



うつのみやげ utsunomiyage

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

生産への情熱
Farmer

匠の技
Creator





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。

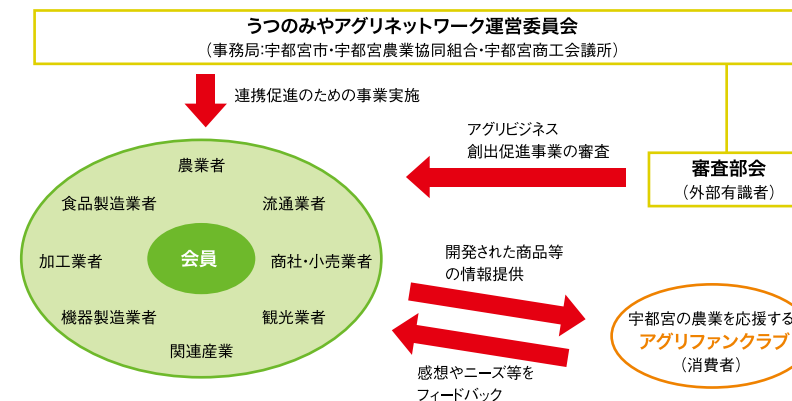
うつのみやアグリネットワークでは、農業と他産業との新たな連携を促進することにより、地域の農産物、人材、技術等を有効に結び付け、新たな商品、販路、地域ブランド等の創出を図っています。「宇都宮産農産物の需要拡大と産業の振興」という目的に賛同する企業・団体・個人であれば、どなたでも無料で参加できます。

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／芳醇スカイベリーようかん
4	おもてなし紅茶
5	苺・梨のミルクティーアイスクリーム
6	きよはらピクルス
7	きよはら大地のグラノーラ
8	サラダめん モモコ・ヨウコ
9	宮牛包
10	special talk「ことぶきファーム×Cooking&Glow」
11	宮びくるす ふるーつ
12	果樹農家が作った植物性乳酸菌入りジュース LABFRU
13	とちのめぐみ
14	こだわりゼリー宇都宮ふるふる／パワーアップル
15	宇都宮きんとき 甘いもスイーツポテト
16	太陽スライス
18	宮ゆず羊羹
19	宮ゆずスイーツポテト／宮ゆずあんみつ
20	極上卵のバターサンドー柚子
21	麦雀
22	special talk「ワカヤマファーム×若山商店」
23	御栗
24	エナジーバー
25	竹炭入り筍黒餃子
26	食べる野菜ドレッシング
27	地産地消ソフトクリーム 季節のブレンドアイス
28	黒豆チョコ／黒豆味噌がらめ
29	ハラペーニョピクルス
30	トマト餃子
31	彩3種のトマトドレッシングソース
32	大八みや汁
33	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
34	冷たいパンとちおとめ
35	いちごサブレ
36	トマトドレッシング
37	ブリバープラス

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きます。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 代表 赤羽耕一さん
 宇都宮市下小倉町4125
<https://akabaichigo.jp/>

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/>



とちおとめコンポート

tochiotome compote



1個
540円(税込)

摘みだての「とちおとめ」をたっぷりを使って、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。

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。



▲ 赤羽いちご園 ホームページ

いちごようかん

ichigo yokan



1個
648円(税込)

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。

芳醇スカイベリーようかん

hojun skyberry yokan



1本 162円(税込) 5本 864円(税込) 10本 1,728円(税込)

赤羽いちご園で生産されたスカイベリーを使った羊羹です。規格外のいちごを使用し、農業生産の効率化に寄与しております。お手軽な価格で高級いちごのスイーツをお楽しみいただけます。



■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



WisTea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
https://www.y-tea.com/

株式会社山口果樹園
宇都宮市上籬谷2937
http://yamaguchi-kajuen.com/

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

おもてなし紅茶

omotenashi tea



株式会社山口果樹園 山口幸夫さん

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。



▲株式会社山口果樹園
ホームページ

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。乾燥したにっ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 1,242 円(税込)
※ティーバッグのみお取り扱い

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。

苺・梨の ミルクティーアイスクリーム

milk tea ice cream of
strawberry and pear



1個 各
324 円(税込)



■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



▲関連サイト

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



■販売所/アイスクリームショップ「天使の羽」
宇都宮市旭2-2-7

世界のお茶の専門店Y's tea



Zutto きよはら 代表
株式会社山口果樹園 山口幸夫さん
宇都宮市上籬谷町2937
<https://zuttokiyohara.jimdofree.com/>

株式会社 MOVE ON 代表取締役 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 代表 松島宏直さん
宇都宮市田野町659-2 ☎070(1100)8982

きよはらピクルス

kiyohara pickles

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。



864円(税込)

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のが目標です。



▲ Zutto きよはら ホームページ



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)



864円(税込)

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。



■販売所/Zuttoきよはら代表
株式会社山口果樹園
宇都宮市上籬谷町2937



ブチ・マルシェきよはら

▲ 関連サイト



Zutto きよはら 代表
山口果樹園 山口幸夫さん
宇都宮市上籙谷2937
<https://zuttokiyohara.jimdofree.com/>

株式会社オニックスジャパン 代表取締役 大西盛明さん
宇都宮市中里町677-8
☎028(623)1255
<http://www.onix-jpn.com/>

宇都宮牛協会 篠塚邦善さん
宇都宮市戸祭元町3-10
<https://utsunomiyagyū.com/>

寿限無餃子工房(株式会社)(クリエイションズ) 代表取締役 江小涛さん
宇都宮市馬場通り2-3-5 パンビル1階
☎028(612)7078
<https://jugemugyouza.com/>

サラダめん モモコ・ヨウコ

saradamen momoko・youko



「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。1/3日分の野菜がとれるこの商品とともに、簡便即食が求められ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の商品もございます。

1個 321円(税込)



■問い合わせ先/株式会社オニックスジャパン
宇都宮市中里町677-8
☎028(623)1255
ご注文に応じて販売いたします。



▲関連サイト

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、間口を拡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。



▲宇都宮牛協会ホームページ

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。化学調味料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。宇都宮牛の餃子は日本初です。2018年「きたかんマルシェ」でフードグランプリ優勝。



宮牛包 miyagyupou

- 持ち帰り
5個 980円(税込)
10個 1,960円(税込)
- お店で
5個 1,000円(税込)



■販売所/サムライ寿限無 ☎028(610)1515
宇都宮市二荒町8-1 渡清本店ビル1階

寿限無担々麺 ☎028(612)7078

※トチギフトでも通信販売をしています。



▲関連サイト



株式会社 Cooking & Glow
代表取締役 金原恵美さん
宇都宮市中島町613
☎028(612)8650
<https://cookingglow.storeinfo.jp/>

ことぶきファーム 竹原俊夫さん
代表 宇都宮市徳次郎2280-2



採れたて果物を使って 手作業で仕上げたピクルス

コロナ禍で既存の事業が立ち行かなくなる中、新たな事業として開発されたのが宇都宮市の食材を使ったピクルス「宮びくるす」です。野菜に続いてフルーツのピクルスが商品化されました。宇都宮市にある老舗の酢蔵「中野嘉兵衛商店」の酢を贅沢に使用し、丁寧に手作業で仕上げられています。

金原さん お酢が体にいいことは皆さんご存知だと思います。栄養価も高く瓶詰めすることで長期保存ができます。宮びくるすはお酢の美味しさが際立つ商品で、野菜やフルーツをいただいた後、ピクルス液も一滴残らず召し上がる方が多いようです。お酢が食卓から消えつつある中で食の文化を継承していきたいという思いもあります。フルーツのピクルスはいちご、ブルーベリー、梨、無花果、キウイ、宮れもんの6種類ありますが、

無花果と宮れもんは竹原さんのところで栽培されたものです。特に無花果のピクルスは一番人気です。**竹原さん** ことぶきファームでは「コンパニオンプランツ」(違う種類の植物を一緒に栽培することで病害虫を抑え、生長を助ける)による低農薬栽培に取り組んでいます。レモンは養蜂場と連携してミツバチに受粉させています。まろやかな味が実が大きく、果汁も十分採れます。無花果も大粒なのが特徴です。**金原さん** 宇都宮には美味しい果実がたくさんあるということを皆さんに知っていただくために、力になれたらという思いがあります。フルーツのピクルスのファンも増えていきますので、皆さんに愛される商品にするためさらに努力したいです。**竹原さん** 地元の徳次郎地区にはマスカットやマンゴーを栽培している方もいます。お米一辺倒ではなく、い

うつのみやげ special talk

ろろな農産物を栽培して、若い人が農業で収益を上げられ、そして、この地域に人が集まってくるような活気のある地域にしたいという思いがあります。これからは生産者ものをつくるだけではなく、金原さんのような加工業者の方たちと連携して、生産物の加工販売についても目を向けていくが必要になってくると思います。商品化したら消費者の意見も聞きながらバージョンアップしていく、いいものを作るために常に探究心を持っていることが必要ではないでしょうか。**金原さん** 地域、生産者、加工業者が協力し合い三位一体となって商品をブラッシュアップしていくことが大切でしょうね。生まれ育った宇都宮のために、何らかのかたちで恩返しできればと思っています。



宇都宮で収穫された果物を、食べ頃になった頃にピクルスに仕上げております。種類はいちご、ブルーベリー、梨、無花果、キウイ、宮れもんの6種類です。お酢は、240年続く宇都宮の酢蔵のお酢のみです。果実のおいしさがぎゅっとつまったピクルスです。



1個 660円(税込)

ことぶきファーム 竹原俊夫さん

私たちが生産する宮れもんはノーワックス、低農薬栽培の安全安心なレモンです。皮が薄く柔らかく、大粒で果汁も十分採れます。無花果は栄養たっぷりの果物です。ことぶきファームの無花果は赤ワインと砂糖で甘く煮詰め、餃子の皮で包んだ新感覚のスイーツなどにも利用されています。



■販売所/株式会社Cooking & Glow
宇都宮市中島町613

東武宇都宮百貨店、丹波屋とちぎくらしっく、
福田屋インターパーク店



▲ 関連サイト