

とちぎの旬だより No.40

2021年6月発行

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、7月～9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。



【那須野紅茶】

栃木県産茶葉100%使用の「とちぎ生まれの和紅茶」です。

緑茶の品種「やぶきた種」で作る紅茶は渋みが少なく優しい味わいです。

那須野紅茶は、とちぎの気候風土に合った紅茶づくりをコンセプトに1999年から販売を開始、栃木県の特別表示認証食品（Eマーク商品）や那須烏山市の「なすからブランド」にも認証されています。

お茶の栽培、摘採、製造、販売まで一貫して行うので、美味しい時期を逃しません。

毎年、8月には通年もの那須野紅茶の他に、その年の初葉でつくる新茶の紅茶「那須野紅茶ファーストフラッシュ」も出荷されます。



那須野紅茶（リーフ）
那須野紅茶（ティーバッグ）
那須野紅茶ファーストフラッシュ（リーフ）
那須野紅茶ファーストフラッシュ
（ティーバッグ）
その他 とちぎ生まれのほうじ紅茶
（ティーバッグのみ）、
那須野紅茶生姜等も人気です

出荷時期…通年
那須野紅茶ファーストフラッシュ
は例年8月中旬～
旬の時期…通年

サンプル提供：可

お問い合わせ先

烏山製茶工場 担当：清水
〒321-0602 那須烏山市大桶373-4
TEL：0287-84-0471
FAX：0287-84-0471
E-mail:wakoucyaintochigi@ac.auone-net.jp

入手先（栃木県内）

道の駅（ばとう、はが、ましこ、
たかねざわ、しもつけ）
あぜみち 宇都宮駅東店、戸祭店、鹿沼店

【パッションフルーツ】

南米原産の熱帯果実で、甘酸っぱいトロピカルな味と芳醇な香りが特徴。β-カロテンは、フルーツの中でトップクラスの多さです。

矢板市とさくら市の温室で栽培しており、ASIA-GAPを取得するなど、安全・安心の栽培管理を徹底しています。

また、化学肥料は使わず魚由来の有機質肥料を中心に使い、農薬は一切使用しない無農薬にこだわって栽培しています。

果肉をそのままいただく他、バニラアイスやヨーグルトに果肉を乗せて食べるのもお勧めです。



お問い合わせ先

【出荷時期】 2月頃～4月頃、
6月下旬頃～10月上旬頃
【旬の時期】 7月～9月

サンプル提供：可

株式会社丸和農場 担当：渡辺
〒329-2135 矢板市中1052-2
TEL：090-8032-5075
E-mail：watanabe.s@tch-maruwa.co.jp



丸和農場 HP

【First Rose（ファーストローズ）】

～そのまま食べられる植物工場生まれのバラ～

ファーストローズは、完全閉鎖型の植物工場で、土を一切使用せず液体肥料のみで栽培しているため、土が付着するリスクはゼロ、目に見える埃が付着するリスクも限りなくゼロです。

さらに、害虫も侵入できない管理を徹底し、農薬を一切使用していないため、そのまま安心して食べていただくことができます。

ミニバラの他、中輪、大輪の品種も取り扱いしています（応相談）。フレンチレストランや洋菓子店、割烹でもご利用いただいています。



【出荷時期】 年間提供可能
【栽培地域】 1年中

サンプル提供：可

お問い合わせ先

株式会社丸和製作所 農場事業部
〒329-2135 矢板市中1052-2
担当：渡部（わたなべ）
TEL：0287-48-6288
E-mail:watanabe.t@tch-maruwa.co.jp



【おもてなし紅茶】

栃木県産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（国認定商品）。

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。

※全国果樹技術・経営コンクールで農林水産大臣賞の受賞歴がある山口果樹園のにっこりを使用
2009年度農商工等連携事業認定商品



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）…1080円（税込）
賞味期限：製造から700日間
お取り扱い：通年（HPでも販売しています。）

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：https://www.y-tea.com/

【あやね バナナ】

1年を通して収穫していますが、5月～9月末の期間に収穫したものが風味、糖度も特に良い状態です。

【品種・食味】

一般的な市場に出回っているキャベンディッシュ種ではなく、グロスミッチェル種を栽培。ねっとりとした食感と強い華やかな風味があります。

【輸入品との違い】

生育の過程で化学農薬を使用しておりませんので、皮も召し上がっていただくことが可能です（味はありません）。

船便で1か月から2か月かけて届くものではなく、ハウス内での栽培⇒収穫から1週間で追熟（青⇒黄色）させ、お手元に届きます。

【熱帯果樹生産の背景】

益子町で生まれ育った弊社のオーナーが、農薬を使用しないバナナをお取引先様などに食べてもらいたい、益子町の地域活性化の一つに育てたいとの思いから、熱帯果樹の栽培をスタートしました。



お問い合わせ先

【出荷時期】年間提供可能（5月～9月のものが風味と糖度がのります）

株式会社あやね
〒321-4214 芳賀郡益子町前沢153
TEL: 0285-81-7331

【ふんわりやわらか！若摘み豆苗】

- 豆苗の上部約10cmを収穫した商品なので、葉も茎も柔らかく上品な甘みを感じます。
- 和洋中、どんな料理にも合わせやすく、袋を開けて、さっと洗えばすぐ調理できます。
- βカロテンやビタミンCが豊富な緑黄色野菜です。
- 栽培期間中農薬不使用、JGAPという認証制度に認定された農場で栽培しています。



【調理法】

生でサラダにしても、スープや鍋物、炒め物、パスタ、何にも合います。油との相性が良いので、かき揚げもおススメです。

【出荷時期】
通年で出荷しています。

【出荷規格】
100g/袋、30袋/箱



サンプル提供：可

お問い合わせ先

株式会社 スズテック
栃木県宇都宮市平出工業団地44-3
TEL 028-664-1111
FAX 028-662-5592
E-mail t.hiraide@suzutec.co.jp
HP <https://www.suzutec.co.jp/>



(株)スズテック
豆苗紹介ページ

