

「栃木の名品コレクション2026」商品一覧

	商品名	紹介内容
1	森のチーズ長熟 【株式会社のもり】(那須町)  	本州一の生乳生産量を誇る那須塩原で唯一、世界的なコンテスト「スーパーゴールド」を受賞した当工場の逸品。健康な牛のミルクを9ヶ月以上じっくり熟成させました。ナッツのようなコクとまろやかな香り、アミノ酸の結晶がもたらす出汁のような深い旨味が特徴。職人の技術と那須塩原の地域の力が生んだ、噛むほどに豊かな風味のチーズです。
2	MASAKOのゼリー30個入 【有限会社玉屋硝子店 La Maison de MASAKO】(宇都宮市)  	フランス伝統菓子をアレンジした「MASAKOのゼリー」。着色料や香料は一切使わず、国産やオーガニック素材にこだわって果実本来の色と芳醇な香りを引き出しました。宝石のような美しさと果物の酸味が魅力的な6種セットです。大切な方への贈り物にはもちろん、自分へのご褒美にも選ばれています。
3	茂木産熟成発酵メンマ黒胡椒味 【茂木の竹林メンマ工房】(茂木町)  	竹に元々存在する乳酸菌と塩のみを使い、約20日～1ヶ月かけてじっくり発酵させます。乳酸菌が活発に働くことで竹は乳白色となり、スツと噛み切れる歯切れの良い食感と、発酵ならではの豊かな香り、素材本来の旨みを引き出します。竹に由来する乳酸菌を活かした発酵製法が、このメンマの最大の特長です。
4	足利マール牛カレー 【株式会社長谷川農場】(足利市)  	自社ブランド「足利マール牛」を贅沢に使用した本格ビーフカレーです。ワインぶどうの搾りかす等の厳選飼料で育ったマール牛は、赤身の旨味と上質な脂が特長。じっくり煮込むことで肉はほろりと柔らかく、深いコクのあるルーに仕上げました。足利の豊かな自然と循環型農業の恵みを詰め込んだ逸品です。
5	益子ブルーベリーナイト 【ブルーベリーと里山と】(益子町)  	益子町の農園で手摘みしたブルーベリーを使い、外池酒造店が丁寧に仕込んだリキュールです。香料や着色料は使わず、摘みたてのみずみずしい果実味と自然な甘みをそのまま生かしました。冷やしてストレートで楽しむ設計で、優しい口当たりが広がります。お酒が苦手な方も安心して楽しめる、一日の終わりのご褒美に最適な一本です。
	特製肉餃子15個入 【株式会社悟空】(宇都宮市)	宇都宮の餃子通りで行列を作る「悟空」の看板メニュー。特製肉餃子15個入。宇都宮市産の小麦粉と、厳選した肉類、野菜を配合した、絶品の餃子です。

	商品名	紹介内容
6	 	一ユ一、特製肉餃子をご家庭で楽しめる贅沢な逸品です。一般的な餃子の約1.7倍の大ぶりなサイズで食べ応え十分。肉の旨味にこだわったジューシーな餡は、噛んだ瞬間に小籠包のように肉汁が溢れ出します。全国に誇る宇都宮の味をぜひご堪能ください。

	商品名	紹介内容
7	特醸天然味噌500gクラフト袋 【青源味噌株式会社】(宇都宮市)  	栃木県産大豆、米を使用した地場産こだわりの、中辛口の赤粒タイプの味噌です。大豆と米の旨みが調和し深い味わいをつくり出す、さわやかな香りが特徴。「身土不二」のもと原料を地場にこだわり生み出した、青源代表的な商品で、味噌通に好まれるさっぱりとした味わいの本格的な赤色系味噌です。
8	栃木の米農家が作る焼あゆ押し寿司 【有限会社マルトモ食品】(栃木市)  	農商工連携で誕生した、栃木の恵みを味わう押し寿司です。自社農場産コシヒカリにこだわり、手間暇をかけツヤツヤ、モチモチの酢飯に仕上げました。特製のゆず酢が素材を引き立てます。ネタには、東日本最大の養殖地である喜連川地区で、大切に育てられた安心・安全な鮎を贅沢に使用しています。
9	栃木県産デュロック豚ローストポーク・生ウイナーセット 【滝沢ハム株式会社】(栃木市)  	創業100年を超える老舗「滝沢ハム」と優秀な親豚を育成する「星種豚場」が協力し、希少な純粋デュロック種のみで作った贅沢なセットです。もも肉の旨味を閉じ込めたローストポークは、低温真空調理によるしっとり柔らかな食感が魅力。新鮮な肉を使用した生ウイナーは、火を通すことでジューシーな肉汁と鮮度が際立ちます。
10	開華 AWA SAKE 【第一酒造株式会社】(佐野市)  	シャンパンと同じ瓶内二次発酵で造られた、厳しい基準をクリアした認定スパークリング日本酒「AWA SAKE」です。G20やG7の晩餐会で乾杯酒に採用された輝かしい実績を持ち、25年の東京サケチャレンジ最高賞や26年の仏コンテスト金賞など、国内外で高く評価されています。特別な席を彩る極上の一本です。
11	いちごジャム5品種食べ比べセット(さくらブランド4種+とちひめ) 【小竹いちご園】(さくら市)  	さくら市ブランド認定の4品種に、市場にはほぼ出回らない幻のいちご「とちひめ」を加えた贅沢な5品種食べ比べジャムセットです。農家直送だからこそ実現した希少な味わいを、保存料・着色料不使用で仕上げました。5つの異なる個性を堪能できる、いちご好きへの究極のギフトとして最適な特別な一品です。
12	日光東照宮献上醤油「譜代相伝」 【株式会社樋山昌一商店】(日光市)  	明治30年創業の当醸造元が、地元の米を活かし「ごはんに合う醤油」を目指して造り上げた逸品。生醤油に米糀を仕込む製法から生まれた、漬物を漬けるためだけに造り続けた当時名もなき醤油は、日光東照宮献上の栄を賜り、歴史の表舞台に立ちました。科学的な改善や糀室の改造を重ね、変わらぬ姿勢でより良い美味しさを追求し続けています。

	商品名	紹介内容
13	鹿沼在来そば【コソバ】日光産生わさび詰合せ 【米山そば工業株式会社】(鹿沼市)  	近代以前から継承された希少な極小粒「鹿沼在来そば(コソバ)」を、「石臼式層挽き製法®」で乱切に仕上げました。香ばしい香味とそば甘み、雑味のない旨味が特徴です。本返しに鰹節が利いた本格的な特製つゆと、日光産生わさびが、GI製品の誇る美味しさを引き立てます。茹で湯は美味しいそば湯として楽しめます。

	商品名	紹介内容
14	宮ゆべし 【床井柚子園】(宇都宮市)  	「宮ゆべし」は丸ごと使った柚子と伝統食材である味噌を使った発酵食品です。平安時代に起源を持ち、武士の保存食として広まった伝統食で、まさに「食の文化財」とも言える逸品。「大切な人に譲るべきもの」から「ゆべし＝譲るべし」が語源になったとの説話も残ります。日本ならではの知恵と風土が息づく深い味わいをご堪能ください。
15	とちぎのいちご5品種ジャム 【株式会社鈴木いちご農園】(宇都宮市)  	県内唯一の白いいちご「ミルキーベリー」を含む、栃木県を代表する5品種のいちごを贅沢に食べ比べるジャムセットです。自社栽培・卸販売を行う弊社だからこそ実現したラインナップ。一昨年100歳で大往生した祖母から引き継いだ秘伝のレシピを再現し、甘すぎず果肉感を生かした上品な味わいに仕上げました。
16	生バターサンド6個セット 【株式会社クラシク】(宇都宮市)  	「感謝を贈る」がコンセプトの宇都宮発バターサンド専門店「Thanksand」の商品です。バーガンディー調の上品な箱に、県産素材を活かした美しいサブレを詰めました。厳選した素材を使用したオリジナルのバタークリームと、それを引き立てるサブレのバランスが特徴です。大切な方へのギフトや自分へのご褒美に最適です。
17	佐野にんにくソース2025(専用化粧箱入) 【早川食品株式会社】(佐野市)  	佐野名物いもフライで人気の「ミツハフルーツソース」が進化。Made in Tochigiを目指し、佐野産にんにくと大田原特産「栃木三鷹とうがらし」をふんだんに使用。伝統の自然な甘さに、にんにくの風味とピリッとした辛みが絶妙にマッチし食欲を掻き立てます。新鮮なにんにくを使用するため、年に1度の限定製造です。
18	ハリガネ焼きそば 【石川製麺所】(鹿沼市)  	他に類を見ない、独特の食感を誇る低加水焼きそば麺。国産小麦100%で捏ね上げた低加水の生地を高温高圧の蒸気で一時間以上蒸しあげました。極細ながらピンと張った麺で、当店ではか買えない唯一無二の食感を実現しています。麺は卵、着色料不使用で、長崎県五島灘の食塩を使用したこだわりの逸品です。