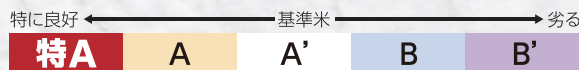




栃木の美味しいオリジナル米!
食味ランキングで連続『特A』獲得

なすひかり

栃木の豊かな大地と清流が育んだオリジナル米「なすひかり」。粒が大きく、しっかりした食感。粘りがあり、噛めば甘みが広がる。コシヒカリにも負けない美味しさ。(一財)日本穀物検定協会による食味ランキングにおいて最高評価の特Aを連続獲得。



日光・鬼怒川でなすひかりが食べられるお店

鬼怒川温泉ホテル

季節ごとに献立を変える人気のbuffetや会席料理はもちろん、日帰りランチの御食事も「なすひかり」を使用。宿泊でも、日帰りでもどちらでも味わえるのは嬉しい。

日光市鬼怒川温泉滝545
お問合せ: 0120-01-2644 (フリーダイヤル)
<http://www.kinugawaonsenhotel.com>

キメが細かく、柔らかい肉質
栃木が誇る最高級和牛

とちぎ和牛

清潔な環境の中で、指定生産農家が一头一頭、丹精こめて大切に育てあげた黒毛和牛。枝肉格付で最上級とされるA5とそれに続くA4、B5、B4のみがとちぎ和牛となる。その中でも最上級品には、プレミアムブランドとちぎ和牛「匠」の称号が与えられる。



日光・鬼怒川でとちぎ和牛が食べられるお店

中禅寺金谷ホテル

メインダイニング「みずなら」で提供している、スペシャルディナー「ボンヌジュール 栃木」のメイン料理にとちぎ和牛匠(たくみ)フィレ肉のポワレを使用。シェフ渾身の一皿をご賞味あれ。

日光市中宮祠2482
お問合せ: 0288-51-0001
<http://www.kanayahotel.co.jp/ckh/>



栃木県産農産物に関する情報やとちぎの地産地消推進店・とちぎ和牛提供店はこちら

「とちぎ農産物マーケティング協会」
のホームページをチェック

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

一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会 TEL.028-616-8787