

「とちぎの星」は5つ星！！
 知って得する「とちぎの星」情報！

★中国料理「美虎」の五十嵐シェフも絶賛！

～「とちぎの星」オンライン試食会開催～



10月22日に『とちぎの星』を使ったオンラインイベント「美味しいお米活用術」※が開催されました。中国料理「美虎」の五十嵐シェフによるレシピ実演やデリバリーサービス（下写真）を使った試食会が行われ、県外飲食店、お米マイスター、メディア、インフルエンサーの方々51名が参加しました。

五十嵐シェフは、「中華はお米を使うことが多く、特にとちぎの星は大粒でチャーハン等にも良く合い、冷めても美味しいのでオススメ！」と高い評価をいただきました。イベントで紹介されたレシピは、同協会HPに公開されています。是非チェックしてください！

※とちぎ農産物マーケティング協会主催



★米どころ栃木の期待の星「とちぎの星」！

～お米情報サイトで紹介～

おいしさ自慢!!
とちぎのお米

とちぎの星
 ～米どころ栃木の期待の星～

トップ 知る 楽しむ
 味わう 買う レシピ

特徴
 大粒で豊かな甘み
 炊飯後も粒が崩れない
 冷めても美味しい

8月31日に、とちぎのお米情報サイト「おいしさ自慢！とちぎの米」がオープンしました。とちぎの星の生い立ちや特徴、さらにはレシピや販売店なども紹介してます。是非、サイトをご覧くださいのうえ、とちぎの星のプチ情報をGETしてください！



★新米フェア開催！「とちぎの星」の新米を味わおう！



11月13日～12月13日の1ヵ月間、「とちぎの星」新米フェアが開催されます。栃木県内や東京都内で「とちぎの星」を使った期間限定メニューが、食べられます。参加店などの詳しい情報は、後日とちぎ農産物マーケティング協会HPに掲載予定ですのでお楽しみに！

★ だいじょうさい おおたぬし 大嘗祭大田主の石塚氏、とちぎの星の魅力をPR！

10月27日に一般消費者を対象とした「つなごう！栃木の食と農実践講座」※が宇都宮で開催されました。大嘗祭で大田主を務めた石塚氏は、大嘗祭での体験談に併せ、「とちぎの星」の魅力もたっぷり語りました。参加者から多くの質問も出され、とちぎの星の理解を一層深める講座となりました。

※（公財）栃木県農業振興公社主催



★「とちぎの星」が供納された令和の大嘗祭！ ～高根沢町元気あっぷむらにモニュメント誕生！～

令和の大嘗祭が行われてから1年が過ぎました。悠紀地方ゆきの齋田さいでんに選ばれた記念として、10月16日高根沢町元気あっぷむらにモニュメントが誕生しました。大嘗祭で詠まれた「稻春歌」が歌人直筆で刻まれており、供納された「とちぎの星」の育った田園風景が一望できる高台に設置されています。是非一度、足をお運び下さい！



発行： 栃木県塩谷南那須農業振興事務所経営普及部
矢板市鹿島町20-22 TEL0287-43-2318