

とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報

とちぎの恵みを朝の一膳に ✨

ホテルニューイタヤで堪能する「特別ブレンド米」と 地産地消の朝食ビュッフェ体験



—— 米の美味しさを改めて実感する朝 ——

2026年4月8日(水)より、ホテルニューイタヤ1階ビュッフェレストラン「チェスナット」の朝食がさらに進化いたしました。これまで提供してきた栃木県産コシヒカリに加え、五つ星お米マイスター・とちぎ未来大使である山下治男氏監修による「朝食のための特別ブレンド米」の提供をスタート。

「とちぎの星」「ゆうだい21」「コシヒカリ」——

栃木県産3品種を掛け合わせ、それぞれの個性を最大限に引き出した、唯一無二のブレンドです。粒立ち、粘り、甘みが見事に調和し、奥行きのある味わいに。最後の一口まで飽きることなくお楽しみいただけます。山下氏は、「自然豊かな“とちぎの空気の味”を込めました。ぜひご賞味ください」と語ります。

先日開催された試食会では、山下氏ご本人による挨拶に加え、特別ゲストとして澁澤久栄氏が登壇。澁澤栄一翁の系譜を受け継ぎ、農林水産分野での豊富な経験を持つ専門家として、今回の取り組みや「地域共生」の姿勢に深く共鳴し、会場に華を添えられました。

さらに、朝食全体の充実も今回の見どころ。JAうつのみやとの連携によって、宇都宮産の新鮮な野菜や果物がビュッフェに加わり、地産地消の朝食ラインナップがさらに充実しました。

栃木の恵みを、朝の一膳に ✨ ここでしか味わえない、贅沢な朝食体験をぜひご堪能ください！



中華とごはん 黄金の組み合わせをご家庭で

丸美屋 まるっと中華キャンペーン開催中！



五ツ星お米マイスター・澁谷梨絵 さんおすすめ☆

昨年に引き続き、丸美屋の中華メニューに合わせてセレクトされた「各地のお米」が当たるキャンペーンに、栃木県産米「とちぎの星」が、丸美屋「麻婆豆腐の素」に合う厳選米として採用されています。

麻婆豆腐の旨みと辛さに、粒立ちが良く甘みのある「とちぎの星」が相性抜群です

【丸美屋「まるっと中華キャンペーン」公式サイト】

<https://share.google/kAcgzpGIQd1WiWqN5>



丸美屋の中華の素を食べてキャンペーンに応募すると、選りすぐりのお米が当たるチャンスも！ お米それぞれの個性や味わいを食べ比べながら楽しめるのも、このキャンペーンの魅力です

中華とごはんの最高の組み合わせ、ぜひご家庭でご堪能ください



ポイントが3つです！

- ① やさしく早く2～3回洗うこと。
- ② 冷水で1時間しっかりと浸水させること。
- ③ 炊き上がったらずくに一粒一粒空気に触れさせるようにごはんを混ぜること。

五ツ星お米マイスター 株式会社シブヤ 代表 澁谷 梨絵

お米のプロフェッショナルである五ツ星お米マイスターやごはんリムリエなど、穀物の7つの資格を取得し、女性の目線からお米のおいしい食べ方や楽しみ方を提案、多数のメディア出演のほか、百貨店を中心にこだわり米・雑穀の専門店「米・結米屋(ゆめや)」を展開するなど幅広く活躍中。

きらきら星部会によるあじさい目揃え会の開催

4月9日(木)、当協会花き部会鉢物研究会きらきら星部会は、宇都宮市の県農業総合研究センターで、あじさいの出荷を前に目揃え会を行い、生産者・関係機関等職員の計14名が参加しました。産地としての信頼を高め、安定した出荷につなげていくことを目的に開催されています。



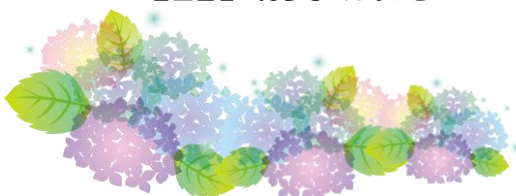
各生産者が持ち寄ったあじさい



意見交換の様子

今回は、県が開発したあじさい新品種（ジュエリーポップ、スターポップ、キャンディポップ）を中心に、実際に持ち寄った株を見ながら、茎の長さや花の仕上がりが、葉の状態などをチェックし、同じ基準で出荷できるよう話し合いました。

品種によって特性が違うことから、肥培管理や病害虫対策を中心に情報交換が行われ、出席者から参考となる意見が数多く出され、出荷を前に買い手からの信頼向上や安定した販売に繋がることが期待されます。



スプレーマム研究会役員会の開催

4月13日(月)、当協会花き部会スプレーマム研究会は、宇都宮市の県JAビルで令和8年度第1回役員会を開催し、役員・関係機関等職員計15名が出席し、本年度の活動計画等について活発な意見交換が行われました。

会議の冒頭、代田会長から「10月以来の会議となるが、総会に向けて幅広く議論していきましょう」との挨拶があり、続いて事務局より昨年度の活動報告と会計報告が行われました。また、総会の日程や役割分担、現地検討会の持ち方についても議論され、6月4日(木)午後には粟野支部(JAかみつが)管内で総会と現地検討会を開催することが決定しました。

昨年度も行った県庁での飾花についても、今年度も行うことで承認され、スプレーマムの魅力を県民の方に広く伝える良い機会にしたいと意見がまとまりました。



役員会の様子



りんどう研究会役員会の開催

4月30日(木)、当協会花き部会りんどう研究会は、JAしおのや塩谷地区営農経済センターで令和8年度第1回役員会を開催し、役員・関係機関等職員計14名が出席し、本年度の主な活動計画等について意見交換が行われました。

会議の冒頭、福田会長からの挨拶があり、続いて事務局より昨年度の活動報告と会計報告が行われました。また、総会の日程や役割分担、現地検討会の開催場所等についても議論されました。その結果、総会と現地検討会を6月18日(木)午後には塩谷南那須支部(JAしおのや)管内で行うことでした承されました。

また、4年間継続して行っている「りんどう展」についても、今年度もとちぎ花センターを会場に、6月27日(土)から7月5日(日)に行うことで意見がまとまり、県産りんどうの魅力や産地の状況を来場されたお客様に広くPRしたいとのことでした。



役員会の様子



とちぎの花でスマイルアップ in NHK (4月分)

4月は、甘い香りと柔らかいフリル状の花びらが最も美しく際立つスイートピー、上品で温かみのあるクリームホワイトの花びらが特徴のバラ「アヴァランチエ+」、古くから親しまれているガーデンプランツの一つで、次々に花が咲くため、花を長く楽しむことができるクレマチス、県が開発した赤い縁取りが特徴の八重咲き品種のあじさい、以上4品目の花を紹介しました。

◇ NHK総合テレビ 毎週金曜日 「とちぎ630」(18:30~19:00)



4/3 スイートピー
角田 盛一氏(上三川町)



4/10 バラ
田辺 正剛氏(壬生町)



4/17 クレマチス
菱沼 弘枝氏(芳賀町)



4/24 あじさい
小久保 真臣氏(鹿沼市)

令和8年5月に紹介予定の県産花きは、以下のとおりです。

- | | | |
|--------|-----------------------|-------------|
| 5/1(金) | カーネーション | 那須地区 |
| 8(金) | ハイブリッドスターチス | 塩谷南那須地区 |
| 15(金) | バラ | 河内地区 |
| 22(金) | 高校生による
フラワーアレンジメント | 宇都宮文星女子高等学校 |
| 29(金) | 選定中 | 安足地区 |



- 新規とちぎの地産地消推進店 -

店舗名	住所	電話番号	ホームページ	代表者
bamboo forest kitchen	宇都宮市下平出町1474-2	028-306-3144		永見 彰宏

- 新規とちぎの旬彩店 -

店舗名	住所	電話番号	ホームページ	代表者
Bar Clarte	東京都台東区東上野1-14-14 一光ビル1F	03-3836-0449	https://tabelog.com/tokyo/A1311/A131101/13154926/	北澤 直樹
BODEGA d'evis	兵庫県西宮市馬場町6-26 ピア西宮2階	07-9836-2188	https://bodegadevis.com/	オーナーシェフ 安澤 朋晴
立ち飲み処 えびす丸	兵庫県西宮市甲子園口3-4-12	090-2284-8927	https://ebisumaru-koshien.com/	代表 中西 満
たいのたい	兵庫県西宮市久保町1-16 渋谷ビル1F	050-5595-9977	https://tabelog.com/hyogo/A2803/A280301/28021540/	代表 山口 博

このたびはご登録ありがとうございます!! お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください☆

5月の予定

- 9日(土) 栃木ゴールデンブレース冠試合 PR参加 (県内)
- 22日(金) 洋蘭生産組合表彰式&総会 (市内)
- 鉢物研究会きらきら星部会総会&出荷反省会 (市内)
- 鉢物研究会総会 (市内)
- 25日(月) 令和8年度とちぎフレッシュメイト審査会 (JAビル)
- 27日(水) 栃木県花き振興協議会総会 (市内)
- 28日(木) とちぎんビジネス交流商談会2026 (市内)
- 29日(金) 果樹部会全体会議 (JAビル)

一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 (令和8年5月発行)
TEL: 028-616-8787 FAX: 028-616-8715
<http://www.tochigipower.com/> ☞ 「カラダにとちぎ」で検索



「とちぎ育ち」は、栃木県の農産物を
特徴づける統一ロゴマークです。