

期間限定で前橋産「イチゴ」を使用したメニューが提供されます

ROBSONCOFFEE（ロブソンコーヒー）上小出店及びアーツ前橋店で、昨年いちご栽培を始め、第37回群馬県いちご品評会でともに金賞を受賞した森田匠さん（苺屋たくみ：下増田町）、桑原佑樹さん（STRAWBERRY KUWABARA：下佐烏町）のイチゴを使用したスイーツが提供されます。

今回使用するイチゴは群馬県育成品種「やよいひめ」。大粒で糖度が高く、まろやかな酸味が特長です。是非この機会に前橋が誇るイチゴを使ったスイーツをお召し上がりください。

1 期 間 令和2年2月15日（土）～28日（金）（予定）

※2月15日（土）～21日（金）の期間は森田さんのイチゴを使用

2月22日（土）～28日（金）の期間は桑原さんのイチゴを使用

2 場 所 ■ROBSONCOFFEE 上小出店（上小出町二丁目41-8）

営業時間：火～金曜日 11：00～19：30 土・日曜日 11：00～19：00

定休日：月曜日

■ROBSONCOFFEE アーツ前橋店（千代田町五丁目1-16 アーツ前橋）

営業時間：木～火曜日 10：00～19：30（L.O.19:00）

定休日：水曜日

3メニュー 「やよいひめのいちごタルト」（550円・税込み）

「やよいひめの贅沢いちごショート」（500円・税込み）



やよいひめの
いちごタルト



やよいひめの
贅沢いちご
ショート

4 その他 ROBSONCOFFEE との赤城の恵ブランド認証品等の前橋産農林水産物を使用した連携実績は次のとおりです。

- (1) 令和元年6月「赤城の恵フォカッチャサンド」「有機ブルーベリーチーズタルト」
- (2) 令和元年11月「シャインマスカットのチーズタルト」
- (3) 令和元年11月「あかぎウインク」
- (4) 令和元年12月「ぐんま名月のタルトタタン」

本件に関するお問い合わせ先

農政課 ブランド推進係

電 話 直通 / 027-898-5841