



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





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 季節のブレンダーアイス

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 宮の豚づけ、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

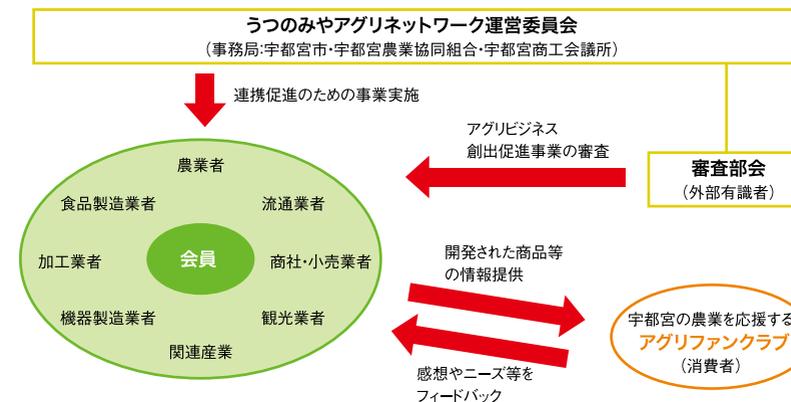
宇都宮の「農」をつなぐネットワーク
うつのみやアグリネットワークとは？

「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



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。

1個
540円(税込)

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



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。

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

■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



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
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



▲ 関連サイト

ブチ・マルシェきよはら



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)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



1個 321円(税込)

「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。



■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 代表 竹原 俊夫さん
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」(違う種類の植物と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に努力しています。**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られています。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



TOCHIGI
AGRICULTURAL
NETWORK

感じてトチギ。

とちぎ農業ネットワーク企業組合

宇都宮市平出町3751-11
☎028(678)4611
<https://www.tochinohnet.jp/>

果樹農家が作った
植物性乳酸菌入りジュース
LABFRU



りんご ● 約熟したりんごを使用 ● 約熟したりんごに、乳酸菌の働きを助ける、バランスのとれた果糖や有機酸、ビタミンCを配合した植物性乳酸菌入りジュースです。

ブルーベリー ● 完熟ブルーベリーを使用 ● フルーベリーが豊富に、乳酸菌の働きを助ける、バランスのとれた果糖や有機酸、ビタミンCを配合した植物性乳酸菌入りジュースです。

なし ● じっくり熟成 ● 完熟な梨、梨とブルーベリー100%果汁をあえて乳酸発酵させることで酸味を加え、甘みと酸味のバランスのとれたまろやかな飲み口に仕上がっております。おいしく体調を整えられる毎日の習慣にぜひご利用下さい。

1本 378円(税込)



■販売所/荒牧りんご園
宇都宮市石那田町416



▲ 関連サイト



荒牧りんご園 代表 荒牧栄治さん
宇都宮市石那田町416
<https://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。



▲ 荒牧りんご園
ホームページ



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



容量 750ml
4,180円(税込)

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6ヶ月以上長期熟成させた無ろ過のフルーツ生ビール。アルコール高め、シャンパンの様な味わい、素材本来の味をお楽しみください。あなたを新たな世界へ…



■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



荒牧りんご園 代表 荒牧栄治さん

宇都宮市石那田町416 <https://www.kanjuku100.com/>

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汁を使用しています。



りんごゼリー
226円(税込)

ぶどうゼリー
280円(税込)

パワーアップル

power apple

(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。サクとした歯ごたえは独自の食感です。「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。



1袋 356円(税込)



■販売所/荒牧りんご園
宇都宮市石那田町416



▲関連サイト

道の駅うつのみや ろまんちっく村

宇都宮きんとき 甘いもすいーとポテト

amaimo sweet potato

ファームおのぐち 小野口勝仁さん

このスイートポテトにはサツマイモ本来の味が楽しめる金時芋が使われています。大谷石採掘場跡地の地下倉庫で一定期間熟成させることで糖度をアップさせています。地元の芋を使って地元の食品業者が商品化していくことが私の夢です。耕作放棄地なども活用しながらサツマイモの生産を上げていきたいと考えています。

ファームおのぐちに作っていただいているじっくり糖化させた蔵出し金時芋を100%使用しました。金時芋の特徴であるしっとり濃厚な味を楽しめるスイートポテトに仕上がっています。



1,620円(税込)



■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



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/>

床井柚子園 代表 床井光雄さん
宇都宮市新里町乙537
<https://www.miyayuzu.jp/>

株式会社まほろば農場 代表取締役 大木正博さん
宇都宮市上小倉町1930
<https://mahorobanojiyo.jp/>



太陽スライス taiyou slice

648円(税込)

床井柚子園の香り高い高品質な宮ゆずとまほろば農場のアカシアのはちみつを使った商品です。ゆずをスライスして柔らかく煮ていますのでそのまま食べても良いですし、ヨーグルトと一緒に味わったり、レモンと同じように紅茶に添えていただいたり、様々な楽しみ方ができる商品です。

床井柚子園 床井光雄さん

宮ゆずは、北限といわれている宇都宮市で栽培されており、皮が厚くて、香りが強いといわれています。床井柚子園では、昭和39年に先代が植えた柚子の木を大切に育てています。これからも、宇都宮の柚子のすばらしさを次世代に伝えていきたいです。



床井柚子園ホームページ▶

株式会社まほろば農場 大木正博さん

まほろば農場は低農薬で米を栽培していますが、はちみつ作りでもミツバチを農薬汚染から守り、健康に育てることを心がけています。農場は鬼怒川と西鬼怒川に挟まれた場所にあり様々な植物が育ち、蜜源(花粉源)に恵まれています。今後はユズのはちみつを使った商品開発にも取り組んでいきたいです。



まほろば農場ホームページ▶



■販売所/株式会社若山商店
宇都宮市中戸祭1-13-23



床井柚子園

▲関連サイト



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/>

床井 柚子園 代表 床井 光雄 さん
宇都宮市新里町乙537
<https://www.miyayuzu.jp/>



宮ゆずスイートポテト

miyayuzu sweet potato



540円(税込)

外皮が厚く、香りが高い希少な「宮ゆず」を餡子に練り込んで作ったのが宮ゆずスイートポテトです。食べるとゆずの風味とサツマイモの絶妙な食感が口の中に広がります。



宮ゆず羊羹

miyayuzu yokan



648円(税込)

高級割烹などで出される「柚子釜」にヒントを得て、「宮ゆず」の肉厚な皮の中に香り豊かな果実を材料にして作った羊羹を流し込んだ菓子です。



1個 540円(税込)

宮ゆずあんみつ

miyayuzu anmitsu



もぎたての「宮ゆず」をクラッシュして仕上げたゆず蜜を、角切りの寒天の上に載せました。さらにゆず丸ごとを絞った果汁をかけていただきます。さっぱりとした風味が広がり、一度食べるとくせになるおいしさです。



■販売所/株式会社若山商店
宇都宮市中戸祭1-13-23



道の駅うつのみやろまんちっく村ほか

▲ 関連サイト



床井柚子園 代表 床井光雄さん
 宇都宮市新里町乙537
<https://www.miyayuzu.jp/>

有限会社メルシー 寺内勝利さん
 店長
 宇都宮市砥上町795-4
 ☎028(649)0607
<https://ranmeisya.com/>

畑市場 代表 山崎章仁さん
 宇都宮市雀の宮1-3-21
<https://www.haruchiba.com>

とまり木 長谷川拓也さん
 宇都宮市雀の宮1丁目6-1

極上卵のバターサンドー柚子

gokuzyoutamago no
buttersand-yuzu



床井柚子園の香り高い「宮ゆず」を使ったバターサンドです。極上卵に北海道産のバター、栃木県産の小麦、厳選された良質の食材にこだわった高級菓子に仕上げています。濃厚でコクのあるバターとさっぱり風味の柚子の相性は抜群で、お互いがお互いの味を引き立てています。

麦雀

mugisuzume

畑市場 山崎章仁さん

雀宮の豊かな気候で、露地栽培を中心に年間約100品目の野菜を栽培しています。お客様に美味しいと喜んでもらえることを第一に考え、味と色どりのこだわった野菜を直接お客様に販売しています。



▲畑市場ホームページ

畑市場のホップを使用し、宇都宮市内のブルワリーにて醸造したクラフトビールです。とまり木は商品プロデュース・デザインと販売サポートを担当しました。今後はビール麦も雀宮産のものを使用し、純宇都宮産のビール作りを進める予定です。



780円(税込)



■問い合わせ先/有限会社メルシー
 宇都宮市砥上町795-4
 ☎028(649)0607



▲関連サイト



■販売所/畑市場
 宇都宮市雀の宮1-3-21



▲関連サイト



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/>

株式会社ワカヤマファーム 若山 太郎さん
代表取締役
宇都宮市宝木本町2018
<https://www.wakayamafarm.com/>



栗を知り尽くした2人が創り上げた こだわりのお菓子

栗栽培を全国に広めた栗農家の3代目と、創業当初から栗菓子に強いこだわりを持つ老舗和菓子店の3代目によるコラボ商品が「御栗」です。栗を知り尽くした2人が創り上げた栗本来の味を楽しめる逸品です。

若山さん 若竹の杜 若山農場を経営するワカヤマファームは栗と竹・筍を栽培しており、観光に力を入れるようになってたくさんの方が来訪していただき、農産物を買っていただいているのですが、農産物は季節性があって一時しか提供することができません。年間を通して喜んでいただける商品を開発しようと、親戚であり長年栗菓子を作り続けている若山商店さんにご相談したところ二つ返事で協力していただけることになりました。

若山さん 私どもの専門的な技術が活かれますし、太郎さんも栗を専

門的に栽培しています。お互い得意とする部分がマッチしてこのような商品が出来上がりました。

若山さん 我々農業者が作ったものを大切に商品開発してくださるというのは農業者として非常にありがたい。我々は自分たちで商品開発するのには限界があります。そこをプロの技術で無理難題を解決して商品化してくださる若山商店さんとコラボできたからこの商品です。

若山さん 祖父の代からずっと栗菓子専門で加工技術がもともとありましたので、すんなり開発することができました。渋皮が入らないよう一つずつ手作業で栗の身をくり抜き、ほんの少しだけ砂糖を加え火加減を調整しながら職人の熟練技で練り上げます。非常に手がかかっている商品で栗の実をそのままいただけるようなお菓子です。

若山さん うちの栗は木にストレスを

うつのみやげ special talk

かけない自然循環型農法で栽培したもので小粒ですが栗本来の素朴な味が特徴です。少量生産で手間ひまかけて作っているものをちゃんと評価して下さる時代になっています。いま、栗の好きな方が本当に多いことに改めて驚いています。様々なバリエーションの商品を開発しているいろいろな形で栗を楽しんでいただければいいなと思っています。

若山さん 私が農家さんとお付きあいを強化しているというのは、やはり消費者の方が求めているからです。国産の原料、地元のものであればなおさらに良い。宇都宮には様々なものを作られている農家さんがいますので、その方から直接原料を仕入れて、その商品を作れたら農家さんにも貢献できるし地域貢献にもなります。いろいろな農家さんとお付きあいたいと考えています。

御栗 okuri



単品 432円(税込)、4個入り 1,728円(税込)、12個入り 5,400円(税込)

株式会社ワカヤマファーム 若山 太郎さん

ワカヤマファームは24ヘクタールのほ場を持ち、竹・筍と栗を栽培しています。私の祖父は栗を全国に広めた第一人者です。栗は非常に高タンパクで栄養価も高い果実です。ワカヤマファームの栗は、木にストレスをかけない自然循環型農法で栽培したもので、小粒ですが栗本来の素朴な味が特長です。この味をそのまま一年中楽しんでいただける商品の開発を進めているところです。



▲株式会社ワカヤマファーム
ホームページ

一つずつ手作業で栗の実をくり抜き、ほんの少しだけ砂糖を加えた栗本来の味を楽しめる和菓子です。一つひとつ箱に入った個包装なので土産などにも便利です。ワカヤマファームでは観光のお客様に竹の器でお抹茶を飲んでいただいているのですが、そのお茶受けとして提供されています。とても人気で当店でもよく売れている商品です。



■販売所/若竹の杜 若山農場
宇都宮市宝木本町2018

ワカヤマファーム



▲関連サイト



クーリルージュ 石川資弘さん
 宇都宮市新里町丙33-2
 ☎028(678)8848
<http://coulis-rouge.net/>

株式会社ワカヤマファーム 若山太郎さん
 代表取締役
 宇都宮市宝木本町2018
<https://www.wakayamafarm.com/>

寿限無餃子工房(株式会社Ictクリエイション) 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/>

エナジーバー

energy bar



480円(税込)

宇都宮市は「自転車の聖地」です。サイクリストのための栄養補給食として開発しました。主材料に焦がし玄米粉を使用し、ワカヤマファームの和栗を混ぜ込んでモンブラン風味に仕上げました。グルテンフリーの体にやさしく、栄養価も高いおしゃれなエナジーバーです。

竹炭入り筍黒餃子

takesumiiri
 takenokokurogyouza



食物繊維が豊富な筍を餡に、新陳代謝を活発にする竹炭を皮に練り込んだ健康に良い餃子です。東京ドーム約5個分の筍農家の若山農場とのコラボレーションで開発した商品です。健康と地産地消をコンセプトに創り出した餃子で老廃物排出作用や血圧の上昇を抑える効果が期待できます。

3個 390円(税込) ギフト 20個入り 2,592円(税込) (若山農場)



■販売所/クーリルージュ
 宇都宮市新里町丙33-2



▲ 関連サイト



■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

※ギフト 若竹の杜 若山農場 ☎028(665)1417



▲ 関連サイト



小堀明男さん
宇都宮市氷室町2573-43



株式会社ファームアド・ファームカンパニー 玉井育子さん
宇都宮市下戸祭2-3-2
☎028(678)3411
<http://www.farmfirm.co.jp/>



株式会社ファーマーズ・フォレスト 農園管理



株式会社ファーマーズ・フォレスト 総料理長 国分正男さん
宇都宮市新里町丙254
☎028(665)8800
<https://www.farmersforest.co.jp/>

食べる野菜ドレッシング

eat vegetable dressing

ペットボトルタイプ(250ml) 734円(税込)

小堀明男さん

年間を通して多種類の野菜を栽培しています。色艶の良さや味の良さの秘密は「土づくり」。肥料メーカーと協力し畑の土を分析し、野菜に応じて必要な成分を調べ畑に投入しています。長年、真剣に農業に向き合えば作物と会話できるようになり、何を与えればよいのか分かるようになります。

素材感を残し、まるで野菜を食べているような感覚になれるドレッシングです。「にんじん」は全体量の約7割もニンジンが含まれています。「玉ねぎブレンド」は、油っぽさを感じさせない仕上がりで、リピート率の高い人気商品です。



■販売所/レストラン下野農園

宇都宮市下戸祭2-3-2

あぜみち(上戸祭店、駅東店、鹿沼店)、惣菜店下野農園(JR宇都宮駅ビルバセオ内、小山イオンモール店)



▲ 関連サイト

地産地消ソフトクリーム 季節のブレンダーアイス

seasonal blended ice

1個 600円(税込)

株式会社ファーマーズ・フォレスト

農園管理

ろまんちっく村では冬いちご(とちおとめ)のほか、夏秋いちご(大谷夏いちご)なども生産しております。

冬は甘味の強い「とちおとめ」、夏・秋は甘味と酸味のバランスが良い「大谷夏いちご」をたっぷり使用しています。甘さを抑えたソフトクリームがイチゴのおいしさを引き立てます。ぜひ季節によって違う味わいをお楽しみください。



■販売所/道の駅うつのみや ろまんちっく村内

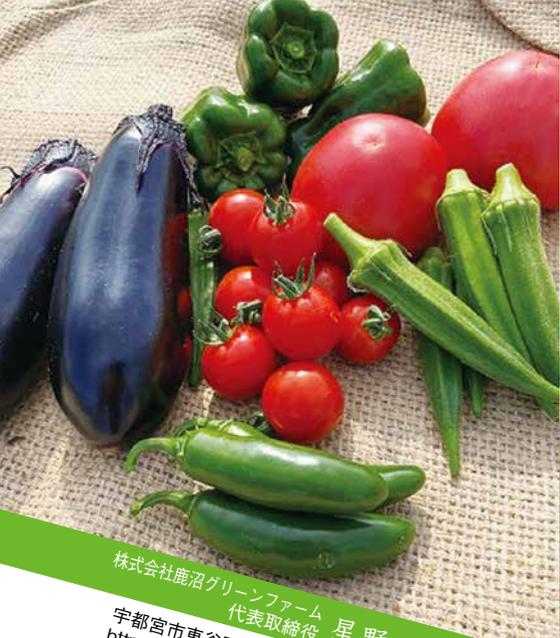
ファーストフード DELI

宇都宮市新里町丙254

(※イチゴの生育状況により販売できない時期もあります)



▲ 関連サイト



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
<https://yamaguchi.farm/>

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.koishiyama.co.jp/>

株式会社鹿沼グリーンファーム
代表取締役 星野 司さん
宇都宮市東谷町824
<https://my-site-101037-101673.square.site/>

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/>

黒豆チョコ

kuromame
chocolate



内容量:30g
216円(税込)

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。

黒豆味噌がらめ

kuromame
misogarame



内容量:80g
324円(税込)

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ど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。

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、虫がくっつい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。



▲有限会社山口農園
ホームページ



■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

ハラペーニョピクルス

jalapenopickles

株式会社鹿沼グリーンファーム 星野 司さん

シャキシャキの食感にこだわったマイルドな辛さのハラペーニョピクルスです。そのままでもおいしいですが、ハンバーガーやピザなどのトッピングがおすすめです。



株式会社鹿沼グリーンファームホームページ▶

こだわりの食感、ハラペーニョの旨さを最大限にだすために、試作を何度もいたしました。ピクルス液も、調味料として使用できますので、1滴残らず召し上がっていただけます。辛いもの好きな方には、たまらない逸品です。



1,280円(税込)

■販売所/株式会社鹿沼グリーンファームECサイト内



▲関連サイト



寿限無餃子工房(株式会社Jucy Creations)
代表取締役 江 小濤さん
宇都宮市馬場通り2-3-5 バンビル1階
☎028(612)7078
<https://jugemugyouza.com/>

アイファーム 代表 大久保敏彦さん
宇都宮市東峰町3080-2
<https://toshi2030.wixsite.com/farm>

たてがみ 阿久津博亮さん
宇都宮市平出町2785

トマト餃子

tomato gyoza



3個 360円(税込) ギフト10個入り 1,180円(税込)

リコピンが豊富で体にも良いトマトのピューレを餃子の皮に、餃子の餡には乾燥トマトを使用しています。餡にはチーズも入っているので洋風の味わいがあります。酢などの調味料なしでそのまま食べられます。お客様の評判もたいへん良く、縁起物の「紅白餃子」としても売り出しています。

アイファーム 大久保敏彦さん

栄養成分を安定して供給できる養液栽培で作った糖度の高いトマトです。豊富なりコピンは加熱することでより体内に吸収されやすくなります。生産者としては健康にいいものを提供したいという想いが常にあります。



▲ アイファーム ホームページ

彩3種の トマトドレッシングソース

irosansyuno
tomatodressingsauce



1本 580円(税込)

赤・黄・緑のミニトマトをそれぞれ使用し、さまざまな料理にも合うようなドレッシングソースとしてお使いいただけるように。またダシを使用し、減塩に努めました。



■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



▲ 関連サイト



■販売所/あぜみち西川田店
宇都宮市西川田287-1



▲ 関連サイト

あぜみち(上戸祭店、駅東店)



磯川光一さん
宇都宮市古田町684



そば処 大八 加藤吉樹さん
宇都宮市下岡本町4263
☎028(673)3867

大八 みや汁

daihachi miyajiru

磯川光一さん

一年を通して食されている長ネギですが、寒さで甘味が増した長ネギはとても美味しいです。夏の草むしりや病害虫消毒の苦勞も大変ですが、愛情を込めて育てたネギの味は格別です。

「冬場でもおいしいそばを」と、宇都宮のそば屋6店舗でそれぞれ開発した「みや汁」。大八ではコチュジャンを添えて、韓国風の味わいも楽しめるようにしました。新鮮なネギの甘さが和風にも韓国風のつゆにも合い、絶妙なおいしさです。



950円(税込)



■販売所/大八
宇都宮市下岡本町4263

※ネギが取れる冬限定の販売



宮の豚づけ

850円(税込)

miya no butaduke

そば処 みます

宇都宮市清住2-6-7 ☎028(622)4733



あられみや汁

850円(税込)

arare miyajiru

藤茂登

宇都宮市下金井町514-4 ☎028(665)9678



峰のみや汁

890円(税込)

mine no miyajiru

そば工房 つちや

宇都宮市峰1-31-7 ☎028(633)0647



ピリ辛みや汁

850円(税込)

pirikara miyajiru

山本本店

宇都宮市西原1-4-24 ☎028(634)7730



みや汁

700円(税込)

miyajiru

信濃家

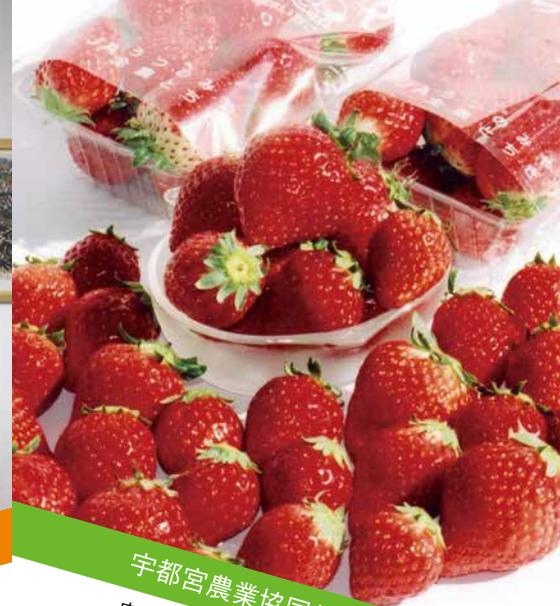
宇都宮市泉が丘3-17-18 ☎028(661)3829



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 洋之さん
宇都宮市上田町1013
☎028(674)3367
http://www.takasago-bakery.co.jp/



宇都宮農業協同組合
宇都宮市上籾谷町3196
https://www.jau.or.jp/



株式会社雅洞 江波戸 友子さん
宇都宮市高砂町4-2
☎028(653)5350
https://www.okashidokoro-gato.com/index.html

冷たいパン とちおとめ

cold bread
tochiotome



1個 248円(税込)

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。季節限定商品となります。(3月~7月まで販売します)

いちごサブレ

ichigo sable

宇都宮農業協同組合

宇都宮では「とちおとめ」と「スカイベリー」が主力として栽培されています。今は、ビニールハウス栽培が主力で、11月から翌年5月がシーズンです。寒い時期である1月から2月までのものが最も甘いといわれています。



1枚 43円(税込)
5枚入り 216円(税込)
15枚入り 843円(税込)

宇都宮産の「とちおとめ」をフリーズドライにした上で粉末にし、栃木県産の小麦粉、那須御用卵を使って焼き上げました。添加物・保存料は一切使わず、自然のイチゴの風味を最大限に生かしたさっくりと軽いサブレです。



■販売所/道の駅うつのみやろまんちっく村内 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



■販売所/御菓子司 雅洞
宇都宮市高砂町4-2

宇都宮駅ビル バセオ、東武宇都宮百貨店ほか



▲ 関連サイト



宇都宮農業協同組合

宇都宮市上籙谷町3196
<https://www.jau.or.jp/>

デリシード株式会社 田崎 享司 さん

宇都宮市御幸町185
☎028(661)2558
<https://deliseed.jp/>

宇都宮農業協同組合

宇都宮市上籙谷町3196
<https://www.jau.or.jp/>

株式会社若山商店 若山 恭三 さん
専務取締役

宇都宮市中戸祭1-13-23
☎028(622)3855
<https://www.wakanet.co.jp/>

トマトドレッシング

t o m a t o d r e s s i n g



600円(税込)

宇都宮農業協同組合

定植時期と出荷期間が異なる春・越冬・半促・夏秋・抑制の作型でトマトの栽培を行うことにより、年間を通じてトマトの選果場を稼働し市場等へ出荷を行っています。

主な品種は、桃太郎系と麗容、マイロックなどがあり、食味と品質を意識しながら思いを込めて栽培しています。

宇都宮農業協同組合と共同開発で誕生した宇都宮産のトマトを使用したドレッシングです。サラダ、パスタ、調味料としてバリエーション豊かにご使用いただけます。爽やかな酸味が特徴の商品で、トマトの風味を味わいながら食べていただきたいです。

■販売所 / JR 宇都宮駅ビル バセオ 1 階 えぎの市場



ブリバープラス

b l i b a r p l u s

宇都宮農業協同組合

宇都宮では、7月のハウス幸水から11月のにっこりまで梨が収穫・出荷されています。にっこりは、栃木県が育種した品種であり、大玉で良食味な梨で、長期保存が可能となっています。

宇都宮産のいちご、トマト、梨を使った3種類の味があります。宇都宮ブリッフェンと共同開発し運動に必要な糖質をサポートする持久性エネルギー糖質(バラチノース)を配合しました。スポーツなどの際に手軽においしく食べられます。



1箱(6本入り) 648円(税込)

■販売所 / 株式会社若山商店

宇都宮市中戸祭1-13-23

道の駅うつのみやろまんちっく村、えぎの市場内JAうつのみや農産物直売所、東武宇都宮百貨店ほか



▲ 関連サイト



Utsunomiya Agri Network

うつのみやアグリネットワーク

〒320-8540 宇都宮市旭1丁目1番5号

宇都宮市経済部農林生産流通課内

TEL.028-632-2843 FAX.028-639-0618

E-mail:info@u-agrinet.jp



ホームページ
<https://www.u-agrinet.jp>



Instagram
 @agri_utsunomiya