

「栃木の逸品セレクション2026」商品一覧

	商品名	紹介内容
1	ソースのいらない大田原産黒毛和牛ハンバーグ 【株式会社フードサヤカ】(大田原市)  	自然豊かな栃木県大田原市で丹精込めて育てられた特選黒毛和牛。約30ヵ月飼育された和牛をお肉博士が厳選し、専用庫でじっくり熟成させました。仕入れから成型までこだわり抜いたハンバーグは、牛肉の旨みをダイレクトに味わえる「ソースのいらない」逸品。食べた瞬間、誰もが笑顔になる特別な美味しさです。
2	ブラウンチーズケーキ 【株式会社那須村屋フィンランドの森】(那須町)  	とちぎ特産品認定。チーズ製造時に生まれる栄養豊富なホエイを職人が丁寧に煮詰め、世界最大級のチーズコンテストでGOLD賞を受賞したブラウンチーズ「ルスカ」。この「ルスカ」を贅沢に使ったバイクドチーズケーキです。保存料など不使用の安心感と、お口でふわっと溶ける濃厚な甘みで、特別な時間をお届けします。
3	アイスクリーム11個セット 【アイスクリーム工房Glacée770】(益子町)  	フレンチの調理技術を駆使して作る本格派のアイスクリームとシャーベットのセットで、安定剤、着色料を使用せず製造しています。口にした瞬間に、素材そのものの優しい風味が口いっぱいに広がります。バニラやチョコなど人気の味に加え、益子で育った季節の果樹や野菜のフレーバーを楽しむ11種類の贅沢セットです。
4	生いちごのジェラートパフェ 【Chico Berry Farm】(宇都宮市)  	Chico Berry Farmで育てた「とちあいか」を贅沢に使用した、見た目も華やかな生いちごパフェです。苺ジェラートや香ばしいパイを丁寧に重ね、農薬不使用ブルーベリーやチョコをトッピング。食べ進める度に異なる食感が重なり、専門店の満足感を自宅で楽しめます。農園で育てる人と、ジェラートを作る人、それぞれの技術と思いが詰まった特別な一品です。
5	金谷アップルパイ(小) 【株式会社金谷ホテルベーカリー】(日光市)  	1873年の金谷カッテージイン開業以来、受け継がれてきた一流の味を追求する「金谷ホテルベーカリー」。数ある名作の中でも、長年ファンに愛され続けているのが「アップルパイ」です。みずみずしい国産の紅玉りんごにシナモンとレーズンを合わせたフレンチタイプで、金谷ホテル伝統の一品です。
6	6月の森特製 栃木県産黒毛和牛ビーフシチュー 【株式会社6月の森】(佐野市)  	栃木県産黒毛和牛を、業務用の大きなお鍋でじっくり煮込んでいるからこそ、レストランでしか味わえない、ほろりとほどける柔らかいお肉をお召し上がり頂けます。デミグラスソースの隠し味に、自社農園産のブルーベリーを入れることで、豊かな甘みと酸味を感じられます。香り豊かな味わいをぜひお楽しみください。