

とちぎの旬だより NO.16

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那須のチーズをご紹介します。
※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:東京シティ青果

2. 那須の美なす

「那須の美なす」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180戸の農家によって栽培されています。

夏秋なすは6月~11月にかけて、ハウスなすは4月~11月にかけて、京浜市場などを中心に出荷しています。

「那須の美なす」の特徴は、まず、その名の通り黒に近い艶やかな濃紺色であり見た目がとても美しいものとなっています。

万能野菜でもあるので、煮込み料理や焼き料理、漬け物などいろいろな料理に使えます。

那須の豊かな大地で育った「那須の美なす」を、ぜひ一度ご賞味下さい。



美なすちゃん
H24:商標登録取得(那須の美なす)


問い合わせ先:JAなすの 営農部園芸課
TEL:0287-62-5845

【発信元】一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会
〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11【TEL】028-626-2150【FAX】028-643-7853
【Eメール】admin@tochigipower.com【ホームページ】<http://www.tochigipower.com/>

とちぎのこだわり加工品



たちつてとちぎ新鮮倉庫 **検索**

ウェブで検索!! 

【発信元】一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11【TEL】028-626-2150 【FAX】028-643-7853

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