



うつのみやげ

utsunomiyage

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





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。

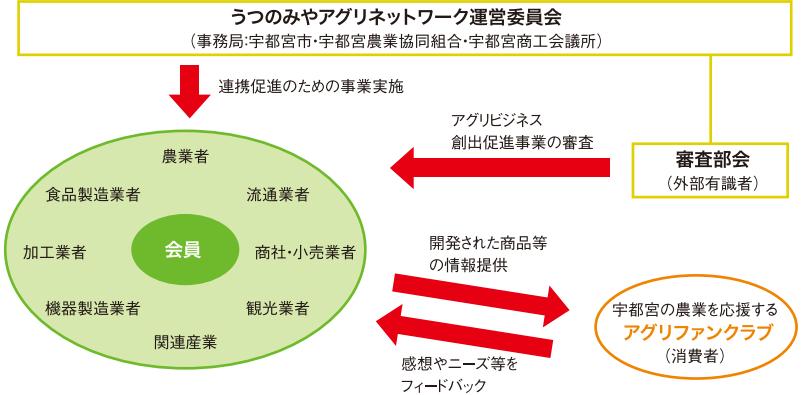
うつのみやアグリネットワークでは、農業と他産業との新たな連携を促進することにより、地域の農産物、人材、技術等を有効に結び付け、新たな商品、販路、地域ブランド等の創出を図っています。「宇都宮産農産物の需要拡大と産業の振興」という目的に賛同する企業・団体・個人であれば、どなたでも無料で参加できます。

Contents

- 1 うつのみやアグリネットワークとは?
▼商品紹介
- 2 芳醇スカイベリーようかん
- 3 どちおとめコンポート
- 4 冷たいパンどちおとめ
- 5 どちおとめとパイ生地のジェラート
- 6 大谷夏いちごのジャム&フリーズドライ
- 7 トマト・レモンのホットソース／レモン塩だれ
- 8 おもてなし紅茶
- 9 栃木県産の小麦と野菜の生パスタ
- 10 きよはらピクルス
- 11 きよはら大地のグラノーラ
- 12 マコモ・生姜茶
- 13 こだわりゼリー宇都宮ふるふる／パワーアップル
- 14 果樹農家が作った植物性乳酸菌入りジュース LABFRU
- 15 どちのめぐみ
- 16 いちご醤(びしお)
- 17 UB野菜ソース
- 18 special talk「ことぶきファーム×株式会社Cooking&Glow」
- 19 宮びくるす ふるーつ
- 20 宮ゆべし
- 21 宮ゆずスイートポテト／宮ゆず羊羹
- 22 special talk「株式会社ワカヤマファーム×株式会社若山商店」
- 23 御菓
- 24 竹炭餃子／黄金餃子
- 25 宮牛包
- 26 イタリアン餃子
- 27 うつのみや金時 甘いもすいーとぼてと
- 28 本格芋焼酎「正源」
- 29 Hinoe cidre 2023
- 30 大八みや汁
- 31 宮の豚づけ、あられみや汁、峰のみや汁、ピリ辛みや汁、宮汁

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





芳醇スカイベリーようかん h o j u n s k y b e r r y y o k a n



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。

とちおとめコンポート tochiotome compote



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。

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



■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



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)



株式会社タカサゴ 斎藤洋之さん
代表取締役

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/>

とちおとめとパイ生地の ジェラート

tochiotome & piecrust
gelato



les bons matériaux
Nos gâteaux maison,
sont chacun préparés
avec grand soin.

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



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 フーム株式会社
鹿沼市藤江町1360
0120(830)075
<http://www.tnbfarm.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>

アンリロ ラボ 上村真巳さん
鹿沼市上木村町1684
0289(62)0772

大谷夏いちごのジャム &フリーズドライ

oya natsuichigo
jam & freezedry



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」にある大谷石碎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。



「大谷夏いちご」の特徴である、色鮮やか、しっかりと甘さ、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。



※価格は直接店舗にご確認ください。

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

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壤で育てました。ホットソースになっでも独特の風味はしっかりと残っていますので、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



■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



■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



ワイステ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/>

おもてなし紅茶 omotenashi tea



株式会社山口果樹園

宇都宮市上籠谷町2937
<http://yamaguchi-kajuen.com/>

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、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 1,490 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



Zutto きよはら 代表 山口 幸夫さん
宇都宮市上籠谷町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/>

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。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。どうがらしは、栃木県産「栃木三鷹」です。パスタとの相性をぜひお楽しみください。



▲ オンラインショップ

▲ 関連サイト



Zutto きよはら 代表 山口幸夫さん
宇都宮市上籠谷町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・ハイン 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



1本
972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ことが目標です。



▲ 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 972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
宇都宮市上籠谷町2937

ブチ・マルシェきよはら



▲ 関連サイト



株式会社ながや農園
代表
宇都宮市上田原町

齋藤尚哉さん

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/>

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/>



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、オーダーメードで最高級な生姜の製品を開発提案しています。

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汁を使用しています。



1袋 356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／JR宇都宮駅ビル パセオ1階 えきの市場
宇都宮市川向町1-23

道の駅うつのみや ろまんちく村あおぞら館、あぜみち各店



■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 ろまんちく村



▲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.tochinhonnet.jp/>

果樹農家が作った
植物性乳酸菌入りジュース
LABFRU



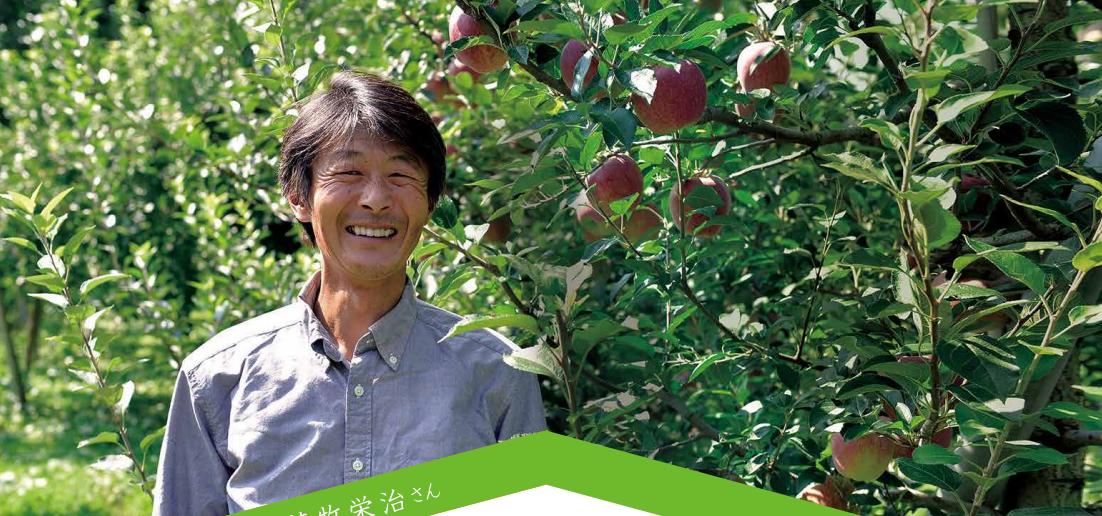
1本 464円(税込)



■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.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、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、年間を通して、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

インターン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!!



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さわやか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
※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



いちご醤 ichigobishio



1個 660円(税込)

株式会社鈴木いちご農園 鈴木啓介さん

いちご醤は、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させていただいたことも、生産者としてはありがとうございます。



▲ 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本 1,200円(税込)

UB野菜ソース

ub vegetable
sauce

UTSUNOMIYA BASEのそれぞれの野菜の美しさをたっぷり味わうことができる、野菜のソースです。ぜひ、お召し上がりください。

合同会社 Laugh&co.(UTSUNOMIYA BASE) 服部竜大さん

年間約200種類の農薬・化学肥料不使用の季節野菜を露地栽培しています。株式会社Cooking&Glowさんと連携・協業し、野菜をさらに美味しくするソース「UB野菜ソース」の商品開発に取り組んできました。



■販売所／株式会社Cooking&Glow
宇都宮市中島町613



▲ オンラインサイト

▲ 関連サイト



■販売所／株式会社Cooking&Glow
宇都宮市中島町613



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
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。野菜に統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繼承していか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、力になれたらい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

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、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つたピクルスです。

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

丹波屋栃木くらしきく、
福田屋宇都宮店・インターパーク店



▲ 関連サイト

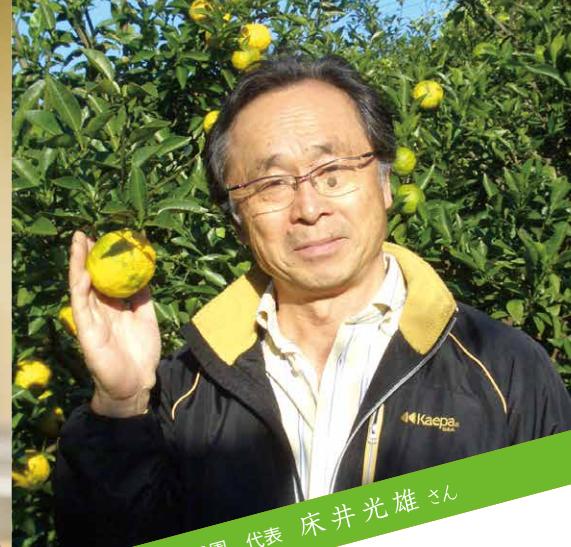


床井柚子園 代表 床井光雄さん
宇都宮市新里町乙537
<https://www.miyayuzu.jp/>

(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/ashi/yoshimi/usui/>



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ヵ月、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んでも美味しいいただけます。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

宮ゆずスイートポテト miyayuzu sweet potato



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。

1箱
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／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



▲ 関連サイト

道の駅うつのみやろまんちく村ほか



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 代表取締役 若山太郎さん
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(太)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(恭)さん 私どもの専門的な技術が活かせますし、太郎さんもスト

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(太)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(恭)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。非常に手がかかるつていう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(太)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持ち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る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(恭)さん 私が農家さんとの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なと考えています。

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が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。若竹の杜 若山農場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、そのお茶請けとして提供されており、人気の商品となっています。



■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
<https://www.wakayamafarm.com/>

竹炭餃子

takesumigyoza



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
代表取締役 高橋洋一さん
宇都宮市下小池町1139-4

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。

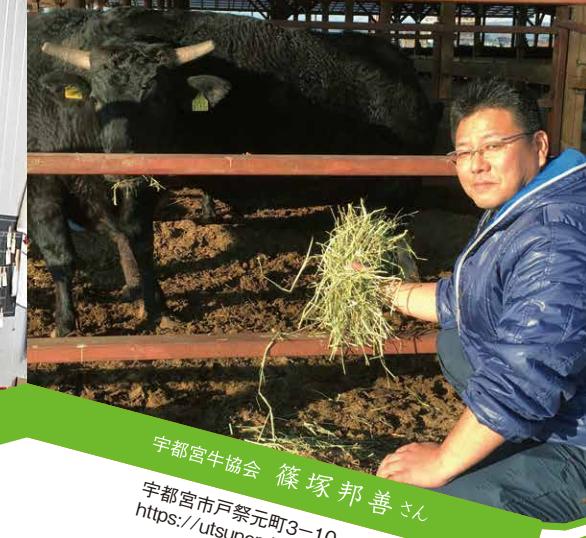
黄金餃子

ougongyoza



3個 490円(税込)
5個 790円(税込)

3個 390円(税込) 5個 650円(税込)



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

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

miyagyu po



- 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

サムライ寿限無 宇都宮市二荒町8-1渡清本店ビル1F

☎028(610)1515



▲寿限無餃子公式サイト



イタリアン餃子 Italian gyoza

アイファーム 大久保敏彦さん

トマトに多く含まれる抗酸化物質のリコピンは、加熱することで、また油と一緒にとることで、生食よりも体内に吸収されやすいとされています。餃子はニンニク不使用で気軽に食べていただけ、特に女性の方に好評です。



▲ 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で食べられます。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。

うつのみや金時 甘いもすいーとぼてと 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と濃厚な味を楽しめるスイートポテトに仕上げています。



1箱 1,620円(税込)



■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

サムライ寿限無 宇都宮市二荒町8-1渡清本店ビル1F

028(610)1515



▲ 寿限無餃子公式サイト



■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



本格芋焼酎 「正源」 shogen



容量 720ml 4,950円(税込)

■販売所/アベチャンファームオンラインショップ



▲ オンラインショップ

アベチャンファーム 阿部英人さん
宇都宮市上横田町528-1
電話070(1183)8739

金升酒造株式会社
新潟県新発田市豊町1-9-30
0254(22)3131

Hinoe Winery 代表 吉村 潔さん
宇都宮市新里町丙1195-1 <https://www.hinoewinery.com>

浅川りんご園 浅川敏一さん
宇都宮市氷室町1589-1



アベチャンファーム 阿部英人さん

農薬、除草剤、化学肥料を使わずに育てたさつまいも「黄金千貫」を使用しています。日本酒の杜氏が造った本格芋焼酎で、日本酒のようなキレのある飲み口と華やかな香りを楽しめます。焼酎はちょっと苦手という方も、ぜひトライしていただきたい。

宇都宮の風土が生んだ甘藷（黄金千貫）を新潟の老舗酒蔵で焼酎にしました。やさしく華やかな香りと柔らかな口当たりが特徴です。

Hinoe cidre 2023

Hinoe Winery 吉村 潔さん

宇都宮市氷室町の浅川りんご園のリンゴを丁寧に搾りし、瓶内2次醸酵にて微発泡にした本格シードルです。キレのある酸味とリンゴの甘やかな香りがすっきりとした味わいです。乾杯のシーンなどにも最適です。



1本 2,200円(税込)

浅川りんご園 浅川敏一さん

素材は糖度を高めるため枝葉を極力残し、葉からたくさんの栄養を吸収できるよう丁寧に育てた完熟りんごです。Hinoe Wineryと共同開発し、完成した商品です。



■販売所/Hinoe Winery

宇都宮市新里町丙1195-1

市内酒販売店



磯川光一さん
宇都宮市古田町684

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。



■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



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



宮の豚づけ
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
mine no miyajiru
そば工房 つちや
宇都宮市峰1-31-7 ☎028(633)0647



宮汁
miyajiru
信濃家
宇都宮市泉が丘3-17-18



あられみや汁
arare miyajiru
藤茂登
宇都宮市下金井町514-4 ☎028(665)9678



ピリ辛みや汁
pirikara miyajiru
山本本店
宇都宮市西原1-4-24 ☎028(634)7730

＼宇都宮の農業を応援しよう！／

もっと知りたい！



うつのみやアグリファンクラブ会員になりませんか

うつのみやアグリファンクラブとは、宇都宮の農業を応援するファンクラブです。メールマガジンで、農業イベントや旬の農産物情報、うつのみや地産地消推進店のお薦めメニューをまとめた「推進店だより」などを配信しています。

また、宇都宮の食と農に関する楽しい情報なども提供しています。その他入会方法など、詳しくは、農業王国うつのみやホームページをご覧ください。

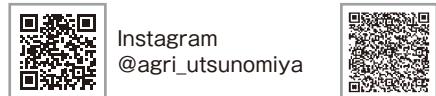


農業王国うつのみやホームページ
<https://www.u-agrinet.jp>

＼チェックしてみよう！／

SNSで情報発信中

農業王国うつのみやホームページ・Instagram(アカウント名 agri_utsunomiya)、YouTube「うつのみやアグリネットワークちゃんねる」では、旬の農産物情報などを発信しています。ぜひご覧ください。



YouTube 「うつのみやアグリネットワーク ちゃんねる」



本市では、積極的に地産地消に取り組み、一定の基準を満たした店舗を、「うつのみや地産地消推進店」として認定しています。

現在、市内には181店舗あり(令和7年10月17日時点)、安全安心で、新鮮な農産物を買ったり、食べたりすることができます。

「日カスタ」で推進店の情報をゲットしよう!

「ロカスター」は、宇都宮農産物を販売している直売所や地産地消のお店を調べられるアプリです。スマートフォンで、アプリをダウンロードし、「宇都宮市」を選択すると、推進店が地図上に表示されます。



▲ 市立二ノページ

App Store

Google Play



32 utsunomiyage

MEMO

utsunomiyage 33



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