

# とちぎの旬だより No.35

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、5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。



## 【メロン】

真岡市では、昭和40年代頃からメロンの栽培が始まりました。現在では県内生産量の大半を占めており、5月上旬から6月下旬にかけて収穫されます。

- ・ 緑白色の果肉、ジューシーでさわやかな甘さの「オトメメロン」
- ・ 綺麗な緑色でしっかりした果肉、さわやかな甘さの「タカミメロン」
- ・ 綺麗なオレンジ色の果肉、なめらかな口当たりと深みのある甘さの「クインシーメロン」



などそれぞれに特徴のある品種が栽培されています。

食べる1~2時間ほど前に冷蔵庫に入れて食べると、メロン本来の甘さ・清涼感がおいしく味わえます。



### 【出荷時期（旬の時期）】

オトメ：4月下～5月中  
タカミ：5月中～6月中  
クインシー：5月下～6月中

### お問い合わせ先

はが野農業協同組合 営農部

〒321-4303 真岡市八条95

TEL：0285-83-7623

FAX：0285-83-7723

## 【日光紅鱒 ライトスモーク】

新鮮な日光紅鱒をスモーク。添加物、保存料、着色料をいっさい使用せず、可能な限り熱を加えない独自製法で加工しました。

生の状態に近い本来の味と食感を活かした上質なスモークサーモンに仕上がりました。

パスタ、パン、サラダなどの洋風に、ちらし寿司、おにぎりに巻くなどの和食に、どちらの料理にも合うこだわりの商品です。



## 【日光紅鱒 丸ごと骨せんべい】



作り手だけが食べることができた丸ごと骨せんべい。これを商品化しました。

本来の風味を活かすためじっくり低温で調理し、骨の芯までやわらかくしっとりしたせんべいに仕上がりました。

お子様のおやつに、おつまみに新たな美味しさがひろがります。

### お問い合わせ先

有限会社 大滝

〒321-2714 栃木県日光市土呂部1350

TEL：0288-97-1106

H P：https://otaki.co.jp



## 【Encore bis (アンコール・ビス)】 ※日本ソムリエ協会名誉顧問 熱田貴さん命名。

栃木県足利市のココ・ファーム・ワイナリーの赤ワインに用いた高級ぶどうを、栃木県宇都宮市の福祉法人しのいの郷のマイスターが長時間じっくり乾燥してドライレーズンを仕上げ、そのぶどうに合う、ワインをイメージさせる紅茶を厳選し、独自製法でハンドブレンド。

名前の通り「何度もおかわり」したくなるような、ノンアルコールで楽しめる今までに無い究極の“ワイン紅茶”が完成しました。

原材料：紅茶、葡萄（足利市産）、香料  
価格：通常パッケージ・40g 1,780円（税込）  
特製紙管入り・50g 2,480円（税込）  
賞味期限：製造から700日間  
お取り扱い：通年



### お問い合わせ先

ワイズティーネットワーク株式会社  
世界のお茶の専門店 Y's tea (ワイズティー)  
〒320-0803 宇都宮市曲師町5-3タキヤビル2F  
Tel : (028)639-6601  
E-mail : tea-order@y-tea.com  
ホームページ : <http://www.y-tea.com/>



## 【アジサイ新品種 パラソルロマン】



宇都宮市雀宮地区の吉田花園では、栃木県農業試験場が開発したアジサイ新品種の「パラソルロマン」が栽培されています。パラソルロマンは、八重咲きで淡いピンク色の花を咲かせるボリュームのある品種です。花が傘を広げたように咲き乱れる様子から名付けられました。母の日向け等の贈答用にぴったりのアジサイです。



### お問い合わせ先

吉田花園  
(宇都宮市立南図書館から車で約2分)  
〒320-0803  
宇都宮市上御田町177 Tel : (028)653-0289

