



栃木県知事 福田富一

栃木の逸品セレクションによせて

栃木県には、豊かな自然と深い歴史を背景に生み出された、逸品と呼ぶにふさわしい、優れた食品が多数あります。

これらの魅力ある食品を、県内だけでなく全国の皆様にも知っていただくため、この度、多くの栃木ファンの投票により、栃木の顔となる逸品を決定しました。

本県が誇る農畜産物を原材料とした特産品、伝統的技法や熟練の製法で作りに上げた美味、そして、作り手の思いに溢れた銘品など、本県のブランド価値を伝える品揃えとなっております。

こだわりの食材に匠の技が光る「栃木の逸品」を、ぜひ、大切な方々と一緒にご賞味ください。

栃木のファンたちが投票で選んだ、栃木の顔となる逸品 それが「栃木の逸品セレクション」

「大切な人に贈りたい」、「特別な日に贈りたい」をテーマに集まった 56 商品から、外部有識者による事前審査（優れた味わい・こだわりの原材料と製法・独創性等）を経て、「栃木ファン」のオンライン投票で獲得票数上位の6商品を「栃木の逸品セレクション」として選定しました。

栃木の顔にふさわしい「食の逸品・栃木の贈り物」です。



栃木ファンについて

栃木県の地域資源に関わることによって、地域資源に対しての好意的な気持ちを持った人のこと。県産品の購入や観光旅行を何回も続けてくれる、愛着を感じて「住みたい」「住み続けたい」と思ってくれる等、愛着や信頼の気持ちを持った行動を起こす愛好者や応援者を指します。

栃木の逸品セレクション ロゴデザイン作成者

伝統工芸士 **西形 彩** 氏

経歴

- 1984年 栃木県伝統工芸士である西形行庵・敏子の2女として誕生
- 2013年 第67回栃木県芸術祭美術展・洋画・彫塑・工芸にて入選（4年連続）
- 2016年 栃木県伝統工芸品指定及び伝統工芸士に任命、SONY Xperia のCM に出演
- 2019年 日本生まれのブランド「オニツカタイガー」とコラボ
- 2022年 とちぎの星食味コンテスト入賞米のパッケージをデザイン
- 2023年 フェンディブランドエキシビジョン「ハンド・イン・ハンド〜卓越した職人技への称賛」アーティストに日本代表として選出されオリジナルの「バゲット」バッグを制作
- 2024年 とちぎ未来大使に任命



多彩なおいしいが詰まった栃木のかたち

栃木県の“食”への取組

栃木県は、全国有数のものづくり県であるとともに、豊かな農産物や豊富で良質な水に恵まれ、首都圏の食料供給基地として発展してきました。

県では、本県のもつポテンシャルを最大限に生かし、“食”に関連する産業の振興を図ることにより、“食”をテーマに地域経済が成長・発展し、活力あふれる“フードバレーとちぎ”を目指す取組を全县を挙げて推進しています。“食”に関連する産業は、農林水産業や食品製造業をはじめ、流通業、小売業、さらには観光・サービス産業など、第1次産業から第3次産業まで幅広い分野にわたっており、“食”に関する総合力を発揮しております。

連絡先

栃木県産業労働観光部産業政策課
〒320-8501 栃木県宇都宮市埴田1-1-20
TEL:028-623-3203 FAX:028-623-3167
E-mail:food@pref.tochigi.lg.jp

「とちぎのいいもの」販売推進本部
〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3 都道府県会館11階(栃木県東京事務所内)
TEL:03-5212-8715 FAX:03-5210-6825
E-mail:tokyo-jimusyo@pref.tochigi.lg.jp

～食の逸品・栃木の贈り物～



Tochigi Premium Selection

栃木の逸品セレクション

多彩なおいしいが詰まった栃木のかたち



栃木県

～那須の愛が詰まったチーズセット～
那須のチーズご褒美セット

那須ナチュラルチーズ研究会



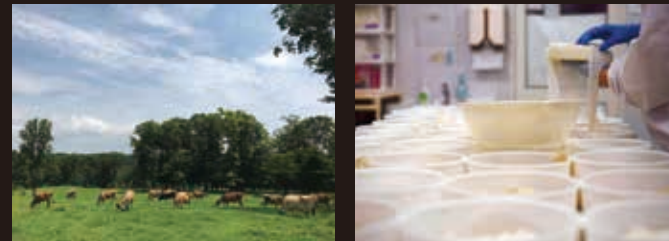
那須ナチュラルチーズ研究会は、2012年9月に3つのチーズ工房が集まり、「地域の魅力をチーズで伝えたい」という思いからスタートしました。[技術向上]、「チーズの普及」[仲間づくり]の3本柱を軸に活動を続け、現在では8の工房が参加しています。研究会会長の高橋氏は、「これからも地域全体で那須のチーズを盛り上げていきたい」と語ります。

本商品は、那須のチーズの魅力を一度に楽しめる、贅沢な詰め合わせです。

チーズの出来の80%を決めるともいわれるミルクは全て那須地域産であり、搾りたての新鮮なミルクを使用し、製造においても、ミルクへのダメージを最小限に抑えるため、タンクの内側を伝わせて丁寧に注ごだわりようです。素材と製造へのこだわりが生む確かな味わいをお楽しみください。

ご褒美感や特別感のあるチーズを厳選した本商品は、頑張った日やイベントなど、少し贅沢な時間を過ごしたいときにぴったり。まずはそのまま食べて、ミルクの風味を感じるのがおすすめ。お料理に取り入れる際はワインや日本酒とのペアリングもぜひお試しください。

また、商品に同封される那須ナチュラルチーズマップは必見。那須の自然と人の想いが詰まったチーズを味わったら、マップを片手に工房を巡りながら、作り手の情熱に触れる那須への旅に出かけてみませんか。



那須ナチュラルチーズ研究会

〒325-0103 栃木県那須塩原市青木1858-2 (So-bokuin)
 TEL 0287-53-7941 FAX 0287-53-7942
 E-mail ushitoyagimilk@gmail.com



量 目: 10品
 主な原材料: 生乳 (栃木県産)、乳清、食塩、たまり醤油、生クリーム、ブラックペッパー、木炭
 参考小売価格: 10,000円 (税込)
 賞味期限: 10日～1ヶ月程度
 保存方法: 冷蔵10℃以下

～栃木生まれの“いちごのごちそう”を一箱に～
苺が主役セレクションA

株式会社静風



内 容 量: 436g
 主な原材料: 栃木県産とちあいか・栃木県産とちおとめ
 参考小売価格: 3,672円 (税込)
 賞味期限: 120日
 保存方法: 常温



いちごの聖地・真岡市から、栃木県産いちごの魅力をぎゅっと詰め込んだ、3種の人気菓子のギフトセット。科学から始まり70年、地域の方々の人生の祝事や行事に、真心込めておもてなしをしてきた株式会社静風の「地元の誇りを全国へ届けたい」との想いから生まれた逸品です。

「恋するいちご」は、上品な甘酸っぱさが魅力の「とちおとめ」の粒の良いものを厳選し、フリーズドライにし、ホワイトチョコで包み込んだ華やかな一粒。いちごの美しさを際立たせるため、オリジナルカッターで断面を見せる工夫を施しています。

「ホロホロン」はスペインの伝統菓子ボルボンから着想を得た、ほろりと崩れる優しい食感のひと品。「ボルボン」と3回喝えと願いが叶う、というロマンチックな言い伝えのとおり食してほしい」と語る担当者の早瀬さん。「素顔のいちご」は「とちあいか」の自然な甘みをそのまま閉じ込めた、シンプルで贅沢な味わいです。

白地に金赤の箔押しを施した高級感あるパッケージは、贈答用ギフト「プレミアムシリーズ」の品格を保ちつつ、お祝いや贈り物にも最適です。

大切な方への贈り物として、また海外へのお土産としても好評。栃木の味と想いを、ひと箱でお届けします。



株式会社静風「苺が主役。」

〒321-4306 栃木県真岡市台町11-8
 TEL 0285-82-8812 FAX 0285-82-3519
 E-mail info@ichigogashyuku.com



～牛肉の味そのものを楽しむ至高の一皿～
ソースのいらない大田原産黒毛和牛ローストビーフ

株式会社フードサヤカ



内 容 量: 200g
 主な原材料: 大田原産黒毛和牛
 参考小売価格: 7,000円 (税込)
 賞味期限: 製造日から30日
 保存方法: 冷凍-18℃以下



「食べた人を笑顔にしたい。」そう語るのは、株式会社フードサヤカの副社長 新藤勇二氏。その思いが詰め込まれた「ソースのいらない大田原産黒毛和牛ローストビーフ」。ソースの味でごまかさな直球勝負のローストビーフは、幅広い年齢層から高い評価を得ています。

生産者が丹精を込めて肥育したこだわりの大田原産黒毛和牛から、赤身と脂のバランスがよく、旨みの強いモモの部位を使用。お肉博士1級を所持する新藤副社長が確かな職人の目で選び抜いた上質な赤身肉を、独自の技術でドライエージングします。更に、手作業で血管やスジを徹底して取り除き、お肉にとって最適なタイミングでローストビーフへと仕上げられていきます。肉の旨みを最大限に引き出すため、仕上げには最高級のグレープシードオイルと瀬戸内海の釜炊きの塩を使用し、低温でじっくりと火を入れます。

こうして焼き上がったローストビーフは、一口噛むごとに、口の中でこだわりの和牛の風味と香りが広がります。お肉の良さはもちろんのこと、手間を惜しまない職人技により、肉本来の旨みがダイレクトに味わえるのです。

お祝い事や記念日、思い出に残る特別な場面で味わっていただきたい逸品です。幸せな時間に寄り添う贅沢なローストビーフをどうぞ。



株式会社フードサヤカ

〒324-0046 栃木県大田原市加治屋95-405
 TEL 0287-20-5032 FAX 0287-22-4451
 E-mail susumu-sakura@iaa.itkeeper.ne.jp



～日本ワインの第一楽章。心に響く、静かな余韻～
2022 第一楽章

有限会社ココ・ファーム・ワイナリー



1950年代、計算や読み書きが苦手な中学生とその担任教師によって開設された山の急斜面の葡萄畑。このころのみ学園の畑では、開墾当初から除草剤を一切使わず、自然と向き合いながら葡萄を育ててきました。日当たりや水はけに恵まれたこの畑では、炎天下の夏も空々風の吹き渡る冬も手間を惜しまぬ葡萄づくりが行われています。

そんな畑で育った「マスカット・ペーリーA」のよく熟した上質な果実のみを使い、野生酵母で自然に醸成させた赤ワインが「第一楽章」です。一年中空の下、園生たちは畑や醸造場で元気に働いています。丁寧な選果を経て手除便され、無清澄・無濾過で瓶詰めされたこのワインは、葡萄本来の力強さとやさしさを兼ね備え、まさに「飲む風景」を感じさせます。

華やかな香り、澁を生かしたエレガントな自然の味わい。「第一楽章」は、洋食から燻重など醤油のみりんを使った和食、さらには足利名物「足利シユウマイ」や屋台の「岡田のパンチュウ」に至るまで幅広い料理とのペアリングが楽しめます。

「1杯のワインが、心おだやかなひとときのためにありますように。」——そんな願いとともに、ココ・ファーム・ワイナリーはこれからも、ゆっくり、ひたむきに歩み続けます。



有限会社ココ・ファーム・ワイナリー

〒326-0061 栃木県足利市市田島町11
 TEL 0284-42-1194 FAX 0284-42-2166
 E-mail office-m@cocowine.com



内 容 量: 750ml
 主な原材料: 自家畑のマスカット・ペーリーA
 参考小売価格: 6,050円 (税込)
 賞味期限: 無し
 保存方法: 5℃～20℃

～50年変わらぬ美味しさ～
チーズケーキ・ニルバーナ (日瑠華)

西洋料理 明治の館



内 容 量: 680g
 主な原材料: クリームチーズ (デンマーク製造)
 参考小売価格: 4,320円 (税込)
 賞味期限: 製造から12日
 保存方法: 冷蔵

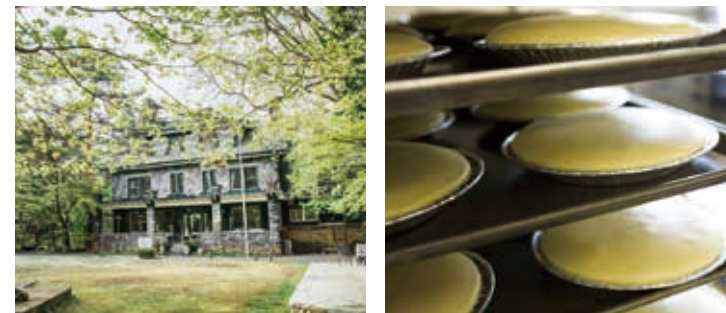


仏教用語で「最も優れたもの」を意味する「ニルバーナ」を漢字で「日瑠華」と書くこの名称は、「日に輝く瑠璃の華の如し」と想いを込めて、日光山輪王寺第81世門跡 柴田昌源大僧正により命名されました。

素材はデンマーク王室御用達のクリームチーズBUKO、砂糖、そして新鮮な栃木県産の卵のみを使用し、保存料・小麦粉は一切使用していません。生地作りから仕上げのサワークリームを塗布まで機械に頼らず、手作業で行い、低温でじっくりと2時間かけて焼き上げます。焼成中は5分ごとにオーブンの扉を開けて熱を調整し、生地の状態を生地に見極めることで、ベイクドでありながらレアのようなしっとりとした口当たりを実現しています。

1973年創業、日光初のビーフステーキ専門店「みはし」のデザートとして提供された始まりから半世紀、今に伝える味わいは、全国にファンを広げています。贈答品としてはもちろん、自分へのご褒美にもぴったりです。

紅茶や珈琲との相性も抜群で、優雅なひとときをより一層美味しくお楽しみいただけます。この美味しさ、ぜひ一度ご体感ください。



日光総業株式会社 明治の館

〒321-1431 栃木県日光市山内2339番地1
 TEL 0288-53-3751 FAX 0288-53-3752
 E-mail contact@meiji-yakata.com



～とちぎの酒をまるごと飲み比べ～
栃木の地元の酒で乾杯セット

株式会社横倉本店



内 容 量: 300ml (5本)
 主な原材料: 米・米麹・醸造アルコール
 参考小売価格: 4,000円 (税込)
 賞味期限: 360日
 保存方法: 常温

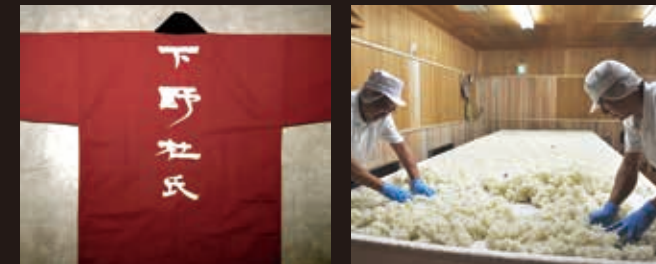


この乾杯セットは、2014年に施行された「とちぎの地元の酒で乾杯を推進する条例」に合わせて、様々な栃木の地酒の飲み比べが楽しめるギフトセットとして発売され、以来10年以上ご好評をいただいているロングセラー商品です。

栃木県内にある酒蔵の腕利きの蔵人達で構成される「下野社氏」が、お互いに切磋琢磨しながら醸した酒の中から、人気の5つの蔵元の日本酒の飲み比べが楽しめます。このような複数の酒蔵の日本酒の詰め合わせギフトは、県内の多くの酒蔵との長い取引関係、信頼関係にある地場卸問屋横倉本店ならではのオリジナル商品となっております。栃木の地酒の贈り物として、お中元やお歳暮等にも広くご利用いただいております。

2024年12月には、日本酒を含む「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。これを契機に、栃木の地酒を県内外に、さらには海外に広めて行ければと思います。

〈セット内容〉1. 神楽 純米吟醸 (佐野市 第一酒造)、2. 門外不出 特別純米 (小山市 西郷酒造)、3. 四季桜 純米生貯蔵酒 (宇都宮市 宇都宮酒造)、4. 天鷹 純米大吟醸心 (大田原市 天鷹酒造)、5. 惣岩 辛口特醸酒 (市貝町 惣岩酒造)



株式会社横倉本店

〒321-0911 栃木県宇都宮市問屋町3172番地6
 TEL 028-656-7777 FAX 028-656-8888
 URL https://yokokura-uc.jp/

