



株式会社若山商店  
専務取締役 若山恭三さん  
宇都宮市中戸祭1-13-23  
☎028(622)3855  
<https://www.wakanet.co.jp>

床井柚子園 床井光雄さん  
宇都宮市新里町乙537



太陽スライス  
taiyou slice

600円(税別)



株式会社まほろば農場 大木正博さん  
宇都宮市上小倉町1930



### 床井柚子園 床井光雄さん

宮ゆずは、北限といわれている宇都宮市で栽培されており、皮が厚くて、香りが強いといわれています。床井柚子園では、昭和39年に先代が植えた柚子の木を大切に育てており、宇都宮の柚子のすばらしさを次世代に伝えていきたいです。

### 株式会社まほろば農場 大木正博さん

まほろば農場は低農薬で米を栽培していますが、はちみつ作りでもミツバチを農薬汚染から守り、健康に育てることを心がけています。農場は鬼怒川と西鬼怒川に挟まれた場所にあり様々な植物が育ち、蜜源(花粉源)に恵まれています。今後はユズのはちみつを使った商品開発にも取り組んでいきたいと思います。

床井柚子園の香り高い高品質な宮ゆずとまほろば農場のアシアンのはちみつを使った商品です。ゆずをスライスして柔らかく煮ていますのでそのまま食べても良いですし、ヨーグルトと一緒に味わったり、レモンと同じように紅茶に添えていただいたり、様々な楽しみ方ができる商品です。



■販売所/株式会社若山商店  
宇都宮市中戸祭1-13-23



床井柚子園

▲ 関連サイト



株式会社若山商店  
専務取締役 若山恭三さん  
宇都宮市中戸祭1-13-23  
☎028(622)3855  
<https://www.wakanet.co.jp>

床井柚子園 床井光雄さん  
宇都宮市新里町乙537



宮ゆず羊羹  
miyayuzu yokan



高級割烹などで出される「柚子釜」にヒントを得て、「宮ゆず」の肉厚な皮の中に香り豊かな果実を材料にして作った羊羹を流し込んだ和菓子です。

600円(税別)

# 宮ゆずスイートポテト

miyayuzu sweet potato



500円(税別)



外皮が厚く、香りが高い希少な「宮ゆず」を餡子に練り込んで作ったのが宮ゆずスイートポテトです。食べるとゆずの風味とサツマイモの絶妙な食感が口の中に広がります。

# 宮ゆずあんみつ

miyayuzu anmitsu



もぎたての「宮ゆず」をクラッシュして仕上げたゆず蜜を、角切りの寒天の上に乗せました。さらにゆず丸ごとを絞った果汁をかけていただきます。さっぱりとした風味が広がり、一度食べるとくせになるおいしさです。



1個 500円(税別)



■販売所/株式会社若山商店  
宇都宮市中戸祭1-13-23



道の駅うつのみやろまんちっく村、宮カフェほか

▲ 関連サイト



床井柚子園 床井光雄さん  
宇都宮市新里町乙537



有限会社存じやす  
統括責任者兼総料理長 小林史知さん  
宇都宮市中央5-9-2  
☎028(637)4129  
<https://zonijyasu.com>



## 宮柚子チーズケーキ miyayuzu cheesecake

厳選した香り高い「宮ゆず」をたっぷり使いました。チーズケーキの上にゆずの輪切りを載せ、果汁のゼリーでふたをしました。生地にも果汁が練り込んであります。爽やかな香りと酸味が生きる大人の味です。



1,500円(税別)



■販売所/ステーキ&ワイン存じやす  
宇都宮市中央5-9-2

※受注生産です。お気軽にお問い合わせください。  
☎028(637)4129



▲ 関連サイト



ファームおのぐち 小野口勝仁さん  
宇都宮市岩原町224



株式会社若山商店 専務取締役 若山恭三さん

宇都宮市中戸祭1-13-23  
☎028 (622) 3855  
<https://www.wakanet.co.jp>



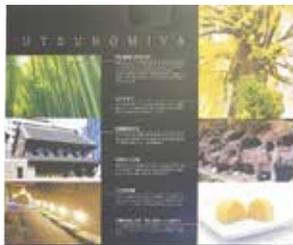
# 宇都宮きんとき 甘いも 스위트ポテト

amaimo sweet potato

## ファームおのぐち 小野口勝仁さん

このスイートポテトにはサツマイモ本来の味が楽しめる金時芋が使われています。大谷石採掘場跡地の地下倉庫で一定期間熟成させることで糖度をアップさせています。地元の芋を使って地元の食品業者が商品化していくことが私の夢です。耕作放棄地なども活用しながらサツマイモの生産を拡げていきたいと考えています。

ファームおのぐちに作っていただいているじっくり糖化させた蔵出し金時芋を100%使用しました。金時芋の特徴であるしっとり濃厚な味を楽しめるスイートポテトに仕上がっています。



1,500円(税別)



■販売所 / 株式会社若山商店  
宇都宮市中戸祭1-13-23



▲ 関連サイト



株式会社若山商店  
専務取締役 若山恭三さん  
宇都宮市中戸祭1-13-23  
☎028(622)3855  
<https://www.wakanet.co.jp>

株式会社ワカヤマファーム 若山太郎さん  
代表取締役  
宇都宮市宝木本町2018



## 栗を知り尽くした2人が創り上げた こだわりのお菓子

うつのみやげ  
special talk

栗栽培を全国に広めた栗農家の3代目と、創業当初から栗菓子に強いこだわりを持つ老舗和菓子店の3代目によるコラボ商品が「御栗」です。栗を知り尽くした2人が創り上げた栗本来の味を楽しめる逸品です。

**若山さん** 若竹の杜 若山農場を経営するワカヤマファームは栗と竹・筍を栽培しており、観光に力を入れるようになってたくさんの方が来訪していただき、農産物を買っていただいているのですが、農産物は季節性があって一時的にしか提供することができません。年間を通して喜んでいただける商品を開発しようと、親戚であり長年栗菓子を作り続けている若山商店さんにご相談したところ二つ返事で協力していただけることになりました。

**若山さん** 私どもの専門的な技術が活かれますし、太郎さんも栗を専

門的に栽培しています。お互い得意とする部分がマッチしてこのような商品が出来上がりました。

**若山さん** 我々農業者が作ったものを大切に商品開発してくださるというのは農業者として非常にありがたい。我々は自分たちで商品開発するのには限界があります。そこをプロの技術で無理難題を解決して商品化してくださる若山商店さんとコラボできたからこそこの商品です。

**若山さん** 祖父の代からずっと栗菓子専門で加工技術がもともとありましたので、すんなり開発することができました。渋皮が入らないよう一つずつ手作業で栗の身をくり抜き、ほんの少しだけ砂糖を加え火加減を調整しながら職人の熟練技で練り上げます。非常に手がかかっている商品で栗の実をそのままいただけるようなお菓子です。

**若山さん** うちの栗は木にストレスを

かけない自然循環型農法で栽培したもので小粒ですが栗本来の素朴な味が特徴です。少量生産で手間ひまかけて作っているものをちゃんと評価してくださる時代になっています。いま、栗の好きな方が本当に多いことに改めて驚いています。様々なバリエーションの商品を開発していろいろな形で栗を楽しんでいただければいいなと思っています。

**若山さん** 私が農家さんのおつきあいを強化しているというのは、やはり消費者の方が求めているからです。国産の原料、地元のものであればなおさらに良い。宇都宮には様々なものを作られている農家さんがいますので、その方から直接原料を仕入れて、その商品を作れたら農家さんにも貢献できるし地域貢献にもなります。いろいろな農家さんとお付きあいしたいなと考えています。

# 御栗

o k u r i



## 株式会社ワカヤマファーム 若山太郎さん

ワカヤマファームは24ヘクタールのほ場を持ち、竹・筍と栗を栽培しています。私の祖父は栗を全国に広めた第一人者です。栗は非常に高タンパクで栄養価も高い果実です。ワカヤマファームの栗は、木にストレスをかけない自然循環型農法で栽培したもので、小粒ですが栗本来の素朴な味が特長です。この味をそのまま一年中楽しんでいただける商品の開発を進めているところです。

単品 300円(税別)  
4個入り 1,200円(税別)  
12個入り 3,600円(税別)

一つずつ手作業で栗の実をくり抜き、ほんの少しだけ砂糖を加えた栗本来の味が楽しめる和菓子です。一つひとつ箱に入った個包装なので土産などにも便利です。ワカヤマファームでは観光のお客様に竹の器でお抹茶を飲んでいただいているのですが、そのお茶受けとして提供されています。とても人気で当店でよく売れている商品です。



■販売所/株式会社若山商店  
宇都宮市中戸祭1-13-23

ワカヤマファーム



▲ 関連サイト



株式会社ワカヤマファーム  
代表取締役 若山太郎さん  
宇都宮市宝木本町2018



クーリルージュ 石川資弘さん  
宇都宮市新里町丙33-2  
☎028(678)8848  
<http://coulis-rouge.net>



# エナジーバー

energy bar



362円(税別)

宇都宮市は「自転車の聖地」です。サイクリストのための栄養補給食として開発しました。主材料に焦がし玄米粉を使用し、ワカヤマファームの和栗を混ぜ込んでモンブラン風味に仕上げました。グルテンフリーの体にやさしく、栄養価も高いおしゃれなエナジーバーです。



■販売所/クーリルージュ  
宇都宮市新里町丙33-2



▲ 関連サイト



株式会社ファーマーズ・フォレスト 農園管理

株式会社ファーマーズ・フォレスト  
麦の楽園 店長 山崎 弘章さん

宇都宮市新里町丙254  
☎028(665)8800  
<https://www.farmersforest.co.jp>

## 地産地消ソフトクリーム 季節のブレンダーアイス seasonal blended ice

1個 580円(税別)



株式会社ファーマーズ・フォレスト  
農園管理

ろまんちっく村では冬いちご(とちおとめ)のほか、夏秋いちご(大谷夏いちご)なども生産しております。

冬は甘味の強い「とちおとめ」、夏・秋は甘味と酸味のバランスが良い「大谷夏いちご」をたっぷり使用しています。甘さを抑えたソフトクリームがイチゴのおいしさを引き立てます。ぜひ季節によって違う味わいをお楽しみください。



■販売所/道の駅うつのみや ろまんちっく村内  
麦の楽園  
宇都宮市新里町丙254



(※イチゴの生育状況により販売できない時期もあります)

▲ 関連サイト