

中部エリア

Chubu Area

名峰赤城山・榛名山から広がる豊かな大地。水と緑の地から採れる、安心・安全・新鮮な農産物を味わう。



名物 フルーツ



りんご

なし



いちじく

もも



ブルーベリー

さくらんぼ



ぶどう

榛名山麓には30軒以上の観光ぶどう園があり、デラウェアや巨峰をはじめいろいろな品種を栽培しています。収穫シーズンにはぶどう狩りや直売所に多くの人を訪れます。



名物 食材・料理

TONTONのまち

前橋市の豚肉産出額は全国トップクラス。雄大な自然に囲まれた赤城南麓地域での養豚が特に盛んです。ソースカツ丼やtonton汁など、豚肉を使った料理が名物です。

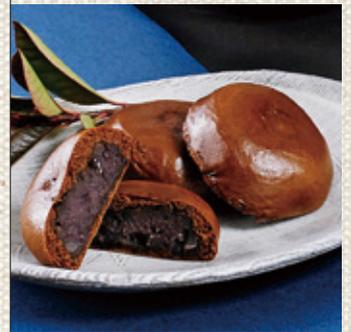


焼きまんじゅう

江戸時代の末頃から食べられていた上州名物焼きまんじゅう。群馬県民のソウルフードとして、群馬のお祭りにはなくてはならない食べ物です。伊勢崎市では毎年、初市の日に「焼き饅祭」が行われます。

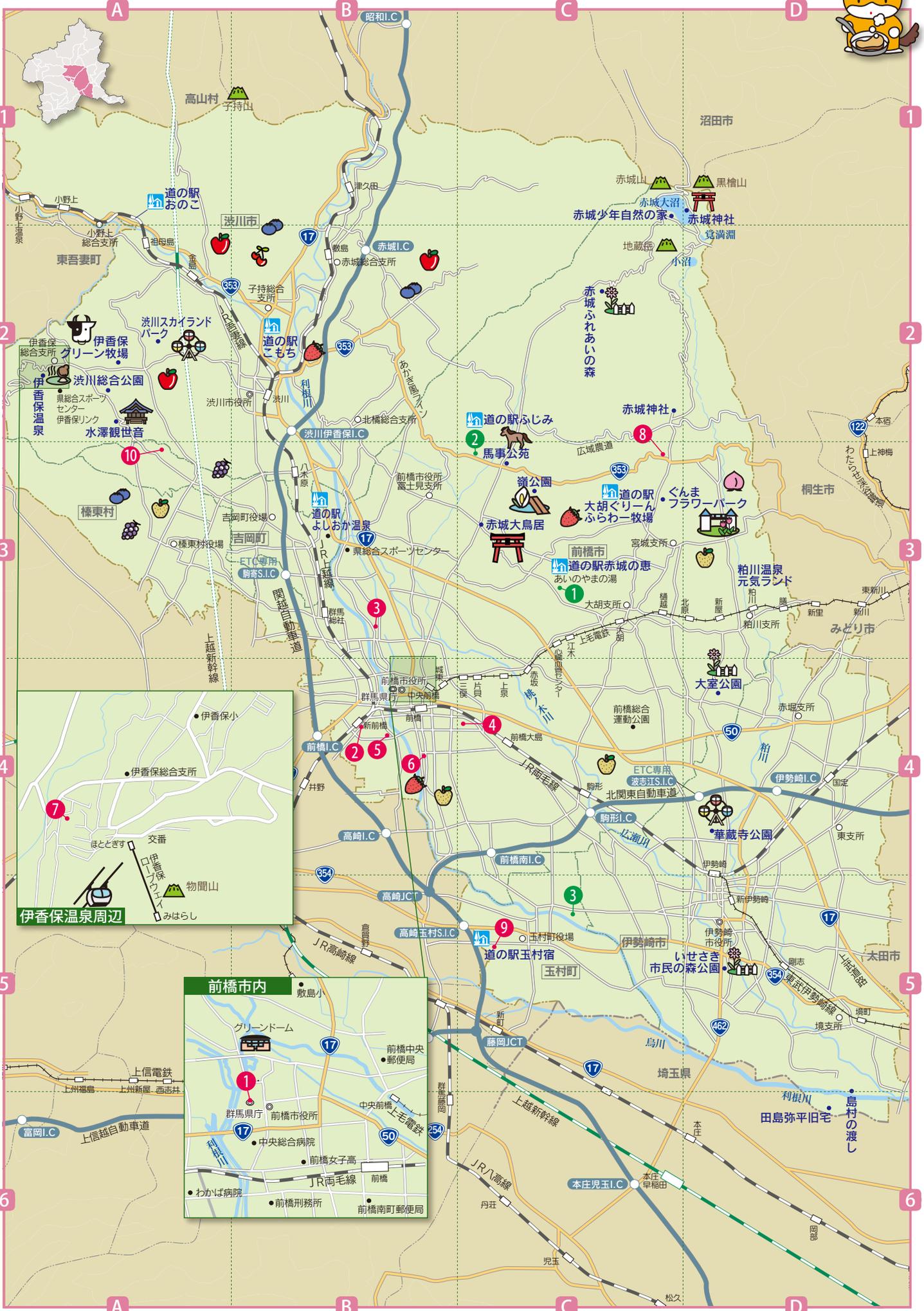
温泉まんじゅう

焦げ茶色の薄い皮にたっぷり餡が入った温泉まんじゅうの草分けは伊香保温泉。明治43年(1910)、伊香保温泉の色と同じ色のまんじゅうが作られました。



ほうれんそう

きれいな空気と清らかな水に恵まれた赤城山の裾野は、全国屈指のほうれんそうの産地です。冬から春にかけての生産が中心で、肉厚で甘みがあり、栄養価が高いのが特長です。



前橋市 MAP p07・C-3 Tel.027-264-3166 農産物直売所

1 産直「味菜」(道の駅「赤城の恵」) 直売 地産地消 得



赤城南麓で育った新鮮な農産物をたくさん取り揃えてお待ちしております。また、神津牧場で育ったジャージー牛で作ったソフトクリーム、店内で調理する味菜特製キャラメルポップコーンも人気商品です。ぜひご賞味を!

おすすめ ● 芋焼酎「赤城の恵」 ● 上州麦豚 ● ソフトクリーム ● 県産こんにゃく

〒371-0001 前橋市荻窪町437-10 ☎027-264-3142 営業9:30~18:00(12月~2月は17時まで) 休第1・3火曜日、年末年始 P 435台 大型バス15台 公共交通 JR前橋駅→永井バス荻窪公園行きで30分、終点、下車、徒歩すぐ。車 北関東道駒形IC県道40号、上武国道、上武上泉を右折1.5km

<http://azisai.jp/>

前橋市 MAP p07・C-3 Tel.027-288-5422 農産物直売所

2 風ラインふじみ農産物直売所 直売 食事 地産地消



安全・安心・新鮮はもとより、旬のおいしい野菜や花、各種加工品などを取り扱っています。敷地内に併設している「ふれあい工房」では作りたての加工品を店頭にも並べ販売しています。

おすすめ ● 風さん饅頭 ● 豚肉 ● 米 ● 赤城山食パン ● 焼まんじゅう

〒371-0105 前橋市富士見町石井1560-40 ☎027-288-5907 営業9:00~18:00(10~2月は~17:00) 休木曜(祝日の場合は営業) P 205台 大型バス5台 前橋駅から富士見温泉行きで40分/前橋ICから車で30分/赤城ICから車で20分

<http://www.kazelinefujimi.sakura.ne.jp>

玉村町 MAP p07・C-5 Tel.0270-65-2550 小売店

3 群馬県食肉卸売市場 肉の駅 直売 地産地消



群馬県産の上州和牛・上州牛・上州麦豚を販売し、オーダーカットもしています。上州牛を使用した上州牛コロッケ、上州麦豚を使用したメンチカツはその場で揚げて提供しています。

おすすめ ● 上州牛 ● 上州麦豚

〒370-1104 佐波郡玉村町上福島1189 ☎0270-64-5322 営業9:30~19:00 休火曜 P 20台 大型バス不可 前橋南ICから車で10分

<http://www.gunmasyokuniku.co.jp/>

前橋市 MAP p06・B-4 Tel.027-220-1600 飲食店

1 群馬県庁31F レストラン ヴォレ・シーニュ 食事 地産地消



地上123m、群馬県庁31階という絶好のロケーション。ランチタイムには沢山の料理が少しずつ楽しめる「ぐんま一口満足食彩ランチ」が人気です。ディナーはシェフ自慢の欧州料理をお楽しみください。

おすすめ ● ぐんま一口満足食彩ランチ ● 季節のコース

〒371-0036 前橋市大手町1-1-1 (群馬県庁31階) ☎027-220-1777 営業11:30~14:30(LO) 17:30~20:30(LO) 休第2・4月曜日 P 県庁県民駐車場 前橋駅から車で5分/前橋ICから車で10分

<http://www.swanweb.co.jp/restaurant/voler>

前橋市 MAP p06・B-4 Tel.027-252-6662 飲食店

2 厳選地酒と本格焼酎の店 うみんちゅ 食事 優良 地産地消



第3回T-1グランプリにて「名店仕込みの黒酢豚」でグランプリを受賞。上州麦豚の肩ロースを使用し、色とりどりの野菜もすべて県産です。ほかに地酒や本格焼酎も多数取り揃えています。今年度はテイクアウトですので営業時間が11:00~15:00。売り切れ次第終了。

おすすめ ● 名店仕込みの黒酢豚 ● 全国からあげグランプリ最高金賞受賞「赤城どりの油淋鶏」

〒371-0843 前橋市新前橋町25-7 ☎027-252-6662 営業17:30~24:00(LO23:00) 休日曜日(祝前日は営業で翌月曜日休み)・第3月曜日 P 新前橋駅東口駐車場(2時間までキャッシュバック) JR新前橋駅から徒歩1分/前橋ICから車で3分

<http://www.swanweb.co.jp/restaurant/sakushisha>

前橋市 MAP p06・B-3 Tel.027-234-2444 飲食店

3 現代仏蘭西料理 朔詩舎 食事



敷島の豊かな自然に囲まれ、利根川の流れる臨む美しい景勝地。春の桜、夏の川面、秋の紅葉、冬のイルミネーションなど、四季の彩りを楽しみながら、静かな一軒家のレストランで、最高級のフランス料理を味わう、極上のひとときをお楽しみください。

おすすめ ● 季節のランチ ● ディナーコース

〒371-0035 前橋市岩神町4-15-5(敷島公園入口) ☎027-234-0934 営業ランチ11:30~14:30(LO) ディナー17:30~20:30(LO) 休第1・3月曜 P 20台 前橋駅から車で15分/駒寄PAから車で15分

<http://www.swanweb.co.jp/restaurant/sakushisha>

前橋市 MAP p07・C-4 Tel.027-221-2996 飲食店

4 喜久屋食堂 食事 優良 地産地消



群馬県産豚肉の細切りをあんかけにした豚糸炒飯(ルーサーチャーハン)は、当店おすすめNo.1の一品。旬の県産食材を使用した当店オリジナル「地産地消の日」スペシャルメニューもご賞味ください。

おすすめ ● 豚糸炒飯(ルーサーチャーハン)

〒371-0801 前橋市文京町3-21-18 営業昼の部11:00~15:00、夜の部17:00~20:00 休火曜 P 13台 前橋駅南口から車で7分/前橋ICから車で20分

<http://www.swanweb.co.jp/restaurant/sakushisha>

前橋市 MAP p06・B-4 Tel.027-289-4903 飲食店

5 GGC 前橋店

食事 地産地消 得



上州牛ステーキとハンバーグ専門店。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び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 勸 ●上州牛ステーキ ●上州牛ハンバーグ ●上州牛&上州麦豚使用のGGCハンバーグ

〒371-0831 前橋市小相木町580-1 ☎027-289-4904 営業 11:00~23:00(L.O22:30) 60台 大型バス2台 前橋ICから車で10分/新前橋駅から車で5分

<https://happyisland.jp/>

前橋市 MAP p06・B-4 Tel.027-223-3622 飲食店

6 焼肉ハウス さんちく

食事 地産地消



創業40余年、安心安全な黒毛和牛の店です。ぐんま地産地消推進店として、肉はもちろん野菜等も可能な限り県産を使用しています。上州和牛と地元野菜は相性がよく、お子様からお年寄りまで安心してご賞味いただけます。

おすすめ 勸 ●サーロイン塩焼 ●上州和牛カルビ三味

〒371-0804 前橋市六供町991-2 ☎027-224-6072 営業 16:30-22:00 休月曜 (祝日の場合は翌日) 12台、大型バス1台 前橋駅から車で5分/高崎ICから車で10分

<http://sanchiku.jp>

渋川市 MAP p06・A-2 Tel.0279-72-3355 宿泊施設

7 千明仁泉亭

宿泊 優良 地産地消



文亀二年創業のぬくもりと歴史を感じる日本建築の老舗宿。すべてのお風呂が源泉かけ流しです。地場産の季節の素材を使った料理が自慢です。

おすすめ 勸 ●すきやき ●しゃぶしゃぶ ●豆乳の茶碗蒸し

〒377-0102 渋川市伊香保町伊香保45 ☎0279-72-3359 営業 11:15:00 OUT10:00 無休 100台 大型バス2台 渋川伊香保ICから車で30分/伊香保バス停から徒歩5分

<http://jinsentei.com/>

前橋市 MAP p07・C-3 Tel.027-283-2983 飲食店

8 林牧場 福豚の里 とんとん広場

食事 地産地消



林牧場産福豚100%を使ったレストラン、そして福豚工房で作るハム、ソーセージはドイツでメダルを受賞。福豚を使った手作りワイン教室も毎日開催しています。

おすすめ 勸 ●福豚のしゃぶしゃぶ ●福豚ハム ●ソーセージ

〒371-0247 前橋市三夜沢町534 ☎027-283-2980 営業 10:00~18:00 (土・日・祝日は~20:00) 無休 50台 大型バス5台 赤城ICから約22km/伊勢崎ICから約12km/上毛電鉄大胡駅から車で15分

<http://www.fukubuta.co.jp/>

玉村町 MAP p07・C-5 Tel.0270-65-9241 飲食店

9 純手打そば処与志乃

食事 おきりこみ



うどん・そばは、すべて手打ち。高崎産小麦や地元の食材を使い、こだわり抜いただし汁で、打ちたて、茹でたてをご提供しています。

おすすめ 勸 ●与志乃そば(海老天付き) ●9割どっこそば ●おきりこみ

〒370-1133 佐波郡玉村町上新田449-5 ☎027-353-3787 営業 11:00~21:00(L.O20:30) 休なし 20台 高崎玉村SICから車で2分

<http://www.yoshino-soba.com/>

吉岡町 MAP p06・A-3 Tel.0279-54-8505 飲食店

10 群馬グルメと名産品の庵古堂

食事 おきりこみ



群馬県のお土産、焼きまんじゅう、湯ノ花まんじゅう、おつきこみうどんなど製造販売しております。群馬の地酒なども取り揃えています。

おすすめ 勸 ●群馬県産の小麦を使ったおつきこみうどん ●上州麦豚御膳

〒370-3606 北群馬郡吉岡町上野田3362-4 ☎0279-54-8515 営業 11:00~15:00(LO) 休12月28日~31日 普通車30台 大型バス15台 渋川ICから20分

<http://www.kirie-ankodo.com>

群馬県は、多彩で高品質な農畜産物を生産する全国有数の産地です。ロゴマーク「GUNMA QUALITY」は、こうした群馬県産の農畜産物をさらに多くの皆さんに知ってもらい、召し上がっていただくためのシンボルマークです。「GUNMA QUALITY」マークには、自信を持ってお届けできる想いを込めております。このマークがついている商品を見かけたら、是非手にとって、召し上がってみてください！

GUNMA QUALITY

群馬県産農畜産物「統一ロゴマーク」『GUNMA QUALITY』

ぐんまアグリネット 統一ロゴマーク 検索

ぐんまは「すき焼き応援県」。

豊かな大地の恵みにあふれた群馬県は、全国でも評価の高い牛肉、日本一のこんにゃく、全国に名を知られる下仁田ねぎや生しいたけ、白菜、春菊など、すべての食材を県内産でまかなえる「すき焼き自給率100%」の県です。そして、世界遺産『富岡製糸場と絹産業遺産群』や『世界の記憶』『上野三碑(こうずけさんび)』などの歴史遺産や数々の温泉施設など、多彩な観光名所を有する本県には、県外のみならず、海外からも多くのお客様が訪れています。群馬県では、そうした方々をおもてなしする料理として、「すき焼き」こそがふさわしいと考え、2014年に「すき焼き応援県」を宣言しました。

G-アナライズ&PR チームが発足しました!

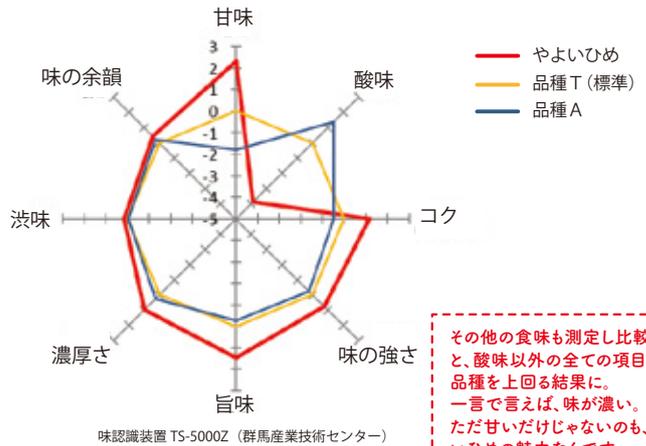
~G-アナライズ&PRチームとは~

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、その成果を消費者に伝え、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です。

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。

令和元年12月5日の発足以来、いちごの県育成品種「やよいひめ」の成分分析などを進めてきました。

冴えわたる甘さ でもそれだけじゃない



その他の食味も測定し比較すると、酸味以外の全ての項目で他品種を上回る結果に。一言で言えば、味が濃い。ただ甘いだけじゃないのも、やよいひめの魅力なんです。

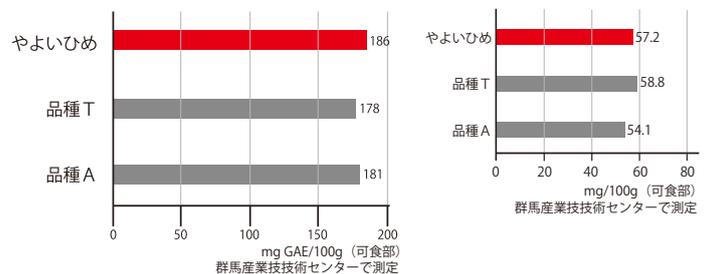
いちごは甘くておいしいだけじゃない?

いちごには、ビタミンCやポリフェノールなど体に嬉しい成分も。

これらの成分を調べてみると、やよいひめにも他の品種に決して引けを取らない量が含まれていることが分かりました。

総ポリフェノール

ビタミンC



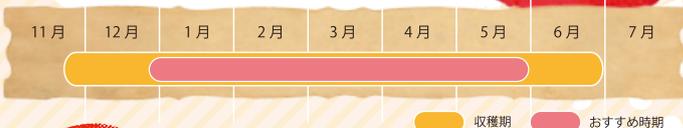
- 特徴① 大粒できれいな円錐形
- 特徴② 色が鮮やか
- 特徴③ 切り口が美しい
- 特徴④ しっかりした果肉で美味しさ長持ち
- 特徴⑤ 食味が良好

「やよいひめ」はぐんまで生まれた品種です。

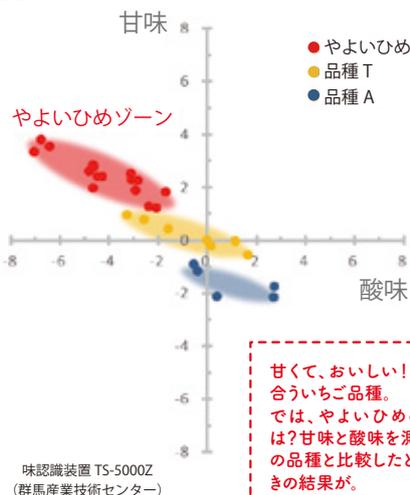
一般的にいちごは気温が高くなる3月頃から品質が落ちやすいですが、やよいひめは3月(弥生)を過ぎても優れた果実が生産されます。

「やよいひめ」の名前の秘密

「やよいひめ」収穫時期



実は一際、甘かった!



甘くて、おいしい!を競い合ういちご品種。では、やよいひめの実力は?甘味と酸味を測定、他の品種と比較したところ驚きの結果が。

ぐんまアグリネットでは、やよいひめを購入できる直売所やいちご狩りができるいちご園を紹介しています。甘くて味が濃いやよいひめ、ぜひご賞味ください。

ぐんまアグリネット

ぐんまの多彩な農畜産物を紹介します

ぐんまアグリネットいちご園情報:



そんなぐんまのいちご「やよいひめのヒミツ」動画を公開しています!

動画では、やよいひめは本当に味が濃いのか、体当たりで調査したり、ちょっと変わったレシピを紹介したり...。やよいひめの知られざるヒミツを紹介しています。ぜひご覧ください!

