

うつのみやまるかじり

うつのみやの食材をつかって
愛情をたくさん込めて創った
うつのみやの新しいおみやげ

うつのみやげ
utsumomiyage

生産への情熱
Farmer

匠の技
Creator



うつのみやげ

ut suno mi y a g e

Contents

- 1 うつのみやアグリネットワークとは？
▼商品紹介
- 2 いちごようかん
- 3 とちおとめコンポート
- 4 冷たいパンとちおとめ
- 5 宮いちご染め
- 6 おもてなし紅茶
- 7 苺・梨のミルクティーアイスクリーム
- 8 こだわりゼリー 宇都宮ふるふる
- 9 パワーアップル
- 10 飲む果実 発酵飲料 LabFru
- 11 とちのめぐみ
- 12 太陽スライス
- 14 宮ゆず羊羹
- 15 宮ゆずスイートポテト／宮ゆずあんみつ
- 16 宮柚子チーズケーキ
- 17 宇都宮さんとき 甘いもスイートポテト
- 18 special talk「ワカヤマファーム×若山商店」
- 19 御栗
- 20 エナジーバー
- 21 季節のブレンダーアイス
- 22 黒豆チョコ
- 23 黒豆味噌がらめ
- 24 ごはんにかけるハンバーグ
- 25 宮牛包
- 26 ローストビーフ
- 27 麻婆麺
- 28 special talk「Zuttoきよはら×オニックスジャパン」
- 29 サラダめん モモコ・ヨウコ
- 30 きよはらピクルス
- 31 きよはら大地のグラノーラ
- 32 UTSUNOMIYA FRESHNESS SMOOTHIES
- 33 食べる野菜ドレッシング
- 34 果実野菜ゼリー トマト、ウメ、柚子ゼリー
- 35 米粉と野菜のスイーツ こめっころ
- 36 大八みや汁
- 37 宮の豚つけ、あられみや汁、峰のみや汁、ピリ辛みや汁、みや汁
- 38 いちごサブレ
- 39 トマトドレッシング
- 40 プリバープラス
- 41 玉ねぎジェラート



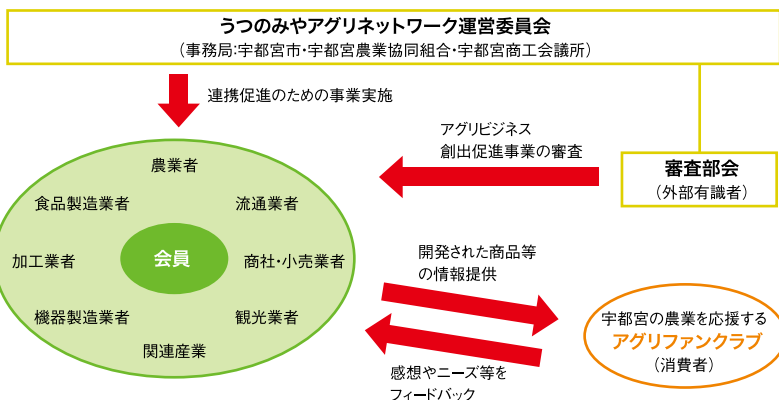
宇都宮の「農」をつなぐネットワーク うつのみやアグリネットワークとは？

「うつのみやアグリネットワーク」は、
宇都宮産農産物の需要拡大と産業の振興を目的としたネットワークです。

うつのみやアグリネットワークでは、農業と他産業との新たな連携を促進することにより、地域の農産物、人材、技術等を有効に結び付け、新たな商品、販路、地域ブランド等の創出を図っています。「宇都宮産農産物の需要拡大と産業の振興」という目的に賛同する企業・団体・個人であれば、どなたでも無料で参加できます。

うつのみやアグリネットワークの仕組み

うつのみやアグリネットワークは、会員の皆様のネットワークで成り立っています。アイデアを持った会員と実現させる方法を持った会員が、連携・協力することにより、アイデアを形にしています。
このカタログに掲載されている商品は、会員の皆様が様々な努力を重ね、愛情を込めて開発した商品ばかりです。



うつのみやアグリネットワークの事業内容

うつのみやアグリネットワークでは、次の事業を実施しています。

- 1 農業と他産業との連携促進
 - ・ 異業種交流会の開催(会員同士の連携促進を図ります。)
 - ・ 研究会の開催(6次産業化等に関する知識・取組意欲の向上を図ります。)
- 2 補助事業の実施による新商品の開発支援
 - ・ 宇都宮産農産物を使用した新商品の開発に要する調査・研究等の費用を補助
 - ・ 専門のアドバイザーが事業化に向けた支援を実施
- 3 宇都宮市の農業の魅力PR
 - ・ 市内外の消費者に向けた情報発信を実施
 - ・ 展示商談会等への出展支援を実施



▲異業種交流会の様子



▲研究会の様子



赤羽いちご園 赤羽耕一さん
宇都宮市下小倉町4125



株式会社若山商店 専務取締役 若山恭三さん
宇都宮市中戸祭1-13-23
☎028(622)3855
<https://www.wakanet.co.jp>



赤羽いちご園 赤羽耕一さん

赤羽いちご園では、全ての作業を丁寧に行っており、作ったいちごを一粒も無駄にせず、味わっていただきたいと考えています。そのまま食べても美味しいいちごですが、コンポートや羊かんでも、その美味しさを味わっていただきたいです。

いちごようかん ichigo yokan



1個
600円(税別)

新鮮な「とちおとめ」の果実で作ったコンポートを、そのままたっぷりと羊かんに練り込みました。若山商店の古くからの主力商品である羊かん作りの技術が生きる果汁感にあふれた「フルーツ羊かん」です。

とちおとめコンポート

tochiotome compote



1個
500円(税別)

摘みたての「とちおとめ」を
たっぷりと使って、新鮮なま
まに素早くコンポートに仕上
げました。「とちおとめ」の形
がそのまま残っているので、
豊かな風味と果実の食感を
存分に楽しむことができます。



■販売所／株式会社若山商店
宇都宮市中戸祭1-13-23



▲ 関連サイト



磯いちご園 磯 徹さん
宇都宮市上田原町1577-7



株式会社タカサゴ 代表取締役 斎藤 洋さん
宇都宮市上田町1013
☎028(674)3367
<http://www.takasagonet.com>



冷たいパン とちおとめ

cold bread
tochiotome



1個 230円(税別)

磯いちご園 磯 徹さん

磯いちご園では、甘味と酸味のバランスがよい美味しいとちおとめを作るために、がっちりとした苗を育て、定植後も根のハリなどの木の状態を観察しながら肥料の追肥や葉面散布をし、丁寧にいちごを育てています。ぜひ、いちごの甘味と酸味をお楽しみください。

地元の素材にこだわって作った冷やして食べる夏向きのパンです。「とちおとめ」を煮詰めてジャムにし、生クリームと混ぜ合わせてパン生地で包みました。桜色の餡がおいしく、スイーツ感覚で食べられます。



■販売所/道の駅うつのみやまんちゅく村内 パン工房
宇都宮市新里町丙254

ベーカリーカレオン(あぜみち鹿沼店)
※冷凍での配送も行っておりますので、お気軽に
お問い合わせください。 ☎028(674)3367



▲ 関連サイト



石黒いちご農園 石黒 修さん
宇都宮市屋板町1690



宮まちづくりネットワーク 坂本安男さん
代表世話人

宇都宮市本町13-2 アイリーンティアラ・ブライダル内
☎028(600)8666
<http://www.xenic.co.jp/miya/miya.html>



石黒いちご農園

石黒 修さん

石黒いちご農園では、日光連山がそびえる宇都宮の清らかな地下水をくみ上げ、肥料にこだわり、甘くておいしいいちごを生産しています。これまで捨てるしかなかった出荷できないいちごが、ほかの商品に生まれ変わること、農家としてもやりがいを感じています。

宮いちご染め

miyaichigozome

宮いちご染めオリジナルスカーフ
20,000円(税別)

宮いちご染めポケットチーフ
3,000円(税別)

宮いちご染めウエディングドレス
フルオーダー 800,000円(税別)～
レンタル 300,000円(税別)～



市場に出せない規格外のいちごを活用し、その果汁で染め上げたウエディングドレスです。坂本代表の長女でウエディングドレスデザイナーの坂本愛里さんが、試行錯誤を重ねた一生涯で最良の日の世界でたった一つの秀作です。



■販売所／宮まちづくりネットワーク

宇都宮市本町13-2 アイリーンティアラ・ブライダル内

※受注生産です。お気軽にお問い合わせください。

☎028(600)8666



▲関連サイト



ワイズティーネットワーク株式会社
代表取締役社長 根本泰昌さん
宇都宮市曲師町5-3 タキヤビル2階
☎028(639)6601
<http://www.y-tea.com>



山口果樹園
宇都宮市上籾谷2937

おもてなし紅茶

omotenashi tea



山口果樹園

山口果樹園では、安全・安心はもちろんのこと、新鮮でおいしい梨をお届けするために、一つひとつの作業全てに愛情を込めて生産に取り組んでいます。

宇都宮市の「おもてなし専用紅茶」として手掛けた和梨のフレーバーティーです。乾燥したにつこり梨の実と皮にティーブレンダーの技術で相性の良い茶葉を選びハンドブレンドしました。優雅で気品がある高級な味わいの逸品です。

10TB入り 1,000 円(税別)



■販売所／世界のお茶の専門店Y's tea
宇都宮市曲師町5-3 タキヤビル2階

山口果樹園、とちまるショップ東京スカイツリータウン・ソラマチ店



▲ 関連サイト



株式会社アサヒフーズ 代表取締役社長 吉野ひろみさん
 宇都宮市旭2-2-7
 ☎028(639)3588



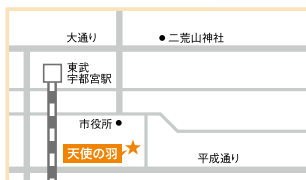
苺・梨の ミルクティーアイスクリーム

milk tea ice cream of
strawberry and pear

ベースは苺、梨それぞれの
フレーバーが豊かに香る
紅茶のアイスクリームで
す。「紅茶の街うつつのみ
や」の味わいです。苺は
「とちおとめ」、梨には
「にっこり」の果肉をトッ
ピングしています。豊かな香
りをお楽しみください。



1個 各
300円(税別)



■販売所／株式会社アサヒフーズ直売所「天使の羽」
 宇都宮市旭2-2-7

世界のお茶の専門店Y's tea



荒牧りんご園 荒牧栄治さん

宇都宮市石那田町416 ☎028(669)2528 <http://www.kanjuku100.com>

荒牧りんご園 荒牧栄治さん

荒牧りんご園は、宇都宮市北部で昭和23年に、りんご栽培を始め、60年余りの歳月を経て今日に至っております。お客様から「おいしい!」と、お声をいただくため、年間を通し、日夜りんご栽培の研究に励み、現在、約20種類の品種を栽培しています。

こだわりゼリー 宇都宮ふるふる utsunomiya furufuru

地元洋菓子店「トリコロール」のレシピで作るゼリーです。フルフルとした柔らかな極上の食感を追求しました。果物の味わいがみせる新たな形です。りんごはふじ、ぶどうはキャンベルの完熟果実を使用しています。

りんごゼリー
210円(税別)

ぶどうゼリー
260円(税別)



パワーアップル

power apple



1袋 330円(税別)

(株)鈴久電機サービスが開発した熱風発生機と乾燥機を使い、規格外のりんごを熱風で乾燥させて作るチップスです。サクッとした歯ごたえは独自の新食感です。「紅玉」「ふじ」の2種類で、濃縮されたりんごの味が楽しめます。



■販売所／荒牧りんご園

宇都宮市石那田町416

道の駅うつのみや ろまんちっく村



▲ 関連サイト



とちぎ農業ネットワーク企業組合 理事 末永 操さん
 宇都宮市平出町3751-11
 ☎028(678)4611
<http://www.tochinohnet.jp>

荒牧りんご園 荒牧 栄治さん
 宇都宮市石那田町416



飲む果実 発酵飲料 LabFru

1個 300円(税別)



果物作りの達人たちが育てた地元産フルーツを使い、乳酸菌とともに発酵させた新感覚のフルーツです。りんご、梨、いちご、ブルーベリーの4種類のフルーツを使っています。何度も試食会などを重ね、生産者や消費者のご意見をうかがって完成させた商品です。

■販売サイト／とちぎテロワール (<http://terroir-shop.jp>)
 とちまるショップオンライン
 (<http://online.tochimarushop.com/>) ほか



▲ 関連サイト



栃木マイクロブルワリー 代表 横須賀 貞夫さん

宇都宮市東塙田1-5-12
☎028 (622) 1314
<http://www.beatclub.jp/microb/>



とちのめぐみ tochinomegumi

地元産のイチゴ、リンゴ、梨、ブドウ、パッションフルーツの100%果汁をブレンドしたフルーティーですっきりとした味わいのスパークリング麦酒です。瓶内発酵で熟成させた無ろ過の生ビール。素材本来の味を表現しています。

3,800円(税別)



■販売所／栃木マイクロブルワリー
宇都宮市東塙田1-5-12

吉田屋酒店(日光市)、月井酒店(那須町湯本)
完全季節限定生産、限定数量販売



▲ 関連サイト