

# とちぎの旬だより

4月～6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.43 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① 市貝町 KUSAKA VINEYARDSのヴィンテージワイン
- ② 芳賀町生まれの無添加お味噌「HAGA ROMAN みそ」シリーズ
- ③ 那珂川町地域ブランド「桃太郎トマト」
- ④ ぷちぷち、もっちもちの「もち絹香」
- ⑤ 「日本三大美肌の湯」を利用した喜連川温泉なす
- ⑥ 栃の木まいたけ(舞茸)、舞井(混ぜご飯の素)、森の貝柱(舞茸の佃煮)

### 【市貝町 KUSAKA VINEYARDSのヴィンテージワイン】

日下代表は、「農家で作った美味しいぶどうで作る最高のワイン」を届けたいとの想いで、生産から加工まで一貫して関わり、丁寧にワイン造りに励んでいます。

「ROUGE2020」(赤ワイン)は、キュートな香りと果実味を感じる上質なワインに仕上がっています。

また、「BLANC2020」(白ワイン)は、キレのある味わいにコクがプラスされ、バランス良く仕上がっています。

いずれのワインも、7か月間樽熟成するなど、代表のワイン造りへの想いも込められた上質なワインです。是非お試しください。



#### ○ 取扱い店

道の駅サシバの里いちかい、道の駅ましこ、道の駅たかねざわ、道の駅きつれがわ、人見酒店、東武宇都宮、東武大田原、東武栃木、那須五峰味噌蔵楽、チーズガーデン、吉田村ビレッジ、まるや酒店

【出荷時期】 即時

サンプル提供：可

#### お問い合わせ先

【KUSAKA VINEYARDS】  
〒321-3423 栃木県芳賀郡市貝町市塙3388-3  
代表 日下 篤  
TEL : 090-6698-3599  
E-mail : kusakavineyards@gmail.com

## 芳賀町生まれの無添加お味噌「HAGA ROMAN みそ」シリーズ

地元の味噌づくり伝承に長年力を注いでいるメンバーが丁寧に手作りしたお味噌です。芳賀町産の米「コシヒカリ」と大豆「里のほほえみ」を使用した、風味豊かで味わい深い仕上がりです。

お味噌は3種類で、用途に合わせて商品を選んでいただけます。

また、手作りの米麴を使った「甘麴」は、甘酒としてお召し上がりいただくほか、甘味調味料としてもお使いいただけます。

味噌の受託製造も行っています。ご希望があれば芳賀町産の米及び大豆にお客様のお好みの塩を合わせてお作りします。



### ○商品ラインナップ

○HAGA ROMAN 米みそ、甘みそ、ひしおみそ

○甘麴

### ○取扱い店

道の駅はが内友遊直売所

【販売時期】 通年

サンプル提供：要問合せ

### お問い合わせ先

いなほ工房 代表 菊地 富士子

〒321-3324

栃木県芳賀郡芳賀町大字西水沼202-2（加工所）

TEL：090-6474-0844（代表・菊地）

FAX：028-678-0505

## JAなす南 馬頭トマト部会 「桃太郎トマト」

馬頭トマト部会は、酸味と甘みのバランスや優れた果肉の食感、ほどよい果汁の「桃太郎トマト」にこだわって30年以上栽培しています。新たな品種があれば試験的に栽培し、桃太郎トマトと比較するなど、常に探究心を持って栽培しています。

生産者が丹精込めて栽培し、那珂川町の地域ブランドにも認定されている自慢のトマトを是非ご賞味ください。

生産量：約250 t 栄養成分：ビタミンA、ビタミンC、リコピン等

調理法：リコピンを効率的に摂取できる加熱調理がおすすめです



【出荷時期】 1～6月頃

サンプル提供：不可

### お問い合わせ先

【JAなす南営農部園芸販売課】

〒324-0513 栃木県那須郡那珂川町白久10

TEL：0287-96-6170

FAX：0287-96-5996

## 【ぷちぷち、もちもちの「もち絹香」】

栃木県オリジナル品種の「もち絹香」は、β-グルカン（水溶性食物繊維）を含む健康食材として注目を集めています。もち絹香を使ったヘルシー麦ごはんは、いかがでしょうか。炊飯後の変色が極めて少ないので、色味がきれいです。

また、麦臭が少なく、冷めてもぷちぷちもちもちの食感です。食感を生かし、スープやサラダなどにもおすすめです。



販売時期：通年 賞味期限：精麦後1年

サンプル提供：可(送料はご負担願います)

### お問い合わせ先

有限会社 山口農園  
〒321-0414 栃木県宇都宮市中里町1690  
TEL. 028-674-2967 FAX. 028-611-1071  
<https://yamaguchi.farm/>



有限会社  
**山口農園**  
YAMAGUCHI FARM



HP QRコード

## 【「日本三大美肌の湯」を利用した喜連川温泉なす】

喜連川温泉なすは、さくら市喜連川でハウス栽培され、9月から6月にかけて出荷されます。ハウス内の加温と土壌灌水等に「日本三大美肌の湯」の喜連川温泉水を利用しているため、果皮に艶と光沢があり、果肉も柔らかいのが特徴です。

また、連棟ハウスの団地化や温泉水の共同利用など、栽培環境を同じにすることで、なすの品質が揃い出荷量も安定しています。

○取扱い店 道の駅喜連川

○取扱い市場 東一宇都宮青果(株)、東京シティ青果(株)



【出荷時期】9月～6月頃

サンプル提供：不可

### お問い合わせ先

【JAしおのや喜連川地区営農生活センター営農課】  
〒321-0628 栃木県さくら市喜連川1696  
TEL：028-686-3211  
FAX：028-686-3608  
eMail：k-chiku@ja-shionoya.or.jp

## 【栃の木まいたけ】

高根沢町で独自に開発した品種の舞茸を菌床栽培しています。旨味成分が豊富で、ブナの木等厳選したおが粉を使用することにより香りも楽しめます。

天ぷらや鍋、ソテーやカレー、混ぜご飯など幅広く利用できる食材です。

【販売時期】 通年 旬の時期：秋～冬

サンプル提供：可



## 【まい丼（混ぜご飯の素）】

新鮮な舞茸をふんだんに使用した混ぜご飯の素です。甘めの味付けで3合用ですが、濃い目がお好みの場合は2合でも可能です。

きざみのりや錦糸卵、漬物等とトッピングしても楽しめます。

【販売時期】 通年 旬の時期：春、秋

サンプル提供：可



## 【森の貝柱（舞茸の佃煮）】

新鮮な舞茸の株元の部分を主に使用したまいたけの佃煮です。甘めの味付けに鷹の爪を少々加え、ピリ辛に仕上げました。ご飯のお供にお勧めします。

【販売時期】 通年 旬の時期：秋（新米の時期）

サンプル提供：可



入手先 JAしおのや さくら直売所、たんたんプラザ光陽台、鹿子畑直売所

### お問い合わせ先

【株式会社 那須バイオファーム】  
〒329-1207 栃木県塩谷郡高根沢町花岡1626-1  
担当者：大音 真志  
TEL：028-676-0770  
FAX：028-676-3090  
eMail：nbf21@io.ocn.ne.jp



【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/>