

「赤城の恵ブランド・6次産業化 駅前商談会」参加生産者・商品情報

氏名または法人名	株式会社 HAWORD
代表者	宮崎 雄一
電話	027-289-8661
FAX	027-289-8661
所在地	群馬県前橋市六供町1030

No.1



売りたい商品	こだわり、他社商品との違い、開発背景、 おすすめレシピ、使用シーンなど	栽培方法、認証
① ベスカ オリジナルドレッシング	1本1本手作りの無添加ドレッシング。レストランで提供しているそのままの味を販売しています。大手企業様ではなかなかこれを販売するのは難しいと思います。シンプルな味付けになっていますので、サラダにかけるだけでなく、他の調味料と合わせて利用したり、お肉の漬け込みダレとして利用したりと、シーンに合わせてご利用いただけます。	赤城の恵ブランド認証品
② 辛口万能オイル	にんにく風味の辛口オリーブオイル。料理に直接かけてそのままお召し上がりいただけます。タバスコのようにクセが強くないので素材の味を壊すことなく、辛みを付与できます。和・洋・中どんな料理にも利用可。	

氏名または法人名	吉田栗園
代表者	吉田 直人
電話	090-3918-9182
FAX	
所在地	群馬県前橋市富田町1226-1

No.2



売りたい商品	こだわり、他社商品との違い、開発背景、 おすすめレシピ、使用シーンなど	栽培方法、認証
① 熟成生栗	落ちたばかりの新鮮な栗を、冷蔵庫で10日間以上低温保存し、糖度をアップさせた熟成生栗です。	低樹高、無農薬
② むき生栗	自動栗皮むき機で、直前に剥きます。鬼皮は完全に剥け、渋皮は少し残ります。	低樹高、無農薬
③ 焼き栗	熟成生栗を圧力式栗釜で焼き上げ、さらにおいしさを引き立たせます。	低樹高、無農薬

氏名または法人名	合同会社 あかぎおろし総研
代表者	石橋 照夫
電話	027-283-2363
FAX	027-283-2366
所在地	群馬県前橋市苗ヶ島町858

No.3



売りたい商品	こだわり、他社商品との違い、開発背景、 おすすめレシピ、使用シーンなど	栽培方法、認証
① ワイン 赤・白	地元赤城南麓産のぶどうを使用。ワインの原材料「富士の夢」は、日本の野山に自生する山ぶどう「行者の水」とメルロー種を交配させた、志村葡萄研究所の志村富男さんによるオリジナル品種。誕生した前橋産ブドウ100%のワインは、ほんのりとした甘みと後から軽やかな酸を感じるミディアムボディに仕上がっています。	
② ぶどう	樹上完熟にこだわることで糖度が増した果実。日照時間の長さや赤城山の標高の高さを生かして多品目を栽培。県内最大級の観光農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できます。	赤城の恵ブランド認証品 有機肥料
③ 桃	樹上完熟にこだわることで糖度が増した果実。「日川白鳳」「あかつき」「つきあかり」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ます。	赤城の恵ブランド認証品 有機肥料
④ りんご	樹上完熟にこだわることで糖度が増した果実。大人気の「ぐんま名月」などを取り揃えています。	有機肥料
⑤ 柿	樹上完熟にこだわることで糖度が増した果実。濃く色鮮やかな橙色が秋を感じさせる完熟柿。	有機肥料
⑥ さくらんぼ	樹上完熟にこだわることで糖度が増した果実。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。	赤城の恵ブランド認証品 有機肥料

氏名または法人名	時沢大根復活プロジェクトチーム
代表者	奈良 清
電話	090-3244-0474
FAX	027-288-5997
所在地	群馬県前橋市富士見町時沢2204

No.4



売りたい商品	こだわり、他社商品との違い、開発背景、 おすすめレシピ、使用シーンなど	栽培方法、認証
① タクアン (時沢大根)	地域の伝統野菜である時沢大根を漬けた触感の良い、飽きの来ない食品。昔ながらのシンプルな漬け方。	化成肥料 根切虫、芯食い虫対策

氏名または法人名	株式会社 上州農産
代表者	松村 省児
電話	027-212-6300
FAX	027-212-7577
所在地	群馬県前橋市粕川町西田面126-6

No.5



売りたい商品	こだわり、他社商品との違い、開発背景、 おすすめレシピ、使用シーンなど	栽培方法、認証
① 粕川なっとうシリーズ	『理想の納豆を追求したら、自ら畑を耕していました。』赤城南麓産の自家栽培大豆を使用した納豆です。深蒸し製法で、大豆本来の味を引き出しています。種類も豊富（藁つと、経木等）で、首都圏を中心に、全国百貨店、スーパーで販売されているプレミアムな納豆です。	赤城の恵ブランド認証品 (なっからうんめえ！粕川なっとう)
② 旅館、ホテル向け 逢わせ納豆	『思い出に変わる納豆をご存じですか？』大変めずらしい白黒大豆のミックス納豆です。見た目、味を差別化しており、お客様の印象に強く残ります。無添加たれ、わさび、しそ海苔、梅かつおたれで、日替わり提供も可能です。思い出に変わる納豆で、集客のお役に立てに。	

氏名または法人名	青木農園
代表者	青木 友和
電話	090-3528-3721
FAX	
所在地	群馬県前橋市後閑町694-1

No.6



売りたい商品	こだわり、他社商品との違い、開発背景、 おすすめレシピ、使用シーンなど	栽培方法、認証
① 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。	赤城の恵ブランド認証品 根域制限栽培

氏名または法人名	農家の漬物屋さん
代表者	石原 佐知子
電話	027-251-0255
FAX	027-251-0255
所在地	群馬県前橋市箱田町1630

No. 7



売りたい商品	こだわり、他社商品との違い、開発背景、 おすすめレシピ、使用シーンなど	栽培方法、認証
① なら漬	自家農園で作ったシロウリを手間をかけて2度漬けし、塩分控えめにしています。	無農薬の自然栽培
② かす漬 (ハヤトウリ)	なら漬けをした粕の中にハヤトウリを漬け込み、塩分少なめにしています。	無農薬の自然栽培
③ 梅干し	カラダに優しい塩分控えめ	減塩製法
④ たくあん漬	添加物無しの自然な色	減塩製法
⑤ 白菜漬	柿の皮、ユズの皮等入れ風味が良く減塩です。	減塩製法

氏名または法人名	有限会社 中川漬物
代表者	水落亨介
電話	027-231-6613
FAX	027-231-6613
所在地	群馬県前橋市日吉町3-31-22

No. 8



売りたい商品	こだわり、他社商品との違い、開発背景、 おすすめレシピ、使用シーンなど	栽培方法、認証
① 干しだいこんにんにく醤油漬	上州名物「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。	赤城の恵ブランド認証品 美味しい前橋再発見コンテスト2017準グランプリ受賞
② たくあんの古漬	上州名物「からっ風」で干した群馬県産根を地元の柿、りんご、なすの葉などを使い、ぬかで漬けた風味豊かなたくあんです。180日間、じっくりと長期乳酸発酵させた酸味の感じられるたくあんの古漬です。	長期乳酸発酵
③ 季節の漬物（浅漬 け、醤油漬け等）	しずる感ある浅漬けのお漬物で自宅用のお土産として人気。主に群馬県産の農産物を使ったお漬物で、季節により商品が変わります。例（季節の主力商品）春:春大根、山菜のお漬物 夏:きゅうり、茄子の浅漬け 秋:新しょうがのお漬物 冬:白菜のお漬物やキムチ。ゆず大根甘酢漬けの沢庵も人気商品。試食をしてもらいながら販売したい商品群です。季節ごとに3品目程度の旬の野菜のお漬物を陳列できます。	