



うつのみやげ

utsunomiya ge

うつのみやの食材をつかった
うつのみやのおみやげ

Farmer

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 冷たいパンとちおとめ
- 5 とちおとめとパイ生地のジェラート
- 6 いちごサブレ
- 7 大谷夏いちごのジャム＆フリーズドライ
- 8 おもてなし紅茶
- 9 トマト・レモンのホットソース／レモンの塩だれ
- 10 きよはらピクルス
- 11 きよはら大地のグラノーラ
- 12 栃木県産の小麦と野菜の生パスタ
- 13 マコモ・生姜茶
- 14 果樹農家が作った植物性乳酸菌入りジュース LABFRU
- 15 とちのめぐみ
- 16 こだわりゼリー宇都宮ふるふる／パワーアップル
- 17 いちご醬（びしお）
- 18 special talk「ことぶきファーム×株式会社Cooking&Glow」
- 19 宮びくるす ふる一つ
- 20 宮ゆべし
- 21 太陽スライス
- 22 宮ゆず羊羹
- 23 宮ゆずスイートポテト／宮ゆずあんみつ
- 24 special talk「株式会社ワカヤマファーム×株式会社若山商店」
- 25 御栗
- 26 竹炭餃子／黄金餃子
- 27 宮牛包
- 28 イタリアン餃子
- 29 宇都宮さんとき 甘いもすいーとぼてと
- 30 食べる野菜ドレッシング
- 31 黒豆チョコ／黒豆味噌がらめ
- 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

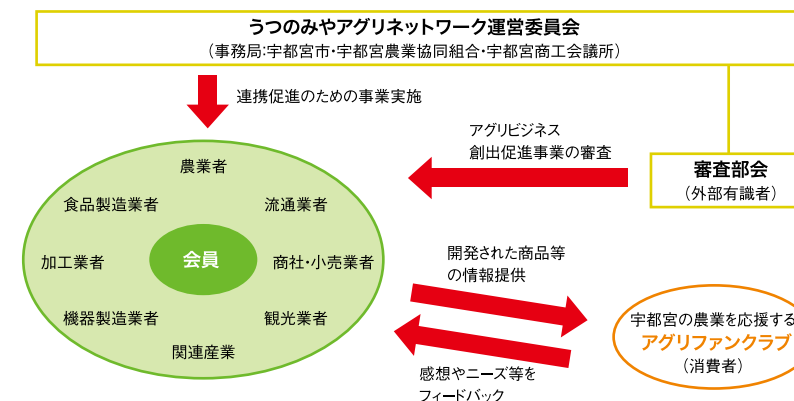
宇都宮の「農」をつなぐネットワーク うつのみやアグリネットワークとは？

「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/>

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。

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)

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)

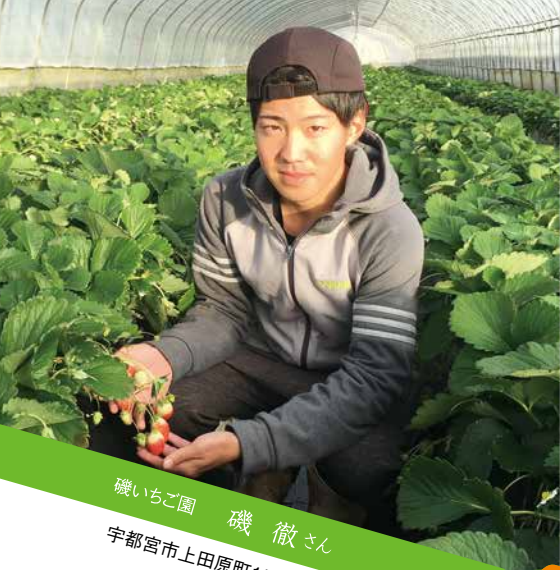
赤羽いちご園で生産されたスカイベリーを使った羊かんです。規格外のいちごを使用し、農業生産の効率化に寄与しております。お手軽な価格で高級いちごのスイーツをお楽しみいただけます。



■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



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/



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/

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)

とちおとめとパイ生地の ジェラート

tochiotome & piecrust
gelato



1個(ダブル)
550 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)などを生産しております。

栃木県産とちおとめの酸味とミルクの甘味、パイ生地のバター風味が絶妙にマッチしたジェラートです。



■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/道の駅うつのみや ろまんちっく村内
「麦の楽園」
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



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5-9
 ☎028(653)5350
<https://www.okashidokoro-gato.com/index.html>



株式会社ロック・ベリー・ファーム

宇都宮市大谷町51
<https://rockberry.jp/>



T.N.B ファーム株式会社

鹿沼市藤江町1360
 ☎0120(830)075
<http://www.tnbfarm.com/>

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」と「とちあいか」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されています。



5枚入り 300 円(税込) 15枚入り 1,080 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くっと軽いサブレです。



■販売所／御菓子司 雅洞
 宇都宮市高砂町5-9

宇都宮駅ビル パセオ、東武宇都宮百貨店ほか



▲ 関連サイト

大谷夏いちごのジャム & フリーズドライ

oya natsuichigo
 jam & freeze dry



1箱 3,888 円(税込)

株式会社ロック・ベリー・ファーム

ROCK BERRYの苺は、宇都宮市の観光地「大谷」にある大谷石砕石場跡地の地下冷水エネルギーを利用し、真夏に栽培している希少性のある苺で、品種はなつおとめです。「歴史遺産」を活用した栽培方法で「大谷夏いちご」として販売しています。



▲ ROCK BERRY
 ホームページ

「大谷夏いちご」の特徴である、色鮮やか、しっかりとした甘さ、さわやかな酸味、円錐形の形を活かしたジャムとフリーズドライです。お洒落な箱に詰め合わせ、プレミアムなギフトセットもあり、大切な方への贈り物にもおすすめです。



■販売所／ベルテラシェ大谷
 宇都宮市大谷町1263-2

ROCK BERRY オンラインショップ



▲ 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
宇都宮市上籙谷町2937
http://yamaguchi-kajuken.com/



絹島グラベル 長嶋智久さん・絵美さん
宇都宮市上小倉町1420
https://kinugura.net



フレンチベジレストラン
アンリロ 代表 上村真巳さん
鹿沼市上材木町1684
☎0289(62)0772

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)



■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

トマト・レモンのホットソース

tomato, lemon hot sauce

レモン塩だれ

lemon salt sauce



※価格は直接店舗にご確認ください。

絹島グラベル 長嶋智久さん

トマトに関しては加工調理に適した海外品種のトマトを宇都宮の土壌で育てました。ホットソースになっても独特の風味はしっかり残っていますので、ぜひその個性をお楽しみください。レモンに関してはホットソースの辛口と激辛、塩ダレの3種類があります。どれも樹上完熟した防腐剤、ワックス不使用の宇都宮産レモンを使用しています。酸味の中に旨みを含んだ濃厚なレモンの風味をお楽しみください。



▲ 絹島グラベル
ホームページ

唐辛子でつくるホットソースよりもトマトの旨味と柔らかい酸味が味に深みをだし、どんなお料理にもあいます!レモンは柚子胡椒のような風味がより一層爽やかでカルパッチョなどにも合います!レモンの塩だれは旨味と酸味がお肉をさっぱりこっくり召し上がれます!



■販売所/若竹の杜
宇都宮市宝木本町2018

吉田村ビレッジ、蔵楽



▲ 関連サイト



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

株式会社 MOVE ON 代表取締役 笠原慎也さん
宇都宮市氷室町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(1000)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。



1本
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)



1本 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
宇都宮市上籙谷町2937

プチ・マルシェきよはら



▲ 関連サイト



Zutto きよはら 代表
株式会社山口果樹園 山口幸夫さん
宇都宮市上籾谷町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/>



株式会社ながや農園 代表 齋藤尚哉さん
宇都宮市上田原町



株式会社シオダ食品 代表取締役社長 塩田孝さん
佐野市御神楽町17-1
☎0283(67)1313
<http://www.syougaya.co.jp/>

栃木県産の小麦と野菜の生パスタ

fresh pasta made from Tochigi wheat&vegetable



3,024 円(税込)

豊かな風味と甘みが特徴の栃木県産小麦「タマイズミ」を使用した、モチモチで美味しい生パスタは「プレーン」「トマト」「ブロッコリー」の3種類。使用する野菜は宇都宮市清原地区のトマトとブロッコリーリーフ。特許技術で低温乾燥、粉末化し野菜本来の甘みと旨みを凝縮、色鮮やかで野菜の旨みが活きています。とうがらしは、栃木県産「栃木三鷹」です。パスタとの相性をぜひお試しください。

■販売所/株式会社オニックスジャパン オンラインショップ内



▲ オンラインショップ



▲ 関連サイト



1g 10 包入り 1,944 円(税込)

マコモ・生姜茶

makomo & ginger tea

株式会社ながや農園 齋藤尚哉さん

食物繊維が豊富なマコモをおいしく飲んでいただくため、生姜をブレンドして後味さわやかに仕上げました。香りのよい若葉を使い、生姜の配合割合、茶葉に刻むときの細かさなど試行錯誤を重ねて商品化しました。

当社は生姜の専門メーカーで、業界NO.1の最高級な生姜製品を世に出すと共に、生姜のオートクチュールを目指し、オーダーメイドで最高級な生姜の製品を開発提案しています。



■販売所/ JR 宇都宮駅ビル バセオ 1 階 えきの市場
宇都宮市川向町 1-23

道の駅うつのみや ろまんちっく村あおぞら館



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** ●完熟ふじりんご使用●
完熟ふじりんごの甘味に、乳酸菌の酸味が加わり、バランスがとれたまろやかな味わいのジュースです。
- ブルーベリー** ●完熟ブルーベリー使用●
ブルーベリーの酸味に、乳酸菌の酸味が加わり、スッキリとした酸味の爽やかなジュースです。
- なし** ●にっこり梨使用●
電解水栽培、順上完熟させたにっこり梨のジュースに乳酸菌で酸味を加えた、さっぱり甘いジュースです。

1本 464 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.kariyuku100.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、70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

インターナショナルビアカップ
(全国ビール品評会)
2020 銀賞・2021 金賞 受賞!!

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...

容量 750ml
4,180 円(税込)



■販売所／栃木マイクロブルワリー
※完全数量限定になります。
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 1個 250 円(税込)
ぶどうゼリー 1個 300 円(税込)



パワーアップル power apple

(株)鈴矢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



株式会社鈴木いちご農園 鈴木啓介さん
宇都宮市下桑島町646-10



株式会社Cooking&Glow 金原恵美さん
宇都宮市中島町613
☎028 (612) 8650
www.cookingglow.storeinfo.jp

いちご醬 ichigobishio



株式会社鈴木いちご農園 鈴木啓介さん

いちご醬は、いちごの新たな加工品として注目されるだろうと期待しています。規格外のいちごに商品価値を見出していたことも、生産者としてはありがたく思っています。



▲ 株式会社鈴木いちご農園 ホームページ

「栃木で生まれた新しいごはんのおとも」。規格外のいちごをペースト状に仕上げ、栃木県産の干しいたけと、醤油のみで調味した、いちごの新しい商品です。

1個 660 円(税込)



■販売所／株式会社Cooking&Glow
宇都宮市中島町613



▲ 関連サイト

東武宇都宮百貨店、丹波屋栃木くらしく、
福田屋インターパーク店



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。まろやかな味で実が大きく、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

ろい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こと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。

宮びくるす ふる一つ miyapickles fruit



1個 660円(税込)

宇都宮で収穫された食べ頃の果物をも、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。

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、丹波屋栃木くらしっく、
福田屋インターパーク店



▲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/>

(株) 樋山昌一商店 代表取締役 樋山裕伸さん
日光市小倉800 <https://robata.co.jp>
料理研究家 白居芳美さん
<https://www.ne.jp/asahi/yoshimi/usul/>

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://mahorobanajo.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/>

宮ゆべし miya yubeshi

1個 2,700円(税込)



宮ゆずと米の甘みが豊かに広がる「寒仕込味噌」を使った柚餅子(ゆべし)です。古来の製法を守り、乾燥した時期に3カ月、天然の寒風にさらして手間暇かけて作りました。日本酒はもちろん、ワインとの相性も良く、パンにチーズを塗ってスライスした宮柚餅子を乗せてお召し上がりになっても美味しくいただけます。日本の伝統食を海外にもアピールしていきたいと思っています。

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。日本の伝統食が新しい!



▲ 床井柚子園
ホームページ

太陽スライス taiyou slice

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。



1個
648円(税込)

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。

まほろば農場ホームページ▶



■販売所/床井柚子園HP上ネット販売



▲ 関連サイト



■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



1箱 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。



1個 540円(税込)

宮ゆず羊羹 miyayuzu yokan



1個 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和菓子です。



■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



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

うつのみやげ
special talk

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的に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そこの商品です。

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

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くだ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ろいろな形で栗を楽しんでいたければいいなと思っています。

若山さん 私が農家さんとおつ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合いしたいと考えています。

御栗
okuri



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もいただける商品の開発を進めているところで、御栗は大切に育てられた和栗にほんの少しだけお砂糖を加え丁寧に練り上げました。



▲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手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



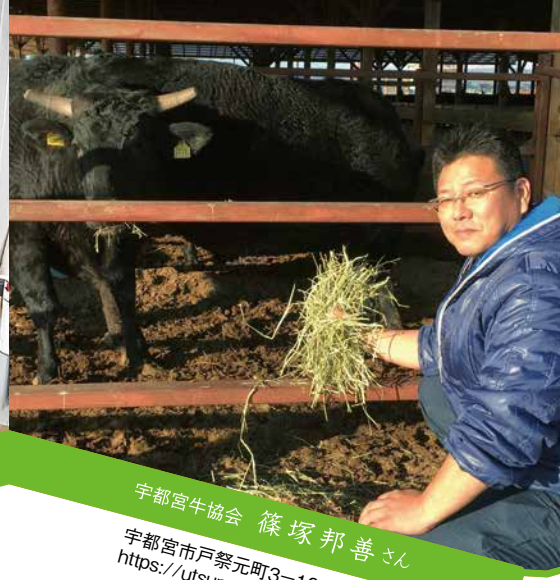
▲関連サイト



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



株式会社エッグファーム高橋
代表取締役 高橋洋一さん
宇都宮市下小池町1139-4



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



青眼無餃子工房(株式会社JUGUミョウザ)
代表取締役 江 小涛さん
宇都宮市馬場通り2-3-5 バンビル1階
☎028(612)7078
<https://jugumugyouza.com/>

竹炭餃子 takesumigyozu



3個 390円(税込) 5個 650円(税込)

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。

株式会社エッグファーム高橋 高橋洋一さん

エサにはウコンや海藻だけでなく漢方薬を加え、愛情をもって一羽一羽の鶏を大切に育てています。エッグファーム高橋では、「黄味恋し」のブランドで卵を販売しております。

宇都宮産ウコン入りの皮、海鮮、エッグファーム高橋こだわりの卵「黄味恋し」を使用。素材の食感バランスを考え、巾着包みにしました。化学調味料・着色料不使用。海鮮と卵のマリアージュをお楽しみください。

黄金餃子

ou g o n g y o z a

3個 490円(税込)

5個 790円(税込)



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。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、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



宮牛包

mi y a g y u p o u

- 持ち帰り
3個 600円(税込)
5個 1,000円(税込)
- お店で
5個 1,000円(税込)

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。2018年「きたかんマルシェ」でフードグランプリ優勝。



■ 販売所 / 宇都宮餃子寿限無(本店)
宇都宮市馬場通り2-3-5 バンビル1F
☎028(612)7078



▲ 関連サイト



寿限無餃子工房 (株式会社JGクリエイションズ)
代表取締役 江 小清 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/



ファームおのぐち 代表 小野口勝仁 さん
宇都宮市岩原町224



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/

イタリアン餃子 Italian gyoza

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。豊富なリ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



3個 490円(税込)

5個 790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。



■販売所/宇都宮餃子寿限無(本店)
宇都宮市馬場通り2-3-5バンビル1F
☎028(612)7078



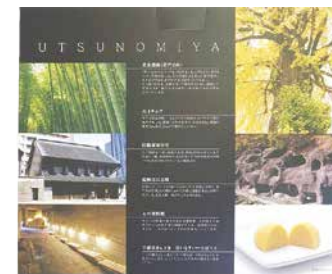
▲ 関連サイト

宇都宮きんとき 甘いもすいーとぽてと amaimo sweetpotato

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拡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箱 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



小堀明男さん
宇都宮市氷室町



株式会社ファーム・アンド・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/



有限会社山口農園 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.koishiya.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。「玉ねぎフレンチ」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宇都宮駅ビルパセオ内、小山イオンモール店)



▲ 関連サイト

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 miso garame



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。



▲ 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



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労も大変ですが、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。



1,200 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



峰のみや汁 1,000 円(税込)

mine no miyajiru

そば工房 つちや

宇都宮市峰1-31-7 ☎028(633)0647



宮汁 800 円(税込)

miyajiru

信濃家

宇都宮市泉が丘3-17-18 ☎028(661)3829



あられみや汁 890 円(税込)

arare miyajiru

藤茂登

宇都宮市下金井町514-4 ☎028(665)9678



ピリ辛みや汁 900 円(税込)

pirikara miyajiru

山本本店

宇都宮市西原1-4-24 ☎028(634)7730



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