

## ○ フードバレーとちぎ推進協議会会長賞

〈商品名〉 on the TOCHIGI

### いちごにキスするチョコスプーン

〈企業名〉 株式会社静風

〈所在地〉 真岡市台町 11-8

〈のせる食材〉 県産とちおとめ

〈商品概要〉 フリーズドライとちおとめをホワイトチョコレートでコーティングし、チョコレートの台座にのせたホットチョコスプーン。ホットミルクに溶かすと、いちごの香りと味が存分に堪能できる。



## ○ 部門賞

### 【お菓子・スイーツ部門賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

### いちごツリー

〈企業名〉 宇都宮東武ホテル  
グランデ

(カフェレストラン「オアシス」)

〈所在地〉 宇都宮市本町 5-12

〈のせる食材〉 県産いちご(とちおとめ等)

〈商品概要〉 県産いちごやバニラアイス、生クリームで仕上げた、全長 60 cm のビッグパフェ。



### 【ごはん部門賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

### 鮎のにぎり

〈企業名〉 美喜寿司

〈所在地〉 那須烏山市旭 2-10-3

〈のせる食材〉 県産鮎

〈商品概要〉 細工寿司の技術により、鮎の身を編み込んだ握り寿司(活鮎一尾から2個のみ)。鮎の皮焼とウルカが付き、活鮎ならではの食感と味をさらに引き立てる。



### 【めん部門賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

### とちおとめラーメン

〈企業名〉 有限会社USK  
(真岡闇市)

〈所在地〉 真岡市大谷本町 7-20

〈のせる食材〉 県産とちおとめ、県産玉子

〈商品概要〉 開発した塩いちごのピューレが豚骨スープに溶け込んだ、甘酸っぱい香りのするピンク色のスープのラーメン。



### 【パン・ピザ部門賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

### 契約農家のとちおとめ ・同(ちぎりタイプ)

〈企業名〉 株式会社ジョイア・  
ミア・ガーデン

(パン香房 ベル・フルール)

〈所在地〉 那須町湯本 494-15

〈のせる食材〉 那須高原産とちおとめ

〈商品概要〉 自家製とちおとめいちごミルクの生地、とちおとめ果肉やコンポートを入れて焼き、ドライいちごをのせたパン。スライスした瞬間にいちごの香りが広がる。



### 【アイデア部門賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

### ハンバーグのえごまバーニャ カウダソースのせ

〈企業名〉 有限会社クローバー

(クローバーステーキハウス)

〈所在地〉 那須烏山市興野 316-1

〈のせる食材〉 県産えごま、県産糀、三鷹唐辛子

〈商品概要〉 栄養価が高いえごまや糀、三鷹唐辛子などで作ったバーニャカウダソースをたっぷりのせたハンバーグ。



## ○ 優 秀 賞

【いちごとミルクのハーモニーで賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

ヴェリーヌとちおとめ



〈企業名〉 f e e z e

〈所在地〉 那須塩原市中央町 2-22

〈のせる食材〉 県産いちご

〈商品概要〉 とちおとめのパンナコッタ、コンポートシュレ、とろりとしたクリームを重ねた上に、とちおとめがのったスイーツ。

【3回おいしいで賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

夢ポーク蒲焼き丼



〈企業名〉 ホテル東日本宇都宮  
(漁火)

〈所在地〉 宇都宮市上大曾町 492-1

〈のせる食材〉 県産豚肉

〈商品概要〉 蒲焼きのタレを絡ませ、照りを付けた豚肉のソテーをごはんのにのせ、初めはそのまま、次は出汁茶漬、最後は薬味を入れて食べる丼。

【きっと夢が叶うで賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

とちぎゆめポーク de  
【夢に向かって TRY!!カレー】



〈企業名〉 ツルミ食堂

〈所在地〉 栃木市都賀町家中 2115

〈のせる食材〉 県産豚肉、県産玉ねぎ、県産にんじん、  
県産玉子

〈商品概要〉 県内各地の食材で作る野菜たっぷりのとろ〜り玉子のせドライカレー。お好みで大田原唐辛子パウダー、とちおとめジャムを加え、オリジナルの味付けができる。

【とちぎの玉手箱びっくりしたで賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

生湯波チラシ寿司 (弁当)



〈企業名〉 有限会社USK  
(真岡闇市)

〈所在地〉 真岡市大谷本町 7-20

〈のせる食材〉 県産生湯波

〈商品概要〉 栃木県で昔から食べられてきた、かんぴょうや椎茸を使ったチラシ寿司に、県産いちごやアボカドなどを入れて彩りを加え、生湯波をかぶせたもの。湯波で巻いて食べる。

【日本一の野外劇を食べてみま賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

山あげ丼



〈企業名〉 有限会社クローバー

〈所在地〉 那須烏山市興野 316-1

〈のせる食材〉 県産牛肉 (ナスカラ牛)、  
大田原産長ネギ、県産玉子

〈商品概要〉 ユネスコ無形文化遺産「山あげ行事」をモチーフに、祭の様子を三角の海苔、牛肉と牛スジのトロトロ煮込み、温泉玉子、ネギなどで表現した丼。

【サラダと蕎麦が恋をしたで賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI

鹿沼サラダそば



〈団体名〉 鹿沼商工会議所

〈所在地〉 鹿沼市睦町 287-16

〈のせる食材〉 県産野菜、県産フルーツ

〈商品概要〉 鹿沼市内の 14 軒の蕎麦店が、それぞれ地元産の旬の野菜やフルーツ等の具材たっぷりのサラダを盛り付けた蕎麦を提供。タレやドレッシングにも工夫を凝らしている。

## ○ 優 秀 賞 ( 続 き )

【女子にオススメで賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI  
サシバの里の  
冷やしとまと麺



〈企業名〉 レストラン隆

〈所在地〉 市貝町市塙 1383-1

〈のせる食材〉 県産トマト、県産玉ねぎ

〈商品概要〉 トマトを練り込んだ麺に、トマトソースとオリーブオイル、ブラックペッパーが絡んだザク切りトマトマリネがのった冷やし麺。

【実はとちぎは魚王国で賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI  
贅沢! アユゲリータ



〈企業名〉 有限会社増井養魚場

〈所在地〉 宇都宮市桑島町 448

〈のせる食材〉 県産鮎

〈商品概要〉 とろ〜りチーズ、酸味のきいたトマトと鮎のコンフィの相性が良いピザ。鮎は骨まで柔らかく、丸ごと食べられる。

【話題にしたいくなるで賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI  
とちおとめ苺ピザ



〈企業名〉 株式会社やまに大塚  
(ほっとる〜むけやき)

〈所在地〉 益子町城内坂 89

〈のせる食材〉 県産とちおとめ

〈商品概要〉 ピザ生地に自家製いちごジャムをぬり、チーズと完熟とちおとめスライスをたっぷりのせて焼き、最後にチョコレートソースをトッピングしたピザ。

【世界に発信できるで賞】

〈商品名〉 on the TOCHIGI  
とちおとめのフルコース



〈企業名〉 株式会社ジョイア・  
ミーア・ガーデン

(イタリア料理ジョイア・ミーア那須本店)

〈所在地〉 那須町湯本 493-3

〈のせる食材〉 那須高原産とちおとめ

〈商品概要〉 すべての料理にとちおとめを使用し、デザート以外にも素材の美味しさを引き立てるとちおとめを堪能できるフルコース料理。

※ 期間限定の商品もございますので、あらかじめ各店舗に御確認ください。

のってる、とちぎ。 on the TOCHIGI 商品(料理)一覧は、  
県ホームページ等で情報発信(随時更新)しています。

〈栃木県ホームページ〉

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/f01/onthetochigi.html>

〈フードバレーとちぎ推進協議会ホームページ〉

<http://foodvalley-tochigi.jp/1428.html>

栃木県・フードバレーとちぎ推進協議会



〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田1丁目1番20号

栃木県 産業労働観光部 産業政策課 産業戦略推進室 フードバレーチーム

TEL : 028-623-3203 FAX : 028-623-3167

E-mail : [food@pref.tochigi.lg.jp](mailto:food@pref.tochigi.lg.jp)

のってる、とちぎ。

o n t h e T O C H I G I



栃木県では、「とちぎ発の食ブーム」につながる提案型の商品開発と  
プロモーションに取り組んでいます。

食の専門家のプロジェクトチームによりテーマ決定された戦略商品の  
コンテストを実施するとともに、広く情報発信を展開していきます。

< 戦略商品のテーマ >

のってる、とちぎ。

o n t h e T O C H I G I

( テーマについて )

東京オリンピック・パラリンピックやいちご一会とちぎ国体の好機を  
捉えた「とちぎ発の食ブーム」の創出を目指して、消費者に広く好ま  
れる商品か、食関係事業者が参画しやすいか、多様な商品バリエーシ  
ョンが創出されるか等を考慮して決定されました。

( 目 標 )

とちぎの食と言えば、「on the TOCHIGI」と広く認知され、県外  
(インバウンドを含む。)から県内各地へ食べ歩きに訪れるなど、  
「食の分野で選ばれるとちぎ (のってる、とちぎ)」の実現を目指し  
ます。