

旬の贈り物



Fresa! Fan! Fresh!
Friendly! Fine! Freedom!



*「フレッサ」とは、スペイン語で「イチゴ」のこと。私たちの故郷・栃木県が長年にわたり
全国生産量1位を誇る県の代表的なくだものを倶楽部の名前としました。

いいとちぎ。

May 2024 vol.08

好評! 企画紙面「Fresa」

フレッサ 下野新聞 読者倶楽部

フレッサ 2024年5月 企画・制作:下野新聞社販売促進部

那須野紅茶 スイーツギフト【冷凍】



A賞 5名様

和菓子から洋菓子まで約100種類のお菓子を取りそろえる「パティスリーヒラサワ」が、
鳥山高校生と開発したコラボ商品。「なすからブランド」にも認定されている和紅茶「那
須野紅茶」をぜひたくに使用。ふわふわの紅茶シフォンで紅茶クリームと紅茶ゼリーを
巻いた「那須野紅茶ロール(12cm)」と、茶葉をたっぷり使った濃厚な味わいにシナモン
が香る「那須野紅茶プリン(3個)」のセットです。

パティスリーヒラサワ 那須烏山市金井1-10-13

PRESENT プレゼントキャンペーン

ドドンと豪華に
52名様に当たる

誰でも応募できる!

ご応募は「ハガキ」または
「とちぼ(LINE)」で!

LINEでシンプル
カンタン応募!

- 「ハガキ」または「とちぼ(LINE)」で
- ①希望賞品(3つまで、記号) ②郵便番号 ③住所
- ④氏名 ⑤年齢 ⑥職業 ⑦電話番号 ⑧新聞購読の有無
- を明記の上、下記までご応募ください。

- 当選者の発表は、発送をもってかえさせていただきます。
- プレゼントのご応募に際して、
下野新聞の購読は条件ではございません。

【応募〆切】2024年6月10日(月)必着
【宛先】〒320-8686 宇都宮市昭和1-8-11
下野新聞社 販売促進部「フレッサ vol.8」プレゼント係

※なお、ご記入いただいた個人情報は、抽選、賞品の発送、応募集計・分析に使用し、下野新聞社の「プライバ
シーポリシー」に則って適切に管理します。賞品の特性により発送元が下野新聞社でない場合は、発送に必要
な情報を発送元に提供する場合がありまますのでご了承ください。 ※写真はイメージ。実際の内容とは異なる場合がございます。



ソースおとめ

B賞 5名様

佐野松桜高校商業部と、合同会社「e街佐野奉行所」が開発したコ
ラボ商品。余計なものを添加せず、
素材本来の味にこだわった無添
加の中濃ソースです。栃木県産と
ちおめの上品な甘さでフル
ティーな味わいに。とんかつな
どの揚げ物にはもちろん、パスタ
やハンバーグのソースなどの隠し
味にもぴったりです。1.8L



一般社団法人佐野市観光協会 佐野市金井上町2519

青春(あまずっぱい)まんじゅう

C賞 5名様

「いちご市」を宣言する
鹿沼市の新たなイチゴ
の銘産品として、鹿沼商
工高校の生徒が考案し
たイチゴまんじゅう。自
分たちで出したアイ
デアを基に、校内アン
ケートを取ったとい
うかわいらしいイチゴ
の形をしたカステラ焼
きに、栃木県産のイチ
ゴをたっぷり使ったあん
を包み焼き上げた、ほ
んのりあまずっぱい青
春の味が特徴です。



栃木県観光物産協会 宇都宮市本町3-9

あゆ魚醤・さけ魚醤セット

D賞 5名様

全国で唯一、内陸部で水産科を持つ馬頭高校水産科の生徒が開発、製造している「あゆ魚醤」「さけ魚醤」。水質が良く、鮭が遡上し、鮎も釣れる那珂川水系の地域食材を生かした魚醤です。一般的な魚醤に比べ低塩分。魚肉を使用しているため、芳醇で濃厚な味わいです。料理に使用すると、まるでダシを加えたようなうまみがプラスされます。



栃木県観光物産協会 宇都宮市本町3-9

門井慶喜著「郵便の父」

E賞 10名様

「銀河鉄道の父」で直木賞を受賞した、宇都宮市出身の作家・門井慶喜氏による小説。下野新聞にも連載された、郵便制度の祖・前島密の物語。誰もが想いを届けられる仕組みをどのように作ったのか。歴史小説界のトップランナーが、前島密を鮮やかに描き切った感動長編です。



下野新聞社 販売事業局 販売促進部

泉屋博古館東京入場券

F賞 ヘア券×5名様

江戸時代の住友の屋号「泉屋」を冠する美術館。京都と東京の2館で住友家が蒐集した美術品を中心に保存研究、展示公開。近代絵画や工芸品など、国宝2件を含む合計約3,500件を所蔵。六本木一丁目駅すぐ近くという立地ながら、豊かな緑に囲まれ、ショップやカフェも充実し、アートな時間をゆったり楽しめます。



泉屋博古館東京 東京都港区六本木1-5-1

松岡美術館入場券

G賞 ヘア券×5名様

大正から昭和にかけて活躍した実業家・松岡清次郎の目利きによる作品のみを展示する私立美術館。中国陶磁器から日本絵画、現代・古代彫刻まで、およそ半世紀をかけて築き上げた約2,400点もの大コレクションを収蔵しています。旧松岡邸の面影を伝える空間で、優美な作品の数々を心ゆくまで堪能してみてください。



松岡美術館 東京都港区白金台5-12-6

大谷資料館入場券

H賞 ヘア券×10名様

旧帝国ホテルの建材としても使われた「大谷石」。その探掘の歴史が分かる資料館です。圧巻の地下探掘跡は、深さ30m、2万㎡にも及ぶ大空間。コンサート会場や結婚式会場、映画のロケ地としても活用されています。展示場には、手掘り時代の道具や、機械化・輸送方法の変遷などの資料も展示されています。



大谷資料館 宇都宮市大谷町909

棋王賞

ヘア券×2名様

「第49期棋王就任式」参加権
7月2日(火)午後5時から都内で開催
(費用は参加者負担となります)

3月17日(日)に日光市「日光きぬ川スパホテル三日月」で繰り上げられた、第49期棋王戦コナミグループ杯五番勝負第4局。藤井聡太棋王が114手で伊藤隆七段に勝ち、3勝0敗1持将棋で見事初防衛しました。その藤井聡太棋王の初防衛を称える「第49期棋王就任式」開催に際し、下野新聞読者席として2組4名分を用意しました。下記の通り棋王就任式に立会い、その後祝賀会(食事付き)に参加できます。

日時/7月2日(火) 午後5時から
会場/都内ホテル(当選者にお知らせします)
費用/参加費用として、一人につき28,000円(税込/お土産付)。
※会場までの交通費も全て参加者負担です。
大人・子どもとも同一料金。参加は小学生以上をお願いします。

【応募の際の注意事項】
※費用は別途当選者宛に案内する指定期日までに、下野新聞社宛に支払いとなります。振込まれた費用は参加者ご都合でのキャンセル・返金等には一切応じかねます。また当日会場までのアテンドなどはございません。なお、当日はメディアが入りますので、映り込む可能性もございます。本プレゼントに申し込みの時点で、上記了承したものとみなします。



昨年の棋王就任式の様子

下野新聞社 販売事業局 販売促進部

小学生の学びとワクワクを応援!!

小学生 サポートクラブ 小サポ



小サポ
脳トレふむふむ
年間6冊



ショウスケ君
小学生を応援する情報紙
小サポ通信
年間5回
こどもニュースや県内ニュース
スポーツ特集など
小学生のための最新情報満載!



下野新聞購読世帯の 全ての小学生・中学生に 無料で届く!

下野新聞 小学生・中学生サポートクラブ
今すぐお申し込み

小学生は

小サポ 検索

<https://shosapo.chusapo.jp/>

中学生は

中サポ 検索

<https://chusapo.chusapo.jp/>

中学生の日々の学習、受験勉強を応援!!

中学生 サポートクラブ 中サポ



下野新聞オリジナル
中1・中2・中3生[5教科]
中学生学力アップ
問題集+解答+解説
年間10冊



中学生を応援する情報紙
中サポ通信
年間4回
高校選びや受験対策など
中学生の最新情報満載!



高校入試対策ばっちり!
英語リスニング
問題集
年間1冊

【中サポ】会員には、特別会員と一般会員の2種類があり、受けられる特典は異なります。



アイデア続々! 高校生が企業とコラボ!

下野新聞読者倶楽部
企画・制作 下野新聞社販売促進部

Fresa
2024.5.27
vol.08

佐野松桜高校
馬頭高校
宇都宮商業高校

HIGH SCHOOL X PRODUCT DEVELOPMENT

商品開発で地域とのつながりを

地元企業や市民グループなどの協力を得ながら商品開発を進める高校がたくさんある。そうした活動の中から、地域との交流や社会課題の解決に取り組んでいる3校を紹介!



佐野松桜高校 商業部

お笑い芸人の
テルさんが来校し
パッケージデザインが
完成!

アイデアを商品化! 「黒から揚げ」PRに一役

商品化のプロセスが、成長の機会に
実践的な商品開発や販売実習などに
取り組む佐野松桜高校商業部では、佐
野市のご当地グルメ「黒から揚げ」を展
開する合同会社「e街佐野奉行所」から
提案を受け、栃木県産のとちおとめを
使った無添加のソースおとめを共同
開発した。昨年は、東京スカイツリータ
ウン内にある「とちまるショップ」をは
じめ、佐野市内で開催されたイベント会
場に部員自ら足を運び、販売実習とし
て同商品の販売および佐野市、佐野松
桜高校のPRなどを行った。

同校は、新名物「黒から揚げ」に合うソ
ースを地元の特産物を使って作るとい
うテーマを決め、そのテーマに合わせたサ
ンプルを部員全員で試食し、甘みや酸
味などの味のバランスや粘度、見た目な
どを確かめながら約半年かけて製品を
完成させた。先輩たちの研究を受け継
ぎ、商品化に結びつけられたときは小
田原和未さんは開発のプロセスを振り
返る。

販売実習では、最初は立ち止まってい
る人も少なく苦労したが、「生徒たち
も声を出して積極的に商品のPRを行
うなど、頑張っていました。学校外の
人たちとつながることができ、生徒た
ちにとって貴重な経験になったと思い
ます」と、顧問の森野寛教諭は部員たち
の成長に目を細める。



歴代の開発商品。「ソースおとめ」は、佐野市観光物産会館で販売中

宇都宮商業高校 家庭クラブ



地産地消に
こだわった
パウンドケーキ
「つなぐ」

地産地消にこだわった新商品を開発
する「家庭クラブ」では、2016年に校
内行事の記念として開発した「校章入
りパウンドケーキ」が好評だったことか
ら、学校のPRを兼ねてパウンドケー
キの研究開発、販売に取り組んでいる。

「研究開発と交流」で地域を「つなぐ」

「このお菓子の大きさはハチミツの配合
が少し変わるだけで味がかなり変わる
ので、ベストな配合を考案するに苦労し
ました。QRコードを使ったアンケート
で購入者の声を集め、「おいしかったと
いう声や活動に対する励まし」の言葉を
聞けたときは本当にうれしかったで
す。またアンケートの回答を参考に、改
善や新商品の開発に役立てたいです
ね」と話すのは、同クラブ会長の塚田結
衣さん。「商業高校ならではの知識を
生かし、買ってくれる人たちに喜んで

馬頭高校 水産科



卒業生の開発商品の一例
「あゆ魚醬」(460円)は
県内道の駅や
地元水族館で販売中



先輩たちの志を受け継ぎ、
改良開発に挑む
内陸県産の「淡水魚」における養殖や商
品開発などを専門的に学ぶ馬頭高校水
産科。同科の2、3年生が行う課題研究
から毎年さまざまな商品が誕生し、同
校の文化祭や地元のイベントなどで販
売されている。昨年は、約30年前から養
殖研究するチヨウサメの身を使ったパ
スタソースを開発し、コンテストで決勝
大会に出場するなど、研究活動が対外的
にも高く評価された。課題となってい
た採卵後の雌の身の有効活用を模索
し、廃棄ロス削減にも取り組んでいる。

地域連携による商品開発で、社会課題に挑戦

3年生の課題研究が
本格スタート
今年も3年生が独自のテーマで課題
研究に励んでいる。生徒たちは、「2年
生のときから那珂川町特産のホンモ
ロコを使った燻製を作っていたので、今
年はそれを商品化したい」「去年、ホンモ
ロコを使ったせんべいに挑戦したが、う
まくいかなかった。反省点を生かして、もう
一度挑戦したい」「全国規模のコンテス
トに出場して1位を取りたい」「商品化
したものを地域の皆さんに味わって
みたい」地域おこしに力をつけたいと意欲的
だ。商品開発以外にも、近年の気候変動
の影響による大規模水災害の頻発を受
け、河川環境をテーマに掲げて研究する
グループもあるなど、生徒一人一人のア
プローチで地域課題の解決に取り組ん
でいる。



今年度の「家庭クラブ」役員のみなさん
調理室で試作を重ね、新レシピを考案する生徒たち