



6

ぐんまの
次産業化

商品カタログ

Delicious Gunma



ぐんまの6次産業化商品

6次産業化とは、農林漁業者が生産（第1次産業）だけでなく、
加工（第2次産業）、流通・販売（第3次産業）にも
主体的・総合的に関わり（ $1 \times 2 \times 3 = 6$ 次産業化）、

経営の多角化を進めることで、

農林水産業の新たな付加価値を創出し、

雇用確保や所得向上を目指す取組です。

群馬の豊かな大地で生産した農畜産物を加工し、
生産者自らが商品開発して販売する6次産業化商品。

群馬ならではの価値ある品の数々を、

ぜひご賞味ください。

野菜加工品

1	グリーンリーフ株式会社	2
2	渡邊ファーム ひろ味工房	2
3	長谷川農園	3
4	アグライズム株式会社	3
5	株式会社上州農産	4
6	株式会社尾瀬食品	4
7	奥利根自然菜園株式会社	5
8	株式会社田口農園	5
9	上州下仁田屋(神戸農園)	6
10	星野農園	6

果実加工品

11	株式会社アグリみらい21	7
12	川場村農産加工株式会社	7
13	鈴木アップル園	8
14	ほさか農園	8
15	有限会社ティア・ツリー	9
16	一作農園	9
17	株式会社フルーツオンザヒル	10
18	いのもと園	10
19	山木農園	11
20	エバグリーンファーム株式会社	11

穀物加工品

21	有限会社ヤバタファーム	12
22	株式会社赤城深山ファーム	12

酒造

23	有限会社浅間高原麦酒	13
24	奥利根ワイン株式会社	13

乳製品・卵・きのこ

25	有限会社後閑養鶏園	14
26	有限会社松島農園	14
27	株式会社川田牧場ファクトリー	15
28	株式会社大坂屋	15
29	桐生きのこ園(株式会社ことぶき)	16
30	尾瀬きのこセンター	16

※商品価格は平成31年3月末現在の価格です。

※商品の販売方法は社名横のマークをご覧ください。

【販売方法】  店舗  直販サイト  電話  FAX  メール

1

グリーンリーフ株式会社



赤城高原の見渡す限りの野菜畑から、
身体と心に美味しい農産物を届けたい。

有機栽培と添加物不使用にこだわり、地元産の野菜やこんにゃく芋を加工。大根の水分を抜いて上白糖と沖縄の天日塩、天然醸造酢で仕上げた「糖しぼり大根」が人気です。

農家が造った 有機まるごと芋の丸 (300g)・芋の糸 (300g)・芋の角 (400g)
国産有機 小巻き芋しらたき (6個)・精粉小巻しらたき (6個)
糖しぼり大根 (半割り)、他

(オープン価格)

〒379-1207 群馬県利根郡昭和村赤城原844-12 TEL:0278-24-7711 FAX:0278-24-7077
HP(直販サイト): <https://www.akn.jp/>

野菜ソムリエが吟味し、野菜の魅力を引き出した
彩り豊かなオリジナリティーあふれる逸品。

野菜ソムリエの知識を活かして、家の畑で育てたナスやブルーベリー、赤しそなど各種ブランド野菜を、ジュースやジャム、和塩などに加工しました。

2

渡邊ファーム ひろ味工房



しそジュース・紫のおもてなし・ブルーベリージュース

720ml・180ml (オープン価格)

ジャム各種

大・小 (オープン価格)

〒371-0215 群馬県前橋市粕川町深津984-1 TEL / FAX:027-285-3198

HP(直販サイト): <http://gwatafarm.com/>

取扱店: 渡邊ファーム内「野菜のソムリエひろ味工房」

問合せTEL:090-5764-3339(担当者)

3

長谷川農園



赤城山麓の豊かな大地の恵み。
おいしいニンジンジュースは100%前橋産です。

野菜ソムリエの資格を持つ園主夫妻が多品目野菜を栽培。ジュースやジャム、野菜パウダー、乾燥野菜などに加工しています。人気商品は、赤城の恵ブランド認証の「ニンジンジュース」。

大根ドレッシング・赤大根ドレッシング

(オープン価格)

ニンジンジュース
「赤城山麓ボルッカナーナ」

720ml 1,500円

ドラベジ シリーズ
チップス・パウダー

各100g 150円

ニンジンジャム
「赤城山麓ボルッカナーナ」

(オープン価格)

〒371-0051 群馬県前橋市上細井町565-11 TEL / FAX: 027-289-4610

取扱店: JA ファーマーズ朝日町店

嬬恋高原で育てた珍しいヨーロッパ野菜。
イタリアンはもちろん和食にも合います。

嬬恋高原でイタリア・トスカーナ地方のキャベツ「カーボロネロ」、黒いトマト「エアラームトマト」などヨーロッパ野菜を栽培。乾燥野菜やピクルスに加工しています。

ドライ カーボロネロ

500円

ドライ トマト

500円

〒377-1611 群馬県吾妻郡嬬恋村千俣2193 TEL: 0279-96-0560 FAX: 0279-82-5790

取扱店: 道の駅ハッ場ふるさと館 メール: agurism@gmail.com

HP(直販サイト): <http://agriism.ocnk.net/>

4

アグリイズム株式会社





本物の味を追求し、大豆を自家栽培。
豊かな風味が自慢のプレミアムな納豆ができました。

大豆の産地として昔から知られていた赤城南麓で、減農薬・化学肥料不使用の大豆を自家栽培。香りと甘みが高く、プリプリで張りの強い大豆を使った納豆は絶品です。

なっからうめえ！粕川なっとう 大粒・小粒・極小粒

(オープン価格)

逢わせ納豆 梅かつおたれ・しそ海苔たれ・わさびたれ

(オープン価格)

水で戻す納豆

(オープン価格)

〒371-0217 群馬県前橋市粕川町西田面 126-6 TEL:027-212-6300 FAX:027-285-5020

HP(直販サイト): <http://joshunousan.jp/>

取扱店: 粕川なっとう工場直売所、県内農産物直売所、県内スーパー(一部)

澄んだ空気と清らかな水の里、
尾瀬のふもとで採れた農産物をヘルシーに加工。

片品村で栽培された低農薬の農産物を漬物、惣菜類、ドレッシングなどに加工しています。特にえごまやくみを使った商品が人気です。

えごまドレッシング

600円

えごまの葉みそ

(瓶) 500円 (袋) 500円

えごまのタルタルソース

556円

はらぺーにょ味噌

500円

黒酢生姜えごま入り

556円

〒378-0414 群馬県利根郡片品村東小川3553 TEL:0278-58-3395 FAX:0278-58-3228

HP: <http://www.oze-kasaku.com/>

取扱店: ロマンチック街道の駅加作 問合せTEL:0278-22-0555





奥利根の大地に育まれた露地野菜を原材料に
無添加の手造り加工品がラインナップ。

奥利根の大自然の中で栽培した露地野菜で作る漬物や味噌。茶豆と大豆に、瀬戸内海の塩、米麴と麦麴を使い、二冬二夏の間じっくり仕込んだ「清七味噌」が看板商品です。



清七味噌

各 800円

ビン詰め

各 600円

〒378-0024 群馬県沼田市下川田町5488-1 TEL / FAX: 0278-24-8785

HP(直販サイト): <http://www.okutonesizensaien.jp>

取扱店: 群馬いろは、道の駅みなかみ水紀行館

こんにゃく農家のプライドをかけた商品群。
生芋こんにゃくならではの食感を 즐기ください。

武尊山の伏流水と肥沃な土地で育まれた自家製の生芋を、大量の天然水ですり下ろす「生芋缶むし製法」にこだわりました。ぷりぷりとした食感と歯切れの良さが特徴です。

こんにゃくセット

大 2,300円 小 1,600円

黒まめこんにゃく

板: 250g 小玉: 140g
(オープン価格)

各種生芋こんにゃく

(オープン価格)



〒378-0114 群馬県利根郡川場村天神407 TEL: 0278-52-3778 FAX: 0278-52-3776

取扱店: 田口農園直売所、道の駅園プラザ川場



9

上州下仁田屋(神戸農園)



自家農園で栽培した下仁田ブランドの無農薬野菜から
味わい豊かなオリジナル商品が生まれました。

「下仁田ねぎ味噌」や「さしみこんにゃく」など、**下仁田の名産品**であるネギ
やコンニャク芋、シイタケ、山ウドなどを**ぜいたくに**使った加工品が人気です。

下仁田ねぎ味噌

120g **680円**

生芋こんにゃく

500g **480円**

さしみこんにゃく

500g **485円**

〒370-2603 群馬県甘楽郡下仁田町大字馬山4334 TEL / FAX: 0274-82-2708

HP: <https://shimonita-happy.jimdo.com/>

取扱店: 上州下仁田屋、群馬いろは、道の駅しもにた、道の駅上野、等

尾瀬のふもとの雪の下で育ったんにくを熟成・発酵。
栄養価たっぷりの逸品は、お料理のレシピも続々開発中。

粒が大きく、味が濃厚な高級白にんにく「福地ホホワイト六片」を長時間かけて熟成・発酵させた「黒にんにく」。ブルーのような味わいで、栄養価の高い健康食品です。

尾瀬の雪下黒にんにく

(オープン価格)

〒378-0404 群馬県利根郡片品村築地143-1

TEL / FAX: 0278-58-3384

取扱店: 尾瀬市場本店・前橋店・渋川店・高崎店

10

星野農園



11 株式会社アグリみらい21



利根川河畔で育てたオリーブの実を搾りました。
オリーブの葉を使ったお茶やスイーツも。

太田でオリーブの木を栽培。自社オリーブ100%のオイルは「オリーブジャパ
ン」で金賞を受賞しました。オリーブの葉を粉末にしたオリーブ茶、オリーブ
茶葉入りアーモンドタフィ、塩漬けオリーブの果実なども人気です。

群馬県太田市で生まれたエキストラバージンオリーブオイル		オリーブパウダー茶	
100g	3,000円	30g	1,200円
アーモンドタフィ(オリーブ茶葉入り)		塩漬けオリーブ果実	オリーブパウダー茶入りアイス
100g	850円	80g	700円
		価格未定	

〒370-0402 群馬県太田市阿久津町791 TEL:0276-52-8833 FAX:0276-52-5637
メール:info@agurimirai21.jp 取扱店:JA太田市農産物直売所、JA佐波伊勢崎農産物
直売所、JAファーマーズ朝日町店・朝倉店・太田藪塚店・プレイス店・群馬いろは・Ota
Factory・赤城高原SA(上り) ※店舗により取り扱い商品が異なります。

おいしい農産物産地として知られる川場産にこだわり、
採れたての味をぎゅっと凝縮。

川場産のフルーツや野菜をジュースやジャム、酢、ドレッシングに加工。雪ほ
たか米とギンヒカリ、川場村産果実酢を使用した「ギンヒカリのおし寿司」
も好評です。

りんごジュース	ギンヒカリのおし寿司	雪ほたかとギンヒカリ 川場産果実酢を使用
180ml 1本 259円～	1,574円	

〒378-0101 群馬県利根郡川場村谷地2537
TEL:0278-50-1172 FAX:0278-50-1173 HP:<http://www.yorassai.net/ks/>
取扱店:川場物産センター 直販サイト:<http://kawaba.yorassai.net/>



13 鈴木アップル園



旬の野菜・果物のうま味をそのまま生かして。
いつもの料理が一級品に様変わり。

自家農園で栽培した安心安全な農産物を、無添加の「焼肉のたれ」と「沼田の林檎と野菜のソース」に加工して販売。農園ではりんご狩りやバーベキューも楽しめます。

焼肉のたれ

600円

沼田の林檎と野菜のソース

650円

〒378-0325 群馬県沼田市利根町輪組574-1

自宅 TEL / FAX: 0278-53-4946 リンゴ園 TEL / FAX: 0278-53-3473

HP: <https://suzukiappleen.jp>

「やよいひめ」発祥の農園から生まれた「恋する果実」。
まさしく“一口食べたら恋しちゃう味”。

群馬県のオリジナル品種「やよいひめ」の開発に携わった農園で、自家栽培イチゴをドライ加工。本物の味と香りが好評の「いちごの紅茶」やイチゴスイーツも人気です。

ドライやよいひめ

1パック 600円

一粒パック

1パック 300円



14 ほさか農園



〒379-1204 群馬県利根郡昭和村森下722 TEL / FAX: 0278-24-6862

取扱店: ほさか農園 HP(直販サイト): <http://hosakafarm.com>

15 有限会社ティア・ツリー



果樹農園が営むカフェレストランから旬の野菜や果物で作ったスイーツをお届けします。

オーチャードカフェが提供する自家製スイーツ。スコーンやマフィン、米粉が入ったシフォンケーキなどが人気です。季節毎のフルーツ別に7種類の味の違いも楽しめます。

アップルバター

(オープン価格)

〒378-0102 群馬県利根郡川場村川場湯原2453-3

TEL:0278-52-3556 FAX:0278-25-3553

HP:<http://www.tiatree.com/> 取扱店:ティア・ツリー果実園とカフェ

直販サイト:<http://www.tiatreeshop.com>

新治高原の観光りんご園で生まれた加工品。
素材の味と香りを生かした優しい味わいが魅力です。

新治高原りんご郷で作る常温ドライフルーツ。フリーズドライ製法に比べ、栄養素がそのまま残り、加糖もしないためヘルシー。無添加のジュースや漬物も人気商品です。

一作さんちの辛子漬け・一作さんちのジャム・すりおろしりんごジュース
ビネガーセミドライ・セミドライ・玉蒟蒻ゼリー・三日月のドライ・満月のドライ
りんごの飲む酢・りんごのお酢・一作さんちの梅干し

(オープン価格)

〒379-1414 群馬県利根郡みなかみ町布施1876-2

TEL / FAX:0278-64-1416 HP:<http://www.issakunouen.jp/>

取扱店:太助の郷、遊神館、モギトーレ、豊楽館、群馬いろは、上州・村の駅

メール:issaku@po1.kannet.ne.jp

16 一作農園



17

株式会社フルーツオンザヒル



自然豊かな丘の上にある観光果樹園とカフェ。
アイスバーは採れたてのフルーツまるごとの味わい。

観光農園の自社栽培果実で作る「フルーツアイスバー」は、ブルーベリーやグレープ、キウイ、いちじくなど果実本来のおいしさが生きています。営業期間は4月下旬～10月下旬まで。

フルーツアイスバー

250円

〒370-2111 群馬県高崎市吉井町小串750-5

TEL:027-388-8411 FAX:027-388-8412

HP: <http://www.fruitonthehill.co.jp> 取扱店：フルーツオンザヒル内カフェ・直売

※農園開園期間のみ販売。

皇海山のふもとで育てた完熟トマト。
手間ひまかけて作り出した究極の逸品です。

完熟の「ぜいたくトマト」を100%使用した「尾瀬の朝露」や、甘みの強いミニトマト「プチぶよ」を100%使用した「利根の朝露」など、他では味わえないトマトジュースです。

尾瀬の朝露〈ぜいたくトマト100%〉

1,000ml **1,500円**
720ml **1,200円**
180ml **300円**

利根の朝露〈プチぶよ100%〉

720ml **2,500円**

〒378-0324 群馬県沼田市利根町園原2011-1

TEL:0278-56-3771 FAX:0278-25-8307 HP: <http://www.inomotoen.net/>

取扱店：道の駅田園ブラザ川場、JA利根沼田食彩の森、南郷温泉しゃくなげの湯

18

いのもと園



19 山水農園



県下随一の果物産地、榛名フルーツラインで、採れたての果物、野菜がジェラートやハーブティーに。

自家農園で収穫する果実や野菜など、旬の食材を使用した手づくりのジェラートやお菓子などを販売。果物のドライチップが入ったハーブティーも人気です。

ジェラート シングル

330円

ジェラート プチ3種盛

330円

ハーブティー(ポット)

400円

〒370-3343 群馬県高崎市下里見町1701-1 TEL / FAX: 027-340-1235

HP: <http://www.albero-yamakifarm.com/>

取扱店: アルベロ。 レガーロ×レガーレ 直販サイト: <https://regaloregale.com/>

太陽をたっぷり浴びて育った完熟いちじく。
その栄養価をそのままに商品化。

減農薬、有機肥料で栽培の自社農園産“いちじく”を100%使用し、保存料など無添加で製造しています。

いちじくのコンポート

420g (オープン価格)

220g (オープン価格)

いちじくジャム

220g (オープン価格)

ドライいちじく(くるみ入り)

(オープン価格)

〒370-0704 群馬県邑楽郡明和町斗合田77 TEL: 080-5533-1781 FAX: 0276-73-4904

Facebook: <https://ja-jp.facebook.com/meiwaegf/>

CASA ぐんま <https://www.casagunma.com/>

20 エバグリーンファーム株式会社



21 有限会社ヤバタファーム もち屋伝次平



赤城山を望む広大な田んぼで育てた
自家製もち米で作る、安心安全な“本物”のお餅。

自家生産のもち米「群馬糯5号」にこだわった「伝次平の餅」が人気商品。安心安全をキーワードとし、赤城の恵ブランド認証や「グッドデザインぐんま」にも選定されています。

白切りもち

6切入り **350円**

青のりのもち、紫蘇のもち、桑のもち

6切入り 各**400円**

玄米のもち、絹のもち

6切入り 各**450円**

〒371-0813 群馬県前橋市後閑町352-2 TEL / FAX: 027-265-1315

HP(直販サイト): <https://yabatafarm.com/> 取扱店: もち屋伝次平

※12月～翌4月まで冬期営業。ただし、「誕生もち」「建前のもち」等は注文を受け販売。

赤城山麓で栽培した香り高く味わい豊かなソバ。
その鮮度と品質には高級そば店也大絶賛。

赤城山麓で味と香りを追求したソバの二期作に挑戦し、希少な夏ソバの栽培技術を確立。高級そば店からも評価される鮮度の良い高品質なソバ粉を製造販売しています。

赤城深山そば

500g **800円**

赤城深山丸ヌキそば

500g **700円**

赤城深山そば(田舎風)

500g **800円**

〒379-1102 群馬県渋川市赤城町長井小川田4610-54 TEL / FAX: 0279-56-7403

HP(直販サイト): <http://akagimiyamafarm.com/> 取扱店: 赤城深山ファーム

22

株式会社赤城深山ファーム



23

有限会社浅間高原麦酒



雄大な浅間山のふもとで、麦もホップも自家栽培。
独特の香りと苦味が特徴の“本物の地ビール”。

自家栽培した大麦とホップを使用した嬭恋村産大麦100%の地ビールや、県産大麦を使ったビールを商品化。鮮度を活かした独特の香りと苦味が特徴です。

地ビール各種

(オープン価格)

〒377-1613 群馬県吾妻郡嬭恋村大笹2193-27 TEL:0279-96-1403 FAX:0279-96-1436
HP(直販サイト): <https://www.tsumabru.com/>
取扱店: 嬭恋高原ブルワリー メール: YFA70403@nifty.com

赤城高原の畑で育て、厳選したぶどうから
芳醇な絶品ワインが誕生しました。

ワイン用のぶどう7品種約1万本を資源循環型農業で栽培し、10種のワインを年間2万本生産。人気は「I'm シリーズ」の4種。スパークリングワインも評判です。

I'm chardonnay
Sparkling Wine

750ml **2,700円**

I'm
シャルドネ(白)樽熟

750ml **3,025円**

I'm
メルロー(赤)樽熟

750ml **3,025円**

〒379-1203 群馬県利根郡昭和村大字糸井字大日向6843
TEL:0278-50-3070 FAX:0278-50-3071
HP(直販サイト): <http://www.oze.co.jp/> 取扱店: 奥利根ワイナリー

24

奥利根ワイン株式会社



25

有限会社後閑養鶏園



元気な鶏たちが産むこだわりの朝採り卵。
鮮度抜群の卵で作った絶品スイーツはいかが。

純国産種の鶏を、こだわりの飼料と開放型鶏舎でのびのび飼育しています。
安心安全で栄養価の高い自社鶏卵100%使用のプリンやケーキは、お子様
のおやつにも最適です。

朝採り卵の
カスタードプリン

1個 185円

朝採り卵の
なめらかぷりん

1個 204円

朝採り卵の
しっとりシフォンケーキ

直径17cm 1,204円

〒371-0204 群馬県前橋市粕川町膳535-1 TEL:027-285-4125 FAX:027-285-4263

取扱店：後閑養鶏園直売所（13～18時／火曜定休）

直販サイト：CASA ぐんま <https://www.casagunma.com/>

※電話でのお問い合わせは平日の15～17時をお願いします。

最高のチーズ造りに夢を託したご夫妻が
ブラウンスイスの牛乳で作ったプレミアムな味わい。

乳脂肪分やたんぱく質含有量がホルスタイン種に比べ濃厚な「ブラウンスイス」種の乳牛を育て、自家製の各種チーズを製造。プレミアム感が際立つ
極上のチーズです。

ジル（濃厚なソフトタイプのチーズ）

カチョカバロ（乾燥熟成させたひょうたん型チーズ）

ミルクジャム（100%ミルクと北海道産甜菜糖）

ドリー（スイーツ感覚のフレッシュチーズ）

（オープン価格）

〒371-0201 群馬県前橋市粕川町中之沢384-96 TEL / FAX:027-285-6862

HP: <https://threebrown.jimdo.com/>

取扱店：チーズ工房 Three Brown、JA ファーマーズ朝日町店、とんとん広場

※HP から直接お問い合わせの上、発送対応もいたします。

26

有限会社松島農園 チーズ工房 Three Brown



27 株式会社川田牧場ファクトリー



酪農家が作るジェラートは、
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

28 株式会社大坂屋



【販売方法】 店舗 直販サイト 電話 FAX メール

29 桐生きのこ園(株式会社ことぶき)



山深い森を再現して栽培したキノコ。
そのおいしさを凝縮したオリジナル惣菜やピザを販売。

清流桐生川の伏流水と菌床栽培技術で高品質のキノコを栽培。直営ショップでは「キクラゲピクルス」「アワビタケのバターライスの素」などキノコ惣菜とピザを販売しています。

生きのこの詰め合わせ(贈答用)(豪華な4〜6種類)

1,500円〜

乾しいたけ

450円〜

乾きくらげ

600円〜

乾まいたけ

300円〜

石窯きのこミックスピザ(要予約)

780円〜

〒376-0007 群馬県桐生市浜松町2-6-23 TEL:0277-46-3089 FAX:0277-46-3079
HP(直販サイト): <http://kikurage.boy.jp/> 取扱店: 桐生きのこ園直売所(11:00〜16:00・日曜定休)

手間ひまかけて自家栽培したキノコを使い、
マイタケの万能ソースや野生種エノキのおつまみを創作。

万能うまみペースト「まいたけベリーマッチ」は、パスタに和えたり、パンに塗ったり、いろいろ使える便利な調味料。「尾瀬のアタリメ」は独創的な味と食感がおやつにも、おつまみにもGOOD!

30 尾瀬きのこセンター



まいたけベリーマッチ! 和風・トマト

各 600円

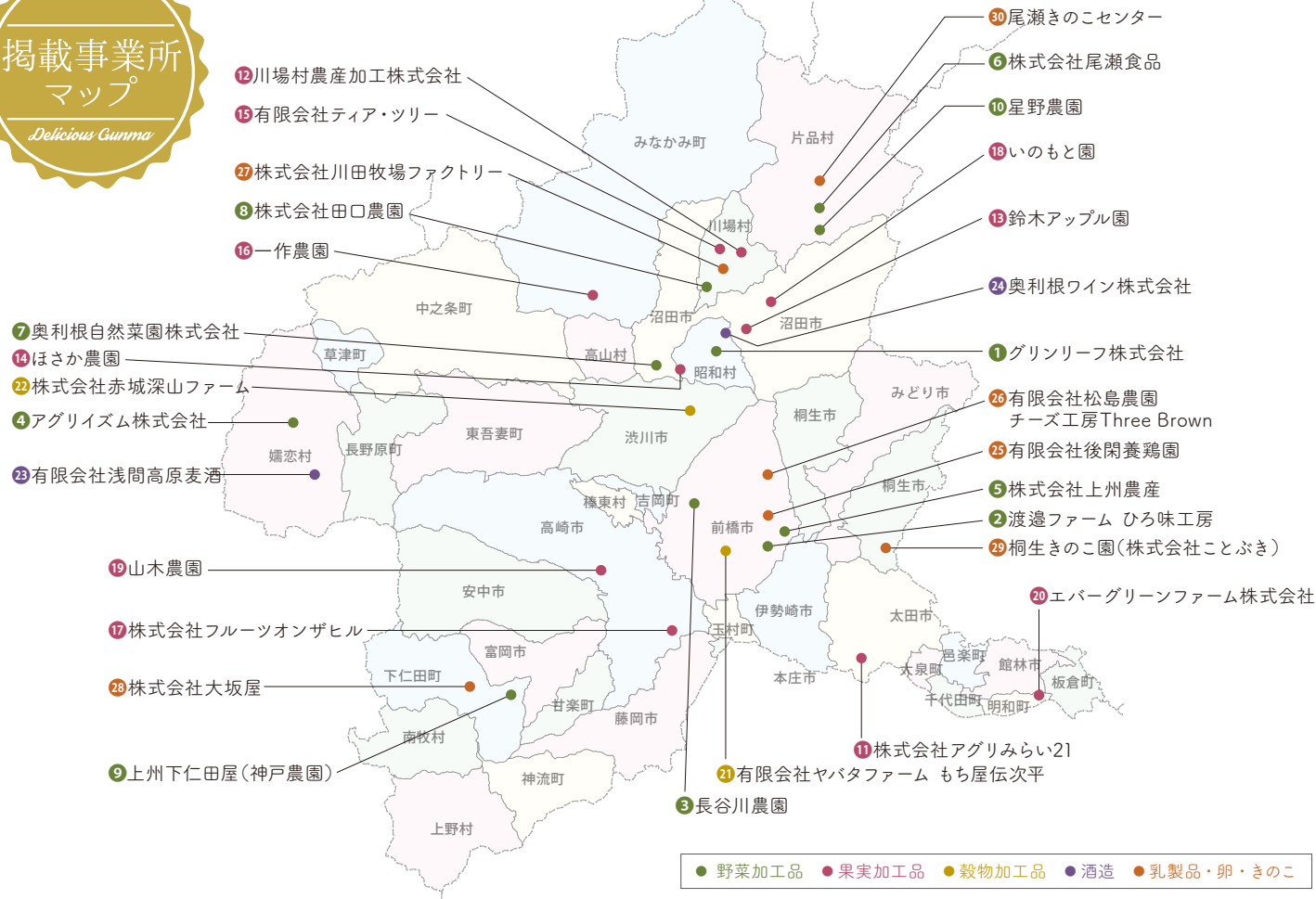
尾瀬のアタリメ 野生種えのき×醤油

350円

〒378-0412 群馬県利根郡片品村土出1947 TEL:0278-58-7075 FAX:0278-58-7938
HP(直販サイト): <http://ozekinoko.com/> 取扱店: 道の駅尾瀬かたしな

掲載事業所 マップ

Delicious Gunma





[発行・お問い合わせ]

群馬県／群馬県6次産業化サポートセンター
(群馬県商工会連合会)

〒371-0047 群馬県前橋市関根町3-8-1

TEL.027-231-9779 FAX.027-234-3378

