

とちぎの旬だより No.37

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、10月～12月を中心に出荷される農産物の他、加工品のご紹介をいたします。
※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。



【佐野育ちの南国野菜 青パイナップル】

くせのない味わいでどんな料理にも合うこと間違いありません。
皮は緑が濃く、果肉は白い。細切りにしてサラダにするとシャキシャキとした食感で、角切りにして煮込んでもやわらかくなり、味が染みて美味しいです。

パパイニン酵素（タンパク質分解酵素）やポリフェノール、ビタミンCが多く含まれていて、栄養素がとても豊富な野菜です。



★調理法★

サラダでも、炒めても、煮込んでも様々な調理方法に合う野菜です。
天ぷらやきんぴら、カレーや味噌汁、スープに合います。また、酵素の働きでお肉が柔らかくなります。

※たまに種のある実もありますが、種は苦みがあるため取り除いてください。
実から出る白い液にはタンパク質分解酵素が多く含まれています。調理する際、手が荒れることもあるので、注意が必要です。



サンプル提供可否：お問い合わせください
通年取扱いができる加工品：なし

【出荷時期・出荷予定時期】
9月下旬～11月中初旬（予定）

入手先・取扱市場

東一字都宮青果(株)・浦和中央青果市場(株)・
三好農産物直売所・佐野観光農園アグリタウン

お問い合わせ先

J A 佐野
営農・支援課 担当：大橋
TEL：0283-24-3420
FAX：0283-22-7707
E-mail：m-ohashi@jasano.net

【やいたのりんご】



サンプル提供：不可
 通年取扱い：完熟りんごジュース

矢板は、標高の低い土地でりんごが生産できる南限のため、降雪や寒波などで冷害を受ける心配をせずにりんごを完熟するまで樹につけておくことができる樹上完熟という栽培をしています。また、ほとんどが各りんご園の庭先や「道の駅やいた」など、一部の直売所でのみ販売されているため、完熟した新鮮なりんごの味を堪能していただけるのも特徴の1つです。

【出荷時期】
 9月頃～12月頃
 【旬の時期】
 10月～11月



お問い合わせ先

担当部署：JAしおのや矢板地区営農課
 TEL：0287-43-7057
 FAX：0287-43-7057

入手先

庭先販売
 道の駅やいた 等



【栃木の栗】 ～豊かな自然からの贈り物～

宇都宮市古賀志町の北條農園では自然の恵みを最大限にいかし、素朴で味わい深い栗を栽培しています。このおいしさに更に磨きをかけるため、上質な有機質肥料をふんだんに使用しており、色艶よく、形よく、甘み、重量感たっぷりの美味しい栗になっています。素材を生かしたほくほく焼き栗や渋皮煮、ご贈答用の販売も行っています。

ゆで栗、焼栗、栗ご飯、栗の唐揚げ、甘露煮、栗きんとん、渋皮煮、モンブラン、いろいろな栗料理でお楽しみください。



販売時期：9月上旬～11月下旬
 品種：丹沢⇒国見⇒大峰⇒銀寄⇒石鎚⇒岸根⇒晩赤
 事前の予約をお勧めします。
 加工品：焼き栗・渋皮煮・つぶつぶ入りペースト

お問い合わせ先

北條農園
 〒321-0341
 宇都宮市古賀志町448
 TEL：028-652-4252 FAX：028-652-6292



【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。栃木県産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250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 / FAX : (028)639-6601
E-mail : tea-order@y-tea.com
ホームページ : <http://www.y-tea.com/>



【ラスティングフラワー】

宇都宮市(有)Arknetでは、生花を加工し長持ちする花を製造しています。

通称、枯れない花ラスティングフラワーと呼んでいます。

市販素材とお客様のオーダーによる加工が出来ます。

結婚式や葬儀のお花など半年～数十年持たせることが可能です。

新しい技術なので知らない方も多いのですがこの機会に是非覚えて頂ければと思います。

栃木県産のラスティングフラワーを使ってお部屋を飾ってみてはいかがでしょうか？

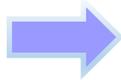


リシアンサス
(トルコキキョウ)



ケール

※写真は一例です。
その他、沢山の種類と色が有りオーダーでの素材製造を行っております。



お客様のご依頼によりブーケをデザインし直しフォトフレームにアレンジしました。



お預かりいたしましたブーケを解体し1輪づつプリザーブドし、ほぼお預かりした状態に戻してフレームに入れました。

お問い合わせ先

有限会社Arknet

宇都宮市江曾島本町13-3

TEL 028-684-6238 FAX 028-684-6233

担当部署：ソア(Soar)

担当者：高野順一



QRコードよりホームページが参照できます。

【大山栗園の栗】

調理方法が幅広い「筑波」や、渋皮煮などに使われる「石鎚」、その他「銀寄」「利平」などの7品種のクリの木約400本を植栽しています。栗は収穫後、虫の入った栗や割れた栗を取り除くため、手作業で丹念に選別します。選別が終わった栗を保冷庫で2℃にして1カ月ほど寝かせると糖度が増し、ようやく売り物としての栗が完成します。

大山栗園は「栗」で唯一、減農薬・減化学肥料のとちぎの特別栽培農産物(リンク・ティ)の認定を受けています。

★調理法★

～幅広い料理に使える栗ですが中でも「焼栗」が美味しい食べ方です～

- ①栗の鬼皮の底部に包丁を入れる
- ②オーブンやフライパンなどに並べ、ふたをして焼く。
石油ストーブの上でもアルミに包んで簡単に焼けます。



【出荷時期】 9月～12月

入手先

道の駅ましこ

TEL : 0285-72-5530

お問い合わせ先

大山栗園

益子町益子798

TEL・FAX : 0285-72-3147

携帯 : 090-1558-9209



【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/>