

とちぎの旬だより NO.26

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、3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. 新里「にっさと」ねぎ

宇都宮市の新里地区で江戸時代より継承される方法で栽培される伝統的な曲がりねぎです。

今年5月に栃木県で初めて地理的表示（GI）に登録されました。

新里ねぎは、柔らかく、甘みが強く、青葉も美味しく、生で食しても辛みが少ないねぎです。

加熱により甘みが増すため、鍋料理などに最適です。ぜひ、ご賞味ください。

なお、サンプル提供もできますので、ご興味があれば、問合せ先までご連絡をお願いします。



【問合せ先】
新里ねぎ生産組合（担当：麦島）
宇都宮市新里町丙1170（☎028-665-1744）

出荷時期：12月～3月

2. 植物性乳酸菌入り発酵フルーツ LabFru

宇都宮市にあるとちぎ農業ネットワーク企業組合が開発した商品です。

りんごは宇都宮市、梨は芳賀町、いちごは鹿沼市、ブルーベリーは宇都宮市と大田原市で生産された果実を使用し乳酸菌で発酵させました。

完熟果実を収穫後に冷凍保存し、注文を受けてから製造するのでいつでも新鮮な果実の香りが続きます。

「果実そのもの」にこだわり、甘味酸味を壊さないように仕上げました。

ゼリーとヨーグルトの中間のやわらかさなのでお子様から高齢者の方まで食べやすい食感です。

写真の容器は80gですが、業務用1kgの真空パックでの出荷も可能です。サンプル提供もできますので、ご興味があれば、問合せ先までご連絡をお願いします。



【問合せ先】
とちぎ農業ネットワーク企業組合
（担当：末永）
宇都宮市平出町3751-11
（☎028-678-4611）

3. 壬生の「みぶ菜」

みぶまち

壬生町では、町の名前と同じ野菜であるみぶ菜（壬生菜）を新たな特産品として推進しています。

みぶ菜は、水菜の自然交雑でできた品種で、葉は水菜のようなギザギザの切れ込みがなく、細長いへら形をしています。

シャキシャキとした歯触りと淡白な味わいが特徴で、生のままサラダにしたり、浅漬け、炒め物、煮物、鍋物など広く利用できます。

旬は秋から冬にかけてで、ビタミンCやカルシウム、カリウム、食物繊維などが多く含まれる食材です。

壬生のみぶ菜を是非一度御賞味ください。



©株あおい

出荷時期：10月～4月

壬生町農産物ブランドキャラクター
愛称：ミーナ

お問い合わせ先： 壬生町役場
農政課 農業振興係

TEL 0282-81-1840

FAX 0282-82-1107

Email nousei@town.mibu.tochigi.jp

4. 小山市産「ビーツ」と「ビーツジェラート」

栃木県の小山市で、ビーツを無農薬、無化学肥料で栽培しています。

近年、欧米ではビーツは“食べる輸血”“飲む輸血”と言われ、女性を中心にスーパーフードとして食べられています。

そこで、『農業×美容』をコンセプトに、農業を通して女性の美容をサポートし、どのような栄養が含まれているかをしっかり伝える農業を目指しております。

また、ビーツには独特の風味がありますので、日本人が食べやすいように、ミルクと混ぜ合わせた、まろやかな味わいのジェラートを商品化しました。

詳細については、お問い合わせください。



出荷時期：周年

お問い合わせ先： **The Golden Harvest of Japan**
田村 浩之

電話： 090-5808-3779

Email: hirolismore@gmail.com

ホームページ： 準備中

(Facebook でHiroyuki Tamuraで検索)

【発信元】一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会

〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地9-25 【TEL】028-616-8787 【FAX】028-616-8715

【Eメール】admin@tochigipower.com 【ホームページ】<http://www.tochigipower.com/>