



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  
<https://www.wakayamafarm.com/>



## 栗を知り尽くした2人が創り上げた こだわりのお菓子

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

### うつのみやげ special talk

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下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る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** 私が農家さんとお付き合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合いしたいと考えています。

## 御栗 okuri



単品 432円(税込)、4個入り 1,728円(税込)、12個入り 5,400円(税込)

**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。



▲ 株式会社ワカヤマファーム ホームページ

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もよく売れている商品です。



■販売所/若竹の杜 若山農場  
宇都宮市宝木本町2018

ワカヤマファーム



▲ 関連サイト



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/>

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  
<https://www.wakayamafarm.com/>

寿限無餃子工房(株式会社)江 小涛さん  
 代表取締役  
 宇都宮市馬場通り2-3-5 バンビル1階  
 ☎028(612)7078  
<https://jugemugyouza.com/>

## エナジーバー

energy bar



480円(税込)

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。

## 竹炭入り筍黒餃子

takesumiiri  
 takenokokurogyoza



3個 390円(税込) ギフト 20個入り 2,592円(税込) (若山農場)

食物繊維が豊富な筍を餡に、新陳代謝を活発にする竹炭を皮に練り込んだ健康に良い餃子です。東京ドーム約5個分の筍農家の若山農場とのコラボレーションで開発した商品です。健康と地産地消をコンセプトに創り出した餃子で老廃物排出作用や血圧の上昇を抑える効果が期待できます。



■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



■販売所/サムライ寿限無 ☎028(610)1515  
 宇都宮市二荒町8-1 渡清本店ビル1階

寿限無担々麺 ☎028(612)7078

※ギフト 若竹の杜 若山農場 ☎028(665)1417



▲ 関連サイト



小堀明男さん

宇都宮市氷室町2573-43



株式会社ファームアド・ファームカンパニー 玉井育子さん

株式会社ファームアド・ファームカンパニー  
宇都宮市下戸祭2-3-2  
☎028(678)3411  
<http://www.farmfirm.co.jp/>



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 総料理長 国分正男さん

株式会社ファーマーズ・フォレスト  
宇都宮市新里町丙254  
☎028(665)8800  
<https://www.farmersforest.co.jp/>

## 食べる野菜ドレッシング

eat vegetable dressing

ペットボトルタイプ(250ml) 734円(税込)

### 小堀明男さん

年間を通して多種類の野菜を栽培しています。色艶の良さや味の良さの秘密は「土づくり」。肥料メーカーと協力し畑の土を分析し、野菜に応じて必要な成分を調べ畑に投入しています。長年、真剣に農業に向き合えば作物と会話できるようになり、何を与えればよいのか分かるようになります。



素材感を残し、まるで野菜を食べているような感覚になれるドレッシングです。「にんじん」は全体量の約7割もニンジンが含まれています。「玉ねぎブレンド」は、油っぽさを感じさせない仕上がりで、リピート率の高い人気商品です。



### ■販売所/レストラン下野農園

宇都宮市下戸祭2-3-2

あぜみち(上戸祭店、駅東店、鹿沼店)、惣菜店下野農園(JR宇都宮駅ビルバセオ内、小山イオンモール店)



▲ 関連サイト

## 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

### 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。



1個 600円(税込)



### ■販売所/道の駅うつのみや ろまんちっく村内

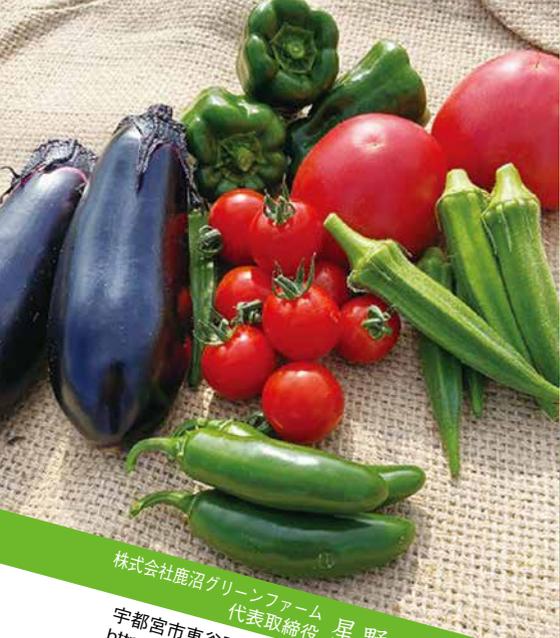
ファーストフード DELI

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



有限会社山口農園  
代表取締役 山口 守さん  
宇都宮市中里町1690  
<https://yamaguchi.farm/>

こいしや食品株式会社  
代表取締役 小池泰史さん  
宇都宮市宮山田町2353-1  
☎028(674)7800  
<http://www.koishiyama.co.jp/>

株式会社鹿沼グリーンファーム  
代表取締役 星野 司さん  
宇都宮市東谷町824  
<https://my-site-101037-101673.square.site/>

株式会社Cooking&Glow  
代表取締役 金原恵美さん  
宇都宮市中島町613  
☎028(612)8650  
<https://cookingglow.storeinfo.jp/>

## 黒豆チョコ

kuromame  
chocolate



内容量:30g  
216円(税込)

やわらかくて食べやすい宇都宮産の黒大豆。その特性を生かし、硬くならないように焙煎してサクサクとした食感に仕上げました。きなこ、抹茶は国産を使用。いちごはフリーズドライした「とちおとめ」を贅沢に使用しています。

## 黒豆味噌がらめ

kuromame  
misogarame



内容量:80g  
324円(税込)

黒豆は皮に栄養が含まれているので、皮ごと食べてもらえるように焙煎の仕方を工夫しました。安心していただける素材で作ったお菓子なので、お年寄りからお子様までどなたにもおすすめです。ぜひ日本茶とともに召し上がってください。

### 有限会社山口農園 山口 守さん

山口農園では、家族一丸となって、甘さが特徴の玉大黒という品種の黒大豆を6月末頃の種まきから10月末頃の収穫まで丁寧に育てています。黒大豆は、ほかの大豆と比べて、真丸ではないため、機械選別で選別しきれないものについて、最後は手作業で形の悪いものや、虫がくっついたものを選別しています。大切に育てた黒大豆を、ぜひ召し上がってください。



▲有限会社山口農園  
ホームページ



■問い合わせ先/こいしや食品株式会社  
宇都宮市宮山田町2353-1

※ご希望により生産。事前にお問い合わせください。  
☎028(674)7800



▲関連サイト

## ハラペーニョピクルス

jalapenopickles

### 株式会社鹿沼グリーンファーム 星野 司さん

シャキシャキの食感にこだわったマイルドな辛さのハラペーニョピクルスです。そのままでもおいしいですが、ハンバーガーやピザなどのトッピングがおすすめです。



株式会社鹿沼グリーンファームホームページ▶

こだわりの食感、ハラペーニョの旨さを最大限にだすために、試作を何度もいたしました。ピクルス液も、調味料として使用できますので、1滴残らず召し上がっていただけます。辛いもの好きな方には、たまらない逸品です。



1,280円(税込)

### ■販売所/株式会社鹿沼グリーンファームECサイト内



▲関連サイト



寿限無餃子工房(株式会社Jucorクリエイション)  
代表取締役 江小湊さん  
宇都宮市馬場通り2-3-5 バンビル1階  
☎028(612)7078  
<https://jugemugyouza.com/>

アイファーム 代表 大久保敏彦さん  
宇都宮市東峰町3080-2  
<https://toshi2030.wixsite.com/farm>

たてがみ 阿久津博亮さん  
宇都宮市平出町2785  
☎028-689-1117

## トマト餃子

tomato gyoza



リコピンが豊富で体にも良いトマトのピューレを餃子の皮に、餃子の餡には乾燥トマトを使用しています。餡にはチーズも入っているので洋風の味わいがあります。酢などの調味料なしでそのまま食べられます。お客様の評判もたいへん良く、縁起物の「紅白餃子」としても売り出しています。

3個 360円(税込) ギフト10個入り 1,180円(税込)



■販売所/サムライ寿限無 ☎028(610)1515  
宇都宮市二荒町8-1 渡清本店ビル1階  
寿限無担々麺 ☎028(612)7078



▲関連サイト

### アイファーム 大久保敏彦さん

栄養成分を安定して供給できる養液栽培で作った糖度の高いトマトです。豊富なりコピンは加熱することでより体内に吸収されやすくなります。生産者としては健康にいいものを提供したいという想いが常にあります。



▲アイファーム ホームページ

## 彩3種の トマトドレッシングソース

irosansyuno  
tomatodressingsauce

赤・黄・緑のミニトマトをそれぞれ使用し、さまざまな料理にも合うようなドレッシングソースとしてお使いいただけるように。またダシを使用し、減塩に努めました。



1本 580円(税込)



■販売所/あぜみち西川田店  
宇都宮市西川田287-1



▲関連サイト

あぜみち(上戸祭店、駅東店)