

とちぎの旬だより NO.24

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つのこだわり農畜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. 日光こなす

鹿沼市北西部の奥深い山々と、そこを源流とする黒川の清いせせらぎなど、緑と自然の豊かな鹿沼市板荷地区で栽培されている日光こなすは、通常のなすよりも小さな「こなす」です。

一口大で食べやすく、しっかりした食感の「こなす」は、薄皮で肉質が緻密なため、加熱調理しても煮崩れせず、揚げなすや漬物など、普通のなすと同じ調理法のほかにも、スープやグラタン、デザートまで、幅広い調理法でお楽しみいただけます。



問い合わせ先 : JAかみつが日光営農経済センター
TEL: 0288-22-1178 (園芸特産グループ)
FAX: 0288-21-2742

出荷時期: 7~10月
主な取扱市場: 東京千住青果

2. 前田牧場のドライエイジングビーフ

前田牧場の熟成肉(ドライエイジングビーフ)は、静岡「さの萬」佐野社長のNYメソッドに基づいて作っています。

温度・湿度・風のコントロール。そして肉が持つ力・微生物達・毎日世話をするスタッフの情熱が深く芳醇な香と味わいを生み出します。肉の美味しさが十分に引き出された本物の味をどうぞお楽しみくださいませ。詳細は、同封のパンフレットでご確認いただき、商品のサンプル提供もできますので、ご興味があれば、下記までご連絡をお願いします。



【前田牧場】

〒324-0017 栃木県大田原市奥沢111

TEL: 0287-22-5617

FAX: 0287-24-2463

E-mail: maedausi@cameo.plala.or.jp

3. 江戸時代から続くかんぴょうの産地 壬生町より「かんぴょう」をお届けします



とちぎのかんぴょう
篠原商店

かんぴょう

クセがなく独特な食感を活かし、スープ類やサラダ・ギョウザの具材など幅広い料理に使えます。全国生産量の90%以上を占め、栃木県の代表的な特産物です。生産は7～8月にかけて行われ、ユウガオの実を帯状に剥き真夏の太陽熱にて二日間にわたり干し上げた農産乾物です。

栄養的にもカルシウム・カリウム等が多く含まれ、加えて現代の食生活に不足しがちな食物繊維も豊富です。

味付かんぴょう

定番の味。でも調理法にはこだわりがあります

味付けが均一になじむ本来の釜炊き製法にて、おいしい水と国内の調味料にこだわり製造しています。

無着色で保存料などは使用しておりません。



ゆうがおのシロップ漬け 栃木のニューフェイス！

そのままはもちろんケーキやアイスクリームなどに

かんぴょうの産地でも珍しいユウガオの実(かんぴょうの原料)を使った商品です。ユウガオの実を帯状に剥かず食べやすい大きさにカットし、砂糖やはちみつ、レモン果汁などで調味し食べやすいシロップ漬けにしました。

ナタデココのような独特の食感があります。

そのまま食べるだけでなくケーキやパイの具材に。

またヨーグルトやアイスクリームのトッピングにもお使いいただけます。



【会社概要】

かんぴょうの産地問屋として「マルモ」の屋号にて昭和32年に創業し、10年前よりかんぴょうの自社栽培と自社加工に取り組んでいます。かんぴょうの他にも乾椎茸を供給していることから、近年生椎茸の栽培も始めました。



お問い合わせ

株式会社 篠原商店
栃木県下都賀郡壬生町駅東町8-11
TEL 0282-82-0146
FAX 0282-82-3532
URL <http://www.marumo-mibu.com>



篠原商店

【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/>