前橋ブランド通信

VOL.1
2014

前橋産農畜産物PR用広報紙

観光農園あかぎおろし

ナスの食感、楽しむ 前橋名産だるま茄子辛子

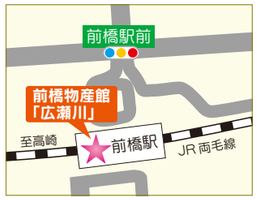
国内で希少価値の高い「小なす」を田口町の農場で栽培。これを代表的な「かす漬け」に漬け込み、柔らかい食感に仕上げた。

群馬県優良県産品にも指定され、県内観光地や高速道路サービスエリアなどでも広く販売されている。ナスの姿や形がだるまに似ていることから「だるま茄子」と命名したという。

パッケージには、わっぱ入りと平袋入りの2種類がある。

問新進物産株式会社☎027-289-9595

だるま茄子辛子（わっぱ入）：864円（税込・180g）



【販売】前橋物産館「広瀬川」
表町二丁目29-16（JR前橋駅構内）
☎027-223-1181　年中無休
営業時間　8:00～20:00

手作りだからできる味 福豚ジャーキー

林牧場のブランド豚である福豚を常温でも流通できるようジャーキーに加工。ジャーキーは、原料の厳選、肉の整形からスライス、丁寧な漬け込み、一日寝かせてから、さらに乾燥を4時間と仕上がりまでに手間隙がかかっている。

一般に出回るジャーキーの多くがしょうゆベースだが、赤ワインベースで一味違った、豚本来の味が楽しめるよう仕上げた。

問株式会社エーアンドブイ企画☎027-283-2983

福豚ジャーキー：648円（税込・50g）

【販売】林牧場福豚の里
とんとん広場
三夜沢町534
☎027-283-2983
年中無休　営業時間　10:00～18:00(土日祝日は20:00まで営業)

編集・発行

前橋市役所農林課
☎027-898-5841

10/1▸7　スズラン前橋店で試食販売会

前橋市推奨の赤城の恵ブランド認証品（生鮮品、加工品）が一堂に集まります。試食もできますので、ぜひご来場ください。

日時＝10月1日（水）～7日（火）午前10時～午後7時

会場＝スズラン前橋店地下食品売り場

なお、出展する認証品の詳細等については、農林課（☎027-898-5841）へ問い合わせてください。

広　告　欄

上記の広告内容に関する質問などにつきましては、広告スポンサーに直接お問い合わせください。

前橋市は、赤城山ろくで広く営まれる畜産をはじめ、キュウリやバラなどの農畜産物の生産量が、全国でもトップクラス。
今回は、赤城山ろくやその周辺で生産された農畜産物の原材料を使った安全で安心なブランド認証品の一部を紹介します。

チーズへの思い届けたい モッツァレラ（さけるタイプ）

赤城山南麓でチーズを作る松島俊樹さんは、高校卒業時からの夢を実現するため、新規就農で酪農家となり、夫婦で手作りチーズの製造を始めた。

「ブラウンスイス」種を3頭から飼い始め、「チーズ工房スリーブラウン」を設立。「自分で飼う牛の乳だけでチーズを作る」というこだわりがあるため、少ない数の牛しか飼わないという。

生産から加工まで一貫して行い、もちろん手作り。ブラウンスイス牛100％のミルクで作っている。現在6頭で、1頭1頭大事に飼っていて、すべての牛に名前があり、家族同様名前で呼んでいる。今後は、国産飼料100％を目指している。

こだわりのチーズ作りや最新の販売情報までフェイスブックやブログで発信し、人気を集めている。少量生産のため、販売日は、毎週水曜、日曜などに限られているので直売所へは、問い合わせてから行けば万全。ブラウンスイス牛のミルクで、心を込めて手づくりしているフレッシュチーズは、放牧もしている牧場で食べるのが一番おいしい。

モッツァレラ（さけるタイプ）：360円（税込・80g）

【販売】チーズ工房 Three Brown
粕川町中之沢384-96　☎027-285-6862
水曜・日曜など販売
営業時間　10:00～16:00（売切れ次第終了）

問 有限会社松島農園☎027-285-6862

チーズ
おいしいね！

家族でブドウ狩り ぶどう

ぐんまフラワーパーク西にある、観光農園あかぎおろしでは、豊富な品種のぶどう狩りが10月中旬まで楽しめる。また、直売所も併設され試食や宅配による発送もできる。

ぶどうは、昨年赤城の恵ブランド認証品に認定された。高級志向の人にも応えられるよう品質を厳選するとともに、多くの人にぶどう狩りを楽しんでもらえるよう、多品種栽培に取り組む。

シャインマスカットなど：時価

【販売】同園直売所
柏倉町909-5
☎027-212-8039
休業なし（シーズンオフのみ水曜日・年末）
営業時間　10:00～17:00

問 観光農園あかぎおろし☎027-212-8039

こだわり卵の逸品 朝採り卵のしっとりシフォンケーキ

後閑養鶏園では約1万羽の鶏を飼育し、自然農法野菜を育てている。自然循環型農業を行い、旬の野菜とこだわりの卵を鮮度抜群な状態で食卓に届けている。

今回、赤城の恵ブランドの認証を受けたのは、シフォンケーキ。同社は昨年に認証を受けた「朝採り卵のなめらかぷりん」に続いての受証。こだわり卵の鮮度を活かし、卵の味を全面に押し出した商品。特徴は、卵の風味を活かした「ふわふわ」「しっとり」とした食感。ぜひ味わってほしい。

問 有限会社後閑養鶏園☎027-285-4125

朝採り卵のしっとりシフォンケーキ：1,080円（税込・直径17㎝）

【販売】同園直売所
粕川町膳76-1　☎027-285-4125
休 業 日　火曜
営業時間　13:00～18:00

豚肉の本来の優しい味を 無添加前橋ころとんウインナー

赤城山ろくで丹精して育てた自社の豚肉は、昨年、良質な豚肉の証として、群馬県知事から最優秀賞を受賞した。

豚肉本来の味を堪能できるように、添加物を一切使用していない。小さな子どもからお年寄りまで安心して食べられる。なお、正式名称は、「近藤さんちの豚肉でつくった無添加前橋ころとんウインナー」ほかシリーズ3商品。ギフト配送にも対応している。

問 近藤スワインビジネス☎027-288-3715

近藤さんちの豚肉でつくった無添加前橋ころとんウインナー：350円（税別・100g）など

【販売】道の駅ふじみ（風ラインふじみ）
富士見町石井1560-40
☎027-288-5422
木曜休業（祝日の場合営業）
営業時間　9:00～18:00
（10月から17:00まで営業）

ころとんのしっぽ
もあるよ！

赤城の恵ブランドとは

前橋市長 100点満点 之太鼓判

空っ風の吹く赤城山麓の前橋で、生産者が妥協を許さず、手間を惜しまず作った「赤城の恵ブランド」の認証品。赤城の恵ブランドとは、「地産地消」の推進と「食の安全安心」の確保、前橋産農林水産物の 消費拡大に取組んでいる産品に与えられる証です。

現在、前橋市内で生産された野菜などの生鮮食品類が16品目、前橋産の農林水産物を使って製造された加工品が26品目、合計42品目が認証されています。

前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品

赤城の恵ブランド認証品（前橋市ホームページ）
スマートフォンまたはタブレット端末でご覧ください。

※販売店舗によって価格が変更になる場合があります。