



群馬県内から様々な魅力ある商品を提案 都内で群馬県の地場産品商談会が開催！

ぐんま地場産業フェスタ2018 in TOKYO

- 期日：1月18日（木）
- 場所：TOC有明 4階 コンベンションホール
- 主催：群馬県、(株)群馬銀行、(株)東和銀行、群馬県地場産業振興協議会
- 内容：群馬県の地場産品等の展示商談会

東京で6回目の本県地場産品商談会！

群馬県の優れた地場産品を扱う企業や団体を一堂に集めた「ぐんま地場産業フェスタ2018 in TOKYO」が開催されました。これは、首都圏のバイヤーを対象に、本県地場産業の技術力や本県地場産品の魅力をPRするとともに商取引の拡大を図ろうとするものです。今年は昨年より5社多い105社（食品73社、繊維7社、木工・家具7社、雑貨・工芸品18社）で、そのうち33社が初出展でした。今回は、イベントの定着化や関係団体への協力依頼強化等により過去最高の495名が来場し、予約商談も200件行われました。出展者からは「よく話を聞いてくれるバイヤーが多い。」と満足度が高く、来場者アンケートでも概ね好評価でした。

食品は73社中23社が新規出展！

群馬「ど」定番ブースからは、群馬の定番お土産産品を扱う9社（たまむらとうふ、渡邊ファーム、梅田のバナナ等）が出展しており、お菓子工房ルポン（太田市）からは群馬県産の小麦粉（W8号ストレート粉）を使用したラスクや沼田のりんごや川場のブルーベリー等を使用した「すっぴんゼリー」等、大甘堂菓子舗（前橋市）からは群馬県産の小麦粉と卵を使用して一枚一枚手焼きで焼いた大判のどら焼きを出展していました。

MAMYOU DA FARM～KONAMONYA～（板倉町）は、米・小麦・そば・大豆の生産と製粉をしていますが、近年大豆の需要が高まっていることからグルテンフリーの乾燥大豆粉を開発し、地元企業やレストラン、菓子店等と連携して新商品開発を行っているそうです。

あすなる工房（昭和村）は、雨除けほうれんそう栽培をメインに、自家製のはくさい、大根、うめ等を使用した漬け物や梅干し等を製造しています。また、米麴や味噌等も昔ながらの製法で作っており、「発酵・熟成」・「無添加」をコンセプトに取り組んでいるとのことでした。

(株)叶屋食品（渋川市）からは、本県産小麦粉に(株)プレマ（前橋市）の有機こまつまな粉末を練り込んだものなど原料から製造まで「オール群馬」にこだわった生うどん等を出展しました。



群馬「ど」定番ブース



MAMYOU DA FARM ~ KONAMONYA ~ ブース



あすなる工房ブース



(株)叶屋食品ブース