

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年1月27日

販売商品：“売れる”商品を目指して取り組んだ4社の商品を限定発売

※売れ行きにより取り扱いがない場合がございます。ご注意ください。



「どちおとめ」と「どちあいか」を使用した炭酸ドリンク

340ml
各840円
(税別)



手軽でリッチなノンアルコール飲料
栃木県産のいちご「どちおとめ」と「どちあいか」を贅沢に使って炭酸で割った、手軽でリッチなノンアルコール飲料。絶妙なバランスの味わいが楽しめます。



国内外の賞を受賞したブラウンチーズ「ルスカ」を材料とした国内唯一のバウムクーヘン

136g
1,500円
(税別)



しっとりココ深くほどける香り茶褐色の極上バウム
ブラウンチーズ「ルスカ」が醸し出す「キャラメル風味」の味がアクセントとなるように、職人が通常の2〜3倍の工夫と時間をかけて醸造いたしました。

材料のブラウンチーズ「ルスカ」は本場ノルウェーのコンテストでゴールド賞を取り、国内外で高く評価されています。贅沢なココと芳醇な風味が自慢です。日本のごくわずかなチーズ工房で製造されている希少なブラウンチーズ「ルスカ」なのです。



今まで廃棄されていたいちごの葉を使うことで、地球にやさしいサーキュラーエコノミーに貢献しています。

10枚入り
1,100円
(税別)



いちごの葉を使った、環境に優しいクッキー
いちごの葉にはポリフェノール（アグリモニン、ケルセチン）が含まれ、美容や健康に良い栄養が豊富です。いちごバターを練り込んでいるので、味も抜群です。

宇都宮大学
監修

私たちの未来のため農業をもっと大切にしたい。宇都宮大学のロボティクス・工農技術研究所監修で捨ててしまいがちの葉「いちごの葉」を利用する小さなことから始めました。



お店でも大人気 栃木和牛の赤ワイン煮込みを瓶詰にしてみました。

130g
800円
(税別)

栃木和牛のハンバーグ「赤ワインソース」

手軽に瓶詰で
那須ガーデニングアウトレット内や地元スーパーマーケットなどで販売されている、テパ地下クオリティのお惣菜を瓶詰にしました。お店でも大人気の栃木牛ハンバーグの赤ワイン煮込みです。ごはん、サンドイッチ、卵焼き、卵かけごはん、



MITSUBOSHI KITCHEN

地元那須の契約農家のお野菜も使用し、美味しく体に優しいお惣菜を製造



リピート必至!? 栃木県ブランドマスの旨味と焦がしバターの濃厚な味わい

110g
800円
(税別)

ヤシオマスフレーク「焦がしバター風味」

「ヤシオマス」を人気の「焦がしバター」で味付け
栃木県のブランドマス「ヤシオマス」を人気の焦がしバターでフレークにしました。濃厚なバター風味とマスの旨味が癖になります。



MITSUBOSHI KITCHEN

地元那須の契約農家のお野菜も使用し、美味しく体に優しいお惣菜を製造



那須で愛され続ける名物惣菜店 三ツ星キッチンの名物タコスをご家庭で

130g
800円
(税別)

那須ポークタコミート「オリジナルスライス」

那須ポークを秘伝のオリジナルスライスで仕上げた自信作
那須にある三ツ星キッチンではタコス（ピエツェ）が開発されるほど人気のタコス。定番のポークタコスを、地元那須ポークを使用した、合挽肉を原料に商品化しました。



MITSUBOSHI KITCHEN

地元那須の契約農家のお野菜も使用し、美味しく体に優しいお惣菜を製造

