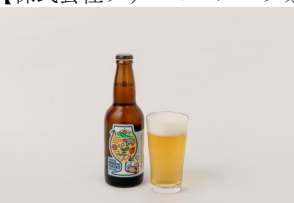


栃木ファンが選ぶ！「食の逸品・栃木の贈り物」エントリー商品一覧

No.	商品名	紹介内容
1	2022 第1 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・ベリーーAが収穫できた年のみ造られる特別なワインです。
2	開華 AWA SAKE 【第一酒造株式会社】 	シャンパンと同様の「瓶内二次発酵」によるスパークリング日本酒です。開華AWA SAKEは、製法やガス圧など厳しい基準をクリアしたもののだけに認定される「AWA SAKE」に認定されております。 2019年のG20外務大臣会合での晩さん会や2023年のG7男女共同参画・女性活躍担当大臣会合での晩さん会にてそれぞれ乾杯酒として採用された実績がある他、国内外でのコンテストにおいても一定の高評価を得ています。
3	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】 	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。
4	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】 	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。
5	とちぎの地元の酒で乾杯セット 【株式会社横倉本店】 	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。
6	燦爛 純米大吟醸 山田錦 【株式会社外池酒造店】 	「燦爛」は光り輝くという意味。お客様に光輝く人生を送り、そのひとときを楽しんでほしいとの思いで「燦爛」というブランドを大切にしています。酵母の醸し出す純粋な香りを守るため、使う道具から蔵の梁まで清潔な状態に保つことを常に心がけています。仕込みに使用する水は日光連山の伏流水を敷地内の井戸からくみ上げたものを使い、南部杜氏と下野杜氏の両方の資格を持つ杜氏を筆頭に蔵人たちが一つ一つ丁寧に手作りしました。
7	宮ゆず胡椒セット 【床井柚子園】 	北緯36°の宇都宮市新里地区で栽培された、香り高い「宮ゆず」と「日光唐辛子」を使用。青柚子の皮と青唐辛子で作った青柚子胡椒を「青鬼」、黄柚子と赤唐辛子で作った赤柚子胡椒を「赤鬼」に見立て、可愛い柚子柄の器をつけたセットです。全国的にはほとんど流通しない宮ゆずをふんだんに使用し、塩分は控えめで旨みと柚子感を十分に感じられます。強すぎない辛さと清々しい余韻が料理を引き立てる一品です。

No.	商品名	紹介内容
8	ミドリヤ百年スパイス万能旨辛 【吉岡食品工業株式会社】 	緑屋商店という屋号で創業、100年間唐辛子に関わり続けてきた当社が、唐辛子と相性の良い素材を厳選して調合した万能スパイス。直火焙煎した県産の栃木三鷹(さんたか)を使用し、キレのある辛味が特長。ローストガーリックや黒コショウのパンチのある味わい、醤油やかつお・こんぶだしが味に深み、ほんのり香るオレガノやローズマリー等のハーブが味わいを引き立てます。万能旨辛の名のとおり、何にかけても「旨辛」となるように辛さと味、香りのバランスにこだわり抜いた一品です。
9	いちごが主役セクションA 【株式会社静岡】 	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」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。
10	鹿沼在来そば『コソバ』なまそば二人前そばつゆ付 【米山そば工業株式会社】 	農林水産省「地理的表示GI第136号鹿沼在来そば」使用の石臼挽きなまそばです。日光連山の南麓で、晩秋の昼夜の寒暖差が良質な鹿沼在来そばを育みます。国内随一の小粒在来そばは、香味のある味わい深い風味が特徴。当社は創業の明治三年から玄そば自家製粉を五代にわたり継承。独自の石臼式層挽き製法 [※] を用いて、小粒在来そばの香りを引き出し、細切りの田舎そばに仕上げています。地域の恵みが活きるここにしかない香りを、ぜひ一度ご賞味ください。
11	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】 	チーズになるのは生乳のわずか1割、残り9割はホエイとして廃棄されます。良質なたんぱく質やカルシウム等が豊富に含まれるこのホエイを弊社のチーズ職人が時間をかけて丁寧に煮詰め、なめらかで濃厚なブラウンチーズ「ルスカ」が誕生。「ルスカ」は世界最大級のチーズコンテストでGOLD賞を受賞、世界に認められた逸品です。そのルスカをたっぷり使ったペイクドブラウンチーズは、口の中でふわっと溶ける濃厚な甘み、保存料や乳化剤等を使わない安心感で、特別な時間をお届けします。
12	ETHICAL SERIES 日光の余福（よふく） 【株式会社ファーマーズ・フォレスト】 	日光市で180年にわたり酒を醸す老舗酒蔵の最上級の酒造りから生まれる「大吟醸酒粕」。最上級のお酒を醸すのと引き換えに見た目に黒い斑が現れることで、価値が届きにくくなってしまったこの大吟醸酒粕を、もう一度、光のあたる場所へ。栃木県麦芽100%、オリジナルの清酒酵母を使用し、酒粕ならではのふくよかな香りと、日本酒を想わせるやさしい余韻が楽しめる一杯に仕上げました。「もったいない」から「ありがたい」。それが『日光の余福』です。
13	笑福シウマイ 【株式会社フク】 	コンセプトは「栃木名物 鹿沼のおみやげ」。食べると笑顔、福来たる縁起の良いシウマイ。マツコの知らない世界をはじめ、秘密のケンミンショーなどメディア出演多数。雑誌dancyuでも紹介されました。安心安全、高品質な原材料を厳選し、玉ねぎは時期に合わせて旬の国産のものを、ツナギの卵はコクと旨みの強い日光御養卵、メインのお肉は、国産豚の一頭からわずかししか取れない希少なスネの赤身肉を使用。これらを混ぜ合わせて熟成、素材同士を調和させ、その旨みを最大限に引き出しています。
14	栃木のパンの缶詰 いちご味 【株式会社パン・アキモト】 	栃木県産の小麦やいちごのジャムを使用し、素材本来のやさしい甘みとしっとりした食感が特徴。お子様から高齢者まで安心してお召し上がりいただけます。缶詰ながら、焼きたての風味をそのまま閉じ込め、開けてすぐに美味しく食べられるのも魅力。保存期間は3年と長く、ローリングストックにも最適です。いざという時にも「ほっとする味」を届ける、地域の想いが詰まった備蓄パン。日常から非常時まで、あなたと大切な人の食卓を支えます。

No.	商品名	紹介内容
15	チーズケーキ ニルバーナ（日瑠華） 【日光総業株式会社】 	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。
16	とん太の二週間ベーコン 【有限会社とん太ファミリー】 	とん太ファミリーのベーコンは贅沢な肉料理です！材料は豚肉・塩・砂糖・ハーブだけ。混ぜ物、ごまかし一切ありません。卵・乳・小麦などを始めとするアレルギー特定27品目、保存料、発色剤、着色料は使っていないので小さなお子様から安心してお召し上がり頂けます。漬け込み熟成に2週間、乾燥・燻煙に直火のスモークハウスで15時間じっくりと時間をかけて仕上げたベーコンはお肉の味がしっかりと凝縮され、スモーク本来の香ばしい風味も力強いものとなっています。とん太ファミリーの中でも、一番ファンが多い自信作です。
17	絞りたてモッツアレラ 【チーズ工房那須の森】 	日本には0.1%ほどしかない希少なブラウンスイスの生乳を使用し作られたモッツアレラチーズ。素材本来の風味を活かすため、週2回のみ製造、“できたて”の状態でお届けします。まろやかな甘みとしっとりとしたコク、噛むほどにミルクの風味が広がる奥行きのある味わいが特徴。手でちぎったときのふわっと裂ける質感も、このチーズならではの魅力です。そのまま食べても、料理に使っても。日常の食卓から特別なひとときまで寄り添う、贅沢なフレッシュチーズです。
18	かりまん 【有限会社高林堂】 	2007年の発売から瞬く間に看板商品となった「かりまん」。三角の羽のパッケージスタイルは「かりまん」が初めて。かりんとう饅頭という和菓子の新ジャンルは、2009年にこの「かりまん」がメディアに取り上げられ、大ヒット。黒糖風味の皮はカリッと中のこしあんはしっとり。極秘のかりまん蜜による独特の風味と和菓子屋の命のあんこ、揚げた旨さを計算しつつした「かりまん」は、弊社ならではの発想と技術から生まれた逸品です。
19	かんぴょうミルクアイス 【栃木県立小山北桜高校】 	地元の伝統食材「かんぴょう」を使い「みぶブランド」に認定された新感覚スイーツ！小山北桜高校生が企画し、企業と連携して完成した「かんぴょうミルクアイス」。アイス工房カウベルの「ミルクアイス」と篠原商店の「ゆうがおのシロップ漬け」を組み合わせた地域の魅力が詰まった一品です。ミルクのコクとゆうがおのさっぱりとした甘さが絶妙の自慢の味です。多くのメディアでも紹介されました。地域の特色を活かした新しい味わいを、ぜひ、お楽しみください。
20	発酵バター（有塩・無塩） 【森林ノ牧場株式会社】 	森林ノ牧場では那須町の未利用の森林や益子町の耕作放棄地を活用し、ジャージー牛を放牧で飼育しています。放牧地の草が季節で変化をするように、牛たちから搾るミルクの風味や成分にも季節感があります。春から夏にかけて黄色く香り高いすっきりと、秋から冬にかけて白っぽく濃厚でコクのあるミルクになり、特に発酵バターは季節感を感じられる乳製品です。バターの原料となる生クリームは一晩かけてじっくりと発酵させ、伝統的な製法で丁寧に練り上げました。ミルクの香りに加えて芳醇な発酵の香りと、ミルクの個性が凝縮された唯一無二のバターをお楽しみください。
21	マロングラッセ12個詰め 【フタバ食品株式会社】 	イタリアから仕入れし選び抜いた果を、マダガスカル産のバニラビーンズを使用した特製シロップにじっくりと漬け込み、徐々に糖度を上げることで、中までしっとり柔らかいマロングラッセに仕上げています。マロングラッセの老舗としてのこだわりが詰まった自慢の逸品です。当社は1972年に手作業によるマロングラッセ製造を日本で初めて工業生産に成功。独自技術を駆使して工業化、現在でも国内トップシェアを誇っています。