

とちぎの巨標
9
100

全国規模の品評会で
度々日本一に輝くブランド牛肉

とちぎ和牛様

栃木県が誇るブランド牛肉

「とちぎ和牛」を名乗ることが

できるのは、栃木県で育てられた

黒毛和牛の中でも、A・B4等級

以上に格付けされた枝肉に限ら

れます。血統が明確な黒毛和種の

子牛を清潔な環境の中で、指定

生産農家が一頭一頭、丹精こめて

大切に育てあげる牛たちは、全国

のブランド牛と比較しても、質と

量のどちらにも優れており、全国



「とちぎ和牛」のサシが美しく入った霜降肉は、キメが細かく、ふわっと柔らかく、とろけるような旨みと甘みが広がり、すき焼き・ステーキなどのメニューで、ワンランク上の味を約束してくれる。

位賞を四回も受賞するなど、正に
“日本一”の銘柄牛と呼ぶにふさ
わしい評価を得ています。

また、とちぎ和牛ブランドの

中でも、さらに厳しい基準を

クリアした究極のプレミアム

ブランドが、とちぎ和牛「匠」

です。年間出荷頭数 約三、三

〇〇頭を誇るとちぎ和牛です

が、「匠」を名乗れるのはその

中の約九%のみと大変貴重な

存在になっています。





6～8kgの夕顔の実1個
から、150～200gの
かんぴょうができる。



しらすの百様
10
100

生産量日本一！栃木自慢のヘルシー食材

かんぴょう様



栃木県民にとってかんぴょう巻きは、とてもなじみ深い
巻き寿司で、家庭でもよく食べられてきた。

国産かんぴょうの生産量のなんと
約九十八%が栃木県産。まさに栃木県
の代名詞的な食材といえるかんぴょう
ですが、そもそも「かんぴょうとは何
か？」あなたはご存知でしょうか？
かんぴょうを漢字で書くと干瓢。
干す瓢。瓢とは、夕顔やひょうたんの
総称ですが、つまりかんぴょうとは、
夕顔の実をひも状に裂いて天日で
干したものになります。三〇〇年の

歴史を誇り、江戸時代には高貴な
方々に珍重されたと伝えられ、現代
でもお寿司のかんぴょう巻きや太
巻き、煮物や炊き込みご飯などに用
いられています。
また、カルシウム・カリウム・リン・
鉄分・食物繊維などが多く含まれ、
低カロリーで、膨張性が高いことから、
ダイエットにも適したヘルシー食材
としても知られています。

青竹打ちの麺は、中の気泡が多いため熱伝導が良く、短い時間で茹で上がり、腰の強いなめらかな舌触りが楽しめるという特徴がある。

とちぎの百種
11
100

あっさりスープとツルツル麺がくせになる

佐野らーめん様



関東地方で最も有名なご当地ラーメンのひとつ、佐野らーめんの主流は、あっさり醤油に青竹で打つツルツル麺で、毎日食べても飽きが来ないラーメン”と評され、永く佐野市民に愛されてきました。ゴルフ客が口コミで伝え、評判を呼んだのがきっかけとなり、町おこしとして昭和六十三年

「佐野らーめん会」が発足し、スープはもちろんのこと、素材から盛り付けなど独自のアイデアと研究を重ねてともに競い合い、現在、佐野市には二〇〇件以上ラーメン店

がひしめき合っています。そして、それらの店



それぞれが、個性豊かなこだわりのラーメンを提供しており、主流のあっさりスープ

とツルツル麺以外にも、店によって豚骨を用いたり、塩や味噌のラーメン

があったりと、まさに味の百花繚乱と

いふべきラーメン文化が広がります。市

内のいたるところで、赤い佐野らーめん会

のぼりがはためいており、その店内で

“佐野らーめんマップ”を配布していますので、

ぜひあなたのお好み一杯を見つけてください。

