



酪農家で作るジェラートは、
濃厚なミルクと地元産の旬の味覚がベストマッチ。

地元産生乳を原材料としたジェラートを製造・販売。地元の食材にこだわり、季節ごとの旬の味覚を反映した味わいは20種類あまり。常時約6種類が店頭に並びます。

地元の食材を使ったジェラート各種

350円～

〒378-0111 群馬県利根郡川場村萩室10-2 TEL:0278-50-1138 FAX:0278-52-3690

HP: <https://kawabagelato.jp/>

取扱店: かわばジェラート、川場スキー場(冬期)、道の駅田園プラザ川場内「カウベル」(4～12月予定)

しいたけ栽培一筋の大坂屋が
最高においしい、しいたけの食べ方をご提案。

肉厚大ぶりで香りが強く、旨味成分のグルタミンが通常より多い「5K16」という品種のしいたけを栽培。「冷凍一夜干し」や日高昆布と合わせた「しいたけ煮」が人気商品です。

しいたけ煮

1袋250g **750円**

冷凍一夜干し

1袋200g **400円**

大坂屋の味なししいたけ

1袋80g **400円**

〒370-2622 群馬県甘楽郡下仁田町大字中small坂2920
TEL / FAX: 0274-82-4444 HP: <http://www.oosakaya.jp/>
取扱店: 大坂屋直売所、群馬いろは、スーパーまるおか

