

# とちぎの旬だより 冬春号 No.34

今回はとちぎ旬彩店の皆様に2月～3月を中心に出荷される農産物の他、加工食品のご紹介をいたします。

※時期によりお取扱いのない場合がございますので、詳細はお問合せ先へご確認ください。



## 【いちご王国・栃木のいちご】

宇都宮市新里地区にある「株式会社kiyoshi berry」で栽培しているとちおとめ&スカイベリーを紹介します。

「とちおとめ」は、酸味と甘味のバランスが絶妙で生食はもちろん、ケーキやパフェにおすすめです。果肉が赤いので断面を見せて飾っていただいても綺麗です。また、いちごソースに加工していただくときれいな赤色のソースになります。

「スカイベリー」は、大きく美しい外観と、まろやかな甘さが特徴です。サイズの大きさを生かしてケーキやタルトなどに使用していただくと、より一層豪華なスイーツになります。サンプル提供や発送もできますので、問い合わせ先までご連絡をお願いします。



出荷時期：12月～5月

サンプル提供可



### 【お問合せ先】

株式会社kiyoshi berry（担当：吉澤）

宇都宮市新里町甲449

TEL: 090-3549-5276 / FAX: 028-662-5961

MAIL: [kor.yosy.154649@i.softbank.jp](mailto:kor.yosy.154649@i.softbank.jp)

ホームページ: [kiyoshiberry.amebaownd.com](http://kiyoshiberry.amebaownd.com)

### 【発行者】

一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会 総務企画部

〒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](mailto:admin@tochigipower.com)

## 【いちご狩り、いちご・いちご加工品直売】

益子町の吉村農園は、いちご狩りといちご直売を行う観光農園です。  
当園は真岡鐵道北山駅から徒歩5分とアクセス良好です。



### 【いちご狩り】期間 12月～5月



30棟のすべてのハウスで7品種以上のいちごを作付しており、いろいろな品種が食べ比べできます。

園内はバリアフリー。海外からのお客様も歓迎です。

### 【いちご及びいちご加工品直売】期間 12月～5月



「とちおとめ」「スカイベリー」を販売しています。

※発送については、要相談



当園のいちごを使用した様々な加工品も販売しています。

「**苺ミルクのもと**」は、牛乳はもちろん、プレーンヨーグルトにも合ういちごシロップです。4～5倍に希釈してお召し上がりください。

今年1月から、当園いちごを使った**アイス**の販売も始めました。

#### 【お問合せ先】

吉村農園 担当 吉村 想一  
住所 栃木県芳賀郡益子町塙520  
TEL 0285-72-8189  
営業時間 9:00～16:00  
定休日 不定休



## 【アスパラガス】

上都賀地域は栃木県内でも有数のアスパラガス産地のひとつです。

収穫は3～10月と長期間にわたりますが、特に、3～5月に冬越しをした株から最初に発芽する春芽は柔らかく甘みが強いことが特徴です。

日光連山の清らかな水に育まれ、太いものは株元まで柔らかくおいしくいただけます。

出荷時期：3～10月

#### 【お問合せ先】

上都賀地域マーケティング協議会  
TEL：0289-62-5236  
FAX：0289-65-7018



## 【生食用トマト】

(大玉トマト、フルーツトマト、カラフルミニトマト・サンマルツアーノタイプトマト)

冬の日照時間が長く、きれいな水が豊富にある栃木県はトマトの栽培に最適な環境です。鹿沼市にある丸福農園では、大玉トマトだけではなく、いろいろなトマトを栽培しています。

こだわりの「フルーツトマト」は、《福来茜》と名前を付け、大切に育てられました。ひとつずつ光センサーで糖度を計測しており、8～9度の糖度がある旨みと酸味のバランスが格別なトマトです。

「ミニトマト」は5色そろえて栽培しています。彩りよく、お料理が華やかになります。

調理用の「サンマルツアーノタイプ」はソースにすると生食用とは異なる深い旨みがひろがります。



## 【トマト加工品（トマトジュース・トマトジャム）】

「トマトジュース」

丸福農園産トマトを丸ごと搾り、低温濃縮製法で作成しています。トマトの香り、味ともに特別な深みがあります。

「トマトジャム」

湯むきをしたトマトを、低温濃縮製法で丁寧にジャムにしています。デザートのようなきれいなジャムに仕上げています。

サンプル提供も可能ですので、ご興味のある方は、問い合わせ先までご連絡ください。

出荷時期: 2～6月(生食用)  
 通年(加工品)

【お問合せ先】

丸福農園

TEL: 0289-62-8566

FAX: 0289-65-2862

E-mail: info@marufukunouen.com



## 【とまおとめ 特選 プレミアムフルーツトマト】

栃木県、日光連山の麓で育った特選！プレミアムフルーツトマト『とまおとめ』は、平均糖度10度という甘みと旨みがぎゅっと詰まったトマトです。

生産するカキヌマファームは、温度、湿度、照度等を毎日管理しながら、一粒一粒ていねいに手摘みしており、食の安心・安全につながるフィルム農法に実績のある会社の特許技術を使用して栽培しています。



Kakinuma Farm



出荷時期：12～6月

【お問合せ先】

カキヌマファーム

TEL：0289-64-7161

FAX：0289-64-7146

HP：<https://www.kakinumafarm.com/>



## 【お米～とちぎの星～】

宇都宮市の「有限会社山口農園」で栽培している栃木県オリジナル品種『とちぎの星』を紹介します。

「とちぎの星」は令和の大嘗祭に供納された品種です。

豊かな甘みがあり、食べごたえのある美味しいお米です。大粒で炊飯後も粒がしっかりしているのが特徴で、冷めてもおいしく、おにぎり、寿司、丼物などによく合います。

現在、令和2(2020)産の「とちぎの星」の販売予約中です。

出荷は、令和2(2020)年10月以降となります。

サンプル提供については、問い合わせ先までご相談ください。

また、山口農園は、お米以外にも大豆や餅なども販売しています。

詳しくは、添付のチラシをご覧ください。

ご興味のある方は、問い合わせ先までご連絡をお願いします。



販売時期：令和2(2020)年10月以降



有限会社

山口農園

YAMAGUCHI FARM

【お問合せ先】

有限会社山口農園

宇都宮市中里町1690

TEL:028-674-2967 又は

090-5496-8456 (担当：山口)

HP：<https://yamaguchi.farm/>

## 【栃木県で開発された『もち性大麦新品種』 『もち絹香』】

もち麦って

もち麦は「糖の吸収を抑える」水溶性食物繊維のβグルカンが豊富な大麦です。粘性があり調理後は「もちもち」「プチプチ」とした食感が楽しめます。また 食物繊維が白米の約25倍含まれています。

- (1) 内容量 300g (100g x 3)
- (2) JANコード 4562102292111
- (3) 原材料名：大麦（栃木県産）
- (4) ケース入数 30入
- (5) 賞味期限 365日
- (6) 648円
- (7) 取扱いは通年



### 【お問合せ先】

株式会社 勅使河原精麦所  
TEL 0283-62-1225

## 【わら麦納豆 あさ月糸】

契約栽培した大豆に国産二条大麦20%配合昔ながらの「わら」に包みわらのアポマが食欲そそる製品です。

原材料

国産大豆・麦

容量・入数

1本 30g ケース 100本入り

賞味期限

製造から 10日（冷蔵）  
120日（冷凍）

最小納品数量

2ケース（200本）

価格

170円/本

取り扱い期間

通年



あさ月糸  
ASATSUKI ITO



### 【お問合せ先】

株式会社 勅使河原精麦所 おらが事業部  
TEL 0283-62-3444

## 【小山だちょう園 オレガノリッチミート（ダチョウ肉）】

小山だちょう園では、孵化から育成まで一貫した管理で、安全・安心なダチョウ肉を生産しています。

ダチョウ肉は、低カロリー・低脂肪・低コレステロールであることに加え、鉄分が多く含まれることが特徴です。

特に健康志向の高い方におすすめです。

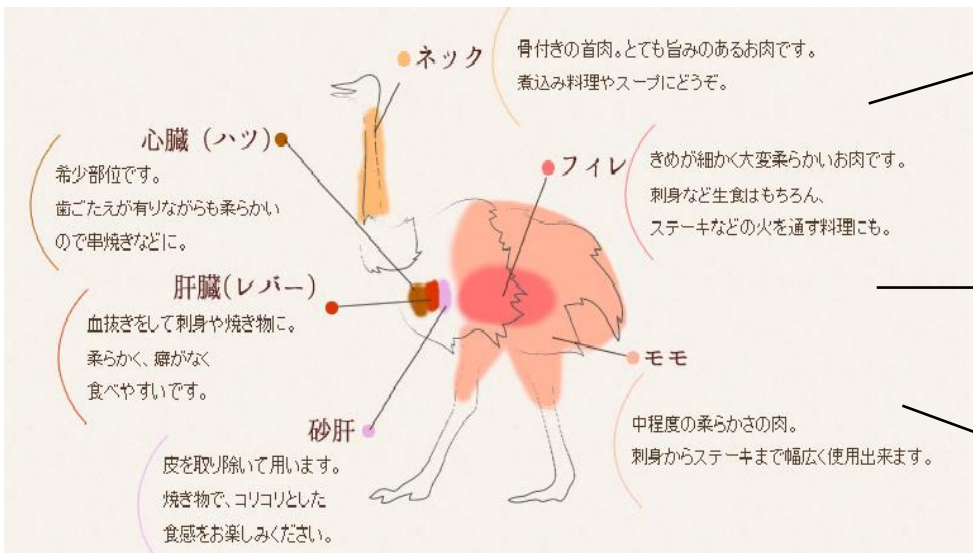
その中でも、「オレガノリッチミート」は、香り高いハーブの代表格「オレガノ」のパウダーを加えた飼料で育てているため、上質な赤身肉に仕上がっています。

柔らかくもしっかりとした歯応えで、クセが無くあっさり、さっぱりと食べられます。

当園では、定番の「上フィレ」・「フィレ」・「モモ」を始め、希少部位の「レバー」・「砂肝」・「ハツ」も店頭販売と通信販売で用意しております。

※ただし、「レバー」・「砂肝」・「ハツ」は予約制です。

業務用向けとして、ブロックカットやミンチ加工（50g、100gほか）にも対応していますので、ご相談ください。



### 商品価格

No.	商品名	価格
1	最上級フィレ肉	600円/100g 税抜
2	フィレ肉	550円/100g 税抜
3	モモ肉	500円/100g 税抜

No.	商品名	価格
4	ネック	200円/100g 税抜
5	ミンチ	300円/100g 税抜
6	ソーセージ	575円/1P 税抜

### 【お問合せ先】

小山だちょう園（〒323-0014 小山市喜沢632-39）

Tel：0285-25-4451 Fax：0285-35-1524

E-mail:dacho23939@gmail.com URL:http://www.dacho-farm.jp

## 【おもてなし紅茶】

農林水産大臣賞を受賞した宇都宮市の山口果樹園の  
にっこり梨を使用しています。

にっこり梨の実と皮を別々に乾燥し、梨の香りと甘  
みを引き立たせながら相性抜群の高級紅茶にブレンド  
した、珍しい和梨の紅茶です。

優しくまろやかな味わいは「おもてなし」に相応し  
く、素敵なティータイムに花を添えます。

また、本品は、国の2009年度農商工等連携事業を  
活用して開発した商品です。



原材料：紅茶、梨（にっこり果実・皮）、マリーゴールド、香料  
価格：ティーバッグ（10TB入り）…1,080円（税込）  
賞味期限：製造から700日間  
お取り扱い：通年

## 【とちおとめ紅茶】

有名ホテルでも使用されている宇都宮市の「ハート&  
ベリー」の苺を使用しています。

とちおとめのドライフルーツと苺の葉をふんだんに使  
用し、赤と緑のコントラストも綺麗な、見た目にも楽し  
める紅茶です。

苺の香りと味が存分に楽しめる、今までにない究極の  
フルーツティーです。



原材料：紅茶、とちおとめ、ストロベリーリーフ、香料  
価格：30g 1,337円（税込）  
賞味期限：製造から700日間  
お取り扱い：通年

### 【お問合せ先】

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/>