

「栃木の逸品セレクション」商品一覧

商品名	紹介内容
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】(那須地域)  	生乳生産量全国第2位の酪農地帯で新鮮な生乳を使用し作られるチーズは地元でも愛されています。国内外から技術者を招聘し指導を受け、ワールドチーズアワード2019でのスーパーゴールドやブロンズ受賞をはじめ、国内外の大会で上位入賞。世界的にチーズ業界を盛り上げる活動をする「ギルド協会」からも多くの当研究会会員が叙任されています。那須の素晴らしい生乳に付加価値をつけ、個性豊かなチーズは地元飲食店のメニュー、観光客そして地元の食卓へと届いています。
2022 第一楽章 【有限会社ココ・ファーム・ワイナリー】(足利市)  	1950 年代、計算や読み書きが苦手な少年たちとその担任教師が急斜面の山を切り開き600本あまりの葡萄の苗木を植えました。ココ・ファーム・ワイナリーの自家畑であるところみ学園の葡萄畑では、除草剤も化学肥料も使用せず減農薬で葡萄を栽培しています。 この「第一楽章」は、特に上質なマスカット・ベリーAが収穫できた年のみ造られる特別なワインです。
苺が主役セレクションA 【株式会社静風】(真岡市)  	地元の活性化と栃木の苺の魅力を全国に広めるべく、「苺が主役。」をテーマに掲げ、2016年から苺のお菓子を製造販売。真岡市は全国一の苺の出荷量を誇る苺の聖地。季節を超えていつでも美味しい苺を届けたいとの思いで「栃木県産いちご100%使用」にこだわり、お菓子作りに情熱を注いでいます。この思いを商品に託し、「苺が主役。」を冠にギフトセットを作りました。栃木の誇る「とちあいか」と「とちおとめ」を存分にお楽しみいただけることをお約束します。
チーズケーキ ニルバーナ(日瑠華) 【日光総業株式会社】(日光市)  	デンマーク王室御用達の高級クリームチーズをふんだんに使い、小麦粉を使用せず、手間と時間をかけて仕上げています。しっとり滑らかな舌触り、口いっぱいに広がる濃厚なチーズのコクと爽やかなレモンの酸味、ニルバーナは明治の館の逸品です。「ニルバーナ」とは仏教用語で「最も優れたもの」を意味し、漢字「日瑠華」は「日に輝く瑠璃の華の如し」と日光山輪王寺門跡の柴田昌源深題大僧正が命名しました。販売から50年を迎える伝統の味です。
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】(大田原市)  	豊かな自然と広大な地で育てられた大田原産黒毛和牛は、血統の優れた黒毛和種の子牛を指定生産農家が丹精込めて育てた特選牛肉。約30ヵ月飼育された大田原産黒毛和牛をお肉博士が厳選し、専用熟成庫で熟成。その後、丸2日かけて造りあげられた牛肉の旨みが味わえる「ソースのいらない大田原産黒毛和牛ローストビーフ」は絶品です。仕入れから保管、成型、分割にこだわり、素材そのものをお楽しみ頂ける逸品です。
とちぎの地元の酒で乾杯セット 【株式会社横倉本店】(宇都宮市)  	県内の人気の五蔵元である、天鷹酒造(天鷹)、惣誉酒造(惣誉)、宇都宮酒造(四季桜)、西堀酒造(門外不出)、第一酒造(開華)の飲みきりサイズの詰合せギフト。2014年に「とちぎの地元の酒で乾杯を推進する条例」が制定されてから、10年以上販売している売れ筋商品です。