

「とちぎのいいもの」
バイヤーズガイドブック2019-2020

Made in TOCHIGI JAPAN



とちぎがおいしい。



とちぎのおいしい秘密

その1

寒暖の差

1日の気温差が大きく、日照時間が長い

その2

森が育むおいしい水

河川の源流部に近く、地下水も豊富

その3

恵まれた自然環境

内陸性気候の最適な土地柄

その4

東京圏へのアクセス

東京から約100km

TOCHIGI
UTSUNOMIYA

TOKYO
TOKYO

「とちぎのいいもの」バイヤーズガイドブックの発行にあたり

ごあいさつ

栃木県には、日光・那須連山に代表される山々があり、それらを源とする鬼怒川・那珂川など清らかな流れが肥沃な大地を潤します。夏は暑く、冬は寒いという内陸型の気候や、豊富な日照時間は、良質な農産物の生産に適しており、「おいしくて良質な農産物」は、まさに、とちぎが皆さまに自慢できる恵みです。

また、日光東照宮をはじめとする世界遺産「日光の社寺」などを有し、悠久の歴史と文化に育まれた食文化や工芸品は、多くの方々を魅了します。

とちぎの多彩で魅力的な農産物や、とちぎの食材・素材にこだわった加工食品、伝統の技が織りなす工芸品など「とちぎのいいもの」を心をこめて皆さまにお届けします。

栃木県知事 福田 富一



「とちぎのいいもの」販売推進本部のご案内

栃木県の食の魅力などを多くの方に届けたいという思いから、県では平成23(2011)年4月、東京事務所内に「とちぎのいいもの」販売推進本部を発足させました。

推進本部は、首都圏などの消費者や実需者の皆さまと県内事業者のパイプ役となり、商談のマッチングや県産品のア

ピールなどを行っております。

本書で紹介しきれない、旬の農産物からこだわりの逸品まで「とちぎのいいもの」はまだまだございますので、栃木県内の気になる商品などがございましたら、推進本部までお気軽にお問い合わせください。

「とちぎのいいもの」販売推進本部のご案内

TEL:03-5212-8715

FAX:03-5210-6825 E-mail:tokyo-jimusyo@pref.tochigi.lg.jp

お問い合わせ

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”を目指す取組を全県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り、 “食”に関する総合力を発揮しております。



Food Valley TOCHIGI
フードバレーとちぎ

フードバレーとちぎの事業内容

1 ネットワーク形成支援事業

協議会会員による新たな事業展開を促進するため、産学官金のネットワークを形成し、情報交換や相互交流を図っています。

2 情報発信事業

会員相互の連携による新事業展開等に向けて、会員間の情報共有を図るとともに、県産食品の販路開拓・拡大の促進及び食品関連企業の立地促進のため広く情報発信を行っています。

3 人材育成・確保支援事業

県内大学における会員企業の説明会の実施等により、有用な人材の育成・確保を支援しています。

4 商品開発・技術開発支援事業

研究部会の設置、講習会の開催、各種助成事業等により、県産農産物・地域資源の活用や農商工連携などによる新商品開発・新技術開発を支援しています。

5 販路開拓支援事業

展示商談会への出展、各種助成事業等により、県内をはじめ国内外における販路開拓・拡大を支援しています。

6 企業立地支援事業

食品関連企業の集積拡大を促進するため、産業団地等の情報の提供や、立地企業への優遇措置を設けた各種助成事業を実施しています。

7 資金調達支援事業

食品関連産業の円滑な資金調達を支援するため、「重点政策推進融資」による融資を実施しています。

フードバレーとちぎHP ▶ <http://www.pref.tochigi.lg.jp/sangyou/shoukougyou/foodvalley/>

Made in
TOCHIGI
JAPAN
「とちぎのいいもの」バイヤーズガイドブック

Content

目次

「とちぎのいいもの」おいしさの理由	1
知事あいさつ	3
「とちぎのいいもの」販売推進本部	3
栃木県の“食”への取組	4
とちぎの食の強み	5
農産物分布図	6
とちぎの食の安全・安心への取組	7
“いいもの”たくさん とちぎが誇る農産物	9
Strawberry Kingdom 栃木 いちご王国	11
とちぎの野菜	13
とちぎの果実	16
とちぎの穀類(米・麦・蕎麦)	17
とちぎの畜産物	20
とちぎの水産物	24
とちぎの加工食品 「とちぎのいいもの」参加事業者	26
●農水産加工品	26
●調味料・レトルト・麺類	31
●惣菜・漬物	36
●飲料・お茶	43
●パン・菓子・デザート	47
●酒類	55
●総合	58
とちぎの旬彩店一覧	59
栃木県アンテナショップ とちまるショップのご案内	61
とちぎの伝統工芸品	63



とちぎの 食の強み(優位性)




 Food Valley TOCHIGI
 フードバレーとちぎ

良質で豊富な水

- ★那珂川、鬼怒川、渡良瀬川等関東地方を代表する河川、環境省の名水百選に選ばれた尚仁沢湧水(塩谷町)、出流原弁天地(佐野市)等

多彩な産業基盤

- ★大手企業や技術力の高い中小企業が集積し、製造品出荷額等は全国12位(H29)
 - ☆県内総生産に占める第2次産業の割合は全国2位(H27)、工場立地件数は全国14位(H30)の「ものづくり県」

恵まれた立地条件

- ★関東地方最大の面積を有し、産業活動の基盤となる恵まれた土地や水資源
 - ★南北を貫く東北縦貫自動車道や東西を結ぶ北関東自動車道、新幹線を含む鉄道等の交通網が発達し、**物流機能の強化、人的資源の確保に有利な環境**
 - ★東京圏の大消費地に近接しており、東京—宇都宮間は新幹線で最速49分の距離

優れた人材・技術

- ★大学や公設試験研究機関、大手食品企業の開発研究部門が存在
 - ☆研究所の立地件数は、過去10年で7件であり、全国6位
 - ★平成22年にフードバレーとちぎ推進協議会を設立し、产学官金が連携して“食”に関するネットワークを形成し、共同研究等を実施

肥沃な大地が育てた 農産物



栃木県は大消費地である首都圏に位置し、平坦で広い農地、豊富な水資源、穏やかな気候など、農業にとって素晴らしい条件に恵まれています。このような豊かな環境と農業者の優れた技術によって、全国に誇れる多彩な農産物が生産されています。



とちぎの食の安全・安心への取組

栃木県は食の安全・安心の確保に取り組んでいます。

GAP(農業生産工程管理)

GAPの実践のために必要とされる取組項目とその根拠を平成23(2011)年に「栃木県GAP規範」として作成(全国初)。「農産物の安全」「環境の保全」「作業者の安全」を確保するため、適正な農業の実践を推進しています。

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会への食材供給対応を目的として、「栃木県GAP規範」に基づく「とちぎGAPの第三者確認」を平成30(2018)年4月から実施しております。



とちぎHACCP(栃木県食品自主衛生管理認証制度)



HACCP(ハサップ)の手法を取り入れて、基本的な衛生管理を確実に続けている施設を認証しています。認証を受けた施設や商品には、「とちぎHACCP」の認証マークがついています。

栃木県では、食品等の安全性を確保するため、食品衛生法等に基づき、栃木県食品衛生監視指導計画を策定し、流通食品等の検査を行っています。



リンク・ティ(とちぎの特別栽培農産物)



化学合成農薬と化学肥料(窒素成分)の使用量を県慣行(通常に栽培する場合)の半分以下で生産した農産物を県が認証しています。認証された農産物には「リンク・ティ」マークがついています。



とちぎのEマーク食品(栃木県特別表示認証食品)

栃木県内で生産された農畜産物を原料に、こだわりをもって加工した優れた食品を「とちぎのEマーク食品」として認証しています。「とちぎのEマーク」は、栃木県の農産物の良さを生かした、安全・安心な食品の証です。栃木県ホームページでカタログ公開中。「とちぎのEマーク」で検索!



農産物等放射性物質モニタリング検査

放射性セシウムの基準値(一般食品は100Bq/kg)を超過した農産物などが流通しないよう、出荷前に放射性物質のモニタリング検査を行い、安全性を確認しています。モニタリング検査は、ほ場から農産物を採取し、放射性物質測定装置(ゲルマニウム半導体検出器等)で測定しています。

最新の検査結果については県ホームページに掲載するとともに、基準値を超える放射性物質が検出された場合は、直ちに出荷自粛を要請し、食の安全を確保しています。

お問い合わせ先一覧

食の安全・安心に関する相談窓口

- 1 農産物に関する相談(野菜、果樹、米、麦など)
農政課 TEL:028-623-2288
- 2 畜産物に関する相談(原乳、牛肉、豚肉、鶏卵など)
畜産振興課 TEL:028-623-2343
- 3 水産物に関する相談(鮎、ヤシオマスなど)
農村振興課 TEL:028-623-2351
- 4 特用林産物に関する相談(しいたけ、たけのこ、わさび、山菜など)
林業木材産業課 TEL:028-623-3274
- 5 流通食品に関する相談(栃木県内で製造される食品や流通する食品)
生活衛生課 TEL:028-623-3109
- 6 イノシシ肉に関する相談(那珂川町イノシシ肉加工施設取扱イノシシ肉)
農村振興課 TEL:028-623-2333
- 7 県内製造加工品の測定依頼(放射性物質)
栃木県産業技術センター TEL:028-670-3391
- 8 消費生活に関する相談
栃木県消費生活センター TEL:028-625-2227

農業関係団体

- 1 農産物一般に関すること(輸出に関するることを含む)
(一社)とちぎ農産物マーケティング協会 TEL:028-616-8787
- 2 6次産業化に関すること
(公財)栃木県農業振興公社 TEL:028-648-9515

産業労働観光関係

- 1 食品製造業に関すること
(公財)栃木県産業振興センター TEL:028-670-2600
- 2 フードパレードちぎの推進に関すること
フードパレードちぎ推進協議会(栃木県産業労働観光部産業政策課) TEL:028-623-3203
- 3 食品産業一般に関すること
(一社)栃木県食品産業協会 TEL:028-648-4609
- 4 観光・県産品振興に関すること
(公社)栃木県観光物産協会 TEL:028-623-3213
- 5 酒造メーカーに関すること
栃木県酒造組合 TEL:028-622-5071

“いいもの”たくさん とちぎが誇る農産物

とちぎの農産物は、大地に燐燐と降り注ぐ陽の光と、美しい山々から流れる清らかな水に育まれ、皆さまの心と体を支える“源”として、食卓に彩りと晴れやかさをお届けします。

とちぎの農産物をリードする
4つの特徴あるブランドを
ご紹介します。

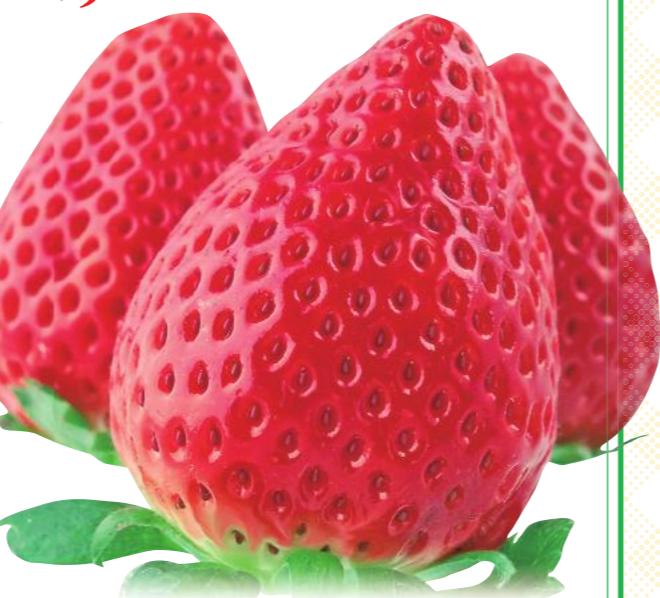
じっくり丹念に育てられた
黒毛和牛の芳醇な香り、
心にのこる贅沢な味わい。

とちぎ和牛



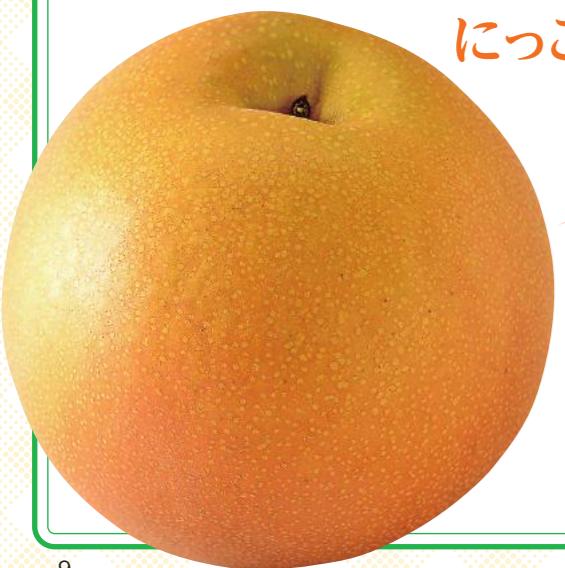
甘くてジューシーな
私のご褒美スイーツ!

栃木を巡るなら
絶対食べたい!!



一粒に詰め込まれたのは
那須から吹く爽やかな風と
別格のおいしさ。

なすひかり



大きくてびっくり、甘くてほっこり、
ジューシーな味わいに思わずにつこり。

につこり

1個あれば、
みんなでにつこり!



食べごたえしっかり!
おにぎりもオススメ!

なすひかり

ランキング

生産量全国
1位

いちご

生産量全国
51年
連続日本一

●平成30年産 農林水産省統計



生産量全国
1位

かんぴょう

生産量全国
98%以上の
シェア

●平成28年産 農林水産省統計



生産量全国
2位



生産量全国
2位

二条大麦

ビール大麦の受注量
34年連続日本一

●平成30年産 農林水産省統計
●農林水産省「麦類の農産物検査結果」(平成30年産)



生産量全国
2位



生産量全国
2位

にら

東京都中央卸売市場
への出荷量
38年連続日本一

●平成30年産 農林水産省統計
●東京都中央卸売市場統計情報(平成30年産)



生産量全国
1位

うど
生産量全国
日本一

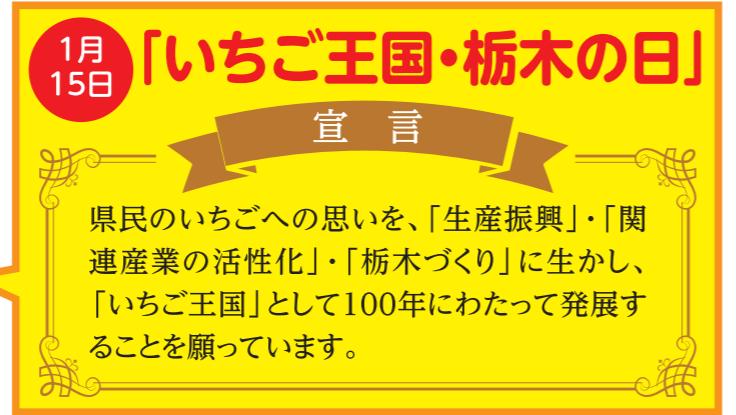
●平成28年産 農林水産省統計



生産量全国
2位

こんにゃくいも

●平成30年産 農林水産省統計



栃木県がいちご王国である理由!!

理由1 栃木のいちごは一年中楽しめるんです。

四季折々、味も形もいろいろ、4種のいちご



スカイベリー



とちおとめ



とちひめ



なつおとめ

理由2 生産量が半世紀に渡り日本一なんです!

すくすく育つ、いちごにとって恵まれた大地

理由3 日本で唯一のいちごの研究所!



遠くからでも目立ついちご色



正面看板にもいちごのマーク



蛇口までいちごの形!

スカイベリー



出荷期間
12月
~
5月
主な产地
小山市
栃木市
佐野市

とちおとめ



出荷期間
12月
~
5月
主な产地
真岡市
鹿沼市
栃木市

なつおとめ



出荷期間
12月
~
5月
主な产地
真岡市
鹿沼市
栃木市

とちひめ



出荷期間
12月
~
5月
主な产地
小山市
栃木市
佐野市

なつおとめ



出荷期間
7月上旬
~
9月中旬
主な产地
那須塩原市
日光市

栃木でしか味わえない幻のいちご

果肉が柔らかく繊細で、栃木県内の観光いちご園でのみ食べることができる幻のいちごです。その味わいは甘みが強くとてもジューシーです。



観光いちご園の様子

夏に楽しめる栃木のいちご

国産苺が少ない夏から秋の時期にかけても楽しめる、いちご王国ならではの品種。カットした断面が美しいハート型になるので、見ても楽しく、しっかりとした酸味で、スイーツにぴったりです。



カットした断面はハート型♡



ひめきゅうり

最盛期
通年
主な产地
栃木市

浅漬けにも最適なサイズ

「ひめきゅうり」は、通常のきゅうりの半分くらいの長さが特徴で、皮がやわらかく、甘みが強いため、生で食べたり浅漬けにするのに適したきゅうりです。現在、栃木市内で栽培されています。大きくなる前に摘み取らなければならぬので、朝夕の2回畑に入って大きさと形を丁寧に確認して収穫されています。



かき菜

最盛期
10月中旬～5月上旬
主な产地
佐野市

目やお肌に良いビタミンが豊富

佐野市を中心に栽培されているアブラナ科の野菜で、春を呼ぶ野菜として栽培されてきました。かき菜は繊維がしっかりしており、手で搔き取って収穫することから、「かき菜」と名付けられたと言われています。カロテン、ビタミンB1・B2、ビタミンC、鉄分、カルシウムなどを豊富に含んでいます。



喜連川温泉なす

最盛期
10月中旬～6月
主な产地
さくら市

とろける柔らかさ

さくら市(喜連川地区)で栽培されている、全国でも珍しい温泉熱を利用してハウスで栽培されるなすです。水分が多く、皮がやわらかいので和・洋・中の全ての料理でおいしいと好評です。



ズツキーニ

最盛期
6月～9月
主な产地
鹿沼市
日光市

出荷量が増えている人気野菜

イタリア料理で使われることが多い野菜ですが、近年、鹿沼市や日光市を中心に作付が増加しています。出荷は5月下旬から11月中旬まで続きます。緑色だけでなく、黄ズツキーニや花ズツキーニも出荷されています。



高原ほうれんそう

最盛期
5月～11月上旬
主な产地
那須塩原市
日光市

火を通すことでうま味が増します

日光市や那須塩原市の標高1,000m前後の高冷地で6月～10月に収穫する「高原ほうれんそう」。朝晩の温度差により緑鮮やかで葉肉も厚くて甘く、夏でもおいしいほうれんそうが育ちます。緑黄色野菜が少ない夏場に出荷されるため人気があります。



ちぢみほうれんそう

最盛期
12月～2月
主な产地
下野市
小山市

肉厚でうま味や甘みが特徴の冬季限定野菜

ちぢみほうれんそうは別名「ちりめんほうれんそう」とも言われており、縮れた葉が特徴です。一般的なほうれんそうに比べ、肉厚なのが特徴で、ほうれんそう特有的の苦味も少なく、余り火を通してさなくてもおいしくいただけます。また鉄分、ビタミンC、カロテンも多く含まれ、貧血や風邪の予防にもおすすめです。
ちぢみほうれん草と豚肉のにく醤油炒め



中山かぼちゃ

最盛期
7月中旬～8月
主な产地
那須烏山市

ぱくぱくした上品な甘さ一度食べたらやみつき

栽培が難しく土地を選ぶので、生産量も限定されています。現在は「山あげ祭り」で有名な那須烏山市を中心に生産されています。上品な甘さとぱくぱくした食感は、かぼちゃ好きにはたまらないおいしさで、一度食べたらやみつきになり、遠くからも注文があります。



みなみちゃんかぼちゃ

最盛期
7月中旬～8月
主な产地
那須烏山市

ぱくぱくとした食感の良さが特徴

JANなす南の特産かぼちゃ。JANなす南のもう一つの特産かぼちゃである「中山かぼちゃ」と「みやこかぼちゃ」の交配種で、約20年前に旧南那須町で栽培が始まったことから命名されました。ハートの形と、濃い緑色の果皮、鮮やかなオレンジ色の果肉に加え、食味の良さが特徴です。



Made in TOCHIGI JAPAN

とちぎの果実

生産量51年連続日本一のいちごをはじめ

地域の気候風土を活かした栽培法により

多彩な品目を生産しています。

おいしく育った様々な果物を、地の利を生かし、

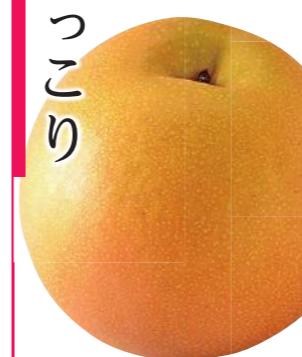
新鮮なまま首都圏へお届けします。



主な栃木果実旬カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
なし(幸水)								■				
なし(豊水)								■				
なし(あきづき)								■				
なし(にっこり)								■				
スカイベリー												■
どちろとめ												■
なつおとめ												■
ゆず												■
ぶどう												■

にっこり



出荷期間
10月下旬～12月上旬
主な产地
宇都宮市
芳賀町
大田原市

お正月までおいしく食べられる

本県が育成した晚生種で、果実は大きく、重さは約1kgで、1.3kgを超えるものもあります。果肉は柔らかく、糖度が高く、ジューシーでおいしいないです。10月中旬から11月中旬に収穫され、貯蔵性が良いため、涼しいところで約2ヶ月間保存できます。また、東南アジアの国々に輸出されています。



日本なし（幸水・豊水・あきづき）



生産量全国第3位
出荷期間
8月上旬～11月下旬
主な产地
宇都宮市
芳賀町
大田原市

宇都宮市、芳賀町、大田原市を中心に県内全域で栽培され、生産量は全国第3位を誇っています。「幸水」「豊水」をはじめ、果肉が柔らかく甘い「あきづき」等、糖度センサー等を活用し、品質の高いなしが生産出荷されています。



ぶどう（巨峰・シャインマスカット）



出荷期間
6月～10月
主な产地
栃木市
宇都宮市
小山市

宝石のかたまりのような房

北関東最大規模の観光ぶどう園を擁する本県は、県南部が主な生産地です。高い糖度、酸味の抜けの良さ、よくしまった肉質が特徴。定番の巨峰をはじめ、皮ごと食べられるシャインマスカット、強い甘味と爽やかな酸味を合わせ持つピオーネなど、人気の高まりを見せる品種の栽培にも力をいれています。



ゆず



香り豊かな逸品

美容と健康に最高のアルカリ性食品といわれるゆずですが、本県のゆずは、さらに果肉が厚く香りが高いことから、実だけではなく皮も重宝されています。宇都宮市の「多田錦」という種無しゆずは、そのまろやかな酸味と独特の香りが料理を引き立たせることから、フランス料理にも生かされています。



とちぎの穀類

栃木県のかつての名称「しもつけの国」には、五穀に恵まれた豊かな土地であるという意味が込められていました。日光や那須の山々から流れ出る清流、肥沃な土地で育まれた稻や麦、蕎麦は、とちぎの豊かな食文化を支えています。



とちぎの米

関東平野の北に位置し、3つの水系が大地を潤す栃木県は、関東屈指の米どころ。肥沃な大地と豊富な水源を生かした米づくりが盛んで、品質の高さと食味の良さに定評あり。



なすひかり



とちぎ生まれの極良食味米

栃木県で開発されたオリジナル品種。収穫が早く、一粒一粒が大きいのが特徴。コシヒカリを母に持ち、食味も大変良く、食味ランキングで、H30年産において連続で最高評価の「特A」を獲得しました。



特A
評価

H30年産
「米の食味ランキング」

冷めてもおいしく、良食味。
大きな粒においしさがぎゅっと。
粘りが強く、食べごたえあり。

とちぎの星



キラリと光るニューフェイス

良食味の「なすひかり」を父に持ち、栃木県で開発され、H26年産から本格登場。大粒で炊飯後も粒がしっかりと、丼物・カレーにぴったり。様々な障害・病害に打ち勝ち、燐然と輝く栃木の星となってほしいという名前を背負う期待の新人。H27年産、H29・30年産の過去3回最高評価の「特A」を獲得しました。

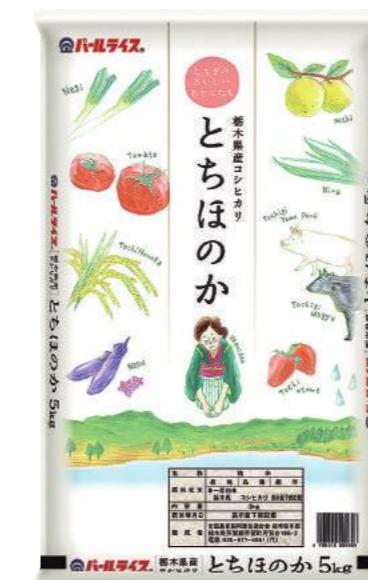


特A
評価

H30年産
「米の食味ランキング」

大賞祭供納米
豊かな甘さが特徴的。
炊飯後も粒がしっかりと、品質良し。
大粒で良食味。

コシヒカリ



とちぎのお米の代名詞

お米の代名詞ともいえるコシヒカリ。中でも栃木県産コシヒカリは、日本穀物検定協会による食味ランキングで、H30年産において最高評価の「特A」を獲得しました。炊きたてのつやつや感と、もちっとした弾力ある粘り。栃木自慢の“とちほのか”をぜひご賞味ください。



栃木の米。

豊かな土地が育む



栃木の米から旨いものが生まれる。

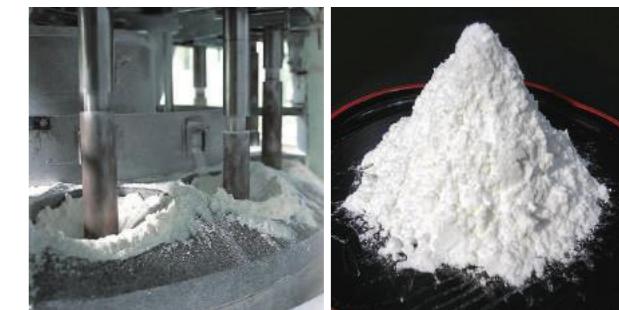
厳選酒米で醸す自慢の酒



新酒造好適米「夢さら」

県オリジナル品種。県内蔵元からの要望に応え、県農業試験場で13年の歳月をかけて開発されました。夢さらで醸した日本酒には、稲穂をデザインした統一首掛けラベルが使用されています。

香り、風味が格別! とちぎの米粉



とちぎの麦

栃木県では小麦・二条大麦・六条大麦の3種類がつくられていますが、その栽培面積と生産量は全国有数で、特にビール麦と呼ばれる二条大麦の受注生産量は全国第1位(H30年)です。冬場の日照時間が長く、雪も少なく乾燥した日が多い県南地域では特に、麺類やパンに最適の良質の小麦が生産されています。

二条大麦



小麦



受注生産量全国No.1!^(H30年)

二条大麦の中でも、ビール大麦は受注生産量34年連続日本一です。日本の二条大麦作付面積の約5割で、栃木生まれの品種が育てられています。栃木県農業試験場では、ビールの品質低下につながる酵素リポキシゲナーゼを含まない新品种「ニューサチホゴールデン」を開発しました。

六条大麦



B級グルメの立役者!

県内では、「さとのそら」「イワイノダイチ」「タマイズミ」などの品種が生産されています。うどんに用いられることが多く、ツルツル、シコシコ、のど越し抜群の麺ができあがります。最近ではパン用小麦「ゆめかおり」の生産が県内で盛んになっています。

麦茶でおなじみ!

現在は麦茶としておなじみの深い六条大麦ですが、昔は主食として食べられていました。近年、栄養面で再評価され、健康食品としても注目を集めています。食物繊維が多く含まれているため、生活習慣病の予防にも期待されています。

とちぎの蕎麦

栃木県の蕎麦の産出額は全国第4位、生産量は全国第4位(H30年)の関東屈指の蕎麦処です。日光市や小山市、益子町などが主な産地ですが、山間部を中心に県内全域で良質の蕎麦が栽培されています。こだわりの蕎麦店や農村レストランでは味自慢の蕎麦を提供。地域おこしにも一役買っています。



Made in TOCHIGI JAPAN

とちぎの畜産物

生産量全国第2位の生乳を筆頭に、肉用牛、豚も全国上位に位置する、全国有数の畜産県です。恵まれた自然を味方に付けた高品質な畜産物が生産されています。



生産者のこだわり

深い愛情こそが良い肉質へつながる

とちぎ和牛指定生産者 松本一男さん

野菜や果物のように途中で味見できないのが、畜産の難しいところ。どれだけ大切に育てても、実際に食べるまで味はわかりません。はがゆい部分ではありますが、経験や過去のデータと照らして予測しています。生き物だけにイレギュラーなことも少なくないので、臨機応変な対処がなにより大事。毎日、1頭1頭を気にかけ、愛情を注いでいます。

とちぎ和牛を味わうなら、まずは塩とコショウのみで焼いて味わってください。タレは肉のうま味を消さないよう



に、サラっとつけすぎるのがおすすめです。最高級和牛だからこそ、余計な味付けは必要ありません。シンプルに肉のうま味や甘みを堪能してください。

健康な牛と人材育成に情熱を注ぐ

那須高原 今牧場 今 耕一さん

牛飼いの理念として大切なことがあります。まずは「土づくり」。牛の良質な堆肥を入れて土壤のバクテリアを増やし、土のミネラル分を豊富にします。次に「草づくり」。豊かな土壤で牧草などを育てる事で、豊富なミネラルを含んだ飼料が育ちます。3つ目は「牛づくり」。この栄養豊富な自給飼料を与えることで牛が健康になり、良質な牛乳や牛肉が生産されます。この基本サイクルで酪農の安心は保たれます。



酪農家が減少し、農業をとりまく状況も日々変化しています。この状況に負けない若い人材育成の環境も整え、いかに食の「安心・安全」を提供できるか考えています。

豊かな自然環境で 育てられた ブランド畜産物



リゾート・那須に代表される県北地域には家畜の育成に適した冷涼な気候の高原地帯が広がり、それらの地域を中心に県内全域で、健康な牛・豚・鶏が飼育されています。

例えば、肉の品評会で日本一の称号を獲得した「とちぎ和牛」や「とちぎ霧降高原牛」を筆頭に、オレイン酸の含有量が高い銘柄豚「とちぎゆめポーク」、味わい・風味・コクともに秀でた県オリジナルの地鶏「栃木しゃも」などブランド畜産物が勢ぞろい。加えて、全国第2位の生産量を誇る生乳はフレッシュな味わいをお届けします。個性豊かでプレミアムな味わいが支持されています。

黒毛和牛ブランド「とちぎ和牛」は、 食通も相好を崩す最高級な味わい



「とちぎ和牛」とは、栃木県内で育てられた和牛のうち最高の肉質((公社)日本食肉格付協会の格付枝肉等級A・Bの4等級以上)で、脂肪交雑の入った肉のみに与えられる最高級の黒毛和牛ブランドです。

清潔な環境のもと、指定生産農家が丹精込めて育てる牛は、血統の明確な黒毛和種のみ。他の産地と比較して飼育期間を長く設定し、和牛本来の持ち味を最大限に引き出したところのうま味は、自他ともに認める最高級な味わいです。



このマークが目印

とちぎ和牛 プレミアムブランド		とちぎ和牛 匠											
格付	肉質等級	5等級				4等級			3等級		2等級		1等級
		BMS	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2
A	匠	とちぎ和牛											
B													
C													

とちぎ和牛「匠」とは、とちぎ和牛の中でもより厳しい基準をクリアした選ばれし究極の一品です。(公社)日本食肉格付協会による枝肉格付により、「BMS No.10以上(A等級のみ)」を満たした枝肉だけに与えられる特上ブランドです。年間出荷頭数3,796頭を誇る「とちぎ和牛」ですが、「匠」を名乗るのはその中の842頭のみ。大変貴重な逸品です(H30年度実績)。



とちぎ 和牛



栃木で育てられた最高の肉質のみに許されるブランド
県内の指定された生産者が丹精込めて育てた黒毛和牛。格付等級A・Bの4・5等級(5等級が最高級)だけ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7回も受賞するなど、まさに「日本一」の銘柄牛です。そのきめ細かい霜降り肉は、柔らかく風味豊かで、まさに肉の「芸術品」です。



サシの入った霜降り肉は
キメが細かく、風味豊か

品の良い味わいが自慢の交雑(F1)牛。格付等級2等級以上に与えられる銘柄で、約90%が品質の高い3等級以上に格付されています。JA全農主催の肉牛枝肉共奨励・交雑種の部で最優秀賞を連続受賞。肉質の高さが証明されました。



とちぎ 霧降高原牛



とちぎゆめポーク



細やかな飼育環境で
育てたこだわりの豚肉

指定生産者が指定配合飼料で育てています。
飼料の中の麦類を多くして、豚肉のオレイン酸を
増加させることにより、豚肉本来の甘味が存分に
感じられる肉質となっています。



栃木しやも



通常の約2倍の飼育期間をかけ
平飼いで飼育

フランス料理の高級食材として知られるブレノ
ワール種、繁殖性に優れたロードアイランドレッ
ド種、肉のうま味に定評のある軍鶏の3つを交
配させてできた肉用鶏です。



牛乳



酪農王国ならではの
自然な甘さやコクがギュッ

生乳生産量は全国第2位を誇っています。ホル
スタイン種をはじめジャージー種やガンジー種、
ブラウンスイス種など珍しい品種も。フレッシュな
まま東京圏に輸送できる「地の利」も強味です。



たまご



飼料の配合や飼育環境を
日々探求し続ける

飼料や生育環境などにこだわったたまご農家が
多い本県には、たくさんの銘柄たまごがあります。
栄養やうま味はもちろん、料理した時のおい
しさにもこだわっています。



Made in TOCHIGI JAPAN

とちぎの水産物

鬼怒川、那珂川、渡良瀬川など
日本有数の一級河川が流れ、
地表水のみならず地下水や湧水など
多様な水域環境が存在する栃木県では、
高い養殖技術を駆使した水産業が
営まれてきました。

主な栃木水産物旬カレンダー												
プレミアムヤシオマス	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ホンモノコ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
あゆ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
温泉トラフグ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



生産者のこだわり

プレミアムヤシオマス
豊富なオレイン酸が甘味とうま味の秘訣

荒川養殖漁業生産組合 塩野 尚史さん

養殖魚は水が命。河川水ではなく、マス類の養殖では珍しい良質で豊富な喜連川の伏流水で育てています。とろけるような甘味とうま味を生み出す、「オレイン酸」の含有率を高めるため、エサもオリーブオイルを配合した特注品。万全な管理体制のもと、約3年かけて育てます。そして、「プレミアムヤシオマス」を名乗るための、7つの厳しい品質基準をクリアした新鮮な魚を出荷しています。ちなみに「プレミアムオリーブヤシオマス」は当養殖場オリジナル。自信をもっておすすめする超良質な

プレミアムヤシオマスです。



臭みやクセがない
ので、おいしさをダイ
レクトに味わえる刺
身やカルパッチョで
食べてみてください。

栃木の自然が育む、
綺麗な水で育った
安心でおいしい川魚。

自然豊かな栃木の山々を源とする那珂川や鬼怒川など、清流の中ではおいしい魚が育まれています。日光の中禅寺湖はマス釣りのメッカとして、渡良瀬遊水池は川魚の食文化で来訪者の心を射止めています。

栃木のふるさとの自然の中では、ドジョウやフナなど雑魚たちも健在で、地域の食材として活用されています。



ヤシオマス

プレミアム

最盛期
通年

主な产地
那須塩原市
日光市

じっくり育てマス本来の
おいしさを鮮度抜群で提供

栃木のマス文化が育てた究極のニジマス。さわやかでとろけるおいしさの理由は、脂質に含まれるオレイン酸などの7つの基準をクリアしているから。「養殖だけにできること」をテーマに栃木県水産試験場が開発しました。和洋を問わず、県内外の一流料理人も認める栃木だけのおいしさです。

プレミアムヤシオマスのマリネ

プレミアムヤシオマスのグリル
季節のキノコ オリーブヴィアンド

ホンモロコ

最盛期
通年

主な产地
那珂川町
小山市・栃木市
宇都宮市

コイ科の高級魚を
休耕田を活用して養殖

ホンモロコはコイ科の小魚(体長約10cm)。美味であります。特に那珂川町では、地元馬頭高校水産科の生徒たちの提案で、耕作放棄地をホンモロコ養殖池に活用。豊富な沢水、河川水や水温を確保できる気候が養殖に適しており、水揚げ量も年々増えています。

ホンモロコ煮

Made in TOCHIGI JAPAN

とちぎの加工食品

地場産をはじめ原材料にとことんこだわり、伝統の製法で
ていねいにつくった地域色豊かな加工食品がずらり勢ぞろいしています。
独自の技術・発想を生かした個性的な新商品も多数。
とちぎのご当地名物は彩り豊かです。



農水産加工品	26
調味料・レトルト・麺類	31
惣菜・漬物	36
飲料・お茶	43

パン・菓子・デザート	47
酒類	55
総合	58
※参考小売価格は 全て税抜価格となります	



あゆ

出荷期間
5月～11月

主な产地
さくら市
宇都宮市

鮮度が勝負! 栃木の清流
育ちは香りとうま味が違う

栃木県はあゆの宝庫。県内には全国有数の漁獲量を誇る那珂川など、あゆを育む河川があります。さくら市や宇都宮市では養殖も盛んに営まれており、東日本トップの生産量です。あゆと言えば塩焼きや甘露煮ですが、最近では洋風のオイル煮など新たな調理方法も好まれています。

あゆめし

あゆの塩焼き

温泉トラフグ

最盛期
通年

主な产地
那珂川町

一貫生産システムで育てた
注目の温泉育ち

「元祖」温泉トラフグ。那珂川町の天然温泉の有効成分と排熱を利用した地元特産ブランド。出荷前に塩分濃度の濃い池で一定期間飼育することで、うま味成分をアップさせる「味上げ」を実施。海で養殖したものよりもおいしくなることがわかりました。

温泉トラフグのふぐちら

温泉トラフグのふぐ刺し

オリーブヤシオマス

プレミアム

さくら市

冷蔵
冷凍

ホームページは
コチラから

柔らかい肉質とろける
クセのない味わい
刺身や和洋中の料理に

販売希望先	
スーパー 飲食店 ホテル・旅館 通販	百貨店 小売店 セレクトショップ コンビニ
午前中までの注文で翌日配達	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から5日	
参考小売価格	
1尾約2kg 4,500円	

お問い合わせ

荒川養殖 漁業生産組合
〒329-1414 栃木県さくら市早乙女3071
TEL:028-686-2551 FAX:028-686-2471
E-mail:mshiono@arakawayoushou.or.jp

かんたん鮎めしの素

さくら市

パン・菓子

冷蔵
冷凍
常温

骨まで柔らかいから安心
研いだ米にいれるだけで
かんたん本格料亭の味

内容量・入数	
不定貫(1尾1.5～3.0kg)	
最小納品単位	
1尾	
リードタイム	
午前中までの注文で翌日配達	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から5日	
参考小売価格	
1尾約2kg 4,500円	

お問い合わせ

喜連川 漁業生産組合
〒329-1413 栃木県さくら市葛城1923
TEL:028-686-5159 FAX:028-686-2000
E-mail:k-ayu@navy.plala.or.jp

内容量・入数	
2尾入(2合炊き用) 業務用(1升炊き用)	
最小納品単位	
2尾入20個 業務用10個	
リードタイム	
3日以内	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から常温で30日、冷凍で180日	
参考小売価格	
2尾入630円 業務用2,100円	



えさにこだわり
那珂川の伏流水で活じめ
ふっくら肉厚うなぎ

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限会社 林屋川魚店

〒324-0501
栃木県那須郡那珂川町小川171-8
TEL:0287-96-3222 FAX:0287-96-3208
E-mail:info@nasu-hayashiya.co.jp

内容量・入数	
1尾	
	最小納品単位
30尾	
	リードタイム
7日	
	取り扱い期間
通年	
	賞味期限
製造日から60日	
	参考小売価格
1尾1,850円	

日光牛乳



日光地区5軒の
酪農家限定牛乳

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
日光霧降高原
大笹牧場 株式会社
〒321-0985 栃木県宇都宮市東町76
TEL:028-663-4516 FAX:028-662-3576
E-mail:nikokkozasa@tochiraku.or.jp

内容量・入数	
1本1,000ml	
	最小納品単位
1ケース(12本)	
	リードタイム
金曜日から8日	
	取り扱い期間
通年	
	賞味期限
製造日から14日	
	参考小売価格
1本300円	

ブリード・那須



ブラウンスイス乳100%
の白カビタイプチーズは
まつり濃厚な味わい

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社
チーズ工房那須の森
〒325-0114 栃木県那須塩原市戸738-4
TEL:0287-73-5420 FAX:0287-73-5419
E-mail:cheese@nasunomori.jp

内容量・入数	
1個100g	
	最小納品単位
5個	
	リードタイム
4日	※在庫がない場合あり
	取り扱い期間
通年	
	賞味期限
袋詰日から21日	
	参考小売価格
1個722円	

那須御養卵



「コクと甘み」の那須御養卵
プルプル白身と濃厚な黃身
卵かけご飯でうまさを実感

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限会社 稲見商店
〒324-0018 栃木県大田原市上奥沢上谷地587-2
TEL:0287-22-2421 FAX:0287-22-8188
E-mail:kiwami@inamisyouten.co.jp

内容量・入数	
30個入・20個入・10個入・6個入 10kg入(業務用)・5kg(業務用)	
	最小納品単位
お問い合わせください	
	リードタイム
2日	
	取り扱い期間
通年	
	賞味期限
製造日から17日	
	参考小売価格
オープン価格	

ジャージー飲むヨーグルト プレーン・いちご



サラッと飲めて後味濃厚
爽やかで優しい仕上がり
ロイヤルジャージー牛乳使用

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
那須興業 株式会社
(那須りんどう湖レイクビュー)
〒325-0397 栃木県那須郡那須町高久丙414-2
TEL:0287-76-3118 FAX:0287-76-1013
E-mail:m.suzuki1118@rindo.co.jp

内容量・入数	
1本180ml	
	最小納品単位
1箱(24本)	
	リードタイム
通常5日/在庫状況により最短2日	
	取り扱い期間
通年	
	賞味期限
製造日から15日	
	参考小売価格
1本250円	

りんどう



イタリア仕込みの
ウォッシュチーズ
赤ワインとのマリアージュを

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限会社 那須高原今牧場
〒325-0304 栃木県那須郡那須町高久甲5999-7
TEL:0287-74-2580 FAX:0287-74-2585
E-mail:kantoufoods01@theia.ocn.ne.jp

内容量・入数	
1個100g	
	最小納品単位
1個	
	リードタイム
3日	
	取り扱い期間
通年	
	賞味期限
包装日から21日	
	参考小売価格
100g574円	

那須どり



飼育期間無投薬
安心安全健康那須どりは
きめ細かくジューシー

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店

</

八溝ししまる



山の幸を食べて走り回った
おいしいイノシシ肉は
八溝地域の特産品

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
那珂川町役場
農林振興課 農林整備係
〒324-0692 栃木県那須郡那珂川町馬頭555
TEL:0287-92-1113 FAX:0287-92-3081
E-mail:nourin@town.tochigi-nakagawa.lg.jp

無添加加ベーコン



子どもから大人まで安心して
食べられる 天然の素材で
作った美味しいベーコン

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限会社 とん太ファミリー
〒321-4104 栃木県芳賀郡益子町大沢317
TEL:0285-72-7786 FAX:0285-72-8886
E-mail:tontahamu@tontafamily.co.jp

那須高原牧場豚



独自配合の飼料を与え
一貫生産で健康的に育てた
クセのない豚肉

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 ウエルファムフーズ
〒102-0074 東京都千代田区九段南2-1-30
TEL:03-3515-9022 FAX:03-3515-9023
E-mail:shimoda@wellfam-foods.co.jp

宮ゆず(一次加工品)



世界が注目する日本の柚子
香り豊かで肉厚
ビタミンCもたっぷり

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
床井柚子園
〒321-2118 栃木県宇都宮市新里町乙537
TEL:028-665-1745 FAX:028-665-1745
E-mail:m.tokoi@coda.ocn.ne.jp

いちごミルクのもと



1本に450gのとちおとめ使用
添加物不使用で安心・安全
炭酸・牛乳・酒割り等で

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
野口いちご園
〒321-4534 栃木県真岡市境995-1
TEL:0285-74-1082 (090-4373-4114)
FAX:0285-47-1082
E-mail:zinc_sodium@yahoo.co.jp



栃木県下野市産かんぴょう



ふるさと素材
生産量NO.1
栃木県の代表的な特産物
実が薄く歯ごたえが特徴

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
国分関信越 株式会社
〒323-0808 栃木県小山市大字出井1211-4
TEL:0285-25-6255 FAX:0285-25-9202
1袋230円





添加物・保存料不使用
畠の青魚「えごま」で
健康生活

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
林農産加工 合同会社
〒321-3563 栃木県芳賀郡茂木町1217-1
TEL:0285-63-0506 FAX:0285-81-3211
E-mail:hirawasa@motegi-hayashi.com

芳賀郡
茂木町

ホームページは
コチラから

本格黒麻婆豆腐の素

レンジで出来る♪

レンジで2分!
あら挽き肉と栃木トマト入り
本格黒麻婆豆腐

内容量・入数	
1袋40g	
最小納品単位	
10袋	※応相談
リードタイム	
3~7日程度	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から180日	
参考小売価格	
1袋583円	

お問い合わせ
月星食品 株式会社
〒321-0047 栃木県足利市錦町77
TEL:0284-41-6743 FAX:0284-42-9717
E-mail:mikio.n@watv.ne.jp



足利市

ホームページは
コチラから

野菜としいたけの匠カレー

プリプリ歯応えで濃厚な
うま味の「匠のしいたけ」
がごろっと丸ごと

内容量・入数	
1個200g	
最小納品単位	
1ケース(10個)	
リードタイム	
30日以内	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から730日 ※外箱記載	
参考小売価格	
1個630円	

お問い合わせ
株式会社 北研
〒321-0222
栃木下都賀郡壬生町駅東町7-3
TEL:0282-82-1118 FAX:0282-82-1115
E-mail:hiro@hokken.co.jp

下都賀郡
壬生町

常温

足利マール牛 ゴロゴロカレー

ココ・ファーム・ワイナリー
から出るブドウの搾りカス
で育ったマール牛使用

内容量・入数	
1箱210g	
最小納品単位	
1ケース(26箱)	
リードタイム	
3日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から545日	
参考小売価格	
1箱806円	

お問い合わせ
株式会社 つちのか
〒326-0021 栃木県足利市大月町3-1
TEL:0284-44-7600 FAX:0284-64-8848
E-mail:tyokubai@oomugi.jp



足利市

常温

ホームページは
コチラから



農水産加工品

調味料・レトルト・麺類

惣菜・漬物

飲料・お茶

パン・菓子

酒類

総合



ギョーザの具とタレを
ぎゅっと詰め込んだ
ギョーザ以上にギョーザ!

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 ユーユーワールド
〒321-0905
栃木県宇都宮市平出工業団地39-5
TEL:028-616-8660 FAX:028-616-8680
E-mail:t.ogawa@yuuyuworld.com

宇都宮市

ホームページは
コチラから

那須の寿

40年以上の研究を重ねた
甘味が強くコクある糀使用
麺・鍋つゆなどにも

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
阿部商店
〒324-0404 栃木県大田原市佐良土872
TEL:0287-98-2456 FAX:0287-98-2456
E-mail:mayumi2311@aria.ocn.ne.jp



大田原市

ホームページは
コチラから



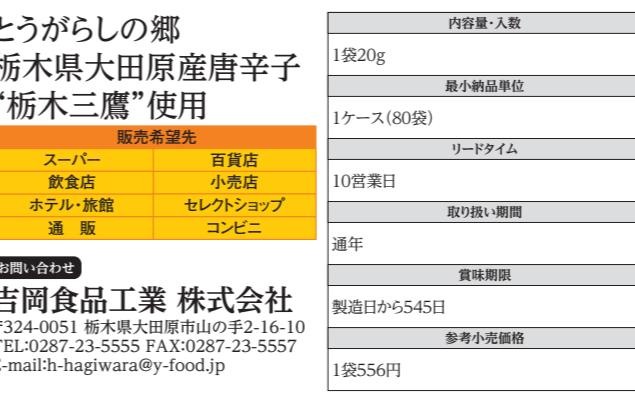
大田原市

ホームページは
コチラから

とうがらしの郷
栃木県大田原産唐辛子
“栃木三鷹”使用

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
吉岡食品工業 株式会社
〒324-0051 栃木県大田原市山の手2-16-10
TEL:0287-23-5555 FAX:0287-23-5557
E-mail:h-hagiwara@y-food.jp



えび屋 焙煎七味

焙煎によって引き出される
芳ばしさと山椒の豊かな
香りが融合した逸品

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
海老沼食品 株式会社
〒329-4422 栃木県大田原市大平町楳本671
TEL:0282-44-0834 FAX:0282-44-0991
E-mail:akaton@ebinuma-foods.co.jp



栃木市

ホームページは
コチラから



農水産加工品

調味料・レトルト・麺類

惣菜・漬物

飲料・お茶

パン・菓子

酒類

総合



氏家うどん（乾麺）

氏家産小麦使用
地粉の色合い
豊かな風味のうどん

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

有限公司 中山製麺
〒329-1311 栃木県さくら市氏家2418-11
TEL:028-682-2481 FAX:028-682-2481
E-mail:konpeki1965sora@yahoo.co.jp

内容量・入数	
1箱(250g×2束)	1束約3人前
最小納品単位	
10箱	
リードタイム	
10日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から300日	
参考小売価格	
1箱500円	

お問い合わせ

株式会社 フニュウ フーズ
〒329-1311 栃木県さくら市氏家2507
TEL:028-682-2139 FAX:028-682-2092

氏家うどん

スタンダード・細めんタイプ・幅広きしめんタイプ



さくら市

冷蔵

日光市

冷蔵

那須の巻うどん



那須の巻うどん

県産小麦100%
食べたい太さに切れる
自宅で簡単手打ちうどん

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

合同会社
NASU no Maki Udon
〒324-0041 栃木県大田原市本町1-2715 ピル・ラボール 2F
TEL:090-4910-2325 FAX:0287-75-0239
E-mail:info@makiudon.com

内容量・入数	
1本400g	ミニ1本200g
最小納品単位	
1箱(10本)	
リードタイム	
5日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から14日	
参考小売価格	
1本400g 648円	1本200g 352円

内容量・入数	
1袋130g×2食	
最小納品単位	
35袋	
リードタイム	
7日	
取り扱い期間	
通年 ※取扱量により、要相談	
賞味期限	
製造日から21日	
参考小売価格	
1袋360円	

お問い合わせ

有限会社 早見食品工業
〒321-1433 栃木県日光市匠町5-9
TEL:028-54-0713 FAX:028-54-3731
E-mail:roumen.7@arion.ocn.ne.jp



さくら市

冷蔵

日光市

冷蔵

早刈り花そば® 石臼挽き

日光山麓

冷凍



風味・香り・食感にこだわる 全国そば優良生産表彰の プレミアムそば

内容量・入数
1パック3食(めん130g×3)
最小納品単位
1箱12パック ※混載可
リードタイム
5日
取り扱い期間
通年
賞味期限
製造日から14日
参考小売価格
1パック360円

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

米山そば工業 株式会社

〒322-0007 栃木県鹿沼市武子1900-5

TEL:0289-65-3531 FAX:0289-62-4716

E-mail:info@yonesoba.com

内容量・入数	
1食150g	
最小納品単位	
1ケース(60食)	
リードタイム	
2日	
取り扱い期間	
11月～秋新そば 7月～夏新そば	
賞味期限	
製造日から180日	
参考小売価格	
1食200円～	



鹿沼市

冷凍

タイタイ麺

宇都宮市

常温



内容量・入数	
1袋240g(めん200g・つゆ40g)	
最小納品単位	
6箱(1箱10袋)	
リードタイム	
中2日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から180日	
参考小売価格	
1袋350円	

お問い合わせ

株式会社 めん小町

〒321-0406 栃木県宇都宮市金田町452-2

TEL:028-674-8055 FAX:028-674-8056

E-mail:genanchemi@gmail.com



豚嘻嘻肉餃子

宇都宮市

冷凍



豚嘻嘻肉餃子

宇都宮発雷オヤジの餃子
よくばりセット

内容量・入数
1箱(18g×32個)

最小納品単位

1ケース(12箱)

リードタイム

3営業日

取り扱い期間

通年

賞味期限

製造日から365日

参考小売価格

1箱1,500円

ホームページはコチラから

お問い合わせ

フタバ食品 株式会社

〒320-0821 栃木県宇都宮市一条4-1-16

TEL:028-634-2447 FAX:028-634-5455

E-mail:weborder@futabafoods.co.jp

||
||
||



「無限の寿」をお届けする 本場中国の 皮から手作りの餃子

販売希望先

スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

株式会社 JcTクリエーションズ

寿限無餃子

〒320-0026 栃木県宇都宮市馬場通り2-3-5

TEL:028-612-7078 FAX:028-612-7078

E-mail:jctcs@e-mail.jp

宇都宮市

冷凍

ホームページは
コチラから

宇都宮ねぎにら餃子セット

栄養価の高い「ねぎにら」
栃木の郷土料理「しもつかれ」
とちぎのおいしいを餃子に

販売希望先

スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

宇都宮ねぎにら餃子

株式会社

〒321-0904 栃木県宇都宮市陽東8-5-2

TEL:028-657-6725 FAX:028-657-6726

E-mail:utonomiyanechinira-g@navy.plala.or.jp



宇都宮市

冷凍

ホームページは
コチラから

美人足利大麦餃子

足利ブランド推奨品

大麦パワーで
美人へのアプローチ

販売希望先

スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

株式会社 グラン・シャリオ

〒326-0822 栃木県足利市田中町592

TEL:0284-22-7720 FAX:028-22-7740

E-mail:mail@grand-chariot.co.jp

1袋1,000円



足利市

冷凍

ホームページは
コチラから

無添加餃子 青しそ・ゆず・肉・やさい

食材は県産中心の国産品
あっさりしていながら
ジューシーでコクがある

販売希望先

スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

株式会社 JMS

〒321-2116 栃木県宇都宮市徳次郎町190-4

TEL:028-688-0106 FAX:028-688-0107

E-mail:38@satsuki-gyoza.com



宇都宮市

冷凍

ホームページは
コチラから職人が一つひとつ手づくり
厳選国産素材を使用した
食べ応え十分の餃子

販売希望先

スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

株式会社 和商コーポレーション

〒321-0107 栃木県宇都宮市江曽島5-4-5

TEL:028-684-6348 FAX:028-684-6458

E-mail:washocorp@abeam.ocn.ne.jp

宇都宮市

冷凍

ホームページは
コチラから0.75mmでも破れにくい皮
野菜と豚肉のうま味が広がる
人気の味をセットに

販売希望先

スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

有限会社 さくら食品

(宇都宮餃子館)

〒321-0954 栃木県宇都宮市今泉1-12-8 メゾン・エスト201号

TEL:0120-038-543 FAX:028-615-7773

E-mail:eigyou@sakura-fc.jp

宇都宮市

冷凍

ホームページは
コチラから

生ハンバーグ

大田原ブランド 与一和牛100%

大田原・与一和牛100%
オレイン酸55%前後の
体に良い脂を召し上げれ

販売希望先

スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ

合同会社 MKファームフーズ

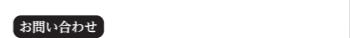
〒324-0011 栃木県大田原市北金丸238-1

TEL:0287-22-3290 FAX:0287-22-3290

E-mail:arae.km@outlook.com



スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ



37

38



ツルミのカツ煮まん

自慢のカツ丼のおいしさが丸ごとギュッとつまつたありそうでなかつた中華まん

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ
お問い合わせ	

カツ煮まん発祥の店
ツルミ食堂

〒328-0111 栃木県栃木市都賀町家中2115
TEL:0282-27-2048 FAX:0282-27-2048
E-mail:katsuniman@gmail.com

内容量・入数	
1個約170g	
最小納品単位	
1箱(20個)	
リードタイム	
3営業日で発送	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から冷凍で180日	
参考小売価格	
1個400円	

スモークとうふ



県産大豆100%の木綿豆腐を味噌漬けにヘルシーなおつまみ豆腐

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ
お問い合わせ	

こいしや食品 株式会社
〒321-0411 栃木県宇都宮市宮山田町2353-1
TEL:028-674-7800 FAX:028-674-7729
E-mail:nagashima@koishiya.co.jp

内容量・入数	
1個150g	
最小納品単位	
30個	
リードタイム	
7日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から60日	
参考小売価格	
1個500円	

引上げゆば (2枚入・1枚入、たれ・わさび付き)



国産大豆100%使用 生ゆばに近いお刺身タイプ タレとわさび付き

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ
お問い合わせ	

株式会社 日光食品
〒321-2335 栃木県日光市森友1513-27
TEL:0288-22-7054 FAX:0288-22-9049
E-mail:info@nikko-syokuhin.com

内容量・入数	
1パック/2枚・1枚	
最小納品単位	
1ケース/2枚×10パック・1枚×15パック	
リードタイム	
3日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から7日	
参考小売価格	
2枚1,000円 1枚600円	

日光ゆばおそうざいセット



ヘルシーで調理も簡単 日光ゆば創彩シリーズの人気セット

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ
お問い合わせ	

日光ゆば製造 株式会社
〒321-2335 栃木県宇都宮市下荒針町3485
TEL:028-648-2311 FAX:028-648-9929
E-mail:mame@nikkoyuba.net

内容量・入数	
1セット(さしみゆば1枚・とろゆば1p・揚巻ゆば10個・たぐりゆば10個・ゆば豆富ナゲット10個・ゆばと野菜のふんわり豆富8個・ゆばと野菜の豆富バーグ5個・ゆば豆富しゅまい6個)	
最小納品単位	
1セット	
リードタイム	
3日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から180日	
参考小売価格	
1セット5,463円	



あさ月糸

わら麦納豆



国産鈴丸4個入納豆



全国納豆鑑評会入賞 大豆をやさしく手洗いしたうま味感じる昔ながらの味

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ
お問い合わせ	

株式会社 稲葉納豆工業所
〒327-0312 栃木県佐野市柄本町1532
TEL:0283-62-3444 FAX:0283-62-4796
E-mail:info@ocarada.com

内容量・入数	
1パック25g×4個	
最小納品単位	
12パック	
リードタイム	
初回5日、次回より3日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から10日	
参考小売価格	
1パック167円	



名水百選出流原名水仕込み 消泡剤等添加物不使用 濃厚豆乳から作る湯葉

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ
お問い合わせ	

株式会社 ヨンシン食品
〒327-0102 栃木県佐野市出流原町1148
TEL:0283-25-4701 FAX:0283-26-1051
E-mail:ys@yoshikoshi.co.jp

内容量・入数	
1袋1本(約140~150g)	
最小納品単位	
1袋から出荷可 ※送料別	
リードタイム	
2日	



老舗うなぎ店の味を
おむすびに
気軽にうな重気分!

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限公司 釜屋
〒328-0033 栃木県栃木市城内町2-32-4
TEL:0282-23-1832 FAX:0282-22-0264
E-mail:gaihan01@kamaya0282.co.jp

日光のけつこう漬 らっきょう



甘口に仕上げた味と香り
ワイン蜂蜜のハイカラ
仕込みのたまり漬

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 けっこう漬本舗
〒321-1262 栃木県日光市平ヶ崎55-9
TEL:0288-21-1487 FAX:0288-21-3588
E-mail:info@kekkozuke.co.jp



物産展でも即完売
日本ギフト大賞2017
栃木県賞受賞

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限公司 天志古商店
〒321-0236
栃木県下都賀郡壬生町上稲葉1761-3
TEL:0282-82-0101 FAX:0282-82-1012
E-mail:info@teshiko.co.jp

日光ろばたづけ 化學調味料無添加のしょうゆ漬け



日光東照宮献上醤油
「譜代相伝」で漬ける
ごはんに合う無添加漬物

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
日光ろばたづけ製造本舗
株式会社 楊山昌一商店
〒321-1106 栃木県日光市小倉800
TEL:0288-27-1123 FAX:0288-27-2828
E-mail:tsukemonoyarou@gmail.com

健康で生姜物語



旬・新鮮・早堀り国産生姜
風味豊かな自然の恵み
「四季」の贈りもの

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 シオダ食品
〒327-0304 栃木県佐野市御神楽町17-1
TEL:0283-67-1313 FAX:0283-67-1322
E-mail:tentyou@syougaya.co.jp

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

1袋500円



フード・アクション・
ニッポンアワード2018
特別賞受賞

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 すが野
〒321-0214
栃木県下都賀郡壬生町大字壬生甲3127
TEL:0282-82-0074 FAX:0282-82-9540
E-mail:info@sugano-foods.co.jp

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

1袋248円

元祖おかずしょうが



甘辛特製ダレに昆布とゴマ
炊きたてあったかご飯で
めっちゃおいしい!!!

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

1袋/100g・250g・500g
最小納品単位
混載5ケース ※5ケース未満の場合、要送料
100g 1ケース(1箱10袋×6箱)
250g 1ケース(1箱20袋×2箱)
500g 1ケース(1箱10袋×2箱)

4日 取扱い期間

通年 賞味期限

製造日から90日 参考小売価格

1袋/100g200円・250g400円・500g550円



思川ごぼう



国産ごぼうの薄皮を残し
甘口のかつおしうやゆで
漬込んだサラダ感覚の逸品

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

1袋530円

オリーチェ



栃木市

早摘みフレッシュオリーブ
を塩水で漬けた
浅漬けタイプのオリーブの実

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ
お問い合わせ	

岩下食品 株式会社
〒328-8555 栃木県栃木市沼田町23-5
TEL:0282-22-3125(営業部)
FAX:0282-22-3050(営業部)
E-mail:web@iwashita.co.jp(代表)

内容量・入数	
1個/種つき60g・種抜き40g	
最小納品単位	
10個/種つき・種抜き	
リードタイム	
翌営業日 ※個数により異なる	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から120日	
参考小売価格	
1個300円	

サラダめん モモコ・ヨウコ



宇都宮市

県産小麦に宇都宮清原産
野菜を練りこんだ
簡便ヘルシーめん

内容量・入数	
1個200g(めん140g・スープ60g)	
最小納品単位	
1ケース12個	
リードタイム	
7日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から4日	
参考小売価格	
1個198円	

青源の本格あまざけ



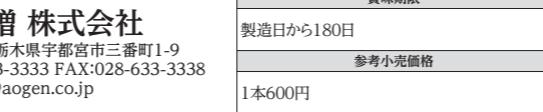
宇都宮市

常温

地元産米100%使用
もち米いで甘さすっきり
毎朝のスムージーにも

内容量・入数	
1本/300ml・500ml	
最小納品単位	
6ケース(1ケース12本)	
リードタイム	
5営業日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から180日	
参考小売価格	
1本300ml 525円~ 1本500ml 722円~ ※味により異なります	

青源味噌 株式会社



〒320-0814 栃木県宇都宮市三番町1-9
TEL:028-633-3333 FAX:028-633-3338
E-mail:info@aogen.co.jp

モリンガ茶



小山市

常温

モリンガ茶



小山市

常温

ビタミン・ミネラル・鉄分
豊富で美容や健康に
奇跡の木・モリンガの恵み

内容量・入数	
1袋(1g×30パック)	
最小納品単位	
1箱(24袋)	
リードタイム	
7日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から365日	
参考小売価格	
1袋2,000円	

発芽ハトムギ ティーバッグ シナモン・ミント・レモングラス



小山市

常温

栃木県産ハトムギと
ハーブをブレンド
カフェインレスハーブティー

内容量・入数	
1袋6包	
最小納品単位	
1箱(15袋)	
リードタイム	
5日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
365日	
参考小売価格	
1袋380円	

双縁ゆず 抹茶



宇都宮市

常温

果肉厚く香り強い「宮ゆず」と
抹茶とくき茶をブレンド
三煎楽しめるお茶

内容量・入数	
1袋40g	
最小納品単位	
10袋	
リードタイム	
翌日出荷	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から240日	
参考小売価格	
1袋500円	

那須野紅茶TEABAG

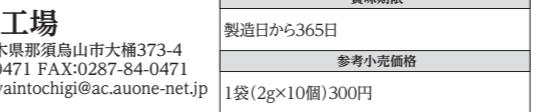
那須
烏山市

常温

豊かな自然に育まれた
芳醇な香りと優しい味わい
栃木生まれの和紅茶

内容量・入数	
1袋(2g×10個)	
最小納品単位	
20袋	
リードタイム	
3~5日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から365日	
参考小売価格	
1袋(2g×10個)300円	

烏山製茶工場



〒321-0602 栃木県那須烏山市大桶373-4
TEL:0287-84-0471 FAX:0287-84-0471
E-mail:wakoucyaintochigi@ac.auone-net.jp



厳選完熟いちご果汁100%
ヨーグルトや牛乳との相性抜群
日本酒などに垂らしても!

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
西方町農産物加工組合
おとめ会
〒322-0604 栃木県栃木市西方町元1600-2
TEL:0282-92-0855 FAX:0282-92-0855

栃木市

冷蔵

Sky Berry Drops



無添加・スカイベリー100%
ロゼのように透き通った
贅沢なジュース

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 新日本農業
〒323-0158 栃木県小山市梁1276
TEL:080-5062-7111 FAX:0296-32-0169
E-mail:satoshi-arai@shinnichinou.jp

小山市

常温

パッションフルーツドリンク



樹上完熟させた
黄金パッションフルーツの
果汁を贅沢に瓶詰め

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
亜熱帯農業開発センター
〒321-4502 栃木県真岡市物井69
TEL:0285-75-1836 FAX:0285-75-1836
E-mail:passionfarmer.toyota@gmail.com

真岡市

常温

SARA 飲む発酵にんじん



国産にんじん
植物性乳酸菌であるごと発酵
食品添加物不使用

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 アキモ
〒321-0074 栃木県宇都宮市石井町2341
TEL:0120-100-547 FAX:028-667-5749
E-mail:info@akimo.co.jp

宇都宮市

冷蔵

いちごジュース



厳選完熟いちご果汁100%
ヨーグルトや牛乳との相性抜群
日本酒などに垂らしても!

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
西方町農産物加工組合
おとめ会
〒322-0604 栃木県栃木市西方町元1600-2
TEL:0282-92-0855 FAX:0282-92-0855

宇都宮市

常温

SPARKLING BERRY TEA 梨のサイダー



電解水・減農薬栽培の梨使用
梨の風味そのままの微炭酸
無添加で安心

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
梨狩り・金田果樹園
〒321-3304
栃木県芳賀郡芳賀町祖母井1726-3
TEL:028-677-1429 FAX:028-677-5557
1本500円

芳賀郡
芳賀町

常温

味恋とまとジュース



飽きのこないトマトの糖度
酸味・うま味が凝縮
ピューレのような口あたり

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
高松農園
〒329-2756 栃木県那須塩原市西三島1-142
TEL:0287-36-0890 FAX:0287-36-0890
E-mail:hide-17@aoros.ocn.ne.jp

那須
塩原市

常温

まるしづぱりトマトジュース



丸福農園産のトマトを
丸ごときゅつと搾った
トマトジュース

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
丸福農園
〒322-0074 栃木県鹿沼市上日向193
TEL:0289-62-8566 FAX:0289-2682
E-mail:info@marufuku-nouen.com

鹿沼市

常温



SPARKLING BERRY TEA



栃木の苺と栃木の紅茶を
炭酸で割った
新感覚クラフトサイダー

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限会社 ウィンウイン
〒321-0166
栃木県宇都宮市今宮1-3-11 Winwinhome2F
TEL:028-666-5221 FAX:028-666-5261
E-mail:info@winwin.co.jp

宇都宮市

常温

いちごジュース



厳選完熟いちご果汁100%
ヨーグルトや牛乳との相性抜群
日本酒などに垂らしても!

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
西方町農産物加工組合
おとめ会
〒322-0604 栃木県栃木市西方町元1600-2
TEL:0282-92-0855 FAX:0282-92-0855

宇都宮市

常温



美スムージー

酵素スムージー



足利市

契約農家のとちおとめ

那須郡
那須町

冷凍

1日に必要な野菜やビタミン
・ミネラル・カルシウムが
補える万能粉末食材

販売希望先		内容量・入数	
スーパー	百貨店	1箱14袋入	1個230g
飲食店	小売店	最小納品単位	最小納品単位
ホテル・旅館	セレクトショップ	1ケース(12箱)	注文数に応じます ※送料別
通販	コンビニ	リードタイム	リードタイム
		最短4日	最短4日
		取り扱い期間	取り扱い期間
		通年	通年
		賞味期限	賞味期限
		製造日から365日	製造日から冷凍で30日、解凍後は1日
		参考小売価格	参考小売価格
		1箱2,800円	1個700円

お問い合わせ

株式会社 シトロン
〒326-0814 栃木県足利市通2-2656-3
TEL:080-6790-8355 FAX:0284-20-1716
E-mail:mail_citoron_praline@yahoo.co.jp

ベリーズ ベリー



足利市

いちごの植物性乳酸菌で
発酵させたコクのある
まろやかな風味の生地

販売希望先		内容量・入数	
スーパー	百貨店	1個320g	1缶100g
飲食店	小売店	最小納品単位	最小納品単位
ホテル・旅館	セレクトショップ	5ケース(1ケース6個)	3ケース(1ケース24缶)
通販	コンビニ	リードタイム	リードタイム
		発注後翌日出荷 ※土日祝日除く	14日程度
		取り扱い期間	取り扱い期間
		通年	通年
		賞味期限	賞味期限
		製造日から30日	製造日から1,110日
		参考小売価格	参考小売価格
		1個600円	オープン価格

お問い合わせ

フジナチュラルフーズ
株式会社
〒326-0846 栃木県足利市山下町1187-5
TEL:0284-63-2261 FAX:0284-62-4833
E-mail:hokuou@fine.ocn.ne.jp

PAN CAN

那須
塩原市

常温

特殊製法で長期保存可能
3年経ってもふんわり
しっとり焼きたてのおいしさ

販売希望先		内容量・入数	
スーパー	百貨店	1缶320g	1缶100g
飲食店	小売店	最小納品単位	最小納品単位
ホテル・旅館	セレクトショップ	5ケース(1ケース6個)	3ケース(1ケース24缶)
通販	コンビニ	リードタイム	リードタイム
		発注後翌日出荷 ※土日祝日除く	14日程度
		取り扱い期間	取り扱い期間
		通年	通年
		賞味期限	賞味期限
		製造日から30日	製造日から1,110日
		参考小売価格	参考小売価格
		1個600円	オープン価格

お問い合わせ

株式会社 パン・アキモト
〒329-3147 栃木県那須塩原市東小屋295-4
TEL:0287-65-3351 FAX:0287-65-3353
E-mail:info@panakimoto.com

フルーツサンド



宇都宮市

冷蔵

ミルキーなクリームと
いちごの酸味のバランスが
絶妙なサンド

販売希望先		内容量・入数	
スーパー	百貨店	1・2・3・6切れ	1・2・3・6切れ
飲食店	小売店	最小納品単位	最小納品単位
ホテル・旅館	セレクトショップ	1切れからお問い合わせください	1切れからお問い合わせください
通販	コンビニ	リードタイム	リードタイム
		最短4日	最短4日
		取り扱い期間	取り扱い期間
		通年	通年
		賞味期限	賞味期限
		製造日から冷蔵保管で2日	製造日から冷蔵保管で2日
		参考小売価格	参考小売価格
		時価	時価

株式会社 パレット
(フルーツダイニング パレット)
〒320-0055 栃木県宇都宮市下戸祭2-18-1
TEL:028-621-8020 FAX:028-621-8011
E-mail:fruitdining.pallet.8010@gmail.com

ブルーベリーチーズケーキ



佐野市

冷凍

自社栽培した有機JAS認証
ブルーベリーを使った
濃厚チーズケーキ

販売希望先		内容量・入数	
スーパー	百貨店	1個720g	1個
飲食店	小売店	最小納品単位	最小納品単位
ホテル・旅館	セレクトショップ	リードタイム	リードタイム
通販	コンビニ	3日	3日
		取り扱い期間	取り扱い期間
		通年	通年
		賞味期限	賞味期限
		製造日から180日	製造日から180日
		参考小売価格	参考小売価格
		1個3,426円	1個3,426円

ワッフル詰合せ



足利市

常温

はちみつ屋さんの
ワッフル詰合せ

販売希望先		内容量・入数	
スーパー	百貨店	1箱12個	1箱
飲食店	小売店	(プレーン・つぶつぶいちご・キャラメルアーモンド各4個)	最小納品単位
ホテル・旅館	セレクトショップ	リードタイム	リードタイム
通販	コンビニ	2~3日	2~3日
		取り扱い期間	取り扱い期間
		通年	通年
		賞味期限	賞味期限
		製造日から60日	製造日から60日
		参考小売価格	参考小売価格
		1箱2,280円	1箱2,280円

株式会社 板通
(れんがHoney Garden)
〒326-0802 栃木県足利市旭町553
TEL:0284-41-0500 FAX:0284-42-8666
E-mail:info@renga-honeygarden.jp



完熟とちおとめの自家製
ジャムを生クリームに
混ぜた生どらやき

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
斎藤商事 株式会社
(御菓子司 桧木)

〒320-0031 栃木県宇都宮市戸祭元町1-1
TEL:028-650-5030 FAX:028-621-1300
E-mail:masukin@mvg.biglobe.ne.jp

宇都宮市

冷凍

ホームページは
コチラから

もちもちロール(9種類)



赤ちゃんのほっぺみたい
もちもちの食感

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限会社
スブランドーとらや

〒321-0145 栃木県宇都宮市桜原3-1012-4
TEL:028-666-0288 FAX:028-666-0287
E-mail:info@sweets-clione.com



地場産大麦100%使用
サクっと香ばしい
フランスの伝統菓子

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 大麦工房ロア

〒326-0005 栃木県足利市大月町3-1
TEL:0284-64-8847 FAX:0284-64-8848
E-mail:tyokubai@oomugi.jp

足利市

常温

日光ラスクシュガー スタンダードタイプ



一口サイズで食べやすい
ジッパー付きで保存も便利
サクサククロコロ日光ラスク

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 日昇堂

〒321-1261 栃木県日光市今市1447
TEL:0288-21-0533 FAX:0288-22-8033
E-mail:info@nisshodo.jp

日光市

常温

ホームページは
コチラから

いちごショコラスク 冬春限定



酸味の効いた苺のチョコで
ラスクをまるまる1枚
贅沢にコーティング

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
有限会社 シェレンバウム

〒329-3133 栃木県那須塩原市沓掛626-6
TEL:0287-65-3898 FAX:0287-65-3948
E-mail:info@e-baum.co.jp

Bachiamil(バーチヤミ) Bitter(ビター)・White(ホワイト)・Matcha(抹茶)

内容量・入数	
1本48g	最小納品単位
1箱(60本)	※混載可

乙女心をくすぐる
いちごにキスする
チョコスプーン

お問い合わせ

株式会社 静風

〒311-4306 栃木県真岡市台町11-8
TEL:0285-82-8812 FAX:0285-82-8551
E-mail:info@ichigogashuyaku.com

常温



内容量・入数	
1本48g	最小納品単位
1箱(60本)	※混載可

お問い合わせ

株式会社 静風

〒311-4306 栃木県真岡市台町11-8
TEL:0285-82-8812 FAX:0285-82-8551
E-mail:info@ichigogashuyaku.com

常温



地場産大麦100%使用
サクっと香ばしい
フランスの伝統菓子

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 大麦工房ロア

〒326-0005 栃木県足利市大月町3-1
TEL:0284-64-8847 FAX:0284-64-8848
E-mail:tyokubai@oomugi.jp

足利市

常温

ホームページは
コチラから



一口サイズで食べやすい
ジッパー付きで保存も便利
サクサククロコロ日光ラスク

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 日昇堂

〒321-1261 栃木県日光市今市1447
TEL:0288-21-0533 FAX:0288-22-8033
E-mail:info@nisshodo.jp

日光市

常温

ホームページは
コチラから



眩いピンククリームの訳は
苺の声をまっすぐ聞いて
仕上げたから!

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 いづみや

〒325-0001 栃木県那須郡那須町高久甲4588-10
TEL:0287-62-1800 FAX:0287-62-1805
E-mail:kaori@okashinoshiro.co.jp

常温



内容量・入数
お問い合わせください
最小納品単位
24箱

<

日光ぶりん



日光市

ホームページは
コチラから

日光霜降高原大釜牛乳
濃厚なコクと甘みに
味の濃い那須御養卵をプラス

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

お問い合わせ
株式会社 ダイエー(日光ぶりん亭)
(本社) 〒321-2335 栃木県日光市森友1515-20
TEL:0288-21-2272 FAX:0288-22-6653
E-mail:kushishino@kkk-daiye.jp
(日光本店) 〒321-1401 栃木県日光市上鉢石町1017
TEL:0288-25-6186 FAX:0288-25-6185

内容量・入数	
1個80g	
最小納品単位	
1個	
リードタイム	
7日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から3日	
参考小売価格	
1個352円	

ミレーピーニ

那須
塩原市

ホームページは
コチラから

自家製の生乳たっぷり
乳化剤・安定剤不使用の
特濃アイス

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

お問い合わせ
ホウライ 株式会社

〒329-2747
栃木県那須塩原市千本松799 千本松牧場本部
TEL:0287-36-5629 FAX:0287-36-7946
E-mail:k_hitomi@horai-kk.co.jp

内容量・入数	
1個110ml	
最小納品単位	
4箱(1箱24個)	
リードタイム	
最大5日	
取り扱い期間	
通年	
参考小売価格	
1個305円	

ジエラート

那須
塩原市

ホームページは
コチラから

千本松牧場の牛乳使用
特産いちごをはじめ
豊富なフレーバー

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

お問い合わせ
有限会社 遊山

〒325-0047 栃木県那須塩原市若葉町7-11
TEL:0287-60-0789 FAX:0287-60-0790
E-mail:antonionewmoon@gmail.com

内容量・入数	
1箱6個(全6フレーバー)	
1箱9個(全7フレーバー)1個130ml	
最小納品単位	
1箱	
リードタイム	
通常5日営業日以内 御中元等繁忙期/10日営業日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から90日	
参考小売価格	
1箱6個3,333円 1箱9個3,889円	

はちみつジェラート



鹿沼市

ホームページは
コチラから

生産から販売まで養蜂園
がお届けする「本物」の
はちみつジェラート

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

お問い合わせ
黒田養蜂園

〒326-0048 栃木県鹿沼市村井町291-5
TEL:0120-82-1138 FAX:0289-64-3288
E-mail:info@kuroda-honey.com

内容量・入数	
1セット(1個110ml×8個)	
※種類は季節によって変動あり	
最小納品単位	
1セットからご相談ください ※送料・梱包費別途	
リードタイム	
3日 ※大量発注の場合は別途要相談	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から60日	
参考小売価格	
1箱2,600円~	

安納美人(平切り・丸干し)



佐野市

ホームページは
コチラから

糖度16%にもなる
安納芋のおいしさを丸ごと

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

お問い合わせ
株式会社 東京フード
〒327-0004 栃木県佐野市赤坂町940-3
TEL:0283-23-6743 FAX:0283-24-3252
E-mail:info@tokyo-food.co.jp

内容量・入数	
平切り1袋120g	
丸干し1袋180g	
最小納品単位	
1ケース/平切り20袋・丸干し10袋	
リードタイム	
随時/2~5日	
取り扱い期間	
10~3月頃	
賞味期限	
製造日から60日(平切り)、45日(丸干し)	
参考小売価格	
平切り 1袋 600円 丸干し 1袋 1,112円	

有機ほしいも 天日丸干し、平干し、焼き、ペースト

下都賀郡
壬生町

ホームページは
コチラから

赤ちゃんでも安心して
食べられる有機栽培の
オーガニックサツマイモ使用

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

お問い合わせ
戸崎農園 株式会社
〒321-0216
栃木県下都賀郡壬生町大字壬生丁59-1
TEL:0282-82-0224 FAX:0282-82-0240
E-mail:yuji_t@fmppm.co.jp

内容量・入数	
1袋/100g・150g・300g・500g・600g・800g	
最小納品単位	
1箱/1kg・10kg	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から30~360日	
参考小売価格	
1袋556円~18,519円	

丸ごと羊かん 宮ゆず



宇都宮市

ホームページは
コチラから

香り高い「宮ゆず」を
丸ごと使用した無添加の
贅沢羊かん

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

お問い合わせ
株式会社 若山商店
〒321-2103 栃木県宇都宮市石那田町1930
TEL:028-669-2524 FAX:028-669-2653
E-mail:kyo-wakayama@wakanet.co.jp

内容量・入数	
1個	
最小納品単位	
3ケース(1ケース12個)	
リードタイム	
5日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
※数量に限りあり	
参考小売価格	
1個600円	

LabFru (全4種類)



飲む果実発酵飲料
宇都宮市

完熟フルーツと
植物性乳酸菌がコラボした
発酵果実飲料

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
とちぎ農業ネットワーク
企業組合

〒321-0901 栃木県宇都宮市平出町3751-11
TEL:028-678-4611 FAX:028-663-1320
E-mail:suenaga@tochino.net.jp

内容量・入数	
1個120g	(とちおとめ・なし・ブルーベリー・りんご)
最適納品単位	
1箱(48個)	※混載可
リードタイム	
最短3日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から180日	
参考小売価格	1個300円

栃木の塩トマトゼリー



栃木産トマトの中でも
ゼリーに適した品種限定
ゼラチン不使用常温保管可

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
トアヴァルト 有限公司
(欧風菓子グリンデルベルグ)
〒329-1116 栃木県宇都宮市立伏町948-189
TEL:028-672-3879 FAX:028-672-3816
E-mail:info@grindelberg.co.jp

内容量・入数	
1個120g	※ギフト箱入りについてはご相談ください
最小納品単位	
1箱(40個)	
リードタイム	
7日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から300日	
参考小売価格	1個288円

和菓子職人御用達しつとりもちもち お米のパンケーキの粉



和菓子職人御用達しつとりもちもち
お米のパンケーキの粉

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
日の本穀粉 株式会社
(営業本部) 〒300-0555 埼玉県さいたま市大宮上町516 宮井興業ビル2F
TEL:048-615-1157 FAX:048-615-1160
(本社) 〒323-0028 栃木県小山市若木町3-2-15
TEL:0285-22-1157 FAX:0285-24-0669
E-mail:k-suzuki@hi-kokufun.com

内容量・入数	
1箱(100g×2袋)	
最小納品単位	
1ケース(15箱)	※送料別
リードタイム	
2~3営業日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から300日	
参考小売価格	1箱350円

そのまま黒まめ



化学肥料・農薬不使用で
栽培した丹波種黒豆を
直火焙煎でうま味を凝縮

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
佐野大黒屋
〒300-0323 栃木県佐野市戸奈良町857
TEL:0283-62-2087 FAX:0283-62-2087
E-mail:sanodaikokuya@mail.plala.or.jp

内容量・入数	
1袋/30g	100g
最小納品単位	
1箱/30袋	2袋
リードタイム	
3日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から720日	
参考小売価格	1袋/30g 500円・100g 1,200円・800g 9,260円

四季実の種



こんにゃくショコラ
鹿沼市

鹿沼産のこんにゃくを
30%使用した
こんにゃくの生チョコレート

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
おこんにゃく茶屋
〒322-0052
栃木県鹿沼市銀座1-1870-1 屋台のまち中央公園
TEL:0289-60-6070
E-mail:168juku@gmail.com

内容量・入数	
1箱/4個入50g・6個入75g	※卸向けシート販売もあるのでご相談ください
最小納品単位	
お問い合わせください	
リードタイム	
お問い合わせください	
取り扱い期間	
11~4月	
賞味期限	
180日	
参考小売価格	1箱4個入 1,000円 1箱6個入 1,200円

どうぶつべつとうふ 餅



グラニュー糖・水餡・
オリゴ糖のやさしい味
昔懐かしいべつとうふ 餅

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
株式会社 野州たかむら
〒321-3531 栃木県芳賀郡茂木町茂木181-1
TEL:0285-63-1730 FAX:0285-63-1009
E-mail:info@yashu-takamura.co.jp

内容量・入数	
1袋65g	
最小納品単位	
1ケース(48袋)	
リードタイム	
7~14日	
取り扱い期間	
通年	
賞味期限	
製造日から180日	
参考小売価格	1袋200円

玄米スナック 塩・のり・胡麻・海老味



熟露枯(うろこ) 大吟醸
(熟成10年以上)

開華特別純米酒 原酒
那須烏山市
佐野市
みがき

蜂蜜の様な甘い熟成香
まろやかな味わい
洞窟低温熟成大吟醸

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

お問い合わせ
株式会社 島崎酒造
〒321-0621 栃木県那須烏山市中央1-11-18
TEL:0287-83-1221 FAX:0287-84-1728
E-mail:uroko@azumarikishi.co.jp

ホームページはコチラから

内容量・入数
1本720ml

最小納品単位
お問い合わせください

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
翌日(1日)

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本720ml 7,500円

内容量・入数
1本/1.8L・720ml・180ml

最小納品単位
1箱/1.8L×6本・720ml×12本・180ml×20本

リードタイム
1~2営業日
※午前中の注文で当日発送

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本1.8L 2,900円 1本720ml 1,500円
1本180ml 375円

内容量・入数
1本720ml

最小納品単位
5ケース(1ケース12本)

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
5日

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本3,000円

燦爛 大吟醸
芳賀郡益子町
常温

果物のようなフルーティーな香りが広がり
華やかな味が楽しめる

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
お問い合わせ

株式会社 外池酒造店
〒321-4216 栃木県芳賀郡益子町塙333-1
TEL:0285-72-0001 FAX:0285-72-0003
E-mail:info@tonoike.jp

ホームページはコチラから

Premium SINRO
塩谷郡塩谷町
常温

銘柄「新郎」を
フルモデルチェンジ
味わいある純米系のお酒

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
お問い合わせ

合資会社 小島酒造店
〒329-2336 栃木県塩谷郡塩谷町大字風見1185
TEL:0287-46-0903 FAX:0287-46-0831
E-mail:overtime@msb.biglobe.ne.jp

内容量・入数
1本/720ml・300ml

最小納品単位
3箱/1箱720ml 15本・1箱300ml 20本
※要相談

リードタイム
お問い合わせ

本数限定 ※要相談

参考小売価格
1本720ml 3,114円 1本300ml 1,664円

内容量・入数
1本720ml・1ケース6本入

最小納品単位
お問い合わせください

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
直売はしていません
特約小売店をご紹介します

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本3,250円

内容量・入数
1本720ml

最小納品単位
1ケース(12本)

リードタイム
3~5日

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本1,285円

門外不出
純米大吟醸 CLEAR BREW
小山市
冷蔵
常温

自然発酵を追求した
日本初の
「透明タンク醸造酒」

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
お問い合わせ

西堀酒造 株式会社
〒329-0201 栃木県小山市栗原1452
TEL:0285-45-0035 FAX:0285-45-1628
E-mail:sake@nishiborisyuzo.com

ホームページはコチラから

宇都宮力クテル
宇都宮市
常温

プロバーテンダー監修
栃木県産の果実を使用した
本格派カクテル

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
お問い合わせ

株式会社 横倉本店
〒321-0914 栃木県宇都宮市問屋町3172-6
TEL:028-656-7777 FAX:028-656-8888
E-mail:hi-suzuk@yokokura.co.jp

内容量・入数
1セット(1本150ml×5本)

最小納品単位
1ケース(6セット)

リードタイム
お問い合わせ

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
販売期限
製造日から365日
参考小売価格
1本3,200円

内容量・入数
1本720ml

最小納品単位
お問い合わせください

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
直売はしていません
特約小売店をご紹介します

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本3,250円

内容量・入数
1本720ml

最小納品単位
1ケース(12本)

リードタイム
3~5日

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本1,285円

内容量・入数
1本720ml

最小納品単位
お問い合わせください

販売希望先
スーパー 百貨店
飲食店 小売店
ホテル・旅館 セレクトショップ
通販 コンビニ

リードタイム
直売はしていません
特約小売店をご紹介します

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本3,250円

内容量・入数
1本720ml

最小納品単位
1ケース(12本)

リードタイム
3~5日

取り扱い期間
通年

参考小売価格
1本1,285円



はちみつのお酒
蜂蜜を醸酵させた
自然でスッキリとした甘み

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
天鷹酒造 株式会社
〒324-0411 栃木県大田原市蛭畑2166
TEL:0287-98-2107 FAX:0287-98-2108
E-mail:info@tentaka.co.jp

内容量・入数	
1本/200ml	720ml
最小納品単位	
1本~/200ml	720ml
※3ケース36本以上は運賃元払い	
リードタイム	
3~5営業日	
取り扱い期間	
通年	
貯味期限	
365日	
参考小売価格	
1本200ml	1,000円
1本720ml	3,000円

栃の葉の風。プレミアム



県産完熟とちおとめ100%
いちごの芳醇な香りと
フレッシュな味わいを

内容量・入数	
1本500ml	
最小納品単位	
お問い合わせください	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

株式会社 ノザキ
〒323-0034 栃木県小山市神鳥谷4-1-53
TEL:0285-22-0006 FAX:0285-22-0007
E-mail:sake@eos.ocn.ne.jp

のびやかな酸と上品な
コクが楽しめる日本の
スパークリングワイン

内容量・入数	
1本750ml	
※ワインのヴィンテージは変わることがあります	
最小納品単位	
1ケース(6本)	
リードタイム	
3~7日発送	
取り扱い期間	
通年	
参考小売価格	
1本5,273円	



かぬま
里山ワイン
ぶどう栽培から醸造まで
一貫してすべて自社で行う
日本ワイン

販売希望先	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

お問い合わせ
宇賀神縁販 株式会社
〒322-0523 栃木県鹿沼市下奈良部町273
TEL:0289-75-3266 FAX:0289-75-3530
E-mail:ryokuhana@bc9.jp

北ののぼ



のびやかな酸と上品な
コクが楽しめる日本の
スパークリングワイン

内容量・入数	
1本500ml	
最小納品単位	
2本	
リードタイム	
中1日	
取り扱い期間	
通年	
貯味期限	
無し	
参考小売価格	
1本2,400円	

お問い合わせ
ココ・ファーム・ワイナリー
〒321-0061 栃木県足利市田島町611
TEL:0284-42-1194 FAX:0284-42-2166
E-mail:office-m@cocowine.com

栃の葉の風。プレミアム



県産完熟とちおとめ100%
いちごの芳醇な香りと
フレッシュな味わいを

内容量・入数	
1本500ml	
最小納品単位	
お問い合わせください	
スーパー	百貨店
飲食店	小売店
ホテル・旅館	セレクトショップ
通販	コンビニ

株式会社 ノザキ
〒323-0034 栃木県小山市神鳥谷4-1-53
TEL:0285-22-0006 FAX:0285-22-0007
E-mail:sake@eos.ocn.ne.jp

のびやかな酸と上品な
コクが楽しめる日本の
スパークリングワイン

内容量・入数	
1本500ml	
最小納品単位	
2本	
リードタイム	
中1日	
取り扱い期間	
通年	
貯味期限	
無し	
参考小売価格	
1本2,400円	

お問い合わせ
株式会社 ビーエイチ
〒321-0923 栃木県宇都宮市下栗町2291-3
TEL:028-656-9171 FAX:028-656-9131
E-mail:info@b-h.co.jp

うまんちつく村の地ビール



栃木の麦で仕込んだ
オリジナルのちょっと
リッチなクラフトビール

内容量・入数	
1本330ml	
最小納品単位	
1ケース(20本)	※混載可
リードタイム	
2日	
取り扱い期間	
通年	※季節商品有
貯味期限	
製造日から40日	
参考小売価格	
1本330ml	500円~

株式会社 ファーマーズ・フォレスト
〒321-2118 栃木県宇都宮市新里町254
TEL:028-665-8800 FAX:028-665-8678
E-mail:info@romanticmura.com

内容量・入数	
1本330ml	
最小納品単位	
1ケース(20本)	※混載可
リードタイム	
2日	
取り扱い期間	
通年	※季節商品有
貯味期限	
製造日から40日	
参考小売価格	
1本330ml	500円~

お問い合わせ
Nikko Brewing
(ニッコーブルーリング)
〒321-2345 栃木県日光市木和田島1564-4
TEL:0288-25-3631 FAX:0288-25-3632
E-mail:nikkobrewing@gmail.com



THE NIKKO MONKEYS (ザ・ニッコーモンキーズ)

奥日光の天然水と
拡大培養酵母で仕込んだ
オリジナルクラフトビール

内容量・入数	
1本330ml	
最小納品単位	
1ケース(20本)	※混載可
リードタイム	
3~7日	
取り扱い期間	
通年	
貯味期限	
出荷日から90日	
参考小売価格	
1本619円	

お問い合わせ
JAグループ栃木 (ニッコーブルーリング)
〒321-2345 栃木県日光市木和田島1564-4
TEL:0288-25-3631 FAX:0288-25-3632
E-mail:nikkobrewing@gmail.com



THE NIKKO MONKEYS (ザ・ニッコーモンキーズ)

奥日光の天然水と
拡大培養酵母で仕込んだ
オリジナルクラフトビール

内容量・入数	

<tbl_r cells="1" ix="1" maxcspan="2

とちぎの旬彩店一覧

「とちぎの旬彩店」は、栃木県内で採れた旬の農産物を使い、心を込めて提供する栃木県外のお店です。

(一社)とちぎ農産物マーケティング協会ホームページ「カラダにとちぎ」まで!
http://tochigipower.com/?page=list_syunsai

とちぎの旬彩店一覧
店舗情報はコチラから



店舗情報			営業区分	使用している栃木県産農産物
1 Daisy 〒120-0035 東京都足立区千住中居町28-9	☎03-5284-9583	菓子店、他	卵・牛乳	
2 L.S café 〒135-0021 東京都江東区白河2-14-7 インゲンビル 1F	☎03-6458-5462	飲食店	トマト・ほうれん草・ミニ人参・大根・ラディッシュ・ハーブ系	
3 ハンバーグ&ステーキHIRO ダイバーシティ東京店 〒135-0064 東京都江東区青海1-1-10 ダイバーシティ東京プラザ 6F	☎03-6457-2729	飲食店	米(こしひかり・なすひかり)・白美人ねぎ	
4 食幹 渋谷店 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-5-5 HAKKAビル B1F	☎03-3797-1911	飲食店	米(なすひかり)	
5 春秋ユラリ 恵比寿 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南1-7-8 B1	☎03-5725-7970	飲食店	野菜のピュッフェ 等	
6 ことり食堂 〒105-0001 東京都渋谷区神宮前2-3-28	☎03-3478-5332	飲食店	NIPPA米・新波(地酒)・ヤヤキタ農園の野菜	
7 栃木県アンテナショップ とちまるショップ 〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリー ソラマチ イーストヤード 4F	☎03-5809-7280	飲食店	とちぎ和牛・とちおとめ・梨(金田果樹園、他)・りんご(荒牧りんご園)・ヤンオマス・日光ゆば	
8 割烹 船生 〒130-0005 東京都墨田区東駒形3-5-6 千葉ビル 1F	☎03-6312-7055	飲食店	米(こしひかり)・豚肉(那須高原豚)・いちご・温泉とらふぐ	
9 とんかつ はせ川 〒130-0026 東京都墨田区両国3-24-1 尾崎ビル 103	☎03-5625-2929	飲食店	平牧三元豚	
10 LA SORA SEED FOOD RELATION RESTAURANT 〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ 31F	☎03-5809-7284	飲食店	野菜・果物(いちご等)	
11 The Bridge Bar&Lounge 〒111-0053 東京都台東区浅草橋3-30-7 後藤ビル 1F	☎03-5809-3227	飲食店	栃木産牛	
12 日比谷パレス 〒100-0012 東京都千代田区日比谷公園1-6	☎03-5511-4122	飲食店	海老原ファーム無農薬野菜(人参、大根、玉葱など)・とちぎゆめポーク	
13 九段 さくらさくら 〒102-0074 東京都千代田区九段南2-5-5 イシカワビル 1F	☎03-5213-3939	飲食店	大田原産こしひかり・人参・アスパラ・なす 等	
14 焼鳥×和酒 遊 〒102-0072 東京都千代田区飯田橋1-9-5 SKBビル 1F	☎03-3221-1344	飲食店	海老原ファーム無農薬野菜(人参、大根、玉葱など)・栃木しゃも・チーズ	
15 那須高原の食卓 なすの屋 銀座 〒104-0061 東京都中央区銀座2-7-18 メルガ ginza-2 4F	☎03-6263-0613	飲食店	那須和牛・那須の高原野菜・地卵・今牧場のチーズ・ヤシオマス	
16 トラットリア バッフォ 〒104-0061 東京都中央区銀座3-12-5 B1F	☎03-5565-6139	飲食店	とちぎ和牛・霧降高原牛・なす・しいたけ・トマト・イノシシ肉・白美人ねぎ・スカイベリー・とちおとめ・梨	
17 銀座凜 〒104-0061 東京都中央区銀座1-6-6	☎03-3538-7775	飲食店	とちぎ和牛	
18 つきぢ田村 〒104-0045 東京都中央区築地2-12-11	☎03-3541-2591	飲食店	白美人ねぎ	
19 築地 いなせや 〒104-0045 東京都中央区築地6-5-5 山王第2ビル	☎03-3545-5178	飲食店	とちぎ和牛・なすひかり・スカイベリー	
20 鮨 たじま 〒104-0061 東京都中央区銀座6-4-12 KN' 5F	☎03-3573-3433	飲食店	とちぎ和牛・なすひかり・スカイベリー	
21 三陸大船渡 まるしち 〒104-0061 東京都中央区銀座5-7-10 EXIT MELSA 8F	☎03-6228-5732	飲食店	とちぎ和牛・なすひかり・スカイベリー	
22 Up Town 〒104-0061 東京都中央区銀座2-11-19 B-1	☎03-3543-3330	飲食店	とちぎ和牛・なすひかり・スカイベリー	
23 栃の木や 〒170-0002 東京都豊島区巣鴨3-14-17	☎03-5972-1170	飲食店	かぬま和牛・日光寒ざらし蕎麦・栃木県産地酒	
24 博多屋 赤坂店 〒107-0052 東京都港区赤坂2-15-15 アカサカプラザビル B1	☎03-6277-8845	飲食店	とちぎ和牛・なすひかり・スカイベリー	
25 南青山Essence 〒107-0062 東京都港区南青山3-8-2 サンプリッジ青山 1F	☎050-2018-0730	飲食店	ヤシオマス・足利マール牛・鶏卵・しいたけ・ワイン	
26 CHEZ・NAKA国立 〒186-0004 東京都国立市中1-9-77 アベイユ国立201	☎042-573-5077	飲食店	白美人ねぎ・今牧場チーズ・ヤシオマス・にっこり梨・とちおとめ	

	店舗情報	営業区分	使用している栃木県産農産物
27 一揆 多摩センター 〒206-0033 東京都多摩市落合1-8-1 ウィステリアビル 6F	☎042-339-7733	飲食店	とちぎ和牛・なすひかり・温泉トラフグ
28 カフェレストラン パルテール 〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5	☎048-647-3300	飲食店	とちぎ和牛・栃木県産牛肉・栃木県産豚肉・トマト・きゅうり・かんぴょう・ゆば・とちおとめ 等(通年使用はトマト)
29 和食堂 檻 〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5	☎048-647-3300	飲食店	とちぎ和牛・栃木県産牛肉・栃木県産豚肉・トマト・きゅうり・かんぴょう・ゆば・とちおとめ 等(通年使用はかんぴょう)
30 中国料理 瑞麟 〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5	☎048-647-3300	飲食店	とちぎ和牛・栃木県産牛肉・栃木県産豚肉・トマト・きゅうり・かんぴょう・ゆば・とちおとめ 等(通年使用はトマト)
31 フランス料理 クラウンレストラン 〒330-0854 埼玉県さいたま市大宮区桜木町1-7-5	☎048-647-3300	飲食店	とちぎ和牛・栃木県産牛肉・栃木県産豚肉・トマト・きゅうり・かんぴょう・ゆば・とちおとめ 等(通年使用はトマト)
32 OVO(オーヴォ)エキュート 大宮店 〒330-0853 埼玉県さいたま市大宮区錦町630 エキュート大宮内	☎048-643-2215	菓子店	卵・いちご・ブルーベリー・シャインマスカット・梨
33 龍月庵 〒602-0877 京都府京都市上京区辯天町368 別所ビル 1F	☎075-708-3538	飲食店	とちぎ和牛
34 ホテルニューオータニ SATSUKI 〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町4-1	☎03-3221-2885	飲食店	野菜・ハーブ(海老原ファーム)
35 南口店 北口店 〒130-0022 東京都墨田区江東橋3-8-12 KINSIA ANNEX 2F	☎03-5669-1529	とちぎ和牛 提供店	とちぎ和牛・白美人ねぎ
36 但馬屋 多摩センター店 銀座店 〒206-0033 東京都多摩市落合1-46-1 多摩センター一百貨店ビル 6F	☎0423-71-6950	飲食店	米(こしひかり・なすひかり)・白美人ねぎ
37 手打そば 志な乃 新宿 神楽坂 〒160-0022 東京都新宿区新宿1-2-8	☎03-3352-0606	飲食店	そば粉・里芋(新宿・赤羽橋・東日本橋)
37 赤羽橋 東日本橋 〒105-0014 東京都港区芝3-14-6	☎03-3452-3616		
38 しゃぶしゃぶ但馬屋 渋谷店 新百合ヶ丘店 〒150-0042 東京都渋谷区宇田川町12-9 ジュエル渋谷 6F	☎03-3770-5629	飲食店	米(こしひかり・なすひかり)・白美人ねぎ
38 八重洲店 浜松メイワン店 〒103-0028 東京都中央区八重洲2-1 八重洲地下街 4号	☎03-5203-2099		
38 浅草ROX店 静岡パルシェ店 〒111-0032 東京都台東区浅草1-26-5 浅草ROX 3G 2F	☎03-6802-7759		
38 さいたま新都心店 イクスピアリ店 〒330-0843 埼玉県さいたま市大宮区吉敷町4-263-1	☎048-643-5529		
39 しゃぶしゃぶ牛太 東陽町店 相模大野店 〒135-0016 東京都江東区東陽6-3-2 イースト21モール1F	☎03-5632-2917		
39 府中店 金沢八景店 〒183-0055 東京都府中市府中町1-2-1 京王府中SC7F	☎042-330-1529		
39 多摩センター店 横須賀店 〒206-0033 東京都多摩市落合1-46-1 多摩センター一百貨店ビル 6F	☎042-371-6955	飲食店	米(こしひかり・なすひかり)・白美人ねぎ
39 京王八王子店 松戸店 〒192-0046 東京都八王子市明神町3-27-1 京王八王子SC11F	☎0426-56-7370		
39 春日部店 〒344-0064 埼玉県春日部市南1-1-1 ラガーデン春日部3F	☎048-733-3029		

*記載されている情報は令和元年10月31時点の情報です。また、使用している栃木県産農産物は、季節によってお取扱いがない時期もございます。

地元グルメを堪能!
イトイン
コーナー



東京スカイツリータウン®内
ソラマチイーストヤード
4Fにある「とちまる」



栃木県アンテナショップ

とちまるショップ



東京スカイツリータウン®内にある栃木県アンテナショップ「とちまるショップ」は「栃木県のいいところをまるごと伝え、栃木を楽しんでもらおう」というお店です。店舗では、選りすぐりの栃木の“味”を厳選して販売しております。東京スカイツリータウン®にいながら栃木の味を存分に堪能してください。

大谷石をはじめ、栃木県の工芸品やおすすめスポットのフォトフレームをインテリアとしてさりげなく飾った店内。おいしい地元グルメを味わいながら、タッチパネルで栃木の情報もゲット!



「とちぎ」の
魅力発信

とちぎ自慢の地酒

地酒
コーナー



宇都宮の餃子も販売!
「がんばれ!
日本一!!」

人気の「宇都宮餃子」(冷凍)も
販売いたしております。



高原リゾートで恋しを
〔那須エリア〕

大田原市・矢板市・
那須塩原市・塩谷町・那須町

世界遺産も温泉も!
〔日光エリア〕

日光市
(日光・鬼怒川・川治・湯西川・川俣・
奥鬼怒・今市・足尾)

お手頃グルメを食べ歩き
〔県央エリア〕

宇都宮市・鹿沼市・さくら市・
那須烏山市・上三川町・
高根沢町・那珂川町

日本情緒と歴史散策
〔県南エリア〕

足利市・栃木市・佐野市・
小山市・下野市・壬生町・野木町

SLの旅に焼き物めぐり
〔県東エリア〕

真岡市・益子町・茂木町・
市貝町・芳賀町



観光情報コーナーには
栃木の観光パンフレットが
たくさん!

楽しさ
いっぱいいる!

那須エリア



とちぎの
ご当地グルメが
いっぱい!!



とちまるショップ オンライン
<http://online.tochimaru-shop.com/>



カタチに残るお土産を!
工芸・雑貨
コーナー



※写真はイメージです

押上(スカイツリー前)駅

東武伊勢崎線／東京メトロ半蔵門線／京成成田スカイアクセス線／都営浅草線

・東京駅から(JR総武線)錦糸町駅乗換(東京メトロ半蔵門線)約20分

・品川駅から(京急線・都営浅草線)直通約25分

・羽田空港から(京急線・都営浅草線)直通約39分

・成田空港から(京成成田スカイアクセス線)直通約49分

とうきょうスカイツリー駅 東武伊勢崎線

・浅草駅から(東武スカイツリーライン)一駅3分または徒歩約20分

・上野駅から(東京メトロ銀座線)浅草駅乗換(東武スカイツリーライン)約15分

ACCESS

〒131-0045 東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ イーストヤード4F

TEL:03-5809-7280 営業時間/10:00~21:00

ショップHP <http://www.tochimaru-shop.com/>

東京ソラマチHP <http://www.tokyo-solamachi.jp>

押上駅から
便利まる~



押上駅【押上方面改札】を出たら、連絡通路からソラマチへ
つながるエスカレーターで4Fへお越しください。

とちぎの伝統工芸品

栃木県の風土と県民の生活の中で育まれ受け継がれてきた工芸品の数々

栃木県の風土と県民の生活の中で育まれ、受け継がれてきた工芸品を「栃木県伝統工芸品」として指定しています。主に、日常生活の用に供されるもの、製造工程の主要部分が手工業的であるもの、伝統的な技術または技法により製造されるもの、伝統的に使用されてきた原材料が主たる原材料として用いられ、製造されるものを要件に、100年以上前に発祥したものを指定しています。どれも、匠の技が随所に生かされ、現代においてもその価値と魅力は増すことがあっても損なわれることはありません。



益子焼

歴史 江戸時代末期、笠間で修行した大塚啓三郎が窯を築いたことに始まると言われます。

特徴 益子の土を使い柿釉、並白釉といった益子独自の釉薬を用いて、掛け流しなどの伝統的技法で力強い美しさと温かな手触りのする作品が作り出されています。昭和54年に国の伝統的工芸品に指定されています。

お問い合わせ 益子焼協同組合 〒321-4217 栃木県芳賀郡益子町益子4352-2 TEL:0285-72-3107



kamacco

平成29年度「とちぎデザイン大賞」最優秀賞受賞。益子焼初の耐熱性の量産型土釜。火加減調整が必要なく、手軽に簡単に本格的なふくらとしたご飯の甘味が味わえます。内蓋はお米1合の計量カップの機能を備え、外蓋は飯椀に使えます。従来製品にはない高機能性を実現しました。

お問い合わせ 株式会社 つかもと 〒321-4217 栃木県芳賀郡益子町益子4264 TEL:0285-72-3223



小砂焼

特徴 金色を帯びた黄色の金結晶や桃色がかかった辰砂(しんしゃ)等、素朴な中に上品な色合いを持っています。

お問い合わせ 岡 稔 〒324-0611 栃木県那須郡那珂川町小砂2697 TEL:0287-93-0936

市川 勉(市川窯) 〒324-0618 栃木県那須郡那珂川町小口1115 TEL:0287-92-3113

藤田 真一(合資会社 藤田製陶所) 〒324-0611 栃木県那須郡那珂川町小砂2710 TEL:0287-93-0703



竹工芸

特徴 弾力性、美しい光沢という竹そのものの特徴に、作る者の工夫が加わり、素朴な中に繊細な美しさを持っています。

お問い合わせ 佐川 勝一(竹工房 素竹庵) 〒324-0032 栃木県大田原市佐久山2332-3 TEL:0287-28-2172

斎藤 正光(ちくせい工房 無心庵) 〒324-0047 栃木県大田原市美原3-3345-6 TEL:0287-22-5200

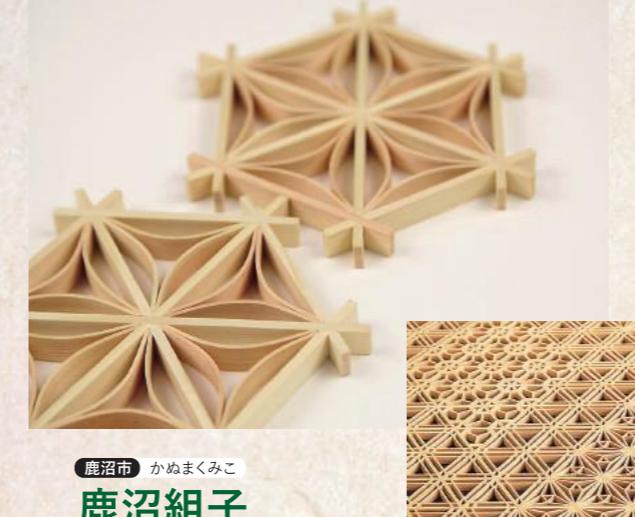
八木澤 正(八木澤竹芸) 〒324-0036 栃木県大田原市下石上1771-206 TEL:0287-29-1164



日光下駄

特徴 江戸時代神域境内のはきものとして、台木と竹の皮で編んだ草履がひとつになったはきものです。石や坂道を歩く際の安定や、雪をつきにくくするため、下のほうが広い八開きの台木に竹の皮で編んだ草履表を麻糸で縫い付けて製造します。夏涼しく、冬温かいのが特徴です。

お問い合わせ 日光伝統工芸組合協議会 〒321-1661 栃木県日光市中宮祠2482 TEL:0288-55-0144



鹿沼組子

特徴 伝え、良質な日光杉を使って作られた物が起源と言われています。木曾檜・秋田杉・日光杉等を小割にした材料を幾何学模様に組み付けて製造します。書院障子や欄間やインテリア商品に植物などの精緻な模様を美しく表現しているのが特徴です。

お問い合わせ 鹿沼建具商工組合(白石物産 株式会社内) 〒322-0026 栃木県鹿沼市茂呂2627-1 TEL:0289-62-8151



日光彫

特徴 寛永年間の東照宮社殿御造営の際に全国から集まった職人が技術を伝え、良質な日光杉を使って作られた物が起源と言われています。木曾檜・秋田杉・日光杉等を小割にした材料を幾何学模様に組み付けて製造します。書院障子や欄間やインテリア商品に植物などの精緻な模様を美しく表現しているのが特徴です。

お問い合わせ 日光伝統工芸組合協議会 〒321-1661 栃木県日光市中宮祠2482 TEL:0288-55-0144

日光彫協同組合 〒321-1422 栃木県日光市宝殿66-1 TEL:0288-50-1171

とちぎの伝統工芸品



益子町 ましこくさきぞめ

益子草木染

特徴 藍、紅、茜等で染められるため、素朴で織細な美しさと深い味わいがあります。栃木県指定無形文化財に指定されています。

お問い合わせ
日下田 正(日下田藍染工房)
〒321-4218 栃木県芳賀郡益子町城内坂1
TEL:0285-72-3162



宇都宮市 みやぞめ

宮染め

特徴 精練された生地に、のりやロウで形付けし、化学染料を用いて注染(ちゅうせん)や・浸染(しんせん)・引染(ひきぞめ)等の技法で、一枚一枚丁寧に染め上げます。

お問い合わせ
宇都宮染色組合(株式会社 中川染工場内)
〒321-0967 栃木県宇都宮市錦1-562
TEL:028-621-0571



栃木市 にっぽのちょうちん

新波の提灯

特徴 昔からの伝統を守りながら、提灯の形状に合った江戸文字、その土地に伝わる絵模様等を描いているのが特徴です。

お問い合わせ
田中 梅雄(田中提灯店)
〒329-0314 栃木県栃木市藤岡町新波1180-1
TEL:0282-67-2673

佐野市 てんみょういもの

天明鋳物

特徴 鎌倉時代の頃から全国で使用されており、美しさの中に荒々しさと重厚さがあります。

お問い合わせ
佐野鋳物工業組合(栗崎鋳工所内)
〒327-0024 栃木県佐野市亀井町2618
TEL:0283-22-0952



真岡市 もおかもめん

真岡木綿

特徴 編花の栽培、糸つむぎ、染色織り上げまで一貫してすべて手作業により行います。丈夫で質が良く、素朴な風合いが特徴です。

お問い合わせ
真岡木綿会館
〒321-4305 栃木県真岡市荒町2162-1
TEL:0285-83-2560



大田原市 くろばねあいぞめ

黒羽藍染

特徴 豆汁(ごじる)に松の根を燃やしてつくる良質なすす「松煙墨」を混ぜて下染める「紺染め」の技法により、藍の色がより濃くなり色あせにくくなるのが特徴です。

お問い合わせ
小沼 雄大(黒羽藍染紺屋)
〒324-0241 栃木県大田原市黒羽向町88
TEL:0287-54-0865

小山市、下野市 ゆうきつむぎ

結城紬

歴史 古代に常陸国(現在の茨城県)の久慈郡で織られていた織物が結城地方に伝わったのが起源と言われており、室町時代には全国に知られるようになりました。現在は、栃木県と茨城県にまたがる地域で織物の技法を守り伝えています。

特徴 真綿から手つむぎした無撚糸を使い、柄は絹くくりにより、昔から伝承している地機で織っているため、軽くて暖かいのが特徴です。平成22年にはユネスコ無形文化遺産に登録されました。

お問い合わせ
栃木県本場結城紬織物協同組合
〒323-0155 栃木県小山市福良2358
TEL:0285-49-2430



宇都宮市 やしゅうてんまり

野州てんまり

特徴 手まりは、丸めた毛羽(けば)を糸できつく巻いて球形にしたもので、女児の玩具として親しまれてきました。野州てんまりは、本県にゆかりのある花木や野草などを題材としてつくれられています。

お問い合わせ
野州てんまり 宇都宮てまり舎
〒320-0867 栃木県宇都宮市大寛1-6-6 TEL:028-635-3652



市貝町 おおはたけのむしゃえのぼり

大畠家の武者絵のぼり

特徴 市貝町の大畠家は、江戸時代から15代続く紺屋でしたが、明治時代に武者絵のぼりの製作を專業とするようになりました。江戸時代からの技術を受け継いだ美しく勇壮なぼりです。端午の節句に子供の健康と成長を願って立てられます。

お問い合わせ
大畠 英雄(耕雲)(有限会社 武者絵の里大畠)
〒321-3412 栃木県芳賀郡市貝町田原辺723
TEL:0285-68-0108

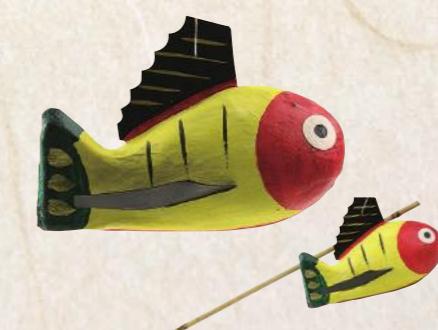


那須烏山市 からすやまとすきわし

鳥山手すき和紙

特徴 主に、「こうぞ」を原料として手すきにより製造しています。種類としては、程村紙、機留紙、押絵紙、染紙があります。昭和52年に国の選択無形文化財に指定されています。

お問い合わせ
福田 長弘(合名会社 福田製紙所)
〒321-0621 栃木県那須烏山市中央2-6-8 TEL:0287-82-2100



宇都宮市 きぶな

黄鮎

特徴 張り子でつくれられており、塗りは、特別な絵の具を使用し、光沢があり、色あせが少ないのが特徴です。

お問い合わせ
小川 昌信(有限会社 ふくべ洞)
〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り2-4-8
TEL:028-634-7583



小山市 まだひも

間々田紐

特徴 草木染をした絹糸を丹念に手仕事で組み上げた組紐で、手組ならではのしなやかな美しさが特徴です。

お問い合わせ
渡邊 悅子(間々田ひも店)
〒329-0205 栃木県小山市間々田1315-2
TEL:0285-45-0343



日光市 すぎせんこう

杉線香

特徴 原料に杉の葉をひいた粉が使われており、杉の自然な香りが特徴です。

お問い合わせ
今市線香組合
〒321-1266 栃木県日光市中央町3-1
TEL:0288-21-0360



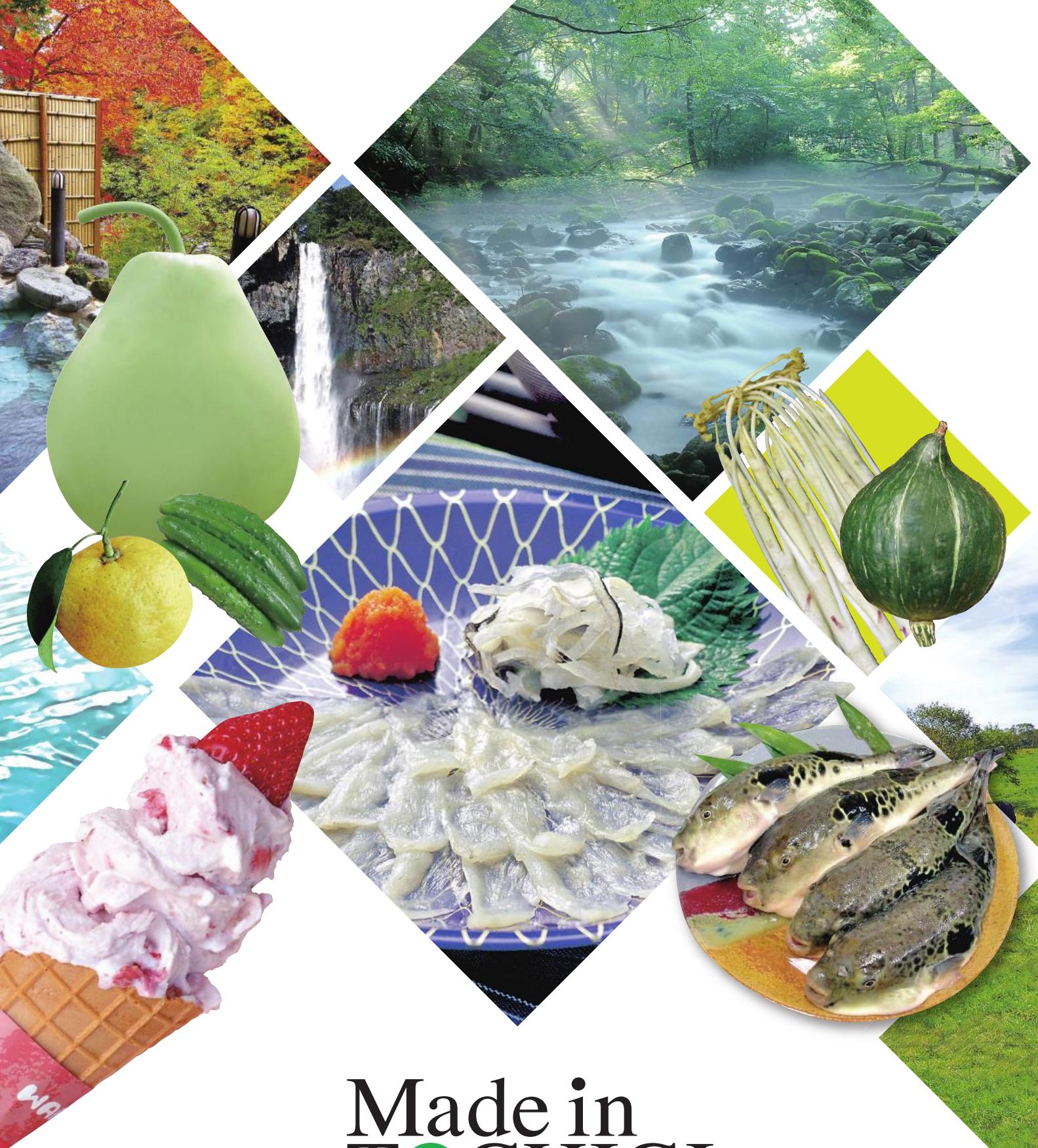
佐野市 さのいしうきびな

佐野衣装着雑

特徴 衣装やかねの色目は、古来から伝承されたものを基本としています。製造工程は受け継がれたものを模範とし、技術も踏襲しています。

お問い合わせ
佐野人形協会(有限会社 松本雛人形店内)
〒327-0845 栃木県佐野市久保町96
TEL:0283-22-1373





Made in TOCHIGI JAPAN

「とちぎのいいもの」販売推進本部

栃木県産業労働観光部産業政策課

栃木県農政部経済流通課

〒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

〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田1-1-20
TEL:028-623-3203 FAX:028-623-3167 E-mail:tochiginoiimono@pref.tochigi.lg.jp

〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田1-1-20
TEL:028-623-2298 FAX:028-623-2301 E-mail:keizai-ryutu@pref.tochigi.lg.jp