

# とちぎの旬だより NO.19

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るので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

河内地域で6次産業化に取り組む農業者の方々が新たに連携し、魅力あるセット商品が生まれました。

## 1.【プレミアムドライフルーツ&グラノーラ】



宇都宮市清原にある山口果樹園と宇都宮市砥上町の（有）メルシーとがコラボした商品。

山口果樹園でじっくり乾燥させ甘味を出したなし（にっこり）、キウイフルーツ、柿など、3種類のドライフルーツとメルシーの自社工場で丁寧に焼き上げたフルーツとチョコナッツの2種類のグラノーラを詰め合わせています。

なお、ドライフルーツは、季節等により内容がかわります。

【問合せ先】

有限会社メルシー

宇都宮市砥上町795-4（☎028-649-0607）

## 2.【生味噌食べ比べセット】



上三川町上郷にある上三川町農産物加工組合「ゆうがお」が昔ながらの作り方で麴からすべて手づくりしたゆうがお自慢の田舎味噌のセットです。

味噌は、それぞれコクと味わいが楽しめる米麴つぶ味噌・すり味噌、三年熟成味噌、黒大豆味噌、麦麴入り味噌の5種類。

6個入り、3個入りの2種類のセットがあり6個入りには、上三川町名産のかんぴょうも入っています。

【問合せ先】

上三川町農産物加工生産組合「ゆうがお」

上三川町上郷2140-1（☎0285-56-0755）

### 3. たまねぎ(とちぎ県南青果ブランド)

当社は3市2町からなる栃木県南公設地方卸売市場の中の青果卸会社です。日々地場産青果物にこだわった営業活動を行っております。その中で生産者を限定して厳選した良いものを「とちぎ県南青果ブランド」としてオリジナルのパッケージで集荷・販売しています。

消費者の皆様にご満足いただける商品ですので、是非お試しください。  
入手方法は栃木県南公設地方卸売市場卸業者・仲卸業者経由になります。  
まずはご相談ください。



パレスホテル大宮で『栃木フェア』を、開催しています。その他にも、たくさん栃木県産の食材を提供しています。2016. 3/1~4/30

出荷時期：5月下旬～8月上旬

お問合せ先：(株)とちぎ県南青果 営業部  
TEL:0285-38-3125  
FAX:0285-38-3170  
主な取扱市場：栃木県南公設地方卸売市場

## 4. 那須の春香うど



「那須の春香うど」は、JAなすのBB9（ビューティフル・ブランド・9品目）の1つであり、JAなすの管内（大田原市、那須塩原市、那須町）の121戸の農家によって栽培されており、12月下旬から5月にかけて京浜市場や東北市場を中心に出荷をしております。

JAなすのは全国でも有数のうどの産地であり、その品質と味は各市場からも高い評価を得ております。

春香うどはアクがないので生で食べることができシャキシャキとした食感が特徴です。また、炒め物や揚げ物、汁物など色々な料理に使用することが出来る万能野菜でもあります。

JAなすのでも、うどの出荷がピークを迎えております。  
ぜひこの機会に、「那須の春香うど」をご賞味下さい！！



軟化うど



山うど

平成17年：商標登録(那須の春香うど)

平成26年：商標再登録(那須の春香うど)

お問い合わせ先：JAなすの営農部園芸課  
TEL:0287-62-5845

## 5. 前田牧場のドライエイジングビーフ



大田原市にある前田牧場は、全国でも数少ない肉用ホルスタイン専門牧場です。肉用のホルスタインは赤身が特徴。

赤身の肉は風をしっかりとあてて熟成させるニューヨークスタイルが最適です。

微生物の働きと肉の持つ力で、軽い風味だったホルスタインの肉が風味豊かで濃厚に、脂にはコクが出ます。

前田牧場のドライエイジングビーフは日本での熟成肉のパイオニア静岡県富士宮市「さの萬」佐野佳治社長に指導を受けた確かなものです。

この感動を是非体験していただきたいです！



お問い合わせ先：前田牧場直売店

TEL:0287-20-2139

MAIL maeda.farm@almond.ocn.ne.jp

【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/>