

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年1月27日

栃木県の“未来のヒット商品”を AKOMEYA TOKYO3 店舗で限定販売

2月7日（金）から2月23日（日）まで 週末には数量限定で試食を実施予定



栃木県は、“食”をテーマに地域経済が成長・発展し、活力あふれる“フードバレーとちぎ”を目指す取組の一環として2024年度に実施した「ヒット商品創出支援事業」で取り組んだ商品の一部について、2025年2月7日（金）から2月23日（日）まで全国から厳選されたお米と、お米に相性抜群のご飯のお供、出汁などの食品や、食器・調理道具などを扱うライフスタイルショップ「AKOMEYA TOKYO」in la kagū、NEWoMan 新宿、横浜ポルタの3店舗にて、テストマーケティングのため期間限定販売フェアを実施します（主催：栃木県）。

開催期間：2025年2月7日（金）～2025年2月23日（日）

開催店舗&試食実施期間：※試食・販売商品は無くなり次第終了となります。



〒162-0805
東京都新宿区矢来町 67 番地
03-5946-8241(店舗)
03-5946-8243(お食事)
営業時間：11:00～20:00

●2/7～9 11:00-18:00 AKOMEYA
TOKYO in la kagū（神楽坂）



〒160-0022
東京都新宿区新宿 4-1-6
NEWoMan 新宿 1F
03-5341-4608(店舗)
営業時間：
11:00～20:30（平日）11:00～20:00（日・祝日）

●2/14～16 11:00-18:00
AKOMEYATOKYO NEWoMan 新宿



〒220-0011
神奈川県横浜市西区高島 2 丁目 16 番 B1
横浜駅東口地下街ポルタ
045-620-2117(店舗)
営業時間：10:00～21:00

●2/21～23 11:00-18:00
AKOMEYA TOKYO 横浜ポルタ

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」を35%贅沢に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
栃木産のいちじ、「どちおとめ」と「どちあい」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。



栃木の農産物を積極的に取り入れた「飲料」「食品」などの商品開発・販売も手がけ、CSR・地域産業の貢献・活性化に注力しております。栃木県産の恵まれた自然の恵みを生かした商品を開発・販売し、「栃木県産」することが、わたしたちの誇りと情熱です。



136g
1,500円
(税別)



しっとりコク深くほとける香り茶褐色の極上パウム
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。豊かなコクと芳醇な風味が自慢です。日本のごくわずかなチーズ工場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。



10枚入り
1,100円
(税別)



いちこの葉を使った、環境に優しいクッキー
いちこの葉にはポリフェノール（アグリモニニン、ケルセチン）が含まれ、美容や健康に良い栄養が豊富です。いちごパウダーを練り込んであるので、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（廃）利用する小さなことから始めました。



130g
800円
(税別)

栃木和牛のハンバーグ「赤ワインソース」

栃木和牛のハンバーグを手軽に瓶詰で
那須ガーディングファクトリー内や販売されている、ア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和牛ハンバーグの赤ワインソースのみです。ごはん、サンドイッチ、お弁当、おかけごはん、に。



Delicious
NITSUBOSHI 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



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
栃木産のブランドマス「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。



Delicious
NITSUBOSHI 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



130g
800円
(税別)

那須ポークタコミート「オリジナルスパイス」

那須ポークを秘伝のオリジナルスパイスで仕上げた自慢作
那須にある三ツ星キッチンではタコスビッツが人気です。定番のポークタコス、地元那須ポークを使用し、合挽肉を原料に商品化しました。



Delicious
NITSUBOSHI 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



PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年1月27日

・フードバレーとちぎと推進協議会とは



栃木県は、全国有数のものづくり県であるとともに、豊かな農産物や豊富で良質な水に恵まれ、首都圏の食料供給基地として発展してきました。栃木県では、“食”をテーマに地域経済が成長・発展し、活力あふれる“フードバレーとちぎ”を目指すため、“食”に関する幅広い主体が結集し、交流する場として、「フードバレーとちぎ推進協議会」を設立し、全県を挙げて取組を推進しています。

フードバレーとちぎ推進協議会 事務局

(栃木県産業労働観光部 産業政策課 次世代産業創造室 フードバレーチーム)

URL : <https://foodvalley-tochigi.jp/index.php>

・“ヒット”商品創出支援事業とは

フードバレーとちぎ推進協議会の会員事業者の商品について、商品のブラッシュアップや販路開拓、広報戦略の各工程に特化した専門家を派遣し、伴走支援を行い、ヒット商品の創出を図る栃木県の事業です。

・AKOMEYA TOKYO とは

「一杯の炊き立てのごはんから広がるおいしい輪」をコンセプトに、全国各地から厳選したさまざまな種類のお米を中心に、ごはんと相性抜群のごはんのお供や和食の中心にある出汁や調味料、食器・調理道具などを扱い、東京を中心に25の店舗、2店舗の「AKOMEYA 食堂」、オンラインショップを展開するライフスタイルショップです（店舗数は2025年1月27日時点。）2013年4月に銀座の店舗から始まり、ブランドとして2023年に10周年を迎えました。全国の生産者との強い繋がりや信頼関係のもと「ほんもの」のおいしさにこだわった商品開発やセレクトを行っており、古くからある日本の食文化や伝統を現代のライフスタイルに合わせ提案しています。下記4つのカテゴリーで厳選し世の中へご提案していきます。

- ・日本の食文化の中心である「お米」
- ・一杯のごはんをさらにおいしくする「お供や調味料」
- ・食卓を彩る日本の伝統的な「食を中心とした雑貨」
- ・季節に合わせたこだわりの調味料・食材を炊き立てのごはんを楽しむ「AKOMEYA 食堂」

株式会社 AKOMEYA TOKYO

代表取締役社長：山本浩丈

本店所在地：東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

事業内容：食品・生活雑貨・服飾雑貨の販売

および飲食業

URL <https://www.akomeya.jp/>

Instagram https://www.instagram.com/akomeya_tokyo/

X <https://x.com/akomeyatokyo>

LINE <https://page.line.me/akomeya-tokyo>

SHOP LIST https://www.akomeya.jp/store_info/store/list.aspx



<本リリース：期間限定販売フェアに関するお問合せ先>

K・Pクリエイションズ株式会社 濱崎啓一・阿部秀規

E-mail: tochigi@koyanagi.co.jp

〒153-0063 東京都目黒区目黒 2-6-14cells202 目黒支店内

電話 (03)6303-1103 FAX(03)5434-5587

HP : <http://www.koyanagi.co.jp>