

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りますので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

No.46 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① 地場産のゆずを使ったクラフトコーラ
- ② 新里(にっさと)ねぎ
- ③ 新里ねぎドレッシング&ディップソース
- ④ 仲屋椎茸の「ステーキ専用しいたけ」

【地場産のゆずを使ったクラフトコーラ】

ゆずの風味を最大限活かすため、マヌカハニーやバニラなど8種類のスパイスを配合しコーラの香りとゆずの香りが心地よい新感覚のコーラに仕上げています。

炭酸は控えめにし、子供からお年寄りまで楽しめるように配慮しています。

○入手先 那須烏山市観光協会
山あげ会館、龍門ふるさと民芸館

【出荷時期】 通年
【旬の時期】 12月

サンプル提供：可



お問い合わせ先

【那須烏山市観光協会山あげ会館、龍門ふるさと民芸館】

担当部署：烏合の手窓口 担当者：齊藤 貴広

〒321-0628 栃木県那須烏山市金井2-8-2

TEL：0287-83-2987 FAX：0287-82-7987

Mail：takahiro@hiroe.net

【新里(にっさと)ねぎ】

「新里ねぎ」は、宇都宮市北西部の新里地区で、伝統的な品種・栽培方法を守り、江戸時代末期から自家採種栽培されている在来種の曲がりねぎです。

この地区の土壌は堅いため、成長の途中で植え替えを行い、浅く掘った溝に斜めに寝かせて土をかけます。

植え替えすることで根が切れ外葉が枯れ、再度の根付きで内側から新しい組織が成長します。また、軟白部分の成長に合わせて土をかけていくことで垂直に立ち上がろうとして弓形の曲がりねぎが生まれます。

食味は、他の一般的な一本ねぎや現代種の曲がりねぎに比べ、柔らかく、甘みが強く、青葉も美味しく、生で食べても辛味が少ないのが特徴です。

鍋料理に最適ですが、軽く火を通せばその香りと甘さ、食感を存分に楽しめます。

収穫時期は、寒さが厳しくなって甘みが増す12月～2月頃までになります。

「新里ねぎ」は地理的表示として登録（GI登録）されており、16名の組合員がGIマークをつけて出荷しています。

○入手先 道の駅うつのみや ろまんちっく村あおぞら館

【販売期間】12月～2月

サンプル提供：可



新里ねぎ



8月の植え替え風景

お問い合わせ先

【新里ねぎ生産組合】

担当者：麦島

〒321-2118 栃木県宇都宮市新里町丙1170

TEL/FAX：028-665-1744 携帯：090-8944-5091

Mail：mugi_hiro@nifty.com

【ぜいたく新里ねぎドレッシング&ディップソース】

宇都宮市新里地区の伝統野菜「新里ねぎ」の美味しさを、食卓の調味料として加工したドレッシングとディップソースをご紹介します。美味しいねぎの食感とおしゃれな味は様々な料理にご利用いただけます。

ぜいたく新里ねぎドレッシングは玉ねぎを一切使わず、ねぎの甘みや旨味を活かして作られており、さらにオイルの使用を最小限に抑えた健康志向のドレッシングです。

また、お野菜はもちろんお肉やお魚ともたいへん相性の良い万能調味料となっております。

ぜいたく新里ねぎ dip sauce は、ねぎと相性の良い味噌を使った美味しく便利な調味料です。

ご飯のお供として、また炒めものの味付けに使われても大変おいしく召し上がっていただけます。

〇入手先 (株)グルメコンガーズ



ぜいたく新里ねぎドレッシング (3種類)

賞味期限：製造日より1年

ぜいたく新里ねぎディップソース (2種類)

賞味期限：製造日より1年

【販売期間】 通年

サンプル提供：不可

お問い合わせ先

【(株)グルメコンガーズ】

担当者：麦島

〒321-2118 栃木県宇都宮市新里町丙1170

TEL/FAX：028-616-2270

Mail：info@gourmet-kongers.com

ホームページ：http://www.gourmet-kongers.com/home

【仲屋椎茸の「ステーキ専用しいたけ」】

「ステーキ専用しいたけ」は、年間3万kgを生産した中から選ばれた“おもてなし”キノコです。国産広葉樹を使用した良質な菌床にこだわって栽培した、大きく肉厚な「しいたけ」は、椎茸本来の美味しさを、口いっぱい堪能することができます。ソテーして食べるのがオススメです。他にも様々なレシピをYoutubeで公開中ですので、是非お試しください。

栃木県きのこGAP取得、「とちぎ地産地消費大賞 優秀賞」受賞

Youtube <https://www.youtube.com/watch?v=56KDdOAesI4>



〇入手先 まちの駅 新・鹿沼宿、農産物直売所 あぜみち



このしいたけは、国産のコナラ・クヌギなど「どんぐりの木」を細かく砕いたチップを使って栽培しました。

国内産の原料で作られたしいたけだけに「どんぐりマーク」を表示することができます。

安心・安全な「どんぐりマーク」のしいたけをぜひご賞味ください！

国産原料
使用マーク



【販売時期】 8月頃～3月頃
菌床しいたけは通年取り扱い

サンプル提供：可
但し、原則として取扱店舗からご購入下さい。
事前予約が必要な場合があります。

お問い合わせ先

【有限会社 仲屋椎茸】
〒322-022 栃木県鹿沼市上奈良部町338
TEL：0289-64-6863 FAX：0289-64-6893



【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/>