



有限会社山口農園
代表取締役 山口 守さん
宇都宮市中里町1690



こいしや食品株式会社
代表取締役 小池泰史さん
宇都宮市宮山田町2353-1
☎028(674)7800
<http://www.koishiya.co.jp>



黒豆チョコ kuromame chocolate



内容量:30g 200円(税別)

やわらかくて食べやすい宇都宮産の黒大豆。その特性を生かし、硬くならないように焙煎してサクサクとした食感に仕上げました。きなこ、抹茶は国産を使用。いちごはフリーズドライした「とちおとめ」を贅沢に使用しています。

有限会社山口農園 山口 守さん

山口農園では、家族一丸となって、甘さが特徴の玉大黒という品種の黒大豆を6月末頃の種まきから10月末頃の収穫まで丁寧に育てています。黒大豆は、ほかの大豆と比べて、真丸ではないため、機械選別で選別しきれないものについて、最後は手作業で形の悪いものや、虫がくってしまったものを選別しています。大切に育てた黒大豆を、ぜひ召し上がってください。

黒豆味噌がらめ

kuromame misogarame



内容量:80g 300円(税別)

黒豆は皮に栄養が含まれているので、皮ごと食べてもらえるように焙煎の仕方を工夫しました。安心していただける素材で作ったお菓子なので、お年寄りからお子様までなたにもおすすめです。ぜひ日本茶とともに召し上がってください。



■問い合わせ先/こいしや食品株式会社
宇都宮市宮山田町2353-1

※ご希望により生産。事前にお問い合わせください。
☎028(674)7800



▲ 関連サイト



株式会社山久
代表取締役 網川雅之さん

矢板市末広町34-10
☎0287(43)6733
<https://www.yamakyu.biz>



宇都宮牛協会 篠塚邦善さん
宇都宮市戸祭元町3-10



宇都宮牛協会 篠塚邦善さん

宇都宮牛は、昭和47年に全国で10番目の銘柄牛として指定されて以降、長い歴史がある老舗ブランド牛です。長い歴史の中で宇都宮牛を愛する人たちがつくり上げた集大成が、今の形です。和牛は高価なものですが、加工品を通して気軽に食べていただき、間口を拓げていくことで和牛ファンを増やしていき、宇都宮牛の知名度を上げていきたいです。

ごはんにかけるハンバーグ gohan ni kakeru hamburger

高級牛と言われる「宇都宮牛」のおいしさを、お子さんにも知ってほしいと考え、2年間の試行錯誤を経て開発しました。瓶から出すだけで手軽においしく食べられ、宇都宮牛のうま味を堪能できます。



1個 700円(税別)



■販売所/ピックミート山久鶴田町店
宇都宮市鶴田町1200

ピックミート山久各店、チーズファクトリー、
県内の道の駅ほか



▲関連サイト



寿限無餃子工房 (株式会社JUGEN) 江 小涛さん
代表取締役



宇都宮市馬場通り2-3-5 バンビル1階
☎028(612)7078
<https://jugemugyouza.com>

宮牛包

miya gyupou

宇都宮牛を使った日本初の餃子です。一つ一つ心を込めて皮から作りました。添加物を使わない小籠包風の餃子です。牛肉そのものの味を楽しんでもらうため、お酢とコショウで食べてください。一口食べると口の中に肉汁があふれ出します。



3個入り 556 円(税別)
ギフト10個入り 2,130 円(税別)



■販売所/サムライ寿限無
宇都宮市二荒町8-1 渡清本店ビル1階

寿限無餃子工房
※トチギフトでも通信販売をしています。



▲ 関連サイト



宇都宮牛協会 篠塚邦善さん
宇都宮市戸祭元町3-10



有限会社存じやす
統括責任者兼総料理長 小林史知さん
宇都宮市中央5-9-2
☎028(637)4129
<https://zonjiyasu.com>



ローストビーフ

roast beef



宇都宮牛の赤身のモモ肉を塩とハーブで一日かけてマリネをした後、低温で長時間かけて、柔らかく焼いたローストビーフです。しつこくなく、あっさりした風味に仕上げています。生産者さんの顔の見える食材を使って、生産者と話し合いながら商品を開発していくことを大切にしたいです。

300g 6,000円(税別)



■販売所/ステーキ&ワイン存じやす
宇都宮市中央5-9-2

※受注生産です。お気軽にお問い合わせください。
☎028(637)4129



▲関連サイト



有限会社大柿畜産 大柿 仁さん
宇都宮市古賀志町762



looppool 株式会社 代表取締役 永田俊一朗さん
宇都宮市鶴田町1244-1
☎028(648)3334
<https://shunmen.gorp.jp>



麻婆麺

m a b o m e n



単品 880 円(税別)

定食 1080 円(税別)

大柿畜産 大柿 仁さん

自然豊かな古賀志山の麓、ストレスのない環境で育てた健康で安全な豚肉です。飼料に大麦を多く与えることで、さっぱりとした脂身が特長です。肉質は柔らかくジューシーです。これからも地産地消を目指し、地元の方々に愛される安全安心でおいしい豚肉を生産していきたいと思っています。

地元の顔が見える食材を使いたいという想いで、みや美豚を一頭買いさせていただいております。肩ロースはデジカルビ井に。モモやウデ等を粗挽きにしたひき肉は麻婆麺に。夜はバラ肉を使用したサムギョプサルが人気です。大切に育てられている宇都宮の豚を大切に調理していきます。



■販売所/俊麺製麺所

宇都宮市西川田本町3-9-8



▲ 関連サイト



Zutto きよはら代表
山口果樹園 山口幸夫さん
宇都宮市上籬谷2937

株式会社オニックスジャパン 大西盛明さん

宇都宮市中里町677-8 ☎028(623)1255
<http://www.onix-jpn.com>



うつのみやげ
special talk

野菜の粉末化で 商品開発の幅拡がり

清原地区の農家を中心に結成された生産者グループ「Zuttoきよはら」が栽培した野菜をめん類専門メーカーの「オニックスジャパン」の技術で粉末化し、めんに練り込んだ新商品が「サラダめん モモコ・ヨウコ」です。粉末化によって野菜の商品開発のバリエーションが広がります。

大西さん アグリネットワークの勉強会に参加して農業者の方たちと議論する中で「規格外の野菜を捨ててしまうのはもったいない」という話を聞きました。当社が導入した野菜を乾燥させ粉末化する設備を活用して商品開発できないかと思ったことが「サラダめん」開発のきっかけです。粉末化すれば保存がききますし、いろいろ加工もできます。

山口さん 粉末にする技術は生産者にはなかなかできないことです。粉末にすることで商品開発のバリエー

ションを上げられるというのは大きなことですし、オニックスジャパンさんには販売力もあります。自分たちで商品開発するだけではなくコラボしていただけたところが増えることでZuttoきよはらの農産物の販路が広がっていきまし、宇都宮の農産物を広くPRしていくことができます。

大西さん 時代は「競争」ではなく「共創」、共に創り出すということにシフトしています。そのような中で当社も地域の元気な生産者、農業団体の方々と一緒に新たな可能性にチャレンジしていきたいと考えています。

山口さん Zuttoきよはらは「清原の大地の恵みを多くの人に届けたい」という想いで立ち上げられ、メンバーも増えています。いろいろな生産作目が入ってくる中でいろいろなアイテムを作っていければと考えています。農産物の加工という部分は自分から踏み出せない農家も多く、Zuttoきよ

はらは加工業者などいろいろな方とのつながりを持っていますので橋渡しができればと思っています。

加工品というメーカー主導型になりがちですが、この商品は私たちとオニックスジャパンさんが一緒になって話し合いながら商品開発を進めました。生産者がメーカー側に自分の意見を出せるようになってくるというのがすごくいいことだと思います。

大西さん 地元企業として首都圏の大手ライバルメーカーとの差別化を図っていくことが大切です。栃木県、宇都宮市には情熱のある生産者がいて、すばらしい農作物があります。地元の農業資源を有効活用して独自性を出し市場競争に勝ち、農業者の皆さんにも貢献できればと考えています。

サラダめん モモコ・ヨウコ

saradamen momoko・youko



1個 298円(税別)

Zutto きよはら 山口幸夫さん

農産物の生産のほかにグリーンツーリズム事業にも取り組んでいますので、消費者の方にどんどん地域に入っていただきながら農家、農業というものを知ってもらいたいです。最終的には我々が作っている農産物や加工品と一緒に販売できる拠点をつくることが目標です。

「モモコ」にはトマトと人参、「ヨウコ」にはブロッコリーの葉とアスパラを練り込んでいます。野菜嫌いで野菜を食べられない方や高齢で嚥下機能が衰えている食事弱者の方などを想定して開発しました。また簡便即食が求められている時代背景に合わせ袋を開けてすぐに食べられるような仕様にしています。

■販売所／県内スーパー



Zuttoきよはら代表
山口果樹園
宇都宮市上籠谷町2937

山口幸夫さん

クッチーナベジターレマルヨシ 店主 笠原慎也さん
宇都宮市水室町1041-150 2階 ☎028(667)4338
瓶詰工房ファンキーバイン 松島宏直さん
宇都宮市緑3-31-34 ☎070(1000)8982



きよはらピクルス

kiyohara pickles



800円(税別)

清原地区で採れた野菜にこだわって作っている和風テイストの食べやすいピクルスです。にんじん、しいたけ、アスパラ、大根、トマトなど、旬の野菜をピクルスにしています。



きよはら大地のグラノーラ

kiyoharadaichi no granola

(フルーツグラノーラ、ベジタブルグラノーラ)



清原地区の温かい人々と豊かな大地が育んだ農産物をグラノーラにしました。ベジタブルとフルーツの二種類です。清原地区で採れた旬の野菜、果物を乾燥させ、素材の旨味をギュッと閉じ込めました。

800円(税別)



■販売所/Zuttoきよはら代表 山口果樹園
宇都宮市上籙谷町2937



プチ・マルシェきよはら

▲ 関連サイト