

＼とちぎテレビ／

教えてイトコ

うつのみや



1 新里町の床井柚子園では、宇都宮のブランド農産物「宮ゆず」を生産しています 2 新里地区を中心に栽培されることから、「宮ゆず」は、北緯36度の涼冷な気候で栽培されることから、皮が肉厚で香りが強いのが特徴です 3 「宮ゆず」は、「宮ゆべし」や「宮ゆず胡椒」などの加工品にも活用されています 4 高林堂和菓子研究所と「宮ゆづどら」を共同開発した宇都宮商業高校ビジネス研究部の皆さんに、開発の経緯などについて伺いました。



床井柚子園
とこい
かわい
くわい
床井
光雄さん

宇都宮のイトコを再発見します

今回は「宮ゆず」



今日は、床井柚子園にお邪魔して、「宮ゆず」の持つ特徴や魅力、「宮ゆず」を活用した商品開発などについてお話をいただきました。

また、宇都宮商業高校にもお邪魔して、高林堂和菓子研究所と共同開発した「宮ゆづどら」について、ビジネス研究部の皆さんにお話を伺いました。

皆さんも、さまざまな加工品としても活用されている「宮ゆず」について知り、その魅力を体感してみてはいかがでしょうか。



とちぎテレビ「教えてイトコうつのみや」は毎月第4金曜日午後7時から放送しています。

この模様や過去の動画は市公式YouTubeでご覧になります。



KIJI HAJIMETE NAKU



大谷石の蔵を改装した店舗で、本格的な日本茶やスイーツを堪能できます。

公共交通を利用して、
毎月旬なスポットをご紹介します

第10回 観光地・文化交流拠点として

進化した大谷町を巡る！



Punto 大谷町食堂



ガソリンスタンドをリノベーションしており、地元食材を使った創作イタリアンが楽しめます。



フェスタ in 大谷では、大谷地区を舞台にした「百人厨房」に出てくるメニュー「ちたけのうどん」をパスタにアレンジして提供します。お店の名前 Punto は、イタリア語で「点」を意味し、大谷町の拠点の一つになればという願いを込めて名付けました。ぜひ、お越しください。



Punto 大谷町食堂

オーナー 高橋 知也さん

大谷は新たな魅力がたくさんありました！



ケーブルテレビで放送中！

毎月、第4月曜日から1週間、ケーブルテレビで放送しています。放送終了後は、市公式YouTubeでご覧いただけますので、ぜひご覧ください。

