



《調理・会場協力》  
UNOYA KITCHEN\*  
オーナー 宇野さん

### ほうれんそうたっぷりドリアの作り方



自然耕米をトマトとNASU WINE(赤)で炊き上げる



高原ほうれんそうを上敷き詰める



パスタライズド牛乳とNASU WINE(白)で煮詰めたホワイトソースをかける



上からカチョカパロ、トマトをトッピングしてオープンへ



パスタライズド牛乳(新生酪農協同組合)  
営業部長 池沢さん

仕事柄、消費者の方と話す機会も少ないので、大変有意義な時間になりました。消費者とつながるきっかけになりますね。販売促進のため、今回のように製品を直接PRできる機会をもっと増やしていければ効果的だと思います。

## 生産者

梅酒があんな形でデザートに変わるなんて、非常に興味深く、驚きでした。商品に対する消費者視点の声を聞いたことも大変参考になりました。塩原温泉のPRも兼ねて造り始めた製品なので、皆さんに愛されるものになればと思っています。



温泉梅酒(塩原プレス)  
代表 八木沢さん



道前さん(西新町)

おいしくいただきました。知っている品目はありましたが、ブランド品っていうことまでは知らないものも…。「温泉梅酒用の源泉を自分で汲んでいる」という生産者のエピソードを伺うだけで、製品に対する親近感がわきますね。おみやげや贈答用にもぴったりだと思いました。

## 消費者

那須塩原産食材の組み合わせ、大満足です。埼玉県から引っ越してきたのですが、那須塩原は野菜が安くて本当においしいと思いました。大体は産直や道の駅などで市内産を選んで購入しています。今日は、牛乳に関する素敵なお話も聞けたので、一度買って試してみたいです。



高橋さん(沓掛)



### 夏が旬のほうれん草 高原ほうれんそう

高冷地だからこそ、夏場でも朝晩の温度差がある奥塩原で育まれたほうれんそう。緑鮮やかで葉肉も厚くて甘く、夏でも美味しい食材に。オススメは「じゃぶじゃぶ」や「おひたし」などに。

問 塩原高原野菜生産出荷組合(塩原) ☎028(667)8381



### ひょうたん型の変った形のチーズ 那須高原ハーレー牧場の「カチョカパロ」

クセがないので食べやすく、火を通して調理することで旨みが増し、モチリした食感になります。そのまま焼いて楽しむパリパリ感、ハンバーグに入れたり、ピザ用チーズ、お酒のおつまみにも○。

問 (有)ハーレー牧場(百村) ☎0287(69)1180

個性豊かなブランド品の数々。

そのままでも十分楽しめるものではありませんが、ここではブランド品同士を組み合わせ、

また違った楽しみ方を探ってみます。生産者と消費者である市民の方に集まっていただき、試食会を開きました。



魅力がギュっ ほうれんそうたっぷりドリア

←肉厚の高原ほうれんそうに、パスタライズド牛乳のクリーミーさ、とろけるカチョカパロ、隠し味に NASU WINE、そしてメインの米は自然耕米と、ブランド品をふんだんに使いました

↓ミレピーニと温泉梅酒をシャーベット状に固めたソルベを添えたデザート



ミレピーニと温泉梅酒のソルベ

### どんなシーンにも合うワイン NASU WINE

1884年設立。地元共墾社で栽培、収穫されたぶどうで醸造したワインです。味は、酸・渋味のバランスがとれていて、飲みやすく、ミネラル分の多いワインです。

問 渡邊葡萄園醸造(共墾社) ☎0287(62)0548

### うまみを残した低温殺菌牛乳 パスタライズド牛乳「那須塩原」

地元簿根酪農協の提携酪農家からの良質生乳だけを集め、欧米で主流の72℃15秒という低温殺菌方法(国際規格)で作られた「生きたミルク」。豊かな栄養と味わいがしっかり残る一杯。

問 新生酪農株式会社(下田野) ☎0287(35)3601

### 那須野大地が育んだ米 自然耕米

那須野が原の澄んだ空気、那須疏水の清流を利用し、化学肥料や農薬は極力使わずに、自然に近い状態で栽培したコシヒカリの特選米です。粒も大きく、炊き上がりのツヤも別格。

問 (有)ナスアグリ(鍋掛) ☎0287(64)3511

