

赤城南麓の味がする。



前橋市推奨



福豚ジャーキー

HÜTTE HAYASHI

赤ワインベースの特製漬けダレが美味しい秘密。桜のスモークが香る贅沢な大人のジャーキーです。



カチョカバロ

チーズ工房 Three Brown

薄くスライスしてそのまま食べたり、1センチほどの輪切りにしてフライパンで焼くのもおすすめ。



大島梨

木瀬果樹部会(JA前橋市中部営農センター)

上大島町や下大島町などで江戸時代から作り続けられている、きめ細やかな肉質の甘くて大きな梨。



ぶどう

観光農園 あかぎおろし

ゴルビーやシナノスマイル、シャインマスカット、巨峰、ピオーネなど様々な品種を栽培しています。



いちご

松井ファーム

大粒で糖度が高くまろやかな酸味が特徴の群馬県育成品種「よいひめ」を中心に栽培しています。



トマト

(株)前橋産直組合

群馬生まれの「甘しづく」は糖度7度以上のものを選別。甘味と酸味のバランスが良くコクがあります。



森そだちサーモン

(有)おおさき

赤城山大穴の湧水で育てられた淡水養殖のトラウトサーモン。身色が鮮やかで脂がしつこくないのが特長。



もち屋伝次平のもち

(有)ヤバタファーム

自社栽培のもち米を100%使用。食品添加物や保存料は一切使わず丁寧に仕上げたおもちです。



上州米味噌

(特非)麦わら屋

前橋産の大豆とお米を使った無添加の味噌。昔ながらの製法で、味噌本来の味と香りを楽しめます。

赤城の恵について

「赤城の恵」は、前橋産農林水産物やそれらを原材料に使用する加工品のうち、厳しい審査で選び抜かれた前橋市がお奨めする逸品です。

AKAGI NO MEGUMI

## 認証基準

- 生鮮食品は前橋産、加工品は主要原料を前橋産とし、原則として前橋市内で加工
- 安全・安心な产品
- 前橋市のイメージアップやPRに資する個性・特長
- 生産体制及び販売場所が確立しており、持続的に定期的に供給可能
- 前橋市内で流通・販売
- 生産・製造・加工及び販売において法令等を遵守



赤城の恵  
CHANNEL

お問い合わせ先  
赤城の恵ブランド  
推進協議会事務局  
TEL: 027-898-5841



LET'S LEARN

# 上州弁 JOSHU-BEN



## ○ 前橋市ゆかりの著名人たち

萩原朔太郎 (はぎわら・よしお)  
1827年、前橋市の商家の息子として生まれる。横浜開港を契機に生糸商として成功を収め、前橋城再建や小学校の建設に多額の寄付を行うなど、近代前橋の発展に貢献。1892年、市制施行に伴い初代前橋市長となる。  
近藤嘉男 (こんどう・よしお)  
1915年前橋市出身の画家。終戦後、自邸 (現・広瀬美術館) に子供向けの絵画教室「ラ・ボンヌ」を開く。  
1964年に一般人の海外渡航が自由化されると、いち早く諸外国を巡り、多くの作品を残した。  
本名・和嶋せい。1902年前橋市生まれ。15歳の時、姉の千代が作家の谷崎潤一郎と結婚したのを機に谷崎家に引き取られ『痴人の愛』のヒロイン(ナオミ)のモデルとなる。その後、映画女優として活躍。

葉山三千子 (はやま・みちこ)  
1847年石井村 (現・前橋市富士見町石井) に生まれ、若くして座縫り製糸の技術を身に付ける。現在の愛知県豊橋市に製糸技術を伝え、くず繭から生糸を紡ぎ出すことに成功。三河地方の製糸業の発展に寄与した。

井上武士 (いのうえ・たけし)  
1847年石井村 (現・前橋市富士見町石井) に生まれ、「うみ」「チューリップ」など、馴染みのある童謡・唱歌の数々を手掛けた。洗足音楽短期大学、東洋音楽大 (現東京音大) などで教鞭を取り、日本教育音楽協会会長などの要職を務めた。

猪谷六合雄 (いがや・くにお)  
1890年、赤城山の猪谷旅館の長男として生まれる。スキーヤーが日本で広まる以前の大正時代にその魅力に取り憑かれ、様々な道具を自作。赤城山で日本初の国際ジャンプ大会を開くなど、日本スキー界の草分け的存在。