

とちぎの旬だより

1月～3月を中心に出荷される栃木県産農産物の他、加工食品のご紹介をいたします。
※時期によってお取り扱いのない場合がありますので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

No.53 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① JAしおのやの春菊
- ② 山口果樹園の加工食品
- ③ いしざき農園の干し芋
- ④ 大田原とうがらし「栃木三鷹」
- ⑤ 那珂川町里山ほんもろこ
- ⑥ 栃木の自然と生産農家が丹精込めて育てたとちぎ和牛

【JAしおのやの春菊】

JAしおのや春菊部会では、93名の生産者が春菊を約6.3ヘクタール栽培しており、主な品種は「さとあきら」と「菊蔵」です。

春菊は、食物繊維・カロチン・ビタミンK・カルシウム・カリウム・鉄分・アミノ酸などをバランス良く含んでいて、その独特な香りは食欲増進や咳を鎮める効果があると言われています。

○入手先

東一東京青果(株)、東一宇都宮青果(株)、
東京豊島青果(株)など

【出荷時期】 10月～3月

【旬の時期】 12月中旬～1月下旬

サンプル提供：要相談



お問い合わせ先

【JAしおのや 営農経済部園芸課】担当 野中 勇
〒329-1312 さくら市桜野1670-2
TEL：028-681-7555 FAX：028-682-3222
email：engei1@ja-shionoya.or.jp

【山口果樹園の加工食品】

山口果樹園では、添加物を一切使用せず、こだわりの素材を贅沢に使った加工食品を販売しています。『3つのベリーのコンフィチュール』は、ブルーベリー、マルベリー、ストロベリーを使った甘酸っぱい味わいが特徴です。『にっこり梨のコンフィチュール』は、にっこり梨を小さな角切りにし、梨ならではのシャリシャリとした食感を残しつつ、アップルミントで爽やかな風味を加えています。ヨーグルトやアイスにかけてお楽しみいただくのがおすすめです。

『梨ジュース』は、さっぱりとした梨の甘みと香りが楽しめます。『にっこりドレッシング』は、にっこり梨をたっぷり使い、仕上げに少量のゆずを加えることで、クリーミーでありながら爽やかな風味に仕上がっています。サラダはもちろん、白身魚のフライなどにもぴったりです。

『にっこり梨の万能ソース』は、名前の通り多用途に使えるソースです。焼き肉やハンバーグ、温野菜などにたっぷりかけてお召し上がりください。

ご興味のある方は、お電話でお問い合わせください。
お待ちしております。

【販売期間】

8月上旬～なくなり次第終了

サンプル提供：可

お問い合わせ先

【株式会社 山口果樹園】

〒321-3233 宇都宮市上籠谷町2937

TEL: 028-667-0523



【いしざき農園の干し芋】

いしざき農園では、愛情を込めて育てた「さつまいも」を使い、独自の徹底した温度管理と、どこよりも長く寝かせる熟成期間を設けることで、甘味とコクを絶妙に引き立たせ、上品で飽きの来ない味わいとなる『ここでしか味わえない特別な干し芋』に作り上げています。また、伝統的な天日干しを取り入れることで、自然の栄養をギュッと閉じ込めています。一度食べたらもう一度食べたくなる本物の干し芋を是非お試し下さい。

詳しくは、Instagramをご覧ください。

【販売期間】 通年

サンプル提供：不可



@ISHIZAKI.NOUEEN



お問い合わせ先

【いしざき農園】

〒329-0524 河内郡上三川町多功454

TEL: 0285-53-3874

Mail: imoyadesu530@gmail.com



【大田原とうがらし「栃木三鷹」】

大田原市を拠点とする大田原とうがらしの郷づくり推進協議会は、官民一体となって「とうがらし生産量日本一」の町おこしを行っています。

大田原とうがらし生産者の会限定で栽培するとうがらしの品種「栃木三鷹」は、辛みと香り、旨味が強いのが特徴で、地域団体商標を取得したブランドとうがらしです。

○入手先

吉岡食品工業株式会社、道の駅那須与一の郷、TOKO-TOKOマルシェ（トコトコ大田原1F）

『鉄釜七味』は、栃木三鷹を使用し、こだわりの国産原料を配合した自信の逸品です。『ミドリヤ100年スパイス』は、栃木三鷹と16種の素材を調合した万能スパイスです。



【販売期間】 通年

サンプル提供：可



吉岡食品工業HP



大田原とうがらしの
郷づくり推進協議会HP

お問い合わせ先

【吉岡食品工業株式会社】

TEL：0287-23-5555

【大田原とうがらしの郷づくり推進協議会 事務局】

TEL：0287-22-2273

【那珂川町里山ほんもろこ】

ホンモロコは琵琶湖の固有種ですが、那珂川町の里山ほんもろこは、県立馬頭高校水産科で養殖に成功した技術を活かし、町内5つの組合が養殖しています。1年で8～10cmに育ち、コイ科の中で最もおいしい魚と言われています。ふっくらとした肉質で骨も柔らかいため、頭からしっぽまで丸ごと食べられます。素材の味を楽しめる素揚げやから揚げがおすすめです。マリネや佃煮など和洋中問わず様々なお料理でお楽しみいただけます。

○入手先

養殖組合、久那瀬農産物直売所、道の駅ばとう農産物直売所、林屋川魚店

【出荷時期】 通年

【旬の時期】 12月～1月

サンプル提供：可



お問い合わせ先

【那珂川町役場 産業振興課 農政係】

〒324-0613 那珂川町馬頭555

TEL：0287-92-1113 FAX：0287-92-3081

email：nousei@town.tochigi-nakagawa.lg.jp

【栃木の自然と生産農家が丹精込めて育てたとちぎ和牛】

物価高騰により和牛肉の消費が低迷している状況が続いています。当協会では和牛肉の消費拡大に向け、農業団体と連携し「とちぎ和牛」を食べて当たるプレゼントキャンペーンを開催しています。

「とちぎ和牛」は当協会が認定する黒毛和牛ブランドで、生産者や農業団体が協力して育てた最高の肉質（格付枝肉等級A・Bの4・5等級）の牛肉のみに与えられます。

当協会の基準に合格し指定を受けた生産者が、食の安全・安心をモットーに厳しい生産管理体制のもと、他産地よりも飼育期間を長くし、キメ・シマリの良い肉質に仕上げています。

『とちぎの旬彩店』の皆様には、「とちぎ和牛」のご愛顧を賜り誠にありがとうございます。加えて、「とちぎ和牛」のなお一層の使用についてご検討いただければ幸いです。



黒毛和牛ブランド “とちぎ和牛” “日本一”の銘柄牛

栃木県内の指定された生産者(200戸)が丹精込めて育てた黒毛和牛で、品質の格付が上位の限られたもの(格付等級A・Bの4・5等級[5等級が最高級])のみに与えられるブランドです。全国規模の品評会で、最高位賞を何度も受賞するなど、まさに「日本一」の銘柄牛。そのきめ細かく、霜降り肉は、柔らかく風味豊かな肉の芸術品です。

とちぎ和牛独自のポイント

- 1 長い肥育期間** 30ヶ月の熟成プロセスにより、枝肉の重量が大きくなり、肉質の絞まった、きめの細やかな牛が育ちます。
- 2 米どころの栃木県** 和牛にとって必要不可欠な稲わらが豊富で、餌にお米をやり、肉の旨味をさらに引き出します。
- 3 細心の注意を払う** 指定された農家がストレスのない環境を作り、牛の育成に細心の注意を払います。

とちぎ和牛の取扱店舗について詳細は下のQRよりご覧ください



一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会

事業名: 和牛肉需要拡大緊急対策事業 後援: 独立行政法人農畜産業振興機構



【発信元】一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会
〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地9-25
【TEL】028-616-8787 【FAX】028-616-8715
【Eメール】admin@tochigipower.com
【ホームページ】<http://www.tochigipower.com/>