

とちぎの旬だより NO.27

とちぎの旬彩店のみなさんに、とちぎの旬情報をお伝えします。
今回は、2つのこだわり農産物と加工品をご紹介します。
※時期によってお取扱いのない場合がありますので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

1. 筍&筍の水煮

宇都宮市北部にあるワカヤマファームの竹林で採れる筍です。
農薬や化学肥料の不使用にこだわる循環型栽培の竹林から採れる筍は、エグミやアクが少ないのが特徴です。
また、旬以外の季節でも筍をお召し上がりいただけるよう無添加の筍の水煮をつくりました。
筍の水煮は豪華寝台列車「トランスイート四季島」の料理にも使われました。ご興味があれば、問合せ先までご連絡をお願いします。



出荷時期：筍 4月～5月上旬
筍の水煮 6月～

【問合せ先】
株式会社ワカヤマファーム（担当：若山）
宇都宮市宝木本町2018（☎028-665-1417）

2. にら

豊富なビタミン群で疲労回復とスタミナアップに最適！
全国トップクラスの生産量を誇る栃木のにら。甘みがあって風味が良く、味わいに深みがあるのが特長です。11月から3月に収穫される冬にらと、4月から10月に収穫される夏にらがあり、年間を通して出荷を行っています。にらに含まれるビタミンA（カロテン）は、肌のカサつきを防ぎ、潤いを与える働きがあります。さらに、ビタミンCやビタミンB1・B2もバランス良く含んでいます。

【問合せ先】
JA全農とちぎ
園芸部 流通対策課 ☎ 028-616-8805

出荷時期：周年



3. SkyBerry Drops

弊社は、栃木県小山市でいちご（スカイベリー、とちおとめ）、米・麦、なすを栽培しています。

高設栽培でスカイベリーを生産しており、生育状況に応じた細かな施肥灌水管理ができるため、高品質で安全・安心な農産物の安定生産に取り組んでいます。

『SkyBerry Drops』は、自社生産のスカイベリー100%のジュースです。180mlの一瓶に、スカイベリー約1.5パック分を贅沢に使用しています。

砂糖も水も一切加えておらず、いちごが持つ本来の甘みと酸味が味わえます。また、着色料や保存料などの添加物も使っていないため、安全・安心な商品です。

そのままストレートで飲んでも、もちろん美味しいですが、おすすめはサイダー割です。また、洋酒との相性も良く、お酒を割るものとしてもお使いいただけます。

詳細は、是非お問い合わせください。

平成30年4月販売開始



お問い合わせ先：株式会社 新日本農業 代表取締役 荒井 聡
住所：栃木県小山市大字梁1276
電話・FAX：0296-32-0169 Email：shin.nichi.nou@gmail.com