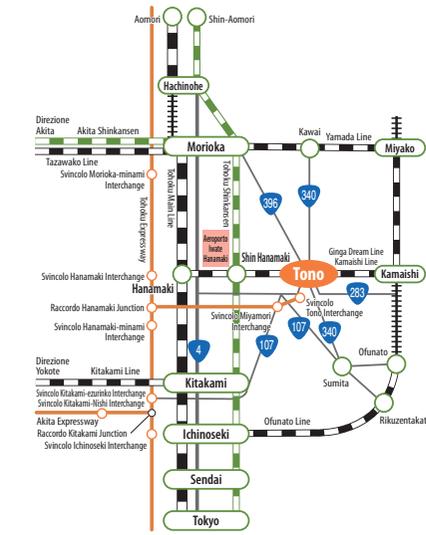
Festa Tono sakura matsuri
(Festa dei fiori di ciliegio di Tono) [inizio di maggio]
In primavera nel parco Nabekura koen, dove si trovano i resti del castello del clan Nanbu, circa un migliaio di ciliegi in fiore accolgono un gran numero di turisti. La messa in scena della processione dell'ingresso a Tono del clan Nanbu e vari tipi di intrattenimento tradizionali scandiscono con allegria le note della primavera.

Festa Tono norio hanabi Matsuri
(Festa dei fuochi d'artificio estivi di Tono) [15 agosto]
Circa 5000 fuochi artificiali sbocciano nel cielo notturno del fiume Hayase. I boti che edegggiano tra le montagne sono di grande impatto scenografico.



Festa Tono matsuri
(Festa di Tono) [metà settembre]
Celebrazioni autunnali tradizionali a cui partecipano tutti gli abitanti di Tono. Oltre a intrattenimenti tradizionali, come musica tradizionale "Nanbu hayashi", danza "Shishiodori", spettacoli "Kagura" e la danza "Tae odor", nel perimetro del santuario Hachimangu potrete assistere anche all'eccitante tiro con l'arco a galoppo "Tono yabusame".

Festa Tono dobekko matsuri
(festa del sake prodotto in casa) [da fine novembre all'inizio di marzo]
Un festa invernale dove assaggiare il tradizionale sake non filtrato "Doburoku", lo "hittsumi" (piatto tradizionale di grossi spaghetti "soba" in brodo di pollo) e spaghetti "soba" in brodo di fagiolo. Spettacoli di danza "Kagura" e le leggende narrate dai cantastorie animano i festeggiamenti.



Automobile

- Da Urawa Interchange fino a Tono Interchange circa 5 ore e 45 minuti sulla Tohoku Expressway
 - Da Akita-chuo Interchange fino a Tono Interchange circa 1 ora e 45 minuti sulla Akita Expressway
 - Da Aomori Interchange fino a Tono Interchange circa 2 ore e 45 minuti sulla Tohoku Expressway
 - Da Hachinohe Interchange fino a Tono Interchange circa 2 ore e 45 minuti sulla Tohoku Expressway
- * Dalla stazione di Morioka fino a Tono usando la statale 396 ci vogliono circa 1 ora e 30 minuti



TONO WINDY HILL

Orario di apertura

Salone dei prodotti locali - Negozi di vendita diretta di prodotti agricoli - Sala relax
Dall'1 aprile al 15 ottobre [8:00 - 19:00]
Dal 16 ottobre al 31 marzo [08:30 - 17:30]

Informazioni
Dall'1 aprile al 15 ottobre [8:00 - 17:00]
Dal 16 ottobre al 31 marzo [08:30 - 17:30]

Ristorante per famiglie Kazaguruma
11:00 - 17:00 (Ultima ordinazione: 16:45)

- Giorno di riposo sempre aperto
- Posti parcheggio
- Veicoli normali 161 posti
- Parcheggio disabili 3 posti
- Veicoli di grandi dimensioni 14 posti

Michi-no-eki Tono Kazenooka
Ayaarichonissato 8-2-1, Tono, Iwate CAP 028-053
Indirizzo web: <http://kazenooka.tonofurusato.jp/>



Negozi



Chioschi e negozi di vendita diretta

Oltre ad articoli artigianali, oggetti di artigianato artistico, prodotti del posto tipici di Tono troverete anche negozi di Tono Asaichi e il negozio di Tada Katsuhiko. Una divertente zona con tanti prodotti di tutti i tipi.



Ristoranti



Ristorante per famiglie Kazaguruma

I piatti più richiesti sono Kuretsubo soba, Gyoja ninniku (aglio serpentina) ramen e Hittsumi teishoku. È disponibile anche un buffet di verdure fresche di stagione.

Area relax

Area relax gratuita

L'area relax collegata al terrazzo panoramico contiene una zona bar, una televisione e uno spazio in tatami per distendere le gambe.



Terrazzo panoramico

Il fiume Sarugaiishi nel quale si riflette il passaggio delle stagioni, le montagne di Tono che gli fanno da cornice e il vento che avvolge la pelle ci raccontano una storia eterna.



Natural Farm Tada

Gelati e gelati soft fatti a mano con latte appena munto. Per un sapore vero senza additivi inutili.



Consigliato!



Ryoshi no sakanaya

Sono in vendita vari tipi di pesce fresco, tra cui soprattutto le costardelle pescate a Sanriku (Ofunato), e vari frutti di mare di Sanriku (capesante, costardelle, ostriche, tonnetto, salmone, calamari, alghe wakame).



Yumesaki chaya

Il negozio dell'associazione "Ayaoriyume wo sakaseru jousei no kai". Aggiungiamo ai sapori tradizionali di Tono come soba, dango e onigiri l'amore della mamma.



Kazekko yakiya

L'unico posto in tutto il Giappone dove potrete assaggiare il famoso Jingisukan di Tono fatto allo spiedo. (Chiuso durante l'inverno)



Informazioni sul viaggio



Informazioni Samukaze Club

Oltre alle informazioni turistiche, fornisce agli ospiti una serie di informazioni utili sulla situazione stradale, su eventi e Green tourism, notizie meteo e un servizio di prenotazione e acquisto biglietti. Le informazioni turistiche sulla zona e su bar e ristoranti fornite al Samukaze Club sono preparate a mano dallo staff.

