

食肉加工品

おすすめPOINT

肉 豚生産の盛んな群馬県では、良質な豚肉を使用した食肉加工品も、味、香り、品質、すべてにわたって自信を持ってお届けできる自慢の逸品です。贈答用としても喜ばれる品々が揃っています。

はもんみなかみ 干し豚

(有)育風堂精肉店

群 馬麦豚を使用し、みなかみの風土を活かした管理環境のもと、無添加、手作業にこだわって製造しています。はもんみなかみは、出荷までに1年以上を費やしているので、色、香りも良く、熟成された味わいです。

みそ漬け(上州麦豚)

JA 邑楽館林ミートセンター

生 産者の顔の見える徹底した衛生管理の中で育てられた上州麦豚のみそ漬けです。さっぱりとした食感で旨みがあり、ご贈答用に喜ばれています。

豚肉みそ漬け

肉の長門

当 店は「美味しかったよ」の一言が嬉しくて群馬県産の上質な上州牛・優良豚を選び食卓に届けられるように努力しています。味噌漬け肉は優良県産豚肉を特製味噌だれを刷毛で一枚一枚丁寧に漬けています。味噌に漬けることで肉質が柔らかく長期保存できるようになります。忙しいときにも簡単に焼け、ご飯のおかずにとでも良くあう商品です。



上州味紀行ロースハム・上州味紀行ボンレスハム
上州味紀行ベーコン・上州味紀行焼豚
上州味紀行ポークソーセージ
上州味紀行香味ウインナー・骨付ハム

JA 高崎ハム(株)

上 州味紀行シリーズは、品質・味ともに高い評価を受けて、「群馬県ふるさと認証食品」に認定され、ドイツDLGコンテストにおいても各賞を受賞しました。厳選された原料、卓越した技術で作上げた群馬の味です。

福豚ロースみそ漬け
福豚あらびきウインナー
福豚ベーコン・福豚ポークウインナー
福豚ロースハム

林牧場 福豚の里 とんとん広場

福 豚のおいしさを最大限に活かすため、スパイスや、燻煙するチップにもこだわっています。ハムは化学調味料を使わず、本物の味を堪能することができます。低添加物にするため、保存料は使用せず、やさしい味に仕上がっています。



ニセアカシアの花

猪豚肉

おすすめPOINT

豚 肉と比較すると、タンパク質や鉄分が多く、脂質は約半分です。肉の色は、イノシシのように赤みが強いですが、けもの特有の臭いもなく、適度な食感があり、風味豊かな味わいです。また、脂に甘みとコクがあるので、まろやかな舌ざわりと旨さをより引き立てます。

猪豚肉加工品

- 猪豚味噌漬け
猪豚肉を十石みそで味噌漬けにしています。
- 猪豚カレー
猪豚肉を使用した1人前のレトルトカレーです。



はちみつ

おすすめPOINT

群 馬県は、県土の約3分の2が丘陵地帯で、標高10mから2,000m級の山岳地帯まで、その地形は変化に富んでいます。その地形を活かした養蜂から生まれる群馬県産のはちみつには、アカシアや百花みつの他に、トチヤクリなどの貴重なはちみつもあります。

