

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年1月27日

販売商品：“売れる”商品を目指して取り組んだ4社の商品を限定発売

※売れ行きにより取り扱いがない場合がございます。ご注意ください。



「どちおとめ」と「どちあいか」を使用した炭酸ドリンク

340ml
各840円
(税別)

すいーと味 どらい味



手軽でリッチなノンアルコール飲料
栃木県産のいちご「どちおとめ」と「どちあいか」を贅沢に使って炭酸で割った、手軽でリッチなノンアルコール飲料。絶妙なバランスの味わいが楽しめます。

栃木の農産物を積極的に取り入れた「飲料」「食品」などの商品開発・販売も手がけ、CSR・地域産品の貢献・活性化に注力しております。栃木県の恵まれた自然の恵みを生かした商品を開発・販売し、「栃木に貢献」することが、わたしたちの誇りと情熱です。



136g
1,500円
(税別)



国内外の賞を受賞したブラウンチーズ「ルスカ」を材料とした国内唯一のバウムクーヘン

しっとりココ深くほどける香り茶褐色の極上バウム
ブラウンチーズ「ルスカ」が醸し出す「キャラメル風味」の味がアクセントとなるように、職人が通常の2〜3倍の工夫と時間をかけて醸造いたしました。

材料のブラウンチーズ「ルスカ」は本場ノルウェーのコンテストでゴールド賞を取り、国内外で高く評価されています。贅沢なココと芳醇な風味が自慢です。日本のごくわずかなチーズ工房で製造されている希少なブラウンチーズ「ルスカ」なのです。



10枚入り
1,100円
(税別)



私たちの未来のため農業をもっと大切にしたい。宇都宮大学のロボティクス・工農技術研究所監修で捨ててしまいがちこの葉を利用する小さなことから始めました。

いちこの葉を使った、環境に優しいクッキー
いちこの葉にはポリフェノール（アグリモニン、ケルセチン）が含まれ、美容や健康に良い栄養が豊富です。いちごバターを練り込んでいるので、味も抜群です。

宇都宮大学
監修



130g
800円
(税別)



MITSUBOSHI KITCHEN

地元那須の契約農家のお野菜も使用し、美味しく体に優しい惣菜を製造



110g
800円
(税別)



MITSUBOSHI KITCHEN

地元那須の契約農家のお野菜も使用し、美味しく体に優しい惣菜を製造



130g
800円
(税別)



MITSUBOSHI KITCHEN

地元那須の契約農家のお野菜も使用し、美味しく体に優しい惣菜を製造



お店でも大人気
栃木和牛の
赤ワイン煮込みを
瓶詰にしてみました。

リピート必至!?
栃木県ブランドマスの
旨味と焦がしバターの
濃厚な味わい

那須で愛され続ける
名物惣菜店
三ツ星キッチン
名物タコスをご家庭で

手軽に瓶詰で
那須ガーデニングアウトレット内や地元スーパーマーケットなどで販売されている、テパ地下クオリティのお惣菜を瓶詰にしました。お店でも大人気の栃木和牛ハンバーグの赤ワイン煮込みです。ごはん、サンドイッチ、卵焼き、卵かけごはん、

「ヤシオマスを人気の焦がしバターで味付け
栃木県のブランドマス「ヤシオマス」を人気の焦がしバターでフレークにしました。濃厚なバター風味とマスの旨味が癖になります。

那須ポークタコス秘伝のオリジナルスパイスで仕上げた自信作
那須にある三ツ星キッチンではタコス（ピッツェア）を開発されるほど人気のタコス、定番のポークタコス、地元那須ポークを使用した、合挽肉を原料に商品化しました。