

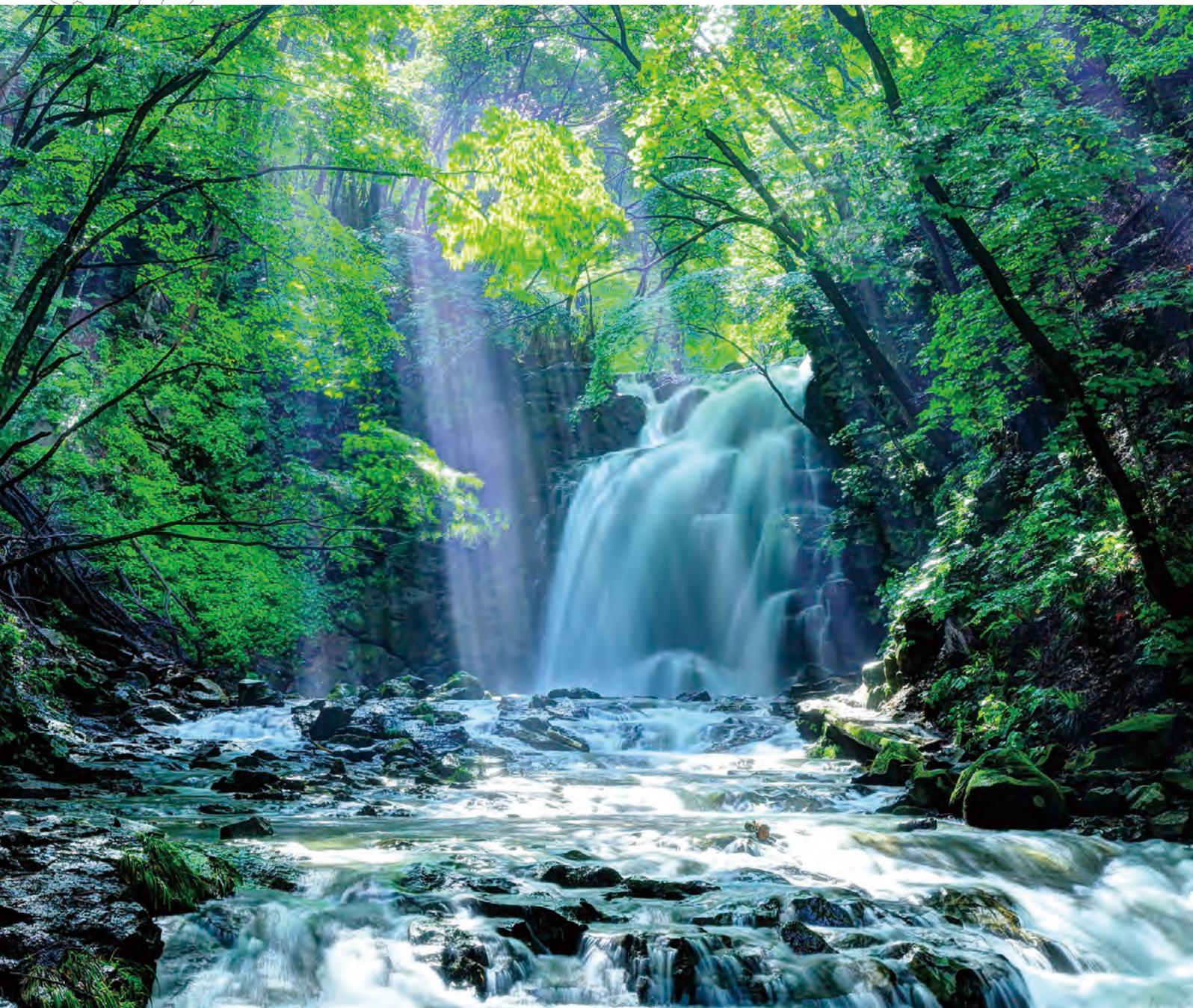
GUNMA
QUALITY
Finding Gunma's Taste



關於群馬縣 的農畜產品

群馬縣幾乎是位於日本的中央，在東京100km圈內，標高10m~1,400m，利用標高差距較大的地形、水資源和長時間日照等自然條件，使得一整年都有多樣的農業活動。

特別是蔬菜種植及畜產興盛，生產了很多高麗菜、小黃瓜、豬肉等全國高等級的產品項目。此外，還有產量占全國90%以上的魔芋、縣培育品種的草莓「彌生姬」等，具有特色的農產品的生產非常盛行。



GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste



WAGYU
和牛

群馬縣的和牛

群馬縣產和牛受惠於清澈利根川和大自然環境的培育，品質很高深受至高評價，目前輸出至歐盟、美國、新加坡等世界各地。其中上州和牛，在2014年作為日本產和牛首次出口至品質標準要求非常嚴格的歐盟。群馬縣產和牛的特徵是，由豐富清澈水質所培育出的爽口脂香的牛肉。肉質均勻，適合各式各樣的料理。此外，徹底執行衛生管理，由老練的技術人員將其切成不浪費、可用光的形狀後，送到各位的手上。





業者介紹

JA全農國際株式會社

上州和牛是通過嚴格的衛生標準而被准許輸出至海外的牛肉。目前，上州和牛被准許輸出至歐盟等九個國家、地區，是極受歡迎的一個日本和牛品牌。

JA全農國際株式會社
電話:+81-3-6271-8424

TORIYAMA

於TORIYAMA CATTLE FARM由繁殖到出貨一貫化生產。我們會紀錄每一頭牛的生產經歷，保存著約有4,000頭牛的資料。我們也專注於脂肪與瘦肉各自應有的美味，並保存了對於血統、交配、餵養方式、育肥等的特有知識。

鳥山畜產食品株式會社



群馬縣有以日產和牛首次出口至歐盟的「上州和牛」、原料魔芋產量為日本國內第一的「蒟蒻產品」、高知名度的「下仁田蔥」、產量排名居前的「香菇」及「茼蒿」等，「壽喜燒」所需的食材都是群馬縣產，所以是「壽喜燒自產自銷比例100%」的縣。



和牛食譜請點此

壽喜燒

材料 4人份

薄片牛肉	500 g
牛脂	20 g
蒟蒻絲	200 g
蔥	200 g
香菇	6個
蔬菜（白菜、茼蒿）	適量
調味湯	
醬油	50 g
味淋	40 g
日本酒	40 g
砂糖	20 g
水	60 g

調理方式

- ① 煮前30分鐘將牛肉從冰箱拿出，恢復至常溫。
- ② 大塊切蒟蒻絲、蔬菜。
- ③ 熱鍋將牛脂抹勻鍋底，一片片地將肉鋪上，撒上砂糖。
- ④ 加入調味湯（醬油、味淋、日本酒、砂糖、水），將肉片反過來燒烤，現烤現吃。
- ⑤ 吃了現烤的肉後，將蔬菜及蒟蒻絲加入鍋內，補加砂糖、調味湯、水。
- ⑥ 在鍋內留出一些空間，加肉稍微煮一下就好了。
- ⑦ 隨您喜歡拌生雞蛋來吃。加豆腐和蔬菜一起煮也非常美味。剩下的湯汁加烏龍麵或熬粥也很棒。



KONJAC 蒟蒻

蒟蒻產品的特徵

蒟蒻產品的原料是所謂「魔芋」的植物，在日本為一般的加工食品。蒟蒻產品的特徵是無麩質、低卡路里，可和各式各樣的食材搭配，因為其口感獨特，能幫料理加分。特別是為蒟蒻產品之一的蒟蒻絲的形狀能代替義大利麵，適合做成健康料理。

魔芋的生產

群馬縣從1500年代左右起，就開始生產魔芋，目前有日本90%以上的佔有率，是產量最大的產地。魔芋是非常敏感的植物，喜好排水佳的土壤，夏天不太熱、冬天乾燥的環境，所以群馬縣是非常適合的好地方。此外需要3~4年左右的時間栽植才能收穫，且需要很高的生產技術。群馬縣有日本唯一的魔芋的研究機構，利用在此開發出的優良品種及生產技術，生產出高品質的魔芋。

蒟蒻產品的製造

蒟蒻產品的主要成分是，擁有豐富水源的群馬縣的美味水98%和食物纖維的葡甘露聚糖。此葡甘露聚糖加水膨脹，再加入鈣質凝固，成為口感獨特的產品。在凝固過程中，將其製成四方形、圓形、絲狀或加色，因為可製成各式各樣的顏色及形狀，所以非常適合樣式豐富的商品。





業者介紹

IA-Foods Co., Ltd.

在守護群馬當地特產蒟蒻的傳統同時，更企劃製造販賣各種順應時代需求的蒟蒻商品、將蒟蒻調配成原料的甜點、以及具便利性的速食菜肴等。近年也致力於將商品輸出至海外。

IA-Foods Co., Ltd.
電話:+81-274-70-5005

Hokumoukuroho Co., Ltd.

以「美味、可口、有趣」為經營理念。製作出可為品嚐者帶來些許感動的商品，是本公司的使命。蒟蒻是日本的傳統食材，也是富含食物纖維的健康食品。我們所製造的蒟蒻商品，並不只有傳統的蒟蒻塊、蒟蒻絲，還有蒟蒻乾或蒟蒻炒麵等各式各樣的商品。

Hokumoukuroho Co., Ltd.

Yukiguni Aguri Co., Ltd.

於利根川源頭、尾瀨國立公園、谷川岳等具豐富大自然的環境中，以食品安全為第一考量，藉由提供充滿魅力的蒟蒻等商品與服務，將社會貢獻與透過事業活動達成環境保護念茲在茲，以成為有利於地區社會的企業為目標。

Yukiguni Aguri Co., Ltd.
電話:+81-278-22-0606
傳真:+81-278-22-0766

Koganezawa Shimonita Konjac Co., Ltd.

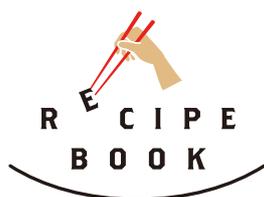
於1989年成立的蒟蒻製造公司。100%使用群馬縣所生產的魔芋，追求製造出今日勝於昨日、明日勝於今日，美味日益精進的蒟蒻與蒟蒻絲。是間由社員團結一致將商品輸出至全世界的公司。

Koganezawa Shimonita Konjac Co., Ltd.
電話:+81-274-82-5031
傳真:+81-274-82-5033

JFC ITALIA SRL

JFC是一流的醬油製造品牌龜甲萬的集團企業，於全世界進行亞洲食品的批發事業。以為全世界的人提供「值得信賴的商品與無微不至的服務」為企業理念，希望成為連結全世界味道的橋樑，為飲食文化的交流與發展貢獻心力。

JFC ITALIA SRL



蒟蒻食譜

蒟蒻絲義大利麵

材料 4人份

蒟蒻絲	600 g
鹽巴	3 g
高麗菜	120 g
培根	60 g
大蒜	1片
辣椒（切段）	5 g
橄欖油	30 g
鹽巴、胡椒	

調理方式

- ① 將蒟蒻絲稍微用鹽水燙過。
- ② 高麗菜、培根切成絲，大蒜切細。
- ③ 微火加熱深型平底鍋，加入橄欖油、培根、大蒜、辣椒炒一炒。等有蒜香味時加入高麗菜再用中火迅速翻炒。
- ④ 放入蒟蒻絲、鹽巴、胡椒，拌炒均勻。
- ⑤ 盛盤後再灑上粗黑胡椒。



蒟蒻食譜

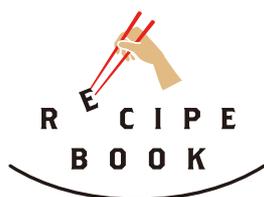
炸蒟蒻排

材料 4人份

蒟蒻塊..... 500 g
砂糖..... 30 g
雞蛋..... 2個
小麥粉、麵包粉
中濃醬
鹽巴、胡椒

調理方式

- ① 將蒟蒻塊切成1cm寬，和砂糖一併放入塑膠袋內揉2~3分鐘。
- ② 從袋中取出，水洗乾淨。
- ③ 用廚房紙巾將水分瀝乾，放入盆內。
- ④ 將雞蛋蛋白蛋黃分開，攪拌蛋白放2小匙到③。加入鹽巴、胡椒揉勻。
- ⑤ 沾小麥粉、剩下的蛋液和麵包粉炸。
- ⑥ 炸得稍微有點金黃色就取出，盛盤倒入加熱的醬汁。



蒟蒻食譜

蒟蒻牛排

材料 4人份

蒟蒻塊	400 g
洋蔥	30 g
紅椒	100 g
檸檬	1個
大蒜	1片
沙拉油、奶油	
醬油、紅酒	
胡椒	

調理方式

- ① 將水洗後的蒟蒻塊撒上鹽，用廚房紙巾包著，用3kg左右的重物壓著，放置3小時~1天左右。
- ② 大蒜、洋蔥和紅椒切丁，用沙拉油輕炒。
- ③ 加入醬油和紅酒，待酒精蒸發後盛出備用。
- ④ 將瀝乾水分的蒟蒻塊切成四等分，單面切入格紋。
- ⑤ 平底鍋放入較多的沙拉油，微火炸切片的大蒜，大蒜變色後盛出放在廚房紙巾上。
- ⑥ 將④蒟蒻塊的切入格紋面朝下，放進含有蒜香的油內，雙面炸得酥酥地。
- ⑦ 拭去⑥平底鍋多餘的油，放入醬油、紅酒、奶油用大火煮1分鐘左右，將蒟蒻塊雙面拌入醬汁。
- ⑧ 蒟蒻塊盛盤，加進②的洋蔥、紅椒、⑤的大蒜，撒上胡椒。吃前再擠點檸檬汁加入。



Yamatoimo 大和芋

群馬縣的大和芋

大和芋是以超強黏性為特徵的山藥科山芋。在利根川所帶來的肥沃並排水良好的農田裡栽培的大和芋，是群馬最具代表的特產之一。形狀有長條狀、鼓棒狀、銀杏葉狀等，會依那一年的天候與土質產生變化。雖然形狀各不相同，每一種磨成「山芋泥」時，都具有能用筷子夾起的強烈黏性，以及濃郁的風味。此外也可以在冰箱中長期保存，用來送禮也是相當體面的逸品。最普遍的吃法是山藥泥煮湯，但也可以製作磯邊燒與大和芋脆片等，料理的種類相當豐富。此外使用大和芋來製作大阪燒，與家人度過團聚時光也是享受的方法之一。請絕對不要錯過新鮮的大和芋滋味。



GUNMA
QUALITY
Finding Gunma's Taste

Yayoihime 彌生姬

群馬縣的彌生姬

「彌生姬」是將在群馬栽培的「Tonehoppe」與在栃木縣栽培的「Tochiotome」配種而成的群馬縣原產品種。特徵為果實碩大並呈現高雅的鮮紅色，甜味與酸味的平衡恰到好處，不但非常好吃，果實結實咬起來有嚼勁，並且是保存期限較長的草莓。此外就如同其名字，在其他品種品質會開始變差的3月（古稱彌生月）依然能維持穩定的品質，這也是一大賣點之一。



Apples 蘋果

群馬縣是內行人才知的蘋果產地。群馬日夜溫差大以及日照時間長這些內陸特性的氣候等，具備了適合栽培果樹的良好條件，因此可生產品質良好的蘋果。

群馬名月

「群馬名月」是10月下旬~11月中旬可採收的蘋果，被稱為「夢幻的黃色蘋果」。特徵是多汁且味甜，酸味較不明顯。在群馬縣內可在直銷所或觀光蘋果園等地方品嚐到剛採下的成熟蘋果。每年都在很早的時期就有人開始預約，是在收穫時期就會賣光光的超人氣品種。自從平成3年誕生以來，有許多人是以超人氣的「群馬名月」為目標前來造訪群馬縣，但因為採收的數量有限有時會全部銷售一空，因此才有「夢幻的黃色蘋果」之稱。



Slimred

「Slimred」是在群馬縣誕生的品種，正如其名是體積較嬌小的小型蘋果。其特徵是具有顆粒的口感，甜味與酸味完美平衡，可以連皮一起吃。收穫期是10月下旬至11月初，可以保存很久，採收後放在冷藏可以保存3個月左右。因為果實較小，外出野餐時便於攜帶，可以在戶外也輕鬆品嚐到Slimred。



富士

「富士」因為其美味以及儲藏性佳，是日本生產數量最多的蘋果。其特徵為多汁、內含蜜糖且甜度相當高，吃起來有著爽脆且讓人感到很舒服的口感。



GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste

Cabbage 高麗菜

群馬縣的高麗菜

夏秋高麗菜主要採收時期為夏季到秋季期間。以縣北部為中心，藉當地氣候涼爽之利，生產出的高麗菜品質極佳。由於當地日夜溫差大，種植出的高麗菜，菜葉帶有溫和的甘甜，且口感爽脆。

群馬縣夏秋高麗菜的出貨量長達半世紀皆為全日本之冠，是日本高麗菜的一大產地。



Tomatoes 番茄

冬春季於日照良好的平地；夏季則在日夜溫差大的涼爽高原地帶，種植出各具特色的品牌番茄。

水果番茄（BRIX 9 NINE）

正如其名，水果番茄糖度有（BRIX）9度以上之高。一般番茄的糖度約在5~6度，BRIX 9 NINE的糖度遠遠超過一般番茄。

果肉顏色濃豔紅潤、口感紮實。

建議直接品嚐，最能感受到農家在對甜度的堅持下，所種植出的濃郁美味。由於群馬縣開發出調整灌溉水量的栽種方式，BRIX 9 NINE 跟以往的大番茄相較，果實較小，收穫量也僅有大番茄的一半以下，但其美味會令人欲罷不能。

迷你番茄

大多栽種於群馬縣中部或東部，主要出貨時間則為晚秋至隔年初夏期間。種植者以豐富的經驗，悉心管理灌溉水量，栽種出的迷你番茄味道十分甘甜。



Pears 水梨

群馬縣也盛產水梨，甜美多汁、口感極佳。在產地直銷處即可購得，能立刻品嚐到剛摘下的新鮮美味。

南水 (NANSUI)

外型扁圓，重量約350克的中型水梨。果肉糖度高，滋味甜美，酸味較低，富含水分且香甜多汁。於9月中旬到10月上旬出貨。



新高 (NITAKA)

重量約在450~500克，最大甚至可達1公斤。口感水潤多汁不帶酸，果肉甘甜、風味無窮。於10月上旬到中旬期間出貨。



愛宕 (ATAGO)

平均重量約在1公斤的大型水梨。果肉較軟，口感水潤，甜味及酸味恰到好處。於11月上旬到12月中旬期間出貨。



群馬縣農畜產品等出口推進機構

群馬縣農畜產品等出口推進機構是由，包含縣內的農業相關團體、食品製造相關團體及群馬縣的28家團體構成的團體。目的為了促進以農畜產品、縣產農產品為原料所製造的加工食品等的出口，而推展各種事業。

事務局：群馬縣廳農政部群馬品牌推進課出口促進係

電話：+81-27-226-3131

傳真：+81-27-223-3648

電子郵件 burando@pref.gunma.lg.jp