

赤城南麓の味がする。



赤城の恵

AKAGI N • MEGUMI

前橋市推奨

Packed with the flavors of Mt. Akagi's southern base.

Endorsed by Maebashi City

前橋市赤城の恵ブランド推進協議会

富士山に次ぐ裾野を誇る日本百名山の一つ赤城山。

その南面に位置する前橋市では、

利根川水系の良質な赤城山の伏流水、

全国有数の日照時間の長さ、比較的少ない降水量、

冬の代名詞からっ風などの恵まれた自然環境の下、

新鮮な農林水産物が生産されています。

『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。

前橋産、赤城南麓の味をお楽しみください。

認証基準

- ✓ 生鮮食品は前橋産、加工品は主原料を前橋産とし、原則として前橋市内で加工
- ✓ 安全・安心な商品
- ✓ 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、持続的又は定期的に供給可能
- ✓ 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

【商品ページの見方】

- ① 商品名
- ② 商品写真
- ③ 商品紹介
- ④ 価格（金額は税込）
- ⑤ 主な販売場所
- ⑥ 連絡先
- ⑦ 販売時期
- ⑧ リンク先
- ⑨ ふるさと納税返礼品に登録

1 本格芋焼酎「赤城の恵」

2

3 赤城の恵ブランド認証品の記念すべき第1号認証品。華やかな香りとほのかな甘みが特徴で、水割りやロック、お湯割りと、どんな飲み方でも楽しめる。

4 【価格】1,430円(720ml)、
【場所】市内酒販店、Vento Maebashi、
量販店、農産物直売所 など

5

6 群馬県酒販協 / ☎ 027-231-9156

7 通年

8

9



■ 本格芋焼酎「赤城の恵」



赤城の恵ブランド認証品の記念すべき第1号認証品。華やかな香りとおほやかな甘み特徴で、水割りやロック、お湯割りと、どんな飲み方でも楽しめる。

【価格】1,430円(720ml)、
【場所】市内酒販店、Vento Maebashi、
量販店、農産物直売所 など

通年



群馬県卸酒販(株) / ☎ 027-231-9156

■ 「赤城の恵」梅酒芋焼酎仕込み



「赤城の恵」の原酒をベースに、地元産白加賀梅を漬けた梅酒。グラスを傾けると芋焼酎の香りが感じられ、濃厚でとろりとした梅酒ならではの口あたり。

【価格】1,527円(720ml)
【場所】市内酒販店、Vento Maebashi、
量販店、農産物直売所 など

通年



群馬県卸酒販(株) / ☎ 027-231-9156

■ 清酒「名峰赤城」シリーズ



富士見地区内で収穫された「ひとめぼれ」、赤城山麓の伏流水、群馬県が実用化した「群馬KAZE酵母」を使用した地酒。その種類も豊富で、いろいろな味を楽しめる。

- ①純米吟醸 生 1,540円(720ml)
- ②純米吟醸 濃厚にごり淡雪 1,540円(720ml)
- ③蔵出し生原酒 1,200円(720ml)
- ④純米吟醸 1,540円(720ml)
- ⑤原酒 1,200円(720ml)
- ⑥辛ロー升 1,980円(1,800ml)
- ⑦辛口 450円(300ml)
- ⑧純米吟醸 活性にごり生 1,760円(720ml)
- ⑨本格粕取り焼酎 芳醇 1,200円(720ml)
- ⑩純米大吟醸 2,200円(720ml)

【場所】富士見地区内酒販店、Vento Maebashi など

富士見商工会(富士見村特産品販売組合)
☎ 027-288-2593

通年



■ Nanroku



地産地消、6次産業化の思いに根差した「前橋産ブドウ100%ワイン」。赤城山南麓の観光農園あかぎおろして育てられたブドウで造られたワイン。「富士の夢」はステンレスタンクで熟成しフレッシュな柔らかい酸味と甘み、「樽」はオーク樽で熟成し、木樽の香りも感じられる本格的な味わいに仕上がっている。「奇跡の雫」は華やかな香りとなめらかな口あたりで、程よい甘味のある辛口白ワイン。「日本山ぶどうワインコンクール」入賞の逸品。

- 【価格】①Nanroku 富士の夢 3,520円(720ml)
- ②Nanroku 樽 3,740円(720ml)
- ③Nanroku 奇跡の雫 3,520円(720ml)

【場所】観光農園あかぎおろし、自社通販サイト など

昭和造園土木(株)
☎ 027-283-2363
観光農園あかぎおろし
☎ 027-212-8039

通年



■ 松井ファームのいちご



多くの研修生を輩出し、市内外で活躍するいちご農家の先進的役割を果たしてきた。こだわりの栽培方法で育ったいちごは、数々の品評会での受賞歴を誇る。

【価格】時価
【場所】自社直売所、スズラン前橋店、
クラシード若宮 など

12月中旬
~5月下旬



松井ファーム / ☎ 027-265-1086

■ れいわイチゴ園のいちご



令和に誕生したイチゴ園。いちご狩りや直売所では、「やよいひめ」をはじめ数種類のいちごが楽しめる。贈答箱入りや、かわいいキャリーケースも選べる。

【価格】時価
【場所】自社直売所

12月~
5月下旬



れいわイチゴ園 / ☎ 090-1103-1009

はなぶさ有機農園のブルーベリー



除草剤を使わず、害虫の駆除を手作業で行うなど、人と環境に優しい有機栽培を実践し有機JAS認証も取得。農園では収穫体験もできる。

【価格】時価
【場所】はなぶさ有機農園

小坂子園 6月上旬～7月下旬
嶺園 8月上旬～9月中旬



はなぶさ有機農園 / ☎ 027-288-8888

前橋ブルーベリー生産組合のブルーベリー



粒の大きさや糖度によって「完熟」「プレミアム」に選別して出荷。大粒のブルーベリーにはおしよりの目安とされているブルーム（果粉）がしよりのっている。

【価格】①完熟 オープン価格(80～100g) 6月～9月
②プレミアム オープン価格(80～100g)

【場所】JA ファーマーズ朝日町・朝倉町

前橋ブルーベリー生産組合(組合長) / ☎ 090-7632-6632

観光農園あかぎおろしのさくらんぼ



人気の「佐藤錦」をはじめ、「紅ゆたか」や「高陽錦」など6品種を栽培。他の産地より1週間程度早く収穫できるのもポイント。

【価格】時価
【場所】自社直売所

6月上旬～6月中旬



観光農園あかぎおろし / ☎ 027-212-8039

観光農園あかぎおろしのぶどう



日照時間の長さや標高の高さを生かして50種以上の多品種を栽培。県内最大級の観光果樹園には直売所が併設され、厳選された品質のぶどうは県内外への発送にも対応可。

【価格】時価
【場所】自社直売所、クラシード若宮、JAファーマーズ朝日町・朝倉町、自社ホームページ など

8月中旬～10月下旬



観光農園あかぎおろし / ☎ 027-212-8039

青木農園の鉢で育て甘味が凝縮した桃



「根域制限栽培」という鉢で育てる特別な栽培方法を実施。鉢で育てることで根の張れる範囲が制限され、木の成長に必要な養分が実に集まるため、地植えよりも糖度の上昇が見込める。

【価格】時価
【場所】自社直売所、道の駅まえばし赤城、JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

7月下旬～8月下旬

青木農園(代表) / ☎ 090-3528-3721

観光農園あかぎおろしの桃



「昴紀」「日川白鳳」「あかつき」「つきあかり」「まどか」「さくら」「桃水」など早生から晩生の品種を栽培しているので、長い期間収穫された桃が味わえる。

【価格】時価
【場所】自社直売所、クラシード若宮、JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

7月上旬～9月上旬

観光農園あかぎおろし / ☎ 027-212-8039



大島梨



梨づくりに適した土壌で江戸時代から作り続けられている「大島梨」。糖度が高く代表的な品種「幸水」、人気の高い「豊水」などが栽培されている。

【価格】時価
【場所】生産者直売所 など

7月下旬～9月下旬

JA前橋市中部管農センター / ☎ 027-212-7755



前橋市推奨

成り立ち

農商工連携、遊休農地解消の取組み
前橋産サツマイモ100%の本格芋焼酎「赤城の恵」誕生。

H22 ブランド認証制度スタート

これまでのあゆみ
販売コーナー設置や商談会をきっかけに百貨店へシンガポールにトマトを輸出、市内飲食店等とのコラボメニュー開発など。

これからも、より地域に愛される商品を目指します

内山英明さんのキャベツ



春から初夏に収穫する甘味が強い春キャベツ。サラダはもちろん、蒸してポン酢で食べるのもおすすめ。

【価格】時価
【場所】食の駅前橋店・前橋南店 など

4月上旬
~5月下旬



内山英明 / ☎ 090-5335-4738

内山英明さんのタマネギ



色が白く、玉締まりが良い早生タマネギ。肉質がやわらかく辛味が少ないのが特長。サラダなど生で食べるのにも適している。

【価格】時価
【場所】食の駅前橋店・前橋南店 など

5月上旬
~7月上旬



内山英明 / ☎ 090-5335-4738

良農園のタマネギ



有名産地にも負けない品質。抜群の甘さとみずみずしさが特長。そのこだわりは品種選びにも。

【価格】時価
【場所】スズラン前橋店、
ヤオコー前橋箱田店・前橋日吉店、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

5月上旬
~7月下旬



㈱良農園 / ☎ 027-212-2953

良農園のエダマメ



都内百貨店にも出荷する高品質エダマメ。甘く味の濃いエダマメは、今朝採りで品質・食味を保っている。

【価格】時価
【場所】スズラン前橋店、
ヤオコー前橋箱田店・前橋日吉店、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

6月下旬
~8月上旬



㈱良農園 / ☎ 027-212-2953

内山英明さんのオクラ



きれいな濃い緑色としっかりとした歯応え、滑らかな口当たりが特長。食べた瞬間に強い甘みと深い旨味が口いっぱいに広がる。生でも食べることができ、浅漬や天ぷらもおすすめ。

【価格】時価
【場所】食の駅前橋店・前橋南店 など

6月中旬
~10月上旬



内山英明 / ☎ 090-5335-4738

内山英明さんのブロッコリー



茎の部分までやわらかくて甘味を感じる深い緑色が特長。除草剤を使わず堆肥を用いるなど、環境に優しい方法で栽培されている。

【価格】時価
【場所】食の駅前橋店・前橋南店 など

9月下旬
~2月下旬



内山英明 / ☎ 090-5335-4738

良農園のブロッコリー



からっ風があたることにより、やわらかさと甘味が引き出される。株間を通常より広くとることで、しっかりとした形状に育てている。

【価格】時価
【場所】スズラン前橋店、
ヤオコー前橋箱田店・前橋日吉店、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

11月上旬
~1月下旬



㈱良農園 / ☎ 027-212-2953

良農園のネギ



栽培にあたり心掛けていることはじっくり育てること。じっくり育てるからやわらかい。そして、辛くならず甘くなる。

【価格】時価
【場所】スズラン前橋店、
ヤオコー前橋箱田店・前橋日吉店、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

12月下旬
~2月上旬



㈱良農園 / ☎ 027-212-2953

前橋産直組合のトマト



色鮮やかで強い酸味、高糖度でフルーツのような「甘しづく」、肉厚・強い甘味の「あまえんぼ〜」「きかんぼ〜」、水やりと遮光の工夫による凝縮された旨味が特長の「水切り」がある。

【価格】時価
【場所】フレッシュ など
甘しづく 1月～6月中旬
あまえんぼ～・きかんぼ～、
水切り 11月～7月中旬

前橋産直組合(代表) / ☎ 090-3242-8080

プレマのオーガニック小松菜



有機JAS、GLOBAL G.A.P 認証を取得するなど、世界基準の品質管理で生産している。「えぐみの少ない小松菜を作る」の合言葉どおり、生で食べてもおいしい。

【価格】時価
【場所】自社直売スペース(プレマ・オーガニック・ファーム・センター)、インターネット通販、フレッシュ など
通年

プレマ / ☎ 027-212-5635



福豚ジャーキー赤ワイン仕立て



林牧場の福豚を原料に厳選した肉を成形・スライス。手作りだからできる一味違った贅沢な味わい。赤ワインベースで漬けた贅沢な大人のジャーキー。

【価格】650円(50g)
【場所】HÜTTE HAYASHI、JAファーマーズ朝日町・朝倉町、Vento Maebashi など
通年

HÜTTE HAYASHI / ☎ 027-283-2983



前橋ころとんベーコン



自社の近藤スウィンポークを使用。お肉に絶対の自信があるからこそ作れる、肉の旨味がプレートに伝わるベーコン。化学合成添加物、結着剤不使用。

【価格】オープン価格(140g)
【場所】自社直売所、コナリエ、風ラインふじみ農産物直売所、JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など
通年

近藤スウィンポーク / ☎ 027-288-3715



赤城のギンナン



認証品は、中生で大粒丸形の「久寿」、晩生で最も大粒、形が良く光沢がある「藤九郎」の2種に統一。化学肥料や農薬を使用せず栽培され、実のしまった大粒を厳選している。

【価格】時価
【場所】JAファーマーズ朝日町・朝倉町、クラシード若宮、食の駅前橋店・前橋南店 など
10月下旬
～6月下旬

赤城ギンナン生産組合 / ☎ 027-261-5182

上州牛まえばし



肉の旨味成分であるオレイン酸の含有量に着目するなど、新たな価値を求め定義づけられた地域ブランド牛。そのくちどけの良さと柔らかな食感が特長。

【価格】時価
【場所】産直ゆうあい館、JAファーマーズ朝日町・朝倉町
通年

まえばし畜産物ブランド推進協議会
☎ 027-280-2333



前橋ころとんウイナー 前橋ころとんフランク



豚肉をきめ細やかに練ったソフトな食感のウイナー。あっさりとした味わいで小さいお子様に人気。皮なしで仕上げた小さなフランクは、ベビー・キッズ向け。

【価格】①前橋ころとんウイナー オープン価格(100g)
②前橋ころとんフランク オープン価格(100g)
【場所】自社直売所、コナリエ、風ラインふじみ農産物直売所 など
通年

近藤スウィンポーク / ☎ 027-288-3715



粗挽き前橋ころとんウイナー 前橋ころとんのしっぽ



豚肉を粗挽きにし、熟成させて作ったウイナー。しっかりとした味わいはお酒との相性も○。そのウイナーをうずまき状にしたころとんのしっぽは、抜群のインパクト。

【価格】①粗挽き前橋ころとんウイナー オープン価格(100g)
②前橋ころとんのしっぽ オープン価格(100g)
【場所】自社直売所、コナリエ、風ラインふじみ農産物直売所 など
通年

近藤スウィンポーク / ☎ 027-288-3715



つのだの平飼い卵



赤城山南麓の平飼い養鶏場にて、自由に動き回れてストレスがかからない環境で飼育された鶏の卵。十分な運動と、厳選された安心安全のこだわり飼料を与えた元気な鶏が産んだ卵は、濃厚な味わい。

【価格】756円(10個入)
【場所】自社直売所、市内農産物直売所、市内量販店 など

(株)角田養鶏 / ☎ 027-289-2638

通年



森そだちサーモン



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。じっくり育てることによりきめ細やかでおいしい食質になっている。身色が鮮やかで脂がしつこくないのも特長。

【価格】①1尾 2,700円/kg
②皮なし半身 6,750円/kg

【場所】自社直売所、JAファーマーズ朝日町 など

(株)おおさき / ☎ 027-283-4325

通年



上州米味噌



四季の変化に富む前橋の気候を生かして、加温せず、じっくりと熟成させる天然醸造で丁寧に仕込んだ手作り味噌。

【価格】540円(400g)
972円(800g)

【場所】食の駅前橋店・前橋南店
Vento Maebashi など

(特非) 麦わら屋 / ☎ 027-226-1039

通年



干しだいこんにんにく醤油漬け



からっ風で干した前橋産大根を、群馬県産のにんにくと醤油をベースに漬けた一品。パリパリとした食感とにんにくの香りが特長で、ご飯のおかずやお酒のおつまみにもおすすめ。

【価格】オープン価格(100g)
【場所】JAファーマーズ朝日町、Vento Maebashi など

(株)中川漬物 / ☎ 027-231-6613

通年



なっからうんめえ! 粕川なっとう



市内はもとより群馬県内の大豆生産の中心地である粕川地区で自ら大豆を栽培。製造にもこだわり、納豆職人が全て手作りで生み出すなっからうんめえ! 一品。

【価格】①小粒、②大粒、③極小粒
オープン価格(40g×2)
【場所】粕川なっとう工場直売所、市内量販店、農産物直売所 など

(株)上州農産 / ☎ 027-212-6300

通年



まじめな大粒納豆



赤城山麓で栽培される「里のほほえみ」を100%使用。固めの食感や糸引きの良さが特長で、昔ながらの食べ応えのある風味豊かな味を楽しめる。

【価格】オープン価格(40g×2)
【場所】スズラン前橋店、市内量販店、農産物直売所 など

(株)まるだい / ☎ 027-288-2123

通年



だるま茄子辛子漬



田口町の農場で栽培した小茄子を「かす漬け」に。商品名は、小茄子の形が群馬でお馴染みのだるまに似ていることに由来。

【価格】648円(120g)
【場所】自社直売所、JAファーマーズ朝日町・朝倉町・前橋川原、Vento Maebashi など

榎田醸造(株) / ☎ 027-231-2017

通年



ひとくちだいこんみそ漬



前橋産大根を使用し、自社で厳選した二種類の粒味噌を作った粕床で、漬けかえを三回して熟成させたみそ漬は、優しい甘味を感じる一品。

【価格】380円(130g)
【場所】自社直売所、JAファーマーズ朝日町・朝倉町、Vento Maebashi など

榎田醸造(株) / ☎ 027-231-2017

通年



たべいのはちみつ



遠心分離機を使用せず、全て手作業で丁寧に蜜を採取するため採取量の少ない「日本ミツバチ」、さわやかで上品な味わいの「アカシア」、四季折々の花の香りを楽しめる「百花」をご用意。

【価格】①日本ミツバチ オープン価格(176gほか) ②アカシア オープン価格(176gほか) ③百花 オープン価格(176gほか)
【場所】風ラインふじみ農産物直売所、花木農産物直売所「さんば道」、産直ゆうあい館
田部井俊明 / ☎ 090-4608-1072

えみちゃんの純粋はちみつ



赤城山麓を飛び回るミツバチたちが運んできた花や果樹の蜜を含んだ百花蜜。精製(加熱)や加糖しない自然の味わいを楽しめる。

【価格】オープン価格(300g、500g)
【場所】JA ファーマーズ朝日町・朝倉町、産直ゆうあい館、道の駅まえばし赤城 など
キッチン工房けるん(代表) / ☎ 027-224-4689

極濃蜜やきいも



前橋産のサツマイモ「シルクスイート®」を使い、こだわりの製法でじっくりと焼き上げた商品。添加物不使用で、しっとりとした舌ざわりとサツマイモ本来の甘みを感じられる一品。

【価格】オープン価格
【場所】JA ファーマーズ各店舗、Vent Maebashi など
ことほぎ(代表) / ☎ 027-289-9857

11月~3月



シルクスイートポテト



自社栽培のサツマイモ「シルクスイート®」を使い、しっとりとした舌ざわりと強い甘みを活かして開発したスイーツ。前橋産ハチミツも使用したためらかな食感を楽しめる。

【価格】プレーン・チョコ(各2個) 800円
プレーン5個 1,000円
プレーン8個 1,600円
【場所】Vento Maebashi、ツルヤ前橋南店、フレッセイクラシード若宮 など
鞠旅がらす本舗清月堂(代表) / ☎ 027-265-5111

通年



Kurenai、Purple、Yamabuki



「京くれない」「ダークパープル」そして「黄人参」をそれぞれ使用した100%にんじんジュース。Kurenaiは甘みの強さが、Purpleはその深い紫色と甘味が、Yamabukiは柑橘系のさっぱりとした味わいが特長。

【価格】オープン価格(180ml、720ml)
【場所】JA ファーマーズ朝日町、ヤオコー前橋箱田店、道の駅まえばし赤城 など
絹良農園 / ☎ 027-212-2953



にんじんジャム(Kurenai、Purple)



にんじんジュースと同じく「京くれない」「ダークパープル」という品種を使用した鮮やかなジャム。ヨーグルトと一緒に食べるほか、ウインナーにつけてもおいしい。

【価格】オープン価格(140g)
【場所】JA ファーマーズ朝日町、ヤオコー前橋箱田店、道の駅まえばし赤城 など
絹良農園 / ☎ 027-212-2953



風の子守唄



前橋産の卵・小麦を使用し、丁寧に焼き上げた手作りクッキー。バター味、チョコレート味、コーヒーマ味の3種を用意。

【価格】オープン価格(12枚入、18枚入ほか)
【場所】風の子守唄本舗長井屋、フレッセイ、ツルヤ前橋南店・ローズタウン店 など
風の子守唄本舗長井屋 / ☎ 027-223-6996

通年

大人のTONTONフロランタン



前橋産小麦粉「さとのそら」の生地、赤城の恵ブランド認証品の「福豚ジャーキー赤ワイン仕立て」を練り込んだひとロサイズのフロランタン。冷蔵庫で冷やしても○。

【価格】400円(65g) 850円(160g)
【場所】Vento Maebashi、農産物直売所 など
Mon Conamon ホームページよりお問い合わせください。

通年



シキシマプリン



「つのだ養鶏場」の平飼い有精卵や県産有機牛乳など、厳選した素材にこだわった手作りプリン。ビターなカラメルが濃厚な味わいにピッタリ。

【価格】500円(90g)

【場所】Mon Conamonホームページ、
モテコ通販サイト

通年



Mon Conamonホームページよりお問い合わせください

県都まえばしたまごプリン



前橋産の平飼い卵を贅沢に使用し、保存料等を一切使用していないプリン。昔ながらの固めの食感で、懐かしさを感じられる。

【価格】432円(110g)

【場所】市内量販店、農産物直売所 など

通年



Mon Conamonホームページよりお問い合わせください

朝採り卵のカスタードプリン



昔ながらのカラメルの甘さ、卵の味と牛乳のハーモニーを楽しめる一品。太陽の光が当たり風通しの良い開放型鶏舎で飼育する純国産鶏が産むこだわり卵を使用。

【価格】オープン価格(80g)

【場所】自社直売所、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

通年



(南)後閑養鶏園 / ☎ 027-285-4125

朝採り卵のちよたまぷりん



希少な初産み有精卵の卵黄をたっぷり使用し、生クリームで濃厚に仕上げたプリン。期間限定で販売されている。

【価格】オープン価格(90g)

【場所】自社直売所、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

通年



(南)後閑養鶏園 / ☎ 027-285-4125

朝採り卵の しっとりシフォンケーキ



自社の新鮮な卵を生かし、きめ細かく上品なメレンゲで仕上げた一品。しっとりふわふわな食感が卵の濃厚な風味を最大限に引き立たせる。

【価格】オープン価格(直径17cm)

【場所】自社直売所、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

通年



(南)後閑養鶏園 / ☎ 027-285-4125

朝採り卵のなめらかぷりん



優しい味ながらも濃厚でクリーミーな食感を楽しめる。自社のこだわり卵「千代の厳選卵」を使用。

【価格】オープン価格(80g)

【場所】自社直売所、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

通年



(南)後閑養鶏園 / ☎ 027-285-4125

しず皮いり ピーナッツバター



丁寧に練り込むことで、落花生の油分を最大限に生かし、濃厚でクリーミーなロドけに。香料・保存料を一切使用しないため、素材そのものの香りと味を楽しめる。

【価格】691円(180g)

【場所】JAファーマーズ朝日町・朝倉町・
前橋川原、
ツルヤ前橋南店・ローズタウン店 など

通年



(株)ミツミファーム / ☎ 027-230-6700

殻付き落花生 「赤城の恵 前橋産落花生」



「ナカテユタカ」という品種の前橋産落花生を、昔ながらの天日干しの後に焙煎。ふくよかな甘みと香ばしさが特長。

【価格】オープン価格(180g)

【場所】産直ゆうあい館、市内農産物直売所、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

12月上旬
~3月



JA前橋市営農部 / ☎ 027-261-3832

■ まえばし麦豚カレー



前橋で生産された「上州麦豚」をメインにし、前橋産野菜と大島梨を原材料に使用したレトルトカレー。甘口はなめらかさと深いコク、辛口はスパイスを効かせた仕上がりに。

【価格】①甘口 オープン価格(200g)
②辛口 オープン価格(200g)

【場所】産直ゆうあい館、
JAファーマーズ朝日町 など

JA前橋市畜産部 / ☎ 027-280-2333

通年



■ まえばしうどん



「さとのそら」という品種の前橋産小麦を使用。駒形町の粕谷製麺所が開発した技術により、面に竹節の様な形状がある麺は、つゆのからみが良く、おいしさを引き立てる。

【価格】①乾麺 オープン価格(250g)

【場所】産直ゆうあい館、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

産直ゆうあい館(前橋市農業協同組合) / ☎ 027-261-5811

通年



■ もち屋伝次平のもち



自社栽培のもち米を100%使用し、食品添加物や保存料を一切使わず仕上げています。基本の「白切り餅」のほか、豊富なラインアップを揃える。

【価格】①白切り 440円
②紫蘇 ③桑 ④青のり 各470円
⑤絹 ⑥玄米 各520円 ※各300g

【場所】自社直売所、
JAファーマーズ朝日町・朝倉町 など

(南)ヤバタファーム / ☎ 027-265-1315

12月~4月



お問い合わせ先(発行元)

前橋市赤城の恵ブランド 推進協議会 事務局

(前橋市役所農政課内)

〒371-8601
群馬県前橋市大手町二丁目12番1号

TEL: 027-898-5841

FAX: 027-223-8527

E-mail: nousei@city.maebashi.gunma.jp

前橋市
HP



赤城の恵ブランド 検索

赤城の恵ブランド認証品を使って 商品を開発してみませんか？

赤城の恵ブランド推進協議会では、前橋市と連携し、生産者の6次産業化や、飲食店等による認証品を使ったメニュー開発の支援を行っています。

認証品を使った新メニューを提供したい、生産者と繋がるきっかけが欲しい、などのご相談がありましたらお気軽にお問い合わせください。

~赤城の恵・マッチング例~



イタリア料理店では、ハチミツを使ったピザを提供



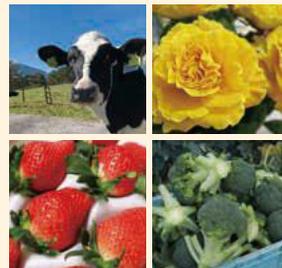
スイーツ店ではイチゴを使ったケーキを販売



コーヒー店の期間限定スイーツにはブルーベリーを使用

農業Instagram発信中

市内外に向けて前橋の農業の魅力をPRするため、新鮮な野菜や美しい花、前橋産農産物を使った料理などの情報を発信。ぜひ、ご覧ください。



前橋市農政部
【公式】
Instagram



@maebashi_agri

まえばしふる

MAEBASHI FRUIT MAP

赤城の恵ブランド認証受産者を含む、市内で前橋産フルーツの直売・収穫体験等を行う農園を掲載。旬の恵をお楽しみください。



前橋市
HP



- 掲載情報は、令和6年4月1日時点のものです。
- 価格や販売場所などは変更になる場合があります。

- 送料や手数料などが別途かかることがあります。
- 詳細は各事業者に問い合わせてください。

(発行日: 令和6年4月)

