

宇都宮 雷都物語

いとものがたり

宇都宮の香り
真心をこめて

御菓子司 樹金

第10回

とちぎ名産の おいしさを、全国へ!

- ◎ 栃木いちごジャム
 - 1本(300g) 700円(税込)
 - 1本(510g) 1150円(税込)
- ◎ うつのみやいちご
 - 1個 85円(税込) 詰合せ 790円(税込)から

宇都宮の完熟いちごを
餡に使い、形もそのま
まいちごの形に焼き上げ
ました。いちごの香りと
甘酸っぱさが生きた可愛
らしい一品はお土産にも
最適です。



完熟したとちおとめを
風味そのままに、独
自の製法でジャムにし
ました。



大量に運び込まれるいちごから、へたを取り除くスタッフ

斎藤公則専務と「うつのみやいちご」詰合せ

3アイテム4商品を雷都物語に
ラインナップしている樹金。今回は、
いちごを使った人気商品「栃木い
ちごジャム」(300g、510g)
と「うつのみやいちご」について、
斎藤公則専務にうかがいました。

戸祭元町店の奥にある製菓工
場。ここで樹金の人気商品のほと
んどが生産されています。

「雷都物語栃木いちごジャムは、
栃木県産のとちおとめだけを使用
し、ほぼ自然の素材だけで作って
いるからこそ、いちごのおいしさが引
き立っています」

栃木県は、日照時間が長いな
ど恵まれた自然環境にあること
から、いちごの収穫が全国トップ。
しかも品種改良から生み出された
「とちおとめ」は、その大きさ、
甘さ、香りなどいずれも優れた人
気ブランドです。斎藤専務は「せっ

かく優れた名産品があるのだか
ら、これを使った商品開発をした
い」と考えたといいます。

苦心の末に生まれたのが、現在
も人気商品である「栃木いちご
ジャム」。もう30年以上も販売さ
れ、全国から注文が寄せられるほ
どの知名度を誇っているそうです。

いちごの季節になると、毎日の
ように何十キロと運び込まれる、
新鮮な「とちおとめ」。それを工
場のスタッフが手早くへたととり、
処理をしていきます。

「樹金では、すべて一から作っ
ています。フレッシュな素材をフレッ
シュなうちに加工しますから、お
いしさを逃しません」と話す斎
藤専務。

砂糖を加え加工したいちごを、
冷凍保存します。こうしておい
しさと新鮮さを封じ込め、必要

なときに取り出して使用していま
す。これによって、シーズンだけで
なく年間を通じて、安定したジャ
ム生産が可能になっています。

「樹金のいちごジャムは、真っ赤
な色や豊かないちごの香りにこだ
わって製造しています」

だからこそ「樹金のいちごジャ
ムでない」というファンが多いの
でしょう。

いちごジャムの自家製造により、
他の商品開発にも応用したらど
うかという発想が生まれました。
ファミリー雷都物語の「うつのみ
やいちご」が、その代表的な商品
です。

「小さい子どもさんから年配の
方まで、幅広く喜んでいただける
商品です」という斎藤専務の言
葉のとおり、樹金の人気商品のひ
とつとなつていきます。

雷都物語には、他

にスーパー雷都物語に
「栗ようかん」(1本
2500円から、注文
生産)もラインナップ

されています。大粒の栗と北海
道産小豆の味のハーモニーが評判
の逸品です。



御菓子司 樹金
(斎藤商事株式会社)
本社 / 宇都宮市曲師町3-9
戸祭元町店・製菓工場 /
宇都宮市戸祭元町1-1
☎ 028-650-5030
☎ 028-621-1300
フリーダイヤル 0120-275-030
<http://www.masukin-co.jp>

