



老舗すき焼き店「伊勢重」とのコラボ企画 銀座で「オールぐんまdeすき焼きまつり」が開催！

オールぐんまdeすき焼きまつり@ぐんまちゃん家

- 期日：11月29日（水）
- 場所：ぐんまちゃん家（ぐんま総合情報センター）
- 主催：群馬県
- 協力：日本橋 和牛すき焼き「伊勢重」
- 内容：群馬県産100%のすき焼き提供、ぐんま・すき焼きアクションPR等

■上州和牛や下仁田ねぎ等ですき焼きランチを提供！

11月29日の「ぐんま・すき焼きの日」に合わせて、銀座のぐんまちゃん家で「オールぐんま de すき焼きまつり」が開催されました。当日は、都内老舗すき焼き店「伊勢重」とコラボして、群馬県産食材100%のすき焼きが100食限定500円で提供されました。また、群馬県宣伝部長で「好き好き！すき焼き大使」のぐんまちゃんも応援に駆けつけて群馬県のすき焼きをPRしました。取材はテレビや新聞社等6社から10名が訪れ、すき焼きの特徴やお客様の感想等を積極的に取材していました。

すき焼きの内容は、A5ランクの上州和牛、本場下仁田町産の下仁田ねぎ、本県産大豆を使用した豆腐（玉村町）、伊勢崎市産の春菊、渋川市産の原木しいたけ、日本一の生産量を誇るこんにゃく芋からできたしらたき（下仁田町）、本県産小麦を使用したうどんであり、卵を含めた全ての食材が群馬県産で提供されました。

■「すき焼き自給率100%」をPR！

当日は、ぐんまブランド推進課から「群馬県は日本で初めてEUへの輸出が認められた上州和牛、日本一の生産量を誇るこんにゃく、全国に名を知られる下仁田ねぎの他にも原木しいたけや春菊等の生産も盛んで、すき焼きに使う全ての食材を群馬県産でまかなえる『すき焼き自給率100%』の県です。今回は群馬県産食材100%というだけでもおいしいのに、老舗『伊勢重』とのコラボで更においしいすき焼きを提供します。」と本県のすき焼きの魅力をPRしていました。

今回のイベントは混雑が予想されることから整理券を配布しましたが、配布時間前から長い行列ができ、食べたお客様からは「とても美味しかった。」「大満足です。今日一日幸せに過ごせます。」「来年もぜひ開催して欲しい。」と大好評でした。



すき焼きの整理券を求める長い行列



ぐんまブランド推進課から「すき焼き応援県」をPR



会場の様子



群馬県産食材100%の「伊勢重」コラボすき焼き