

とちぎの旬だより

7月～9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.47 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① 宮ほうれん草
- ② 中山かぼちゃ
- ③ タンタンえだまめ
- ④ 山雫ワイン(YAMADA WINE)
- ⑤ 1年中楽しめる安心の水耕栽培レタス
- ⑥ いちごのバウムクーヘン
- ⑦ 朝採り!新鮮!美土里農園の夏アスパラ
- ⑧ いろいろ使える!美土里農園の冷凍いちご

【宮ほうれん草】

山に囲まれ澄んだ空気の宇都宮市篠井の大地で、土作りにこだわって作られたほうれん草です。手間暇かけて育てた「宮ほうれん草」は一般的なほうれん草に比べ、えぐみが少ないことや日持ちが良いことが特徴です。

千葉ファームは、GLOBALG.A.P.認証を取得し、厳しい品質管理のもとで生産しています。堆肥などの有機質肥料や牡蠣ガラを使い土作りにこだわった結果、化学肥料の使用量を一般的なほうれん草栽培より大幅に減らすことに成功しました。化学農薬の使用量を抑えることにも力を入れており、環境に優しいほうれん草作りを実践しています。

しゃぶしゃぶはもちろん、サラダやトッピングにもおすすめです。県内高級ホテルや都内フランス料理店、都内卸売業者等、数々の契約実績があります。

入手先：直接取引



お問い合わせ先

【千葉ファーム】(株)千葉建設
〒321-0155 宇都宮市西川田南1丁目47番20号
E-mail : tiba@apricot.ocn.ne.jp
TEL : 028-658-8746 FAX : 028-658-3199

【出荷時期】 通年

サンプル提供：可

【中山かぼちゃ】

果肉は濃いオレンジ色できめ細かく、ほくほくした食感と濃厚な味わいが特徴で煮物、スープの他、プリンなどお菓子にも利用できます。

流通量は多くないですが、地域ブランド農産物であり、地元では人気のかぼちゃです。

入手先：山あげ会館、興野農産直売所、
とりたて野菜直売所、イオンリテール（株）

お問い合わせ先

【JAなす南】（担当：神長好誠（かみなが こうせい））
〒324-0513 栃木県那須郡那珂川町白久10番地
TEL：0287-96-6170 FAX：0287-96-5996
eMail：engei4@ja-nasuminami.or.jp



【出荷時期】7月下旬～8月中旬頃
※旬の時期 8月上旬

サンプル提供：不可

【タンタンえだまめ】

高根沢町のキャラクター「タンタン」にちなみ、「タンタンえだまめ」の愛称でブランド化し、県内に出荷している枝豆です。

高根沢町を中心に生産されており、市場から高品質で食味の良い枝豆として評価されています。

入手先（取扱い市場）東一宇都宮青果
※時期により、県内のヨークベニマル、たいらや、アピタ等で販売

お問い合わせ先

【JAしおのや】
TEL：028-681-7554（営農経済部園芸課）
TEL：028-676-0233（高根沢地区営農経済センター）

【出荷時期】5月下旬～10月上旬頃
※旬の時期 6月～8月

サンプル提供：不可



【山雫ワイン YAMADA WINE】

太平山南山麓のぶどう畑に流れ来る山の雫で育ったぶどう100%使用したワインです。

地域活性化を図りワイナリー設立を目指しています。
（現在は長野県のワイナリーに委託醸造）



販売時期：通年

サンプル提供：要相談

お問い合わせ先

【NPO法人 太平山南山麓友の会 西山田農産物直売所】（かかしの里内）
〒329-4405 栃木県栃木市大平町西山田1771-3（かかしの里内）
TEL / FAX：0282-43-8288
E-mail：Kakashi-no-sato@cc9.ne.jp HP：http://www.cc9.ne.jp/~kakashi-no-sato

【1年中楽しめる安心の水耕栽培レタス】

水耕栽培レタスは、季節や天候、土壌環境に左右されない、完全屋内栽培レタスです。屋内栽培の為、無農薬で、砂ぼこりの付着もなく、虫の混入も防ぐことができます。洗わずに食すことができ、そのままサンドイッチにしたり、ちぎってサラダにしたりと、手間いらず使用することが出来ます。

農園では、デコオール、貴婦人、貴公子の3種類のレタスを栽培しています。デコオールは苦みなどもなく、ふわふわとした葉で、お肉などを巻いて食べるのにおすすめです。貴婦人は葉先が赤く、パリッと音を立てて折れるほど瑞々しく、ディップソースを付けながら食べると、お酒にも合うおつまみになります。貴公子は鮮やかな緑の葉の、肉厚なシャキシャキ食感で、マリネに入れても、加熱調理に使用してもへたりが少なく、シャキシャキ感が残ります。

袋から出してそのまま食べられるため、災害時の野菜不足にもお役立てください。

入手先：日光市内のJA直売所、だいやの森旬菜館、ニコニコ本陣、Kinu terrace、あぜみち（上戸祭店、駅東店、西川田店、鹿沼店）、社内事務所窓口（要事前連絡）



お問い合わせ先

【かんだふぁーむ】 ((株)衛生管理センター 担当：神田聡子)
栃木県日光市大室1285-6
TEL：0288-32-1060 FAX：0288-32-1061
メール：kanda-farm@outlook.jp
携帯番号：090-2570-6999（ふぁーむ直通）

【出荷時期】 通年

サンプル提供：可（要事前連絡）

【いちごのバウムクーヘン】

茂木町産完熟いちごの魅力をそのままバウムクーヘンにしました。

ヘタの根元まで真っ赤に染まった茂木町産完熟いちごをぜいたくに使用。ペーストや表面に塗られたグラスなど、色合いや風味を決定づける材料をふんだんに使用することで、いちご本来の香りと美味しさを生かしたバウムクーヘンに仕上がっています。

入手先：道の駅もてぎ

【販売時期】 通年

サンプル提供：要問合せ

お問い合わせ先

【道の駅もてぎ】 営業推進企画部 坂本
栃木県芳賀郡茂木町大字茂木1090-1
TEL:0285-63-5685
e-mail:info@motegi plaza.com



【朝採り！新鮮！美土里農園の夏アスパラ】

茂木町深沢地区にある美土里農園は、里山の風景が広がる自然豊かな地域です。里山の沢水と、地元の落葉などでつくられた有機堆肥をふんだんに使い、農薬の使用を極力減らして、安心・安全なアスパラガスを育てています。

美土里農園のアスパラガスは「柔らかさ・甘さ・みずみずしさ」が特徴で、茹でても、焼いても、揚げても、筋が残りにくくジュワッと旨味が口の中に広がります。

年々口コミで人気ที่広がり、取引先にはフレンチレストランも加わりました。



【出荷時期】 7月頃～9月頃

サンプル提供：要相談

お問い合わせ先

【美土里農園】

TEL：0285-81-5112

メール：motegi@midori-nouen.com

【いろいろ使える！美土里農園の冷凍いちご】

観光いちご園だからできる完熟の冷凍いちご。徐々に人気が出て、今では人気商品に！苺のヘタを取り急速冷凍機で凍らせて真空パック詰めしました。（二種類）

苺の糖度が高いため、そのまま煮詰めるだけでベリーソースが出来上がり、ジャムやスムージー、スイーツ作りに使いやすい商品です。



とちおとめ
500g/袋



とちあいか
500g/袋

美土里農園の苺は日本野菜ソムリエ協会主催「第1回全国いちご選手権」で「とちあいか」が金賞、「とちおとめ」が入賞しました。

【販売時期】 通年

サンプル提供：要相談

お問い合わせ先

【美土里農園】

TEL：0285-81-5112

メール：motegi@midori-nouen.com



【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/>