

とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報（22年10月号）vol.37

◆ MEMC宇都宮工場で初の地産地消メニューを提供



9月16日(木)～17日(金)の2日間、半導体メーカーのMEMC宇都宮工場の社員食堂にて、初めての地産地消メニューが提供された。「とちぎ霧降高原牛」「とちぎゆめポーク」をメインに、ご飯は「なすひかり」、デザートは「岩舟町産巨峰」のオール栃木県産メニュー。社員からは「おいしい。」と大好評だった。また、これに合わせて旬の梨「豊水」の試食販売を行ったが、こちらも好評だった。

◆ 昭和食品展示商談会に出展

10月6日(水)に宇都宮市のマロニエプラザにおいて、(株)昭和食品が開催した展示商談会の地産地消コーナーに、JA全農とちぎ・栃木県特用林産協会・栃木県養殖漁業協同組合の協力を得て出展した。開催当日は、飲食店を中心に業務関係者等3,200人の来場があり、出展した県産豚を使用したベーコンやヤシオマスなどの商談がまとまった。



◆ 梨「にっこり」現地検討会および統一目揃会の開催



10月12日(火)、宇都宮市内で梨「にっこり」現地検討会を開催した。生産者やJA、県の担当者など約100名が参加した。

翌13日(水)には、JA会館で平成22年産なし(にっこり)統一目揃会を開催した。県やJA、生産者、市場関係者約70名が参加した。収穫時期は平年より約1週間の遅れ、果実肥大はおおむね小玉傾向であることから、ギフト需要だけでなく、量販店等への販売にも力を入れること、カラーチャートを守ることで品質の保持、価格の確保に努めることを申し合わせた。

～とちぎの旬彩店が増えました～

10月1日付けで以下の2店舗が「とちぎの旬彩店」に登録になりました。

『炭火焼肉 寿恵比呂 南口店』東京都墨田区江東橋 「とちぎ和牛」を使用しています。
『カフェ すいれん』東京都品川区東品川 「栃木産牛タンシチュー」を提供しています。
栃木県内の農畜産物を使用して、心を込めて提供する料理をぜひご堪能ください。

「とちぎの旬彩店」とは・・・栃木県産農産物を料理等で提供している県外の飲食店です。

今後の予定

10月17日(日) とちぎ農産物クチコミ隊「稲刈りと野菜の収穫体験」(栃木市内)

6月に行った田植えと野菜の苗植えの「稲刈りと野菜の収穫体験」を開催する。農業体験を通じて、農業への理解促進を図る。

10月19日(火) なすひかり食味分析コンクール(栃木県農業試験場)

10月23日(土)～24日(日) とちぎ食と農ふれあいフェア2010(県庁周辺)

『美味しい食とのめぐりあい 「とちぎ食の回廊」』をテーマに県内9つの「食の回廊」の紹介や各街道の農産物・特産品、新商品の展示・販売・試食、県内各地の農産物直売所の新鮮野菜の販売、農村レストランのそば等の出店販売、餅つきや卵のつかみ取り、昔遊び等の体験を行う。

11月5日(金)～6日(土) 第41回全国ばら切花研究大会栃木大会(宇都宮市内)

「いいバラ作ってもうけるべ」をテーマに、全国のばら生産者並びに関係者が一堂に会し、情報や意見の交換を行う。

11月6日(土)～7日(日) なすひかり新米プロモーション(香港:JAしおのや)

11月12日(金)～13日(土) 第49回農林水産祭「実りのフェスティバル」(ビッグサイト)

11月13日(土) 第10回食肉市場まつりin うつのみや(宇都宮食肉卸売市場)

(社)とちぎ農産物マーケティング協会(平成22年10月発送)

TEL 028-626-2150 FAX 028-643-7853

<http://www.tochigipower.com/>