

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。これまで54品目が認証されています。

今回は、令和元年度第2回赤城の恵ブランド認証品の募集期間（昨年11月18日から11月29日）に申請があった4件を、新たに認証しました（令和2年3月17日付け）。

1 新たな認証決定品

(1) 商品名：いちご



群馬県育成品種「やよいひめ」は、大粒で糖度が高く、まろやかな酸味が特長です。

米ぬかやふすま等の有機物を用いた土壌還元消毒や、栽培にも先進技術を積極的に導入することで、化学農薬の使用量低減による食の安全性向上にも努めています。

受証者：松井ファーム

（所在地：上佐鳥町1189-1 電話：027-265-1086）

主な販売先：松井ファーム、スズラン前橋店、クラシード若宮 など

(2) 商品名：ペスカ オリジナルドレッシング



「美味しい野菜をより美味しく食べられる」をコンセプトに仕上げた一品。

醤油に元々含まれる添加物以外は一切の添加物を使用せず、約3分の1が野菜（タマネギと人参）で出来ているため、まさに「野菜で野菜を食す」ドレッシングです。

受証者：株式会社HAWORD

（所在地：六供町1030 電話：027-289-8661）

主な販売先：ピツェリアペスカ本店・前橋駅店、JAファーマーズ朝日町・朝倉町

(3) 商品名：トマト



「甘しづく」(左写真の右)は、糖度7度以上かつ甘みと酸味のバランスが良くコクがあり、「水切り」(左写真の左)は、水やりと遮光の工夫による凝縮された旨味が、「あまえんぼ〜・きかんぼ〜」(右写真)は、肉厚で甘味が強いのがそれぞれ特長です。



受証者を「前橋産直組合」としてすでに認証されているトマトですが、令和2年3月末で認証期間が終了となるのを機に、「まえばしアグリネット」として新たに申請があり、認証したものです。

受証者：まえばしアグリネット

(所在地：上佐鳥町660 電話：090-3242-8080)

主な販売先：フレッセイ など

(4) 商品名：みょうが



ハウス内で養液栽培されたみょうがは、露地栽培に比べ鮮やかな赤色に仕上がっており、また、露地栽培よりも生産期間が長いことも特長です。
トマト同様、受証者を「前橋みょうが生産組合」としてすでに認証されているみょうがですが、令和2年3月末で認証期間が終了となるのを機に、受証者を個人として新たに申請があり、認証したものです。

受証者：吉田尚人

(所在地：五代町425-2 電話：027-269-0104)

主な販売先：お問い合わせください

2 販売時期やPR方法等

(1) 認証品の販売時期など

認証品には「前橋市推奨」・「赤城の恵ブランド認証品」の表示を行うことになっているため、認証表示(マークなど)の準備が整った商品から随時、認証品として販売される予定です。

(2) 認証品のPR方法

今回認証された商品は、広報まえばしや本市ホームページで紹介します。

(3) 赤城の恵ブランド認証品一覧

別紙のとおり(上記4件を含め58品目(トマト及びみょうがの重複を含む)を赤城の恵ブランドとして認証)

担 当 農政課 ブランド推進係

電 話 027-898-5841