

新たな赤城の恵ブランド認証品を決定しました

赤城の恵ブランド認証制度は、前橋産農林水産物やその加工品のうち、地産地消や食の安全・安心に取り組む品質の良いものとして認められた食品に与えられる認証です。

令和6年11月の募集期間に申請があった3件を、外部有識者等の審査を経て、本年2月19日付で新たに認証し合計52品目になりました。

1 新たな認証決定品

(1) まえばし麦豚

上州麦豚のうち、前橋市内で生産された肉豚。生産において動物性飼料を排除し、大麦を多く含んだ専用飼料を与えることで、豚肉特有の臭みを抑え、脂肪分に甘みがあるのが特徴。

受証者：前橋市農業協同組合畜産部 河原浜町466

【主な販売先】産直ゆうあい館、新鮮ぐんまみのり館、J Aファーマーズ朝日町店・朝倉町店



(2) 苺屋たくみのいちご

2019年に新規就農。県主催の品評会で最高金賞(2020年)、金賞(2022年、2023年、2025年)を受賞。本市ふるさと納税返礼品においても人気。ステビアを用いた栽培で味の深み、艶、香り高さの差別化に取り組む。

受証者：苺屋たくみ 下増田町792-1

【主な販売先】産直ゆうあい館、ふるさと納税返礼品、メルカリ、ポケマル、自社直売所・HP



(3) 漬物屋がこだわった。梅シロップ

漬物屋が塩や製法にこだわり、製造した梅シロップ。使用されている梅は市内において手摘みされた白加賀梅。炭酸水や焼酎で割って飲むのがおすすめ。

受証者：有限会社中川漬物 日吉町三丁目31-22

【主な販売先】道の駅まえばし赤城、自社直売所



赤城の恵ブランド認証品HP

担 当 農政課 ブランド推進係

電 話 027-898-5841 (内線) 3721