

前橋ブランド通信

VOL.3
2016



表紙の案内

旬のリンゴを届けたい。

国道353沿いにある嶺町の木村農園では、あかぎや
陽光、ぐんま名月、ふじなど7種類を栽培しています。
恵まれた環境の中で育ったリンゴは甘く味に深みがあり
ます。収穫体験は12月中旬まで楽しめます。

前橋の素材を戴く

いただく

赤城南麓の肥沃な大地と天然水で農家の皆さんが大切に育てた素材は、安全安心なだけでなく、その味も特別なもの。生産者の想いと味を、素敵な料理に変えて届けるお店は市内にたくさんあります。

こだわりの前橋の味を食べに、街へ出かけてみませんか。

素材を活かす料理人

小相木町にあるドラゴンカフェの総料理長森山雅史さんは、生まれも育ちも前橋市。カウンターに程近いキッチンでおお客様との会話を楽しみながら調理をしています。

森山総料理長のこだわりは、「素材の良さを壊さず、最大限に活かす」ということ。自ら生産者のもとを訪れ、こだわり、想い、味を確かめています。

そうして選んだ素材を使い、日々、腕によりをかけた料理をお客様に提供しています。

メイドイン前橋

「前橋のおいしい食材で料理を作りたい」との想いで、考案した新メニューには、田口町の良農園で栽培されたネギと、富士見町皆沢の近藤スワインビジネスの豚肉を使用しています。



森山総料理長

「生産者の想いも料理で届けるのが自分の役目。この料理は、個々の素材そのものの味がとてもおいしいので、余分なことはしないようにした。」と語るように、豚肉とネギの本래の味を活かすよう調理されています。



新メニュー
赤城の恵ブランド発!!
フォレストマウンテンポーク

旨みたっぷりの豚肉と、柔らかさと甘さに定評のあるネギが、互いを引き立て、ソースからもネギの甘さと香りが味わえます。一口食べると、口の中に広がる素材そのものの味。生産者、料理人それぞれの想いがこもった料理をぜひお召し上がりください。

旬を届けたい

前橋産の旬の野菜や果物を中心にしたスムージーも新メニューの一つ。

野菜嫌いの人でもおいしく飲める、苦味やえぐみのない、スッキリとした甘さの仕上がり。目でも楽しめるように野菜本来の色の鮮やかさを活かしました。

このスムージーを通して前橋の農産物の旬を届けます。



前橋野菜を味わえるスムージー



小相木町349-1 ☎027-254-2903
営業時間：午後5時～午前5時まで
(日曜は午前3時まで)
定休日/月曜日
<http://global-factory.com/>

赤城の恵ブランドを 伝えていきたい

群馬県庁31階。地上123メートルという絶好のロケーションにある欧州料理ヴォレ・シーニユ。ここでも前橋の素材を食べることが出来ます。

地元の野菜を使った洋食を中心としたメニューの中には『無添加前橋ころとんベーコン』や『前橋ころとんウインナー』など赤城の恵ブランド認証品を使ったメニューも。認証品は料理のアクセントにも使われています。



欧州料理
ヴォレ・シーニユ
鈴木料理長

「赤城の恵ブランド認証品はほとんど使っています。生産者の方には、自分が知らない素材のことを教えてもらっています。加工品はどこでも売っているようなものとは違い、それぞれに特徴がありますね。こだわりの持つて作っていることがわかります。若い生産者の方も多いので頑張してほしいですね」と鈴木料理長は言います。

空に近いレストランでシェフが星のように輝かせた前橋の素材をぜひお召し上がりください。



大手町1-1-1 群馬県庁31階
☎027-220-1600
営業時間：
ランチ／午前11時30分～午後2時30分
（ラストオーダー）
ディナー／午後5時30分～午後8時30分
（ラストオーダー）
定休日／第2・4月曜日（祝日の場合翌日）
<https://www.swanweb.co.jp/restaurant/voler/>

豚肉や牛肉も 「まえばし産」を

（株）エーコープ関東直営店・焼肉あぐり本店（古市町）や焼肉レストラン松姫（富士見町時沢）では、定期的に「まえばし産焼肉フェア」を開催。「まえばし麦豚」は麦を配合した専用飼料で育てられた人気の豚肉。旨みの分析を開始した「まえばし産牛肉」もお勧めです。



盛り合わせの一例
上：まえばし産上州麦豚
下：まえばし上州和牛

道の駅で食べる

道の駅ふじみ内の農産物直売所「風ラインふじみ」。ここでは、赤城南麓の農家が作った安全で新鮮な野菜や米、豚肉を使った、焼き肉丼や手作りコロッケなどを購入したり食べたりすることが出来ます。同駅には温泉や公園も整備。ぜひ、お立ち寄りください。



上：コロちゃんコロッケ（税別102円）
芋のコロコロ感のある手作りのコロッケ
下：焼肉丼（税別372円）ご飯は富士見産ひとめぼれ。肉はふじみ豚（極選）

富士見町石井1560-40
☎027-288-5422
営業時間：
3～9月 午前9時～午後6時
10～2月 午前9時～午後5時
定休日／木曜日
（祝日の場合営業）・年末年始



赤城の恵を食卓に



赤城の恵deクッキング！

赤城の恵ブランド認証品や旬の前橋産農畜産物を使った料理講習会「赤城の恵deクッキング！」を8月30日に開催しました。

今回は、内山英明さんの「オクラ」、良農園の「タマネギ」、山田高則さんの「エダマメ」、「赤城の恵手づくり赤鳥居みそ（きび入り）」を使用。メニューは、「冷汁うどん」「オクラと豚しゃぶのみようがソース」「かぼちゃサラダ」「枝豆かん牛乳ソースかけ」の夏らしい4品です。



地元の食材をおいしく

タマネギが「甘くておいしい」、ピーレにしたエダマメが「後味がよく、生でも食べてみたい」など、皆さん認証品を堪能された様子。認証品を食べるのは初めてという方からも、「おいしかった」と嬉しいお言葉をいただきました。小麦粉のほか、野菜や豚肉も前橋産にこだわった今回の講習会に、参加者からは「地域を知るきっかけになる」という声も。

赤城の自然や生産者の思いを感じ、私たちがおいしく食べるその時に、食材はもっとも輝きます。これからも、料理を通して「赤城の恵」を伝えていきます。

自然豊かな赤城山麓と、ひたむきな生産者によって育まれる農畜産物はまさに「赤城の恵」。赤城の恵たっぷりの食材をきょうの献立に取り入れてみるのはいかがでしょうか。



おすすめレシピ

粕川納豆とニラ入りチヂミ

粕川特産の納豆とニラをこんがり焼いた和風チヂミです。



【材料（2人分）】

- なっからうんめえ！粕川なっとう… 2パック
- ニラ…………… 3分の1束
- 長ねぎ（白い部分）…………… 3分の1本
- 卵…………… 2個
- ごま油…………… 大さじ2分の1
- 小麦粉…………… 100g
- 水…………… 140cc
- 本だし（顆粒）…………… 3g

【作り方】

- ① ニラは3cm、長ねぎは小口切りに切る
- ② ボールに小麦粉、水、本だしを入れてよく混ぜる
- ③ ②に卵を加え、納豆、ニラ、長ネギ、ごま油をさらに混ぜ合わせる
- ④ フライパンに油を熱し、③の半分の量を流し入れて弱火で2分くらい焼く
- ⑤ ひっくり返して、もう片面もこんがり焼いたら完成

★タレはポン酢やラー油、豆板醤などお好みで

体験しよう！収穫の秋



木村農園

嶺町の国道353号沿いにある木村農園では、80aの畑で全7種類のリンゴを栽培しています。園主の木村英太郎さんは、30年以上にわたり前橋でのリンゴ栽培を引っ張っているいわば第一人者です。



直売所前のメロディーラインでは『チューリップ』が流れる



嶺町1200-184 ☎027-269-7134
 営業時間：午前9時～午後5時 無休
 ※リンゴ狩りは12月中旬頃まで
<http://kimuraringo2010.jimdo.com/>



大人気の「ぐんま名月」
11月中旬頃まで

リンゴは種類によって育つ時期が異なり、特徴に合わせて栽培しなければなりません。化学肥料は用いず、安全にこだわり、手間隙かけて育てられたリンゴは、旨味が凝縮されています。

実りの秋。食べものがおいしい季節。ここでは、「おいしい秋の味覚とのふれあい」をテーマに、収穫体験を行っている市内の果樹園を紹介します。



吉田農園

富田町の吉田農園では、220aの畑に15種類の栗を栽培しています。お客様に栗拾いを楽しんでほしいという思いから、2010年から直売だけでなく栗拾い体験を始めました。

焼き栗や糖度を高めた熟成生栗も販売しています。栗拾いと合わせて事前予約が必要とのことなので連絡は早め。



園内には630本の栗の木
10月末日まで

ほかにもたくさん！

市内でナシやモモなどの果樹を取り扱っている事業所を紹介する前橋市観光農業マップができました！

市役所、公民館等施設で配布しているほか、ホームページからもダウンロードできます。

前橋市観光農業マップ



富田町1226-1 ☎090-3918-9182
 営業時間：午前9時～午後5時
 ※要予約。栗拾いは10月末日まで
<http://yoshidakurien.jimdo.com/>





新しい認証品を紹介

赤城の恵ブランドとは、前橋産の農林水産物のうち、食の安全・安心や地産地消に取り組んでおり、品質の良いものとして認められた食品に与えられるブランドです。ここでは、平成28年度に認証された品目を紹介します。

ささら味噌シリーズ

手作り田舎みそ。自然環境でじっくり熟成させ、深みのある味が特徴。



(右)はと麦入りみそ 702円
(左)米みそ 594円
(ともに税込・900g)
柏川みそ加工組合 ☎027-285-5526

ハチミツ

ミツバチが集めた蜂蜜をそのまま瓶詰めにした逸品。季節や場所により味が違う。



アカシア・クリ 各1,100円
カキ 1,390円 (全て税込・300g)
前橋養蜂園 ☎027-269-1926

カチヨカバロ

ひょうたん型にして、乾燥・熟成したブラウンスイス種の生乳100%のナチュラルチーズ。



530円/100g
(税込・180~250g)
松島農園 ☎027-285-6862

まじめな大粒納豆

前橋産大豆を富士見町で加工。旨味と食感がしっかりしている。



195円 (税込・40g×2)
まるだい ☎027-288-2123

上州米味噌

昔ながらの手づくり製法で、味噌本来の味と香りを楽しめる天然醸造で仕上げた。



486円 (税込・400g)
864円 (税込・800g)
麦わら屋
☎027-226-1039

赤城山麓アカシア蜂蜜

くせが無く、すっきりとした甘味の特徴。白く澄んでいて上品な甘み。



1,400円 (税込・330g)
2,500円 (税込・600g)
赤城山麓養蜂場 ☎027-269-7979

Purple

(ばあぶるにんじんじゅうす)

紫にんじん(ダークパープル)を100%使用。見た目も鮮やかで、深みのある甘みの特徴。



500円 (税込・180ml)
1,800円 (税込・720ml)
良農園 ☎027-234-6022

日本ミツバチのハチミツ

年に1回しか採取できない日本蜜蜂のハチミツ。奥深く濃厚な味わい。



2,160円 (税込・250g)
田部井 俊明 ☎090-4608-1072

認証を希望する産品を募集

認証には条件がありますので、詳しい認証条件については、お問い合わせください。

対象=市内で生産・育成された農林水産物か、原材料に前橋産農林水産物を使用し、原則として本市で加工された加工品で、市内で流通・販売され、本市のイメージアップやPRにつながる個性や特徴があるもの

申込書の配布=市役所農林課で。本市ホームページからダウンロードもできます

10月24日(月)から12月9日(金)までに申込書に記入し同課へ直接

同課 ☎027-898-5841

前橋産のおいしさを

首都圏

へ届けたい

安全安心な前橋産農畜産物や赤城の恵ブランド。首都圏の市場や消費者へのPRにも力を入れています。

トップセールス

首都圏の青果市場で山本市長とJA前橋市前原組合長自ら前橋産農産物をPR

YEBBIUSマルシェ

恵比寿ガーデンプレイスで身体と環境にやさしい食品にこだわったマルシェに出展

アグリフードEXPO

東京ビッグサイトで開催された国内最大級の食品見本市に6事業者が出展

銀座で前橋産フェア

銀座ぐんまちゃん家で赤城の恵ブランド認証品や前橋産豚肉・牛肉の試食販売



東京「あかぎカフェ」で前橋産フェアを開催

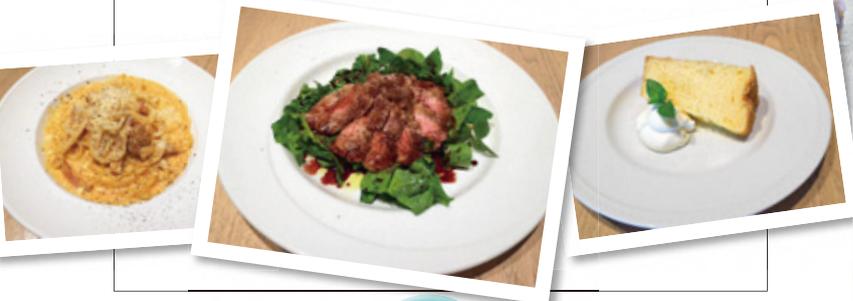
前橋市に縁がある赤城神社内のあかぎカフェで、赤城の恵ブランド認証品を使用したメニューを提供します。

日時：10月12日(水)から21日(金)まで（18日(火)は定休日）
 平日 午前10時～午後9時30分
 土 午前11時30分～午後9時30分
 日祝日 午前11時30分～午後5時

会場：あかぎカフェ
 東京都新宿区赤城元町1-10 赤城神社内

フェアメニュー

- ころとんベーコンと甘しずく、千代の厳選卵を使ったカルボナーラ
 - 近藤さんの豚肩ロース肉のグリル 良農園の野菜添え etc
- 上記のメニューはディナーの時間（午後5時以降のみ）



そのおいしさは海外にも

シンガポールで「トマト」がレギュラー販売

5月13日から26日までの14日間、群馬県や伊勢丹と連携し、シンガポール伊勢丹スコッツ店青果売場で赤城の恵ブランド認証品の試食販売を実施しました。

市内の恵まれた自然環境の中で、愛情を持って育てられた安全・安心な数ある認証品の中から前橋産直組合の「トマト」と前橋みょうが生産組合の「みょうが」を販売。

現地での評判は高く、期間終了後、前橋産トマトのレギュラー販売へ繋がり、売場内の数ある国産ブランドの仲間入りをする事ができました。



前橋産直組合 岡田組合長

前橋産のそろう店

前橋産の新鮮な豚肉や牛肉、野菜、赤城の恵ブランド
 認証の加工品の販売店を紹介します。

JAファーマーズ 朝日町店

JAファーマーズ朝日町店は、JA農産物直売所とスーパーマーケットが一体となった新しいタイプのファーマーズ型店舗。前橋産を中心とした野菜・果物の直売コーナーのほか、前橋産の豚肉や牛肉なども店頭に並びます。安全安心で、おいしさにこだわった品ぞろいです。

●ブランドのコーナー

同店では、赤城の恵ブランド認証品の販売

コーナーを常設しています。ジュースやジャム、ハチミツ、豆腐や味噌など、認証品の品ぞろえは、市内最大級。ブランドの良さを知ってもらうために、試食フェアも今後開催します。ぜひ、ご来場ください。

●焼肉店も開店へ

敷地内に前橋産の豚肉や牛肉が食べられる焼肉レストランが12月にオープンする予定です。新鮮でおいしい焼き肉や、前橋産の野菜や地酒など、赤城の恵ブランド認証品も味わうことができます。



朝日町1-27-7 ☎027-220-1313
 営業時間：午前9時30分～午後9時



コナリエ

新前橋駅東口のロータリー近くにある小麦粉から作る生パスタの製麺所「コナリエ」。素材にたくさん話まっている想いを大切に、お客様に作り手の想いを熱量そのままに伝えています。こちらでも長谷川農園の「にんじんジュース」、近藤スワインビジネスの「粗挽ぎ前橋ころとんウインナー」、松島農園の「モツアレラ（さけるタイプ）」などの赤城の恵ブランド認証品や、認証品を使ったパスタソースを買うことができます。ぜひお立ち寄りください。



新前橋町25-18 ☎027-212-2276
 営業時間：午前10時30分～午後7時（売切れ次第終了）
 定休日/日曜日・月曜日（不定休）
<http://ameblo.jp/conalier2012/>



編集・発行

前橋市役所農林課
 ☎027-898-5841

広告欄



群馬の輝く大人世代に。

オトナ博

otona-haku 2016

同時開催/手づくり・雑貨&クラフトフェア

会期/平成28年10月9日回・10日回 会場/ニューサンピア高崎
 10:00~17:00 高崎市島野町1333

スペシャルゲスト/9日(日) 山本リンダ・10日(祝) 三遊亭円楽

オトナ博 群馬

入場無料

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。