



Zuttoきよはら代表
山口果樹園

宇都宮市上籠谷町2937
☎028(667)0523

山口幸夫さん

クッチーナベジターレマルヨシ 店主 笠原慎也さん
宇都宮市氷室町1041-150 2階 ☎028(667)4338
瓶詰工房ファンキーバイン 松島宏直さん
宇都宮市峰3-31-34 ☎070(1000)8982



清原の恵み 届けたい

「きよはらピクルス」と「きよはら大地のグラノーラ」は、全国果樹技術経営コンクールで農林水産大臣賞を受賞した梨生産農家の山口幸夫さんとイタリアンレストラン「クッチーナベジターレマルヨシ」の店主笠原慎也さんが2008年に出会ったことをきっかけに開発されました。「ふるさとの清原をずっと愛し、大切にしたい。そして清原の大地の恵みを多くの人に届けたい」。そんな思いから清原地区の生産者、シェフなどで立ち上げたのが清原発のブランド「Zuttoきよはら」です。

山口さん 梨のピクルスを作って清原地区を盛り上げていけないかと思っていました。そんな時、同じ清原地区に住んでいて、同じように地域を盛り上げていきたいという思いを笠原さんも抱いていて、すぐに意気投合しましたね。

笠原さん そうですね。清原地区で

飲食店を経営していて、なんとか清原地区を活性化できないかという思いがあったんです。そんな時、市役所の人から山口さんを紹介していただきました。

山口さん その後、清原地区の他の生産者「阿久津農園」「浅川りんご園」「岡本トマト園」「福田農園」、地元の福祉施設「飛山の里福祉会」も加わって瓶詰のピクルスを作るプランが持ち上がりました。

笠原さん 平成26年度の完成までには試行錯誤を重ねました。ピクルスは酸味が苦手な人も多いのでどうやったら多くの人に食べてもらえるか考えました。生産者を招いた試食会などを開き、味を検討しました。そして和風テイストでだしに昆布やかつおぶしを使った、まろやかで優しい味のピクルスに仕上がりました。

山口さん 季節の野菜をはじめ、しいたけ、りんご、ダイコン、ニンジン、ネ

ギ、ロマネスコ、トマト、ナシなどバラエティーに富んだものになっています。

松島さん 私は瓶詰工房を営んでいます。きよはらピクルスの瓶詰を担当しています。清原地区ではなく、峰町在住です。Zuttoきよはらの皆さんの地域を大事にするという思いに共感するとともに責任の重さも感じました。

山口さん 平成28年度には第2弾として「きよはら大地のグラノーラ」を開発しました。野菜（オクラ、カブ、ズッキーニ、トウモロコシ、トマト、ニンジン）と果物（イチゴ、ナシ、ブルーベリー、メロン、洋ナシ、リンゴ）の2種類で、素材のうま味が凝縮されています。ワインやビールのおつまみにもいいし、小さいお子さんのおやつとしても安心して食べられます。将来は直売所を開いて、清原の農産物を味わえる環境を作っていきたいです。

うつのみやげ
special talk



きよはらピクルス

kiyohara pickles

清原地区で採れた野菜にこだわって作っている和風テイストの食べやすいピクルスです。にんじん、しいたけ、アスパラ、大根、トマトなど、旬の野菜をピクルスにしています。



800円(税別)

きよはら大地のグラノーラ

kiyoharadaichi no granola

(フルーツグラノーラ、ベジタブルグラノーラ)

清原地区の温かい人々と豊かな大地が育んだ農産物をグラノーラにしました。ベジタブルとフルーツの二種類です。清原地区で採れた旬の野菜、果物を乾燥させ、素材の旨味をギュッと閉じ込めました。



800円(税別)



■販売所/Zuttoきよはら代表 山口果樹園
宇都宮市上籾谷町2937

ブチ・マルシェきよはら



▲ 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 柴田 亮さん



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

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」をたっぷりと使用しています。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 580円(税別)



■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



小堀明男さん
宇都宮市氷室町



株式会社ファームアンドファームカンパニー
ブランドマネージャー 玉井育子さん



宇都宮市下戸祭2-3-2
☎028(678)3411
<http://www.farmfirm.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) 630円(税別)

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」は全量の約7割もニンジンが含まれています。「玉ねぎフレンチ」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



大柿丈彦さん
宇都宮市古賀志町

城山地区農産加工会
宇都宮市田野町659-2
☎028(652)6878

大柿丈彦さん

宇都宮市古賀志町でりんごを生産しています。安心・安全を心がけていることにより多くのお客様が笑顔で「おいしいね」と言ってくれることを励みに品質に十分気を配っています。

果実野菜ゼリー トマト、ウメ、柚子ゼリー tomato, ume, yuzu jelly

素材は全て宇都宮産です。きれいな色を出すため、南高梅、柚子を自ら育てて使用しています。のど越し良いゼリーに仕上げるため、粉寒天を使っているのがこだわり。お年寄りやお子さまでもスルッと食べやすいですよ。



1個 100円(税別)

宇都宮産のりんごで造ったジャムを、宇都宮産の米粉、エンジン、手造りの豆乳で造ったこだわりの生地でふんわりと包みました。弾力のあるしっとりとした生地は、ほんのりとオレンジ色。甘過ぎずシンプルな味わいです。

米粉と野菜のスイーツ こめっこロール komekko roll



1個 100円(税別)

1本 400円(税別)



■販売所/道の駅うつのみや るまんちっく村
宇都宮市新里町丙254

とりせん(細谷店)、フードオアシスオータニ(明保店)、
やさい&くだもの村(桜通り店・江曾島店・雀宮店)