

とちぎの旬だより

10月～12月を中心に出荷される栃木県産農産物の他、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るので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

No.41 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① まるまる食べられる!宮れもん🍋
- ② 那珂川町 里山ホンモロコ
- ③ 安全安心!国産のかんぴょう
- ④ コクがあって美味しい! 栃木しゃも
- ⑤ 完熟果汁100%梨ジュース ~芳賀町ブランド「芳賀の恵み」認証品~

【まるまる食べられる! 宮れもん】

レモンは、寒冷地での栽培は難しいとされていますが、農業用ハウスで農薬使用を極力低減させた栽培など、試行錯誤を重ね、2019年に「宮れもん」として商標登録しました。

品種は、主に「リスボン」と「璃の香(りのか)」で、実がふっくら丸く、まろやかな酸味とたっぷりの果汁が特徴です。また、皮もやわらかく、ピール等への加工にも最適です。

貴重な国産レモンを、果汁も皮も余すところなくご利用ください。



寒冷な気候では難しいといわれたレモンの栽培、丹精込めて育てたレモン。その想いをこめて【宮れもん】と名付けました。従来のレモン品種に比べ、実が大きく、まろやかな酸味と果汁が豊富な新品种【璃の香】。酸味が強く爽やかな香りが強い【リスボン】。

品種 璃の香(りのか)・リスボン



サンプル提供：レモン収穫期間（10～3月頃）は提供可

【収穫時期】10～12月 【販売時期】10～3月頃

お問い合わせ先

ことぶきファーム

〒321-2116

栃木県宇都宮市徳次郎町2280-2

Tel /FAX : (028)665-0223 代表 : 竹原 俊夫

E-mail : ukkikki_2015@sea.ucatv.ne.jp



【那珂川町 里山ホンモロコ】

ホンモロコは、もともと琵琶湖にだけ住むコイ科の小魚で、肉質は良く、味は淡白でコイ科の中で最も美味しいと言われ、関西地方では高級食材として扱われています。

1年で8cmほどの大きさに成長しますが、骨が柔らかく、頭ごと食べることができます。料理方法は、素材の味を活かした素揚げや唐揚げ、佃煮、マリネなど、和洋中を問わず美味しくお召し上がりいただけます。



サンプル提供：可



【販売時期】 通年
【旬の時期】 12月～1月にかけて

お問い合わせ先

那珂川町役場 産業振興課 担当：景山 遼汰
〒324-0613

栃木県那珂川町馬頭 5 5 5

TEL : 0287-92-1113

FAX : 0287-92-3081

eMail nousei@town.tochigi-nakagawa.lg.jp

【安全安心！国産のかんぴょう】

かんぴょうは、低カロリーで食物繊維が豊富、地元では味付け次第で何にでもアレンジできる特性を生かし、和洋中からスイーツまで、様々な食べ方が考案されています。

健康志向者などを対象とした、新メニューの考案などにいかがでしょうか。

業務用、味付け済みなど用途に応じた商品を取り揃えています。

商品詳細は、HPをご覧ください。



サンプル提供：可

【販売時期】 通年

お問い合わせ先

(株) 谷野善平商店

〒329-0611

栃木県河内郡上三川町上三川4927

TEL : 0285-56-2022(代)

FAX : 0285-56-2489

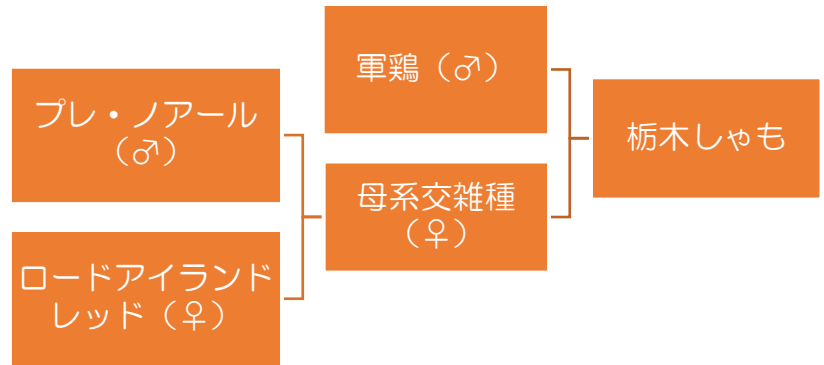
HP : <https://www.yanokanpyo.com/>



【コクがあって美味しい！ 栃木しゃも】

栃木しゃもは、栃木県畜産試験場で開発された地鶏で、脂肪が少なく柔らかい肉質と、コクのある味わいが特徴です。

肉質の柔らかいブレ・ノール種を祖父、肉付きが良く卵を多く産むロードアイランドレッド種を祖母、肉の味が非常に優れる軍鶏を父にもちます。



商品一覧

栃木しゃも精肉、しゃもスモーク、レバースモーク、砂肝スモーク、フランクフルト、ウインナー など



サンプル提供：可

※ サンプル提供希望の際は、上都賀地方農業振興協議会にお問い合わせください

TEL：0289-62-5236 FAX：0289-65-7018

お問い合わせ先

【出荷時期】 通年

栃木しゃも加工所

〒322-0045

栃木県鹿沼市上殿町46

TEL：0289-65-6772

FAX：0289-62-9744



【完熟果汁100%梨ジュース】～芳賀町ブランド「芳賀の恵み」認証品～

金田果樹園の梨は、樹上で完熟させた後に収穫するため、やわらかく甘みが多いのが特徴です。

このこだわりの梨、幸水・豊水・にっこりを丸ごと絞り、水や砂糖を加えずにつくった完熟100%の梨ジュースです。芳賀町観光協会・とちぎ特産品の推奨商品にもなっています。

安心・安全にも配慮し、園内に除草剤は一切使用せず、果樹の活力増進のため、アミノ酸などの葉面散布をしています。

【おいしい飲み方】

通常は冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。焼酎の梨ジュース割りなどもオススメです☆



サンプル提供：可

【賞味期限】瓶詰後1年
【販売時期】通年



商品

- ・完熟梨ジュース「幸あり」500ml 880円
- ・完熟梨ジュース「豊か」500ml 880円
- ・にっこり梨の果汁 1000ml 1080円

お問い合わせ先

金田果樹園 担当：金田 正

〒321-3304

栃木県芳賀郡芳賀町祖母井1726-3

TEL：028-677-1429

FAX：028-677-5557



とちぎフレッシュメイトチャンネルを開設！



QRコード

当協会の「とちぎフレッシュメイト」が、栃木県産農産物の特長や美味しさなどをYouTubeにて、毎月発信しています。この機会にぜひご覧ください！



【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/>