

1200年以上前からつづく農の国 美味しい農産物を育む大地の物語

栃木県と聞いて何を思い浮かべますか？1999年にユネスコ世界遺産に登録された日光東照宮などで構成される「日光の社寺」をまず思い浮かべるかもしれません。食では、「餃子の街」として全国的にも有名な宇都宮でしょうか。あるいは、2020年度の「都道府県魅力度ランキング」で、47都道府県中最下位！という残念な話題も記憶に新しいかもしれません。ある意味、今注目ともいえる栃木県ですが、古来より変わらず誇れるものがあります。それが「農業」です。知られざる全国有数の農業県の秘密を探る旅に出ましょう。

美味しい農産物を育む栃木県の気候風土には、三つの秘密があります。

- 一つ目は「太陽の恵み」。日光から那須に連なる2000m級の山々に囲まれた平野部は、夏は酷暑、冬は厳寒という内陸性特有の気候で、一日の寒暖差が激しいことで知られています。特に冬の朝晩の冷え込みの厳しさは県民でも身に堪えます。でも、この寒さこそ農産物にとっては「うま味」をアップさせるために欠かせないのです。
- 二つ目は「大地の恵み」。農産物が根を深く張るには、肥沃かつ水はけのよい土壌が欠かせません。栃木県には、山間部、河岸部、平野部という変化に富んだ地形と、そこに広がる豊かな土壌があり、多様な農産物を生産するうえでベストな環境と言えます。
- 三つ目は「水の恵み」。農産物が育つには、美味しい水が欠かせません。ミネラル分を多く含んだ山間部の雪解け水が、落ち葉を通過して、土壌に浸み込み、地中深くに浸透。栃木県の大地には、美味しい水が絶えず循環しているのです。

とちぎ和牛

一度食べたら忘れられない味わい

自然豊かな広大な大地、ミネラル豊富な清らかな水、餌となる良質な稲わら。栃木県の恵まれた飼育環境で育てられる牛のなかで、「とちぎ和牛」と認められるには3つの条件があります。1つ、卓越した技術を持つ指定生産者が育てた黒毛和牛であること。2つ、枝肉格付け等級でB4等級以上のA4・5、B4・5であること。3つ、食味と風味の向上を目的に飼育後期の飼料にお米を加えることです。全国規模の品評会で、何度も最高位賞を受賞した「とちぎ和牛」はサシの入った霜降り肉でキメが細かく柔らかい肉質で、とろけるような旨味と甘味が広がる風味豊かな味わいです。肉の芸術品「とちぎ和牛」のなかでも、更なる厳しい基準を満たしたプレミアムブランドとして、「とちぎ和牛「匠」」があります。「匠」は、(公社)日本食肉格付協会による、枝肉格付けA5ランクのなかで、BMS10以上の枝肉。大変貴重な食材として食通から注目を集めています。

スカイベリー

「いちご王国・栃木」が贈る食べる宝石

自他ともに認める「いちご県」、栃木。昭和43年から令和元年まで、52年連続でいちごの生産量日本一を達成した、まさに「いちご王国」です。日本で唯一の「いちご研究所」があることでも知られ、研究所ではより美味しいいちごを開発すべく日夜、研究が続けられています。そんな「いちご王国」が、17年の歳月をかけ10万を超える株の中から選り抜いて誕生したのが「スカイベリー」です。果実は極めて大きく、果形はきれいな円すい形。ジューシーで上品な味わいが特徴です。品のあるつややかな光沢、鮮やかに輝く姿は宝石のよう。贈り物にも最適です。



NEWS!

とちぎのいちごを使った絶品スイーツが味わえる！
ディアモール大阪に期間限定ショップ「とちぎのいちごや」オープン！

いちごの生産量52年連続日本一の栃木県は、2021年2月3日(水)～2月14日(日)まで、ディアモール大阪の多目的スペース「DIAMOR LOBBY」(阪神梅田駅、JR大阪駅から徒歩3分)にて期間限定ショップ「とちぎのいちごや」をオープンします。全国No.1シェアを誇る主力品種「とちおとめ」や、ミツいちごの「スカイベリー」といった栃木県を代表する「生いちご」の他、大人気スイーツ店とコラボした「とちおとめ」をたっぷり使った贅沢なスペシャルいちごスイーツなど、栃木県のいちごを使った限定スイーツやお菓子・チョコレート販売。いちご王国の魅力を体験できるこの機会にぜひお立ち寄りください。



とちぎの農産物
詳しくはこちら

栃木農産物に関する情報
「カラダにとちぎ」

いちご王国公式
ウェブサイト

栃木 ブランド食材フェア 2021

全国有数の美食県・とちぎの「美味しい」を堪能しよう！

大阪市内飲食店12店舗で開催

開催期間 2021.2.5(金)～28(日)

栃木ブランド食材×大阪食文化から生まれた絶品メニュー！

肥沃な大地と清らかな水資源に恵まれた栃木県には、全国に知られたブランド農産物がたくさんあります。この度、大阪で初開催となる「栃木ブランド食材フェア」では、大阪市内の飲食店12店舗を舞台に、栃木県を代表するブランド食材、「とちぎ和牛」、「とちぎの星」、「スカイベリー」を用いて、各飲食店がオリジナルメニューを開発。栃木県のこだわり食材と個性豊かな店舗とのコラボレーションから生まれる「栃木の美味しい」をぜひお楽しみください。

この度、大阪市内の飲食店に御協力をいただき、初めて関西圏で「栃木ブランド食材フェア」を開催することができました。栃木県が誇るおいしい農産物を使った期間限定メニューを御賞味いただき、栃木県の食の魅力を御堪能ください。
栃木県知事 福田富一

Instagram投稿で
栃木県の農産物が
当たる！
詳しくは中面をご覧ください。

フェアメニューを彩る3つの食材



とちぎ和牛

とちぎの星

スカイベリー

主催：栃木県

写真はイメージです。

2021 栃木ブランド食材フェア

栃木ブランド食材フェア フェアメニューのご紹介 -MENU-

大阪梅田駅、中之島界隈を中心に、こだわりの料理を提供する和食、洋食、中華等、多彩なジャンルの人気店12店舗が参加！
新型コロナウイルス対策の行き届いた落ち着いた空間で、栃木県が誇るブランド食材との出会いを是非お楽しみください。

お客様が安心してお食事をお楽しみ頂けるように、
全店舗で新型コロナウイルス感染防止対策を徹底しています。

- 店内における消毒・除菌・洗浄
- 定期的な換気
- スタッフのマスク着用
- スタッフの体温検温
- スタッフの手洗い・消毒・うがい
- 除菌・消毒液の設置
- お会計時用のコートレ設置

MAP 1 丸亀

細断の手打ちうどんと、季節の食材や京野菜を使った料理が楽しめる和食店。名物のカレーうどんはリピーターも多い逸品。

〒559-0024 大阪府大阪市住之江区北島1-5-25 (住之江公園駅4番出口 徒歩3分) 06-6683-2681

1とちぎ和牛の和風煮込み とちぎ和牛
口に入れた瞬間に、ほろっととろける食感と同時に広がる旨味。とちぎ和牛の魅力が溢れた一品です。 1,800円(税別)

2味噌バターとろろご飯 とちぎ和牛 とちぎの星
一粒一粒がしっかりと硬くはないお米「とちぎの星」と絶品「とちぎ和牛」の相性がバツグン。 1,000円(税別)

MAP 2 創作ダイニング りとむ

清潔感のある空間で、本格的なイタリアンと新鮮な野菜や魚介、お肉を使った創作料理をカジュアルに味わえる。個室も完備。

〒559-0024 大阪府大阪市住之江区北島1-4-17 (住之江公園駅4番出口 徒歩3分) 06-6682-1166

フェア期間中、当店は栃木県産お米「とちぎの星」を使用しております。

1鮮魚のカルパッチョ イチゴバルサミソース スカイベリー
「いちご王国・栃木県」のスカイベリーを使った濃厚なイチゴソースのカルパッチョ！ 950円(税別)

2とちぎ和牛のローストミックスベリーソース とちぎ和牛
脂身に一切嫌味のないとちぎ和牛の魅力を最大限に生かしています。 1,750円(税別)

MAP 9 和食Lab.新た

木を基調とした温かみのある空間と、存在感のあるカウンターが特徴の和食店。経験豊かな3人の料理人による、こだわりの創作料理が楽しめる。

〒541-0046 大阪府大阪市中央区平野町4-7-8 (大阪メトロ御堂筋線淀屋橋駅13番出口 徒歩約6分 大阪メトロ四ツ橋線肥後橋駅6番出口 徒歩約5分 大阪メトロ各線本町駅2番出口 徒歩約6分) 06-7163-8404

コース料理「牡蠣ご飯」には、栃木県産お米「とちぎの星」を使用しています。

1とちぎ和牛 牛蒡 アスパラガス とちぎ和牛
さっぱりしながらも旨味じゅうぶんな「とちぎ和牛」の魅力を最大限に堪能できる一品。 7,000円(税別)コース内料理

2スカイベリー 牛乳 スカイベリー
至高のブランドいちご「スカイベリー」を使った、贅沢なデザートです。

MAP 10 くし焼狄 淡路町店

落ち着いた空間で、香ばしくジューシーな串焼きが楽しめるリピーターの多い人気店。名物の「鶏つくね」と「電田揚げ」は抑えておきたい一品。

〒541-0047 大阪府大阪市中央区淡路町2-2-2タケウチアパクスビル1階(地下鉄堺筋線・中央線堺筋本町駅17番出口 徒歩10分/地下鉄堺筋線北浜駅6番出口 徒歩10分) 06-6208-0277

1とちぎ和牛の串焼き 2本 とちぎ和牛
「とちぎ和牛」を直火で焼く串焼きの醍醐味をご堪能ください！ 900円(税別)

2たまごかけご飯~とちぎの星~ とちぎの星
最高評価「特A」を何度も受賞したお米「とちぎの星」を使用した「炊」のシメはこれ決まり！リピーターの多い人気メニューです。 450円(税別)

MAP 3 海鮮・鉄板焼 やまちゃん

市場直送の旬の食材を使った魚介料理と、鉄板業界で修行を積んだ職人による鉄板肉料理を楽しめる。名物鉄板串はリピーター間違いなし。

〒531-0041 大阪府大阪市北区天神橋7-13-5 オードビル 1F (地下鉄谷町線天神橋六丁目駅 徒歩3分 / JR 天満駅 徒歩8分) 06-6881-2233

1「とちぎの星」ガーリックライス とちぎの星
「とちぎの星」の個性を生かしたパサッと仕上がった、やみつき間違いなしのガーリックライス！ 590円(税別)

2「とちぎ和牛」サイコロステーキ100g とちぎ和牛
「和牛の脂が苦手」という人も、ペロリと食べられる「とちぎ和牛」の魅力満載のサイコロステーキです。ヘビロテ間違いなし！ 1,980円(税別)

MAP 4 アニメ BAR りんか

梅田でアニメ・漫画・ゲーム好きが集う場所といえど、趣味と美味しい食事とお酒で過ごす、至福のひとつ。

〒530-0057 大阪府大阪市北区曾根崎2-14-10梅田ロイヤルビル 404(地下鉄谷町線東梅田駅 徒歩3分) 06-6949-8512

1「日本一のこだわり卵」の卵黄を使った「とちぎ和牛」ランチ焼肉丼 とちぎ和牛 とちぎの星
黒毛和牛ブランド「とちぎ和牛」のランチチ(サーロインに繋がる部位)を贅沢に使い、塩胡椒のアクセントと高級タマゴの卵黄が絡み合う贅沢過ぎる一品をお楽しみください！お米は栃木県産「とちぎの星」！リピーター間違いなしです。 1,111円(税別)

2りんかちゃんの愛情たっぷりイチゴサンド スカイベリー
「BARりんか」のキャラクターでもある「りんかちゃん」が、愛情たっぷりの栃木県産イチゴ(スカイベリー)をたっぷり使って、りんかオリジナル生クリームと合わせ、本当に美味しいイチゴサンドに仕上がりました！ 648円(税別)

MAP 11 賑わい個室 Narikomaya 本町店

広々とした店内で、旬の鮮魚を使った海鮮料理が楽しめる。料理人自ら産地へ向かって仕入れた食材を、厳選したお酒とともに堪能できる。

〒541-0054 大阪府大阪市中央区南本町3-6-14 イトビルB2 (地下鉄御堂筋線・中央線本町駅9番出口 徒歩1分) 06-6282-0885

とちぎ和牛カルビ丼 ~ピビンバ風~(味噌汁付) とちぎ和牛 とちぎの星 スカイベリー
「とちぎ和牛」の三角(希少部位)を贅沢に使い、ピビンバ風に仕上げました。お肉の柔らかさと甘だれ、ナムル、とろ〜り温玉をトッピングし満足頂ける一品です。お米は栃木県産「とちぎの星」を使用！食後は、栃木県産いちごスカイベリーを使ったデザートでお楽しみください。 1,185円(税別) (いちごデザート付)1,389円(税別)

MAP 12 テンシンランラン

アットホームな雰囲気女性にも人気のカジュアル中華ダイニング。生地から手作りしたこだわりの点心や、右席で焼く本格ピザは必食。

〒550-0012 大阪府大阪市西区立売堀4-7-8 (地下鉄中央線・千日前線阿波座駅4番出口 徒歩3分) 06-6626-9870

1「とちぎの星」肉みそルーローあいがけ丼 とちぎの星
甘みのある「とちぎの星」と、肉みその相性が抜群！ついついおかわりしたくなる丼です。 1,980円(税別)

2「とちぎ和牛」のタリアータピッツァ とちぎ和牛
とちぎ和牛の絶妙の旨味が組み合わさった贅沢なピッツァです。和牛の脂が苦手な人も、あっさりとお食べすることができます。 890円(税別)

MAP 5 梅田お初天神 大人の神戸牛焼肉

落ち着いた隠れ家的空間で味わう、最高級の神戸ビーフ。ソムリエセレクトのお肉に合うワインや日本酒も豊富。

〒530-0057 大阪府大阪市北区曾根崎2-2-12 2F (地下鉄谷町線東梅田駅7番出口 徒歩3分 / JR大阪駅中央出口 徒歩6分 / 阪急線梅田駅中央出口 徒歩7分) 06-7500-7325

1「とちぎの星」和牛お茶漬け とちぎの星
極上の神戸ビーフと「とちぎの星」を使ったコース料理のシメにお出しするお茶漬けです。

2デザート「スカイベリー」 スカイベリー
最後のデザート「スカイベリー」の味と食感、また食べに来たくなるほどの魅力です。 7,000円(税別)コース内料理※要予約

MAP 6 saku saku

入りやすく開放的な空間で、豊富なオーガニックワインと有機野菜を使った多彩な料理が楽しめる。マルシェが開催されることも。

〒534-0027 大阪府大阪市都島区中野町4-17-5 (JR桜川駅東口 徒歩1分/地下鉄谷町線都島駅出入口2 徒歩9分) 06-6940-0931

1うすい豆 黒もちとうもろこしご飯 とちぎの星
sakusaku厳選食材+「とちぎの星」のハーモニー！

2とちぎ和牛たたき赤ワインソース とちぎ和牛
優れた和牛にしか出ない、たたきの味を赤ワインソースで！ 7,200円(税別)ディナーコース内料理

MAP 7 与太呂本店

昭和2年創業の中之島の老舗天ぷら店。微かな油の音を聴きながら、特等席のカウンターで食べる料理は、特別な体験。

〒530-6103 大阪府大阪市北区中之島3-3-23中之島ダイビル 3F (京阪中之島線渡辺橋駅2番出口 徒歩約1分) 06-6147-2313

1新鮮野菜の「とちぎ和牛」巻き 雲丹のせ とちぎ和牛
とちぎ和牛ならではの、肉の甘味を感じながら、さっぱりと食べていただけます。

2「とちぎの星」の鯛めし とちぎの星
粒のしっかりした「とちぎの星」の旨味が鯛の出汁が染み込み、艶よく仕上がった鯛めしです。 コース料理8,000円(税・サウナ内料理)

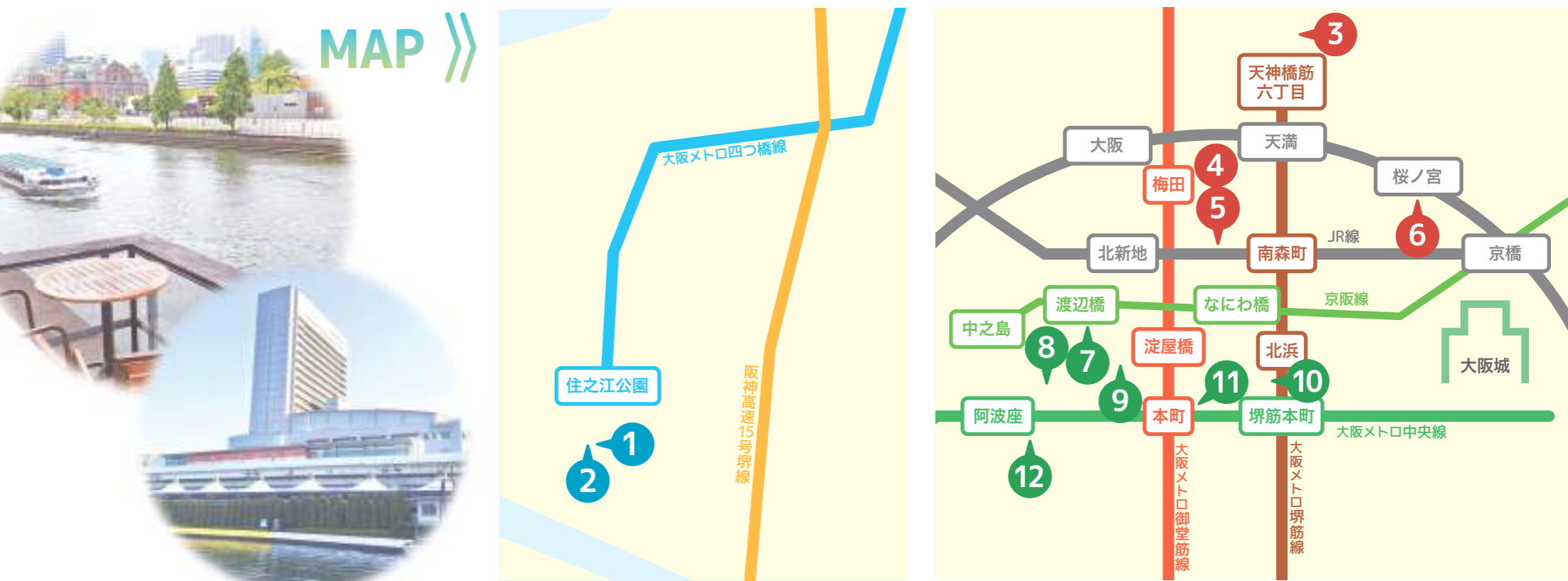
MAP 8 創作料理とワインのお店 上田慎一郎

原の向こうに広がる中之島の夜景。ゆったりした時間が流れる空間と、新鮮な食材を贅沢に作った創作料理で別世界へ。

〒550-0001 大阪府大阪市西区土佐堀1-6-10土佐堀トキワビル 8F(大阪メトロ四ツ橋線肥後橋駅3番出口 徒歩5分/京阪中之島線中之島駅6番出口 徒歩6分) 06-6136-4010

1とちぎ和牛のポロネーゼ とちぎ和牛
「とちぎ和牛」を丸2日煮込んで作ることで、「とちぎ和牛」ならではの繊細な舌触りと味わいを実現することに成功しています。

2とちぎの星リゾット とちぎの星
お米の一粒一粒がしっかりと「とちぎの星」だからこそ、リゾット本来の魅力である口の中でのバラリとしたほぐれ感、じゅうぶんな甘みが両立できた一品になっています。 6,550円(税別)コース内料理



栃木県産農産物が当たる！ Instagram投稿 キャンペーン

フェアメニューの写真を投稿して、栃木県産農産物を当てよう！
応募期間 2021年 2/5 - 28

公式アカウントはこちら

<応募方法>①公式アカウントをフォロー②#栃木ブランド食材フェア2021のハッシュタグを付けて、「フェアメニューが写った写真」を、感想などのコメントを添えて投稿すれば応募完了です。※応募にはInstagramアカウントが必要です。

<当選発表>応募締め切り後に抽選を行います。当選者の方には2021年4月末までに、運営事務局からInstagramのダイレクトメッセージでご連絡させていただきます。

栃木県産お米 とちぎの星 10kg 1名様 5kg 3名様

栃木県産小麦 もち絹香 500g 10名様

写真はイメージです。

※緊急事態宣言の影響により、営業日や営業時間が変更になる可能性があります。詳しくは各店舗にお問合せください。