

西部エリア

Seibu Area

西上州の山々と鎭川・神流川・烏川の清流。芳醇な香り漂うフルーツなど、地の農産物を味わう。



名物 フルーツ



いちご

藤岡市は県下でも有数のいちご産地です。群馬県育成品種「やよいひめ」は、甘みと酸味のバランスが良い大粒のいちごで、実がしっかりしていて日持ちが良いのが特長です。

プラム



もも



キウイフルーツ



ネクタリン

ブルーベリー



なし

榛名山麓は県下一のフルーツエリア。梨、桃、プラムは群馬県一の生産量です。直売所の並ぶ道は「榛名くだもの街道」と呼ばれています。



名物 食材・料理



パスタのまち

群馬県は、全国屈指のパスタ消費量を誇るパスタ愛好県。その中でも特にパスタ専門店が数十店舗もある高崎市は、「パスタのまち」と呼ばれています。小麦粉、卵など、すべて高崎産の原料にこだわった生パスタブランドなども生まれています。



下仁田ねぎ

下仁田町の特産。江戸時代、諸国の殿様への贈答品に用いられた記録もあり、別名「殿様ねぎ」と呼ばれています。一般に出回る長ねぎよりも太いのが特徴。そのまま焼いても、鍋に入れても、特有の風味と甘味、とろけるような舌ざわりで人気です。

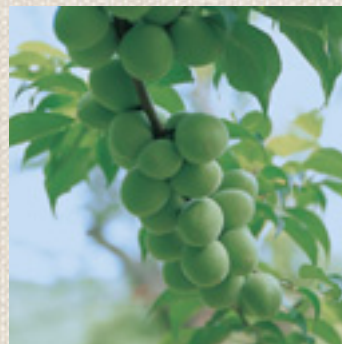
こんにゃく

こんにゃくも生産量全国1位を誇る群馬県。全国シェアはなんと9割以上。生のこんにゃくもをすり潰して作った生芋こんにゃくは、味しみがよくこんにゃく本来の風味がよくでてコクのある深い味わいが堪能できます。



うめ

東日本一の生産量を誇るぐんま三大梅林(榛名、箕郷、秋間)が広がり2月中旬から3月上旬の開花時期には丘陵地帯が一面の白やピンクの梅花に埋め尽くされます。「梅まつり」などのイベントも催され観光客で賑わいます。





1 食事 優良 地産地消 得

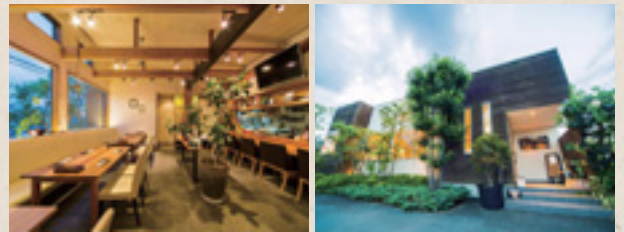


“地域”産にとことんこだわった創作料理

地元契約農家の自然栽培野菜はもちろん、県産のきのこ類、ご飯は川場村の雪ほたか米を使用しております。お肉はグローバルピッグファームの和豚もち豚や、鳥山畜産の赤城和牛など県産銘柄肉…と、地元の食材にとことんこだわった料理をご提供。また、当店の日本茶ソムリエが厳選した、料理を引き立てる本格的な日本茶も取り揃えています。地産地消優良店に選ばれた当店で、群馬の美味しい！を見つけて下さい。



“gurumi”の店名の由来は「家族ぐるみ」。地域産食材にとことんこだわった創作料理を、小さなお子様からご年配の方まで幅広くお楽しみいただきたいという願いを込めています。



おすすめ ●赤城牛ミスジのグリル ●赤城和牛の土鍋ごはん
旬 ●岩田養鶏のだし巻き卵 ●全国から厳選した拘りの日本茶

☎ 027-373-9630

〒370-3511 高崎市金古町2377-1
 ランチ11:30～15:00(LO14:00)
 ディナー17:30～22:00(LO21:00)
 休 水曜日、第2、第4火曜日 P 20台
 駒寄スマートICから車で5分、高崎駅から車で17分



<https://gurumi.co.jp>

MAP p15・H-1

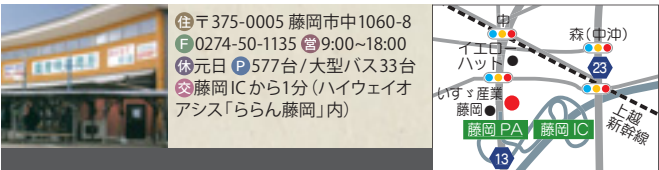
藤岡市 MAP p15・H-3 Tel.0274-50-1147 農産物直売所

1 道の駅ららん藤岡 アグリプラザ藤岡 直売 地産地消



上信越道上り線から乗り入れてできます。トマト、いちご、洋ランをはじめ、新鮮野菜や加工品が店内に豊富です。

おすすめ ●野菜 ●果物 ●切り花
旬 ●きのこ類 ●米



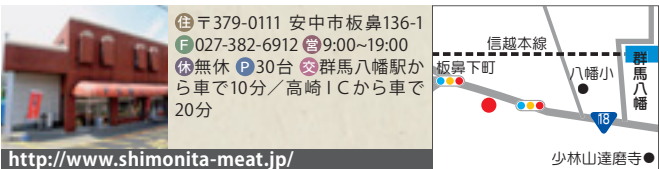
安中市 MAP p15・G-2 Tel.027-382-4129 小売店

2 下仁田ミート 安中店 惣菜 地産地消



「下仁田ポーク」はやわらかな赤身と甘みのある脂で口当たりの良さが自慢。肉焼売はお肉たっぷり!ジャンボサイズの逸品です。ロース肉味噌漬けはもろみ味噌にじっくり漬け込んだ柔らかおいしいロース肉です。

おすすめ ●豚ロースみそ漬け
旬 ●ジャンボ肉しゅうまい



群馬県には30種類以上の銘柄豚が存在し、その数は全国トップクラス。また2021年の飼育頭数でも全国4位(本州では1位)となり、まさに全国有数の養豚県です。澄んだ空気、おいしい水など豊かな自然環境に恵まれた「ぐんまの豚肉」は、上品な甘みと香り、そして食べやすいソフトな食感が特徴です。生産者のこだわりが詰まった「ぐんまの豚肉」の魅力を発信するため、県は2021年2月からPRサイトを公開しています。

- ①群馬の豚肉とは
…生産者インタビュー、群馬の養豚の歴史
- ②銘柄一覧
…豚肉の紹介やおすすめ料理、購入可能場所など
- ③豚肉の取組
…豚肉を活用した街おこしなど
- ④おいしさ分析
…群馬県が行った分析から見えたぐんまの豚肉の特徴
- ⑤生産者の想い
…生産者の豚肉生産にかける想い
- ⑥レシピ紹介
…豚肉レシピ紹介



動画は
コチラ!

高崎市 MAP p15・H-2 Tel.027-362-8887 飲食店

2 GGC 高崎本店

食事 地産地消 得



上州牛ステーキとハンバーグ専門店。創業45年。オリジナル熟成で従来よりも柔らかさ、旨みがUP！上州牛&上州麦豚使用ふっくらあいびきハンバーグが人気。ドレッシング・ソースも自家製。

おすすめ ●上州牛ステーキ ●上州牛ハンバーグ
得 ●上州牛&上州麦豚使用のGGCハンバーグ

〒370-0073 高崎市緑町1-28-2
☎027-362-8890 営業 11:00~23:00 (L.O22:30) 休無休(年末年始を除く) P 20台、大型バス1台 第2駐車場あり 前橋ICから車で10分/高崎駅から車で15分

<https://happyisland.jp/>

高崎市 MAP p15・H-3 Tel.027-387-0925 飲食店

3 Happy Burg 高崎倉賀野店

食事 地産地消 得



創業45年高崎市緑町にあるGGC高崎本店のグループ店。こだわりの黒毛和牛ハンバーグ、上州麦豚ハンバーグとステーキが楽しめます。すべてのステーキとハンバーグにサラダバー、スープバー、ライスまたは自家製パン付。

おすすめ ●上州牛と上州麦豚を使用したあいびきハンバーグ
得

〒370-1201 群馬県高崎市倉賀野町2675-1 ☎027-387-0975 営業 11:00~22:00(L.O21:30) 休火曜日(日祝を除く) P 100台、大型バス20台 JR高崎線倉賀野駅から徒歩6分、関越自動車道藤岡インターから車で14分

<https://happyisland.jp/>

高崎市 MAP p15・H-2 Tel.027-372-7330 惣菜店

4 GGC キッチン

惣菜 食事 地産地消 得



2021年10月OPEN!! 群馬県産のお肉を使った弁当・おかずを販売。ランチ10:00~15:00は弁当購入でコンソメスーププレゼント。ライス大盛り終日無料。事前予約で近隣エリアは配達可。

おすすめ ●上州牛ステーキ ●上州牛&上州麦豚使用のあいびきハンバーグ ●上州ハンバーグ ●上州豚カル

〒370-3524 高崎市中泉町631-7 ☎027-384-3180 営業 10:00~20:00 休年中無休(年末年始をのぞく) P 25台 前橋ICから車で15分/上越線高崎間屋町駅から徒歩15分

<https://happyisland.jp/>

富岡市 MAP p15・G-3 Tel.0274-62-1611 飲食店

5 和采屋 源氏

食事 地産地消



和モダンな店内。ジャズのBGM。メニューは健康的で上質な食材を使用した料理です。代々受け継ぐうなぎのタレは自慢の味です。うなぎは静岡浜名湖産の活うなぎを使っています。

おすすめ ●赤城鶏の唐揚げ ●手練コンニャク ●田楽 ●地元野菜の天ぷら
得

〒370-2316 富岡市富岡41 ☎0274-63-0096 営業 昼の部11:30~14:30(要予約) / 夜の部18:00~23:00 休不定休 P 8台 / 近隣駐車場有(駐車券発行) 上州富岡駅から徒歩10分/富岡ICから車で5分

<http://wasaiya.net/>

高崎市 MAP p15・H-2 Tel.027-373-0295 飲食店

6 食亭つかさ

食事 おきりこみ



高崎市北部、県道渋川高崎線道沿いの和食店です。定番の和食とうどん、そばを組み合わせた和膳のお店です。

おすすめ ●おつきりこみ
得

〒370-3531 高崎市足門町836 ☎027-373-0295 営業 11:00~14:00、17:00~21:00 休毎週火曜日(但し、15名様以上でご予約承ります。) P 20台/大型バス3台 前橋IC20分

<https://www.tsukasa838.co.jp/>

下仁田町 MAP p14・F-3 Tel.0274-82-2028 飲食店

7 和洋食堂・割烹なべや

食事



丼類の出前、お料理折詰めの仕出しも承ります。割烹部はイス席にて80人位の食事・宴会も承ります。

おすすめ ●下仁田すきやき ●下仁田かつ井 ●うなぎ ●どぜう柳川
得

〒370-2601 甘楽部下仁田町下仁田358 ☎0274-82-4413 営業 11:00~19:00、割烹部10:00~20:00 (予約のみ) 休不定休 P 10台/大型バス2台 上信電鉄下仁田駅より徒歩2分/下仁田ICから車で7分

上州牛・上州和牛
~とろけるような美しい霜降りと芳醇なアロマ~

『上州牛』は県内で肥育され、(株)群馬県食肉卸売市場で食肉処理された肉用牛の総称。なかでも純粋な黒毛和種は『上州和牛』と呼ばれます。利根川水系の豊富な水と上毛三山に囲まれた豊かな自然に育まれた上州牛は風味豊かな牛肉として消費者に親しまれています。また、全国トップレベルの厳しい衛生管理のもと食肉処理される上州和牛は、なんと日本で初めて欧州に輸出されたブランド和牛。その品質や美味しさは世界で高く評価されています。

焼肉、ステーキ、そして群馬の誇るおもてなし料理「すき焼き」で。上州牛・上州和牛は、市場直営「肉の駅」各店や、多くの地産地消推進店でご堪能いただけます。



きめ細かな霜降りと脂の芳醇な香りが特長 欧州など海外にも販路を拡大中
お問合せ：群馬県食肉品質向上対策協議会 (株)群馬県食肉卸売市場 Tel 0270-65-7135

世界初!? ギュー(牛)ジックビデオ

県では、上州牛の美味しさ、素晴らしいさをより多くの方に知っていただくため、上州牛にちなんだ楽曲『こんな日は上州牛~ Love me gyuu ~』を制作。懐かしさを感じる 1990年代 J-POP のバラード調で、歌うのはなんとお笑い芸人のエハラマサヒロさん。カラオケ映像をイメージしたミュージックビデオは「誰なのか気になる出演者」「曲と関係ない映像」など、ついつい「あるある!」と言ってしまふ映像のオンパレード!

現在 YouTube で配信中。カラオケ音源も配信していますので、「歌ってみた」動画を投稿してみても? 聴いて、歌って、食べて。上州牛の魅力をも堪能してください。

お問合せ：群馬県農政課ぐんまブランド推進課 Tel 027-226-3129



りんごとりどり

個性いろいろ ぐんまのりんご

G-アナライズ&PRチームが 分析しました!

G-アナライズ&PRチームとは

群馬県知事自らがチームリーダーとなり、県農政部を中心に農畜産物の試験研究、販売促進、生産振興などに関わる職員により構成されるプロジェクトチームです。
群馬県産農畜産物について、多くの消費者が注目する「健康」などに関わる成分について分析し、その結果を消費者に伝え、消費者の反応を農業生産現場、技術指導に反映させていく取り組みを行っています。

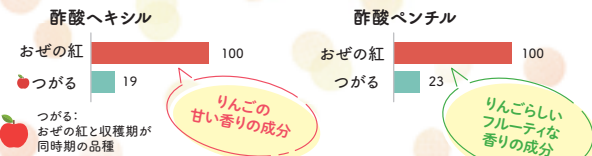
香りが豊か!

おぜの紅

Analyzing OZE no KURENAI

おぜの紅には、りんごらしいフルーティな香りが多く含まれていることがわかりました。味でも香りでもよりりんごらしいおいしさを楽しめます。

特徴的な香り成分の量(「おぜの紅」を100とした場合の比較)*1



つがる: おぜの紅と収穫期が同時期の品種

甘さとコクに注目

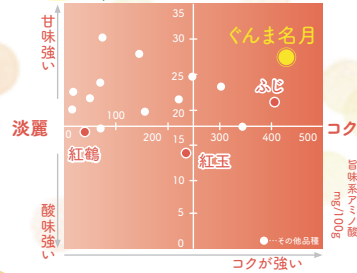
ぐんま名月

Analyzing GUNMA MEIGETSU

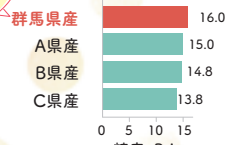
甘みが強く酸味が少ないことが特徴のぐんま名月。実は甘みだけでなく、コクもあるんです。分析の結果、甘みが酸味に比べて強いのはもちろん、他の品種と比べてコクがあることがわかりました。

甘みが強くコクがある!

甘酸比*4
甘味度/リンゴ酸



各県産ぐんま名月の糖度比較*5



群馬県産ぐんま名月が一番甘い結果に!

ぐんま名月はパイナップルの香り?
ぐんま名月にはパイナップルのような香りがする成分「酢酸ブチル」が多く含まれていることが明らかになりました!

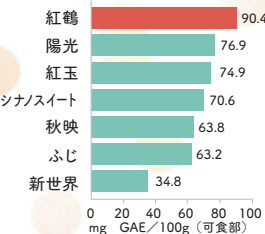
ポリフェノールが豊富

紅鶴

Analyzing BENIZURU

りんごに含まれる成分で近年注目されているのが抗酸化物質の代表格とも言える「ポリフェノール」。紅鶴にはポリフェノールが他の品種よりも比較的多く含まれていることがわかりました。

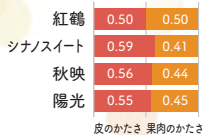
総ポリフェノール含量*2



ポリフェノールは抗酸化物質の代表格となる成分

紅鶴は皮と果肉の固さがほぼ同じ! 皮も一緒に食べやすい

皮と果肉のかたさの比率*3



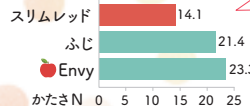
丸かじりにぴったり!

スリムレッド

Analyzing SLIM RED

スリムレッドは皮と果肉が柔らかいため、丸かじりでも食べやすいんです。サイズも小さく、1人で食べるにはぴったり!

皮のかたさの比較*6



皮がかたくない

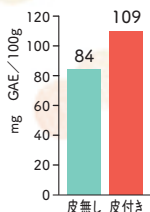
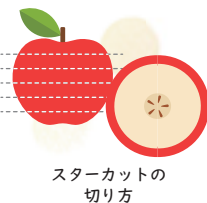


Envy (エンヴィ): ニューゼaland産の小さめのりんご

りんごを食べるなら「皮付き」で!

総ポリフェノール含量*7

「皮付きりんご」は「皮なし」より総ポリフェノールが約1.3倍多く含まれている結果に! 皮ごと食べるには、りんごを輪切りにする「スターカット」がおすすめです。



主な群馬県産りんご品種旬カレンダー

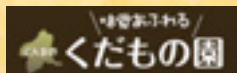
🍏 最盛期

品種	8月	9月	10月	11月
おぜの紅		🍏	🍏	
あかぎ			🍏	🍏
紅鶴			🍏	🍏
陽光			🍏	🍏
新世界				🍏
ぐんま名月				🍏
スリムレッド				🍏
ふじ				🍏



りんごの味チャートはこちら

くだもの狩りで旬の味覚を楽しもう



「味覚あふれるぐんまのくだもの園」では、県内の果物園を紹介しています。多彩なぐんまの果物、ぜひご賞味ください。



※1 令和2年の分析値 分析: アルファ・モス・ジャパン(株) ※2 平成28~30年の3カ年の平均値 皮なしの果実を分析 分析: 群馬県農業技術センター ※3 令和2年の分析値 分析: 群馬県農業技術センター ※4 平成28~30年の3カ年の平均値 甘味度=ショ糖×1+果糖×1.2+ブドウ糖×0.75 旨味系アミノ酸=グルタミン酸+スパラギン酸 分析: 群馬県農業技術センター ※5 ※6 令和2年の分析値 分析: 群馬県農業技術センター ※7 「紅鶴」「シナスイート」「ぐんま名月」「ふじ」4品種の平均値 令和2年の分析値 分析: 群馬県農業技術センター