

とちぎの旬だより

1月～3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.42 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① パステルカラーの可愛さ満点! ~エディブルフラワー~
- ② 生で食べられる!ほうれんそう
- ③ 里山でじっくり育った原木乾しいたけ
- ④ 源流水 小砂ホタル米
- ⑤ 濃厚で香り高い!みかんジャム
- ⑥ 未来ちゃん工房手作りジャム
- ⑦ 昔ながらの無添加田舎みそ~茂木百騎みそ~

【パステルカラーの可愛さ満点! ~エディブルフラワー~】

(株)カクタ花農場で栽培されているスイートピーは、種まきの時のみ生物農薬を使用し、その他薬剤は使用しないので、安心してお召し上がりいただけます。

おススメの調理方法は、ケーキやサラダ等のトッピング。

ドライにしても色は鮮やかなままなので、クッキーのアイシング等と一緒に使うこともできます。

味は、素材の邪魔をしない程度のほろ苦さ。

ふんわり添えるだけで、お料理やデザートのカラが豊かになります。

日持ちするよう茎付きのまま、パックに詰めて出荷します。



【販売期間】

11～4月頃

サンプル提供：可



KAKUTA
FLOWER
FARM

お問い合わせ先

【株式会社 カクタ花農場】

〒329-0529

栃木県河内郡上三川町下神主335

TEL : 0285-53-8810

FAX : 0285-35-1978

HP <https://kakuta-hnj.com/>



(株)カクタ花農場HP

【生で食べられる！ほうれんそう】

宇都宮市の北部に位置する篠井地区で丹精込め
て土づくりをし、水は地下深くからくみ上げ、肥
料は有機質肥料を主に独自ブレンドして使用する
など、品質にこだわって通年で栽培しています。

「GLOBAL G.A.P. (グローバルギャップ)」と
いう世界共通基準クリアの認証を受けており、安
心して召し上がれます。

サラダなど生食でもおいしくいただけます！



【販売時期】 通年

サンプル提供：可

お問い合わせ先

【株式会社 千葉ファーム】

〒321-2102

栃木県宇都宮市篠井町 8 8 9

TEL・FAX：028-612-7812

【里山でじっくり育った原木乾しいたけ】

宇都宮市新里(にっさと)町、よしむら農園の原木しいたけは、
1年半かけ森林の中で木の栄養をたっぷり吸収させて育てます。
ハウス内で育った物と違い、風の抜け具合、光や雨の当たり方を
調節しながらじっくりと育つので、肉厚で肉質が緻密な薫り高い
しいたけになります。

この原木しいたけを「乾しいたけ」に加工しています。スライ
スや粉末にも調整できます。

栃木県や全農の品評会で受賞歴もあります。原木しいたけの良
さを最大限に引き出した乾しいたけを味わってください。



【販売時期】 通年

サンプル提供：可



お問い合わせ先

【よしむら農園】

〒320-0065 栃木県宇都宮市新里町甲 1175-3

TEL：090-7176-7533 (吉村)

HP：facebook 「よしむら農園」で検索



face book
よしむら農園

【源流水 小砂ホタル米】

小砂ホタル米は、那珂川町小砂地区で生産され、品種は美味しいお米の横綱「コシヒカリ」です。中山間地域の棚田で手間暇かけて作られた、生産者が自信をもってお勧めできるお米です。

初夏から夏にかけてゲンジボタルがたくさん飛び交う清流で稲を育て、減農薬で生産しています。

お米の美味しさを損なわないよう保冷庫で保管し、注文をいただいてから精米してお渡しします。

なお、小砂地区は、NPO法人「日本で最も美しい村」連合に、2013年10月、全国で50番目の地域として加盟登録しています。



【販売時期】 通年

サンプル提供：可

お問い合わせ先

【Farm Koisago】

〒324-0611 栃木県那珂川町小砂2872

代表 高野 富夫 TEL : 0287-93-0789

【濃厚で香り高い！みかんジャム】

那須烏山市国見地区で栽培されている北限のみかん（国見みかん）を100%使用した手作りのみかんジャム。毎年年末に追熟させて味の濃くなったみかんを一つひとつ丁寧に炊き上げて製造しています。国見みかんのおいしさが凝縮された、濃厚で香り高い仕上がりとなっています。

「あすなろパン工房 風」は、就労継続支援B型事業所です。利用者の方は、皮剥きやラベル貼り、袋入れ等の作業に取り組んでいます。令和3年2月に『なすからブランド』に認定された自慢のジャムです。

【出荷時期】 12月～1月頃

【旬の次期】 12月～3月

サンプル提供：不可

その他、那須烏山市産の季節の果物を使用した手作りジャムを通年で取扱いしています。



お問い合わせ先

【那須烏山市社会福祉協議会 あすなろパン工房 風】

〒321-0628 栃木県那須烏山市金井2-5-26（山あげ会館内）

担当者：清水直美

TEL : 0287-83-1514

FAX : 同上

eMail : asunaro@cup.ocn.ne.jp

【未来ちゃん工房手作りジャム】

自然豊かな「はが野」で育ったいちご、ゆず、ブルーベリーをふんだんに使用した、濃厚な味わいながら甘さは控えめのジャムです。

【特徴】

いちごジャム：はが野のとちおとめを使用し、甘さ控えめで果肉がたっぷり入っています。

ゆずジャム：茂木町のゆずを使用し、苦みが少なく口当たりまろやかです。

ブルーベリージャム：茂木町のブルーベリーを使用し、酸味と甘味がありとても濃厚で味わい豊かです。

【食べ方】 パンはもちろん、ヨーグルトなどにもよく合います。



「とちおとめ」の甘酸っぱさ、果肉の食感がたまらない一品



ゆずをたっぷり使用したさわやかな甘みのジャム



ブルーベリーの濃厚なうま味を楽しめる贅沢な一品

【販売時期】 通年

サンプル提供：お問い合わせ願います

お問い合わせ先

【はが野農業協同組合 茂木地区営農センター】
〒321-3564 栃木県芳賀郡茂木町増井33-2
TEL 0285-63-1249 FAX 0285-63-2188
月～金曜日（祝祭は除く） 8：30～17：00

【昔ながらの無添加田舎みそ～茂木百騎みそ～】

八溝山系の山あいから流れる清らかな沢水で栽培したお米と、那珂川水系の豊富な水に恵まれた地域で栽培した大豆を原料とし、生きた米麹から作った昔ながらの無添加田舎みそです。

【食べ方】 お味噌汁はもちろん、それ以外のお料理にも活用できます。

【販売時期】 通年

サンプル提供：
お問い合わせ願います

お問い合わせ先

はが野農業協同組合 茂木地区営農センター
〒321-3564 栃木県芳賀郡茂木町増井33-2
TEL：0285-63-1249 FAX：0285-63-2188
月～金曜日（祝祭は除く） 8：30～17：00



【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/>