

# 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の「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してみましょう。

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び抜いて誕生したのは「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。



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、三ツ星いちごの「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・チョコレートを販売。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。

とちぎのいちごを使った絶品スイーツが味わえる！  
ディ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！

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

## とちぎの星

**皇位継承に伴う「大嘗祭」で供納されたお米**

関東有数の米どころとして知られる栃木県には、コシヒカリやオリジナル品種「なすひかり」など、多くのブランド米があります。中でも、今栃木県がいち推しのお米が「とちぎの星」です。2019年に天皇陛下の皇位継承に伴う重要祭祀「大嘗祭」で東日本代表のお米として供納されたことで、一躍その名が知られるようになりました。

10年に及ぶ開発期間を経て2014年に誕生した「とちぎの星」は、耐病性、収量性および食味はもちろん、高温耐性(高温であっても米の品質低下が起きにくい性質)を備えた、生産者側・消費者側どちらにも美味しいお米。まさに、栃木県の期待の星なのです。

その特徴は、「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」こと。シンプルに塩むすびにして食べるとその甘みが感じられるのはもちろん、炒めても、雑炊やお茶漬けにしてもよく合います。米どころ栃木県の自信作を是非ご賞味ください。

和牛、お米、いちご以外にも、栃木県が誇る農産物はまだまだあります。その中から、「健康食材」「ヘルシー」をキーワードに、注目目の2つの食材をご紹介します。

## もちもち食感で栄養豊富な天然サプリメント もち絹香

「もち麦」をご存知ですか？その名のとおりもちもちとした食感が特徴の大麦で、食物繊維のひとつβ-グルカンが豊富に含まれている注目目の食材です。β-グルカンは、高脂血症や糖尿病の予防効果があることが、国内外の研究で明らかになっています。また、腸内環境を整え、便秘改善にも効果が期待できる、まさに天然のサプリメント。「もち絹香」は、麦ごはん特有のにおいが少なく、お米と一緒に炊いても色が変わりにくのが特徴です。麦ごはんを食べない人も、ぜひ試していただきたい食材です。

## 全国シェア99%のヘルシー食材 かんぴょう

栃木県は、全国生産99%を誇る、「かんぴょう」の生産量全国第1位！私たちが目にする国産の「かんぴょう」は、ほぼ全て栃木県産です。江戸時代には高貴な方々に珍重されたという由緒正しい食材で、栃木県での生産は300年もの長い歴史があります。カルシウムやカリウム、食物繊維を多く含むヘルシーな食材で、どんな料理にも合わせることができます。独特の食感と、料理の幅を広げられる古くて新しい食材です。

全国有数の美食県・とちぎの **美味しい!** を堪能しよう！

# 栃木 ブランド食材フェア 2021

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お堪能ください。

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
- お会計時のカウントレイン設置

**MAP 1 丸亀**

細麺の手打ちうどんと、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して硬くないお米「とちぎの星」と絶品「とちぎ和牛」の相性がバツガン。  
1,000円(税別)

**MAP 2 創作ダイニング りとむ**

清潔感ある空間で、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新北島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いちご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  
脂身に一切雑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

コース料理の「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「親鶏つくね」と「竜田揚げ」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タケウチアバクスビル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！炊のシメはこれで決まり！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堪能。名物鉄板串はリピート間違いなし。

〒531-0041  
大阪府大阪市北区天神橋7-13-5 オーエドビル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ラッと仕上がった、やみつき間違い無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(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」！リピート間違いなしです。  
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。料理人自ら産地へ出向いて仕入れた食材を、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 イトウビル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

**とちぎ和牛カルピ丼〜ビビンバ風〜(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」の三角バラ(希少部位)を贅沢に使い、ビ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と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、石窯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かけ丼** 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！つついと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、あっさりとお食べいただけます。  
890円(税別)

※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。

**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** 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仕するお茶漬です。  
7,000円(税別)コース内料理 ※要予約

**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。

**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桜宮駅東口 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・サ料)内料理

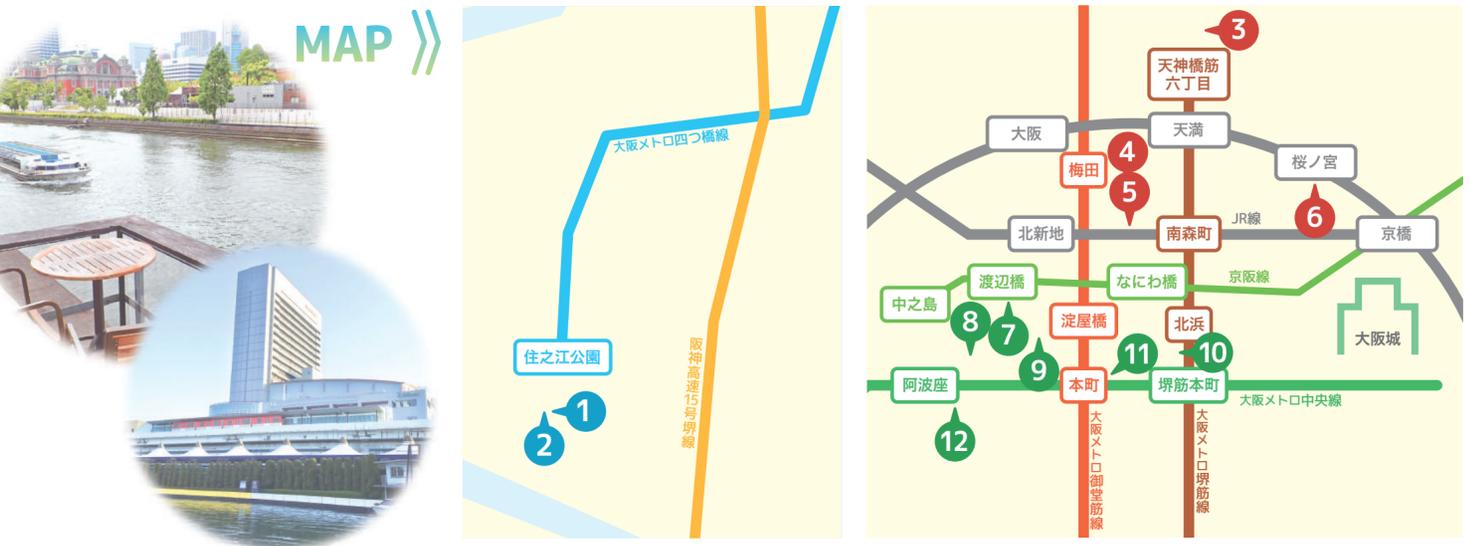
**MAP 8 創作料理とワインのお店 上田慎一郎**

扉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使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した「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パサリとしたほぐれ感、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

<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。

公式アカウントはこちら  
TOCHIGI.FAIR2021

栃木県産お米 とちぎの星  
10kg - 1名様  
5kg - 3名様

もち絹香  
栃木県産小麦 もち絹香  
500g - 10名様

写真はイメージです。