

2013年3月13日
東日本旅客鉄道株式会社



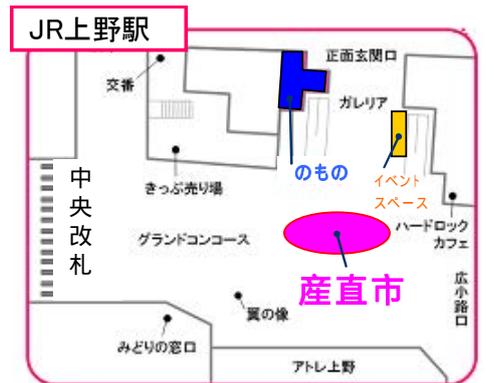
「地域再発見プロジェクト」産直市進行中！ 上野駅において「とちぎ産直市」を開催します。



- ◆ 2013年3月21日(木)から23日(土)の3日間、上野駅で「とちぎ産直市」を開催します。
- ◆ 産直市ブースでは、旬の「とちおとめ」や宇都宮餃子などの栃木県の特産品を販売します。
また、栃木の魅力を発信する観光PRブースの設置や、観光PRイベントも行います。
- ◆ JR東日本では、2013年4月1日(月)から6月30日(日)まで、「春こそ、とちぎ」キャンペーンを開催します。歴史・花・温泉などを満喫できる春のとちぎへ是非おでかけ下さい。

<「とちぎ産直市」概要>

1. 期間 2013年3月21日(木)～3月23日(土)
2. 会場 上野駅中央改札外グランドコンコース
3. 時間 11:00～20:00 (最終日は17:00まで)
4. 主催 東日本旅客鉄道株式会社
5. 共催 栃木県
6. 運営者 株式会社紀ノ國屋
7. 出店者 株式会社ファーマーズ・フォレスト、株式会社横倉本店、益子焼こうじんや、
協同組合 宇都宮餃子会、欧風菓子グリンドルベルグ
8. 内容
 - 【産直市】 「とちおとめ」などの旬のいちごや春野菜、宇都宮餃子や菓子など加工品の他、益子焼など地域の特産品を取り揃えて販売します。
 - 【観光PR】 花や新緑を楽しむことができる観光名所や、観光施設などをご紹介します。
 - 【イベント】 栃木県各地域のご当地キャラクターや団体による地域のPRイベントを行います。
 - 3月21日(木) 11:00 オープニングセレモニー(栃木県理事兼東京事務所本部長らによるご挨拶)
 - 12:30、15:30 宇都宮市、栃木市、さくら市による地域PRクイズなど
 - 14:15 「ジャズの町宇都宮」宮ジャズミニライブ
 - 3月22日(金) 12:00、14:00 地域のアーティストによるミニライブ
 - 13:00、15:00 宇都宮市による地域PRクイズ大会など
 - 3月23日(土) 12:00、15:30 地域のアーティストによるミニライブ
 - 13:00、14:30 那須町、とちぎ未来大使、宇都宮市による地域PRなど



<会場MAP>

※イベントは予告無く変更になる場合があります。

【日本一のいちごと干瓢(かんぴょう)】



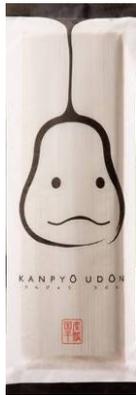
いちご (とちおとめ他)
(ファーマーズ・フォレスト)時価
栃木県は収穫量が44年連続1位のいちご県。果実は、程よい酸味と寒さによりじっくり熟した強い甘み特徴です。



いちごパスタ
(政木屋食品㈱)630円
栃木県産とちおとめのジュースを生地に練りこんだパスタです。春らしいいちごの色合いと風味をご賞味下さい。同じ製法のそうめんもあります。



干瓢
(野沢商店)525円
全国1位の生産量を誇る干瓢は、夕顔の実を剥いて干したものです。カルシウム・カリウムなどが多く含まれ、低カロリーで食物繊維に富んでいる食材です。



干瓢うどん
(㈲大地)525円
干瓢を丸ごと粉末にして生地に混ぜ込んだうどん。モチモチした食感と、少しちぢれた素朴な麺は様々な食べ方に馴染みます。ユーモラスなパッケージは夕顔のイメージです。

【地元ならではの味】



耳うどん
(仙波そば)580円
佐野市仙波地区に伝わるうどん。魔除けとして、悪魔の耳に見立てたうどんを食べたという由来が伝えられています。調理方法は普通のうどんと同じです。コシのある食感をお楽しみ下さい。



カンロ(中内商会)350円
名水の町・佐野のご当地スイーツ。シンプルな寒天と黒蜜のみの素朴な美味しさがクセになります。冬季限定の商品です。



きんとんまんじゅう
(㈲朝日屋本店)420円
宝積寺駅前にある1897年創業の老舗和菓子屋の名物饅頭。インゲン豆のつぶし餡のまろやかな甘さが人気。

【餃子の食べくらべ】

宇都宮餃子(宇都宮餃子会)
各店が創意工夫を重ねて育てた宇都宮餃子。傾向としては野菜たっぷり、皮はもちり、外はパリッと中はジューシーで、あっさりとした餃子が多いです。選りすぐりの名店の味をお楽しみ下さい。



餃子の達人(青源味噌㈱)368円
餃子専用の味噌だれ。梅酢と柚子が効いたさっぱりとした味です。



【春色のお菓子】



とちおとめ苺のパウムクーヘン
(グリンデルベルグ)1,350円
栃木県産いちごの甘酸っぱい風味と香りを楽しめる旬のパウムクーヘン。



桜のロールケーキ
(グリンデルベルグ)1,300円
塩漬けた桜葉と大納言小豆、桜香る生地が春を感じさせます。季節限定商品。

【栃木の味に酔う】



おうちで味わう本格派カクテル
宇都宮カクテル(㈱横倉本店)各500円
プロバーテンダーの会「宇都宮カクテル倶楽部」が、とちおとめなど栃木県産の品々を材料にしたレシピ作りと監修を行った、色鮮やかな本格派カクテルです。

ヨーグルトリキュール
白い貴婦人
(㈱横倉本店)970円
循環型農業に取り組む地元牧場と提携し、搾りたての栃木産生乳から作ったヨーグルトを贅沢に使ったクリーミーでコクのあるリキュールです。



【地元の器】

益子焼(こうじんや)

江戸時代末期に始まったとされる益子焼。益子町には現在350の窯元があり、年に2回の陶器市には約60万人が訪れます。洗ひ色合いと、手作りの温かみがある触感が日々使うほど手に馴染みます。日常使いの器におすすめです。

