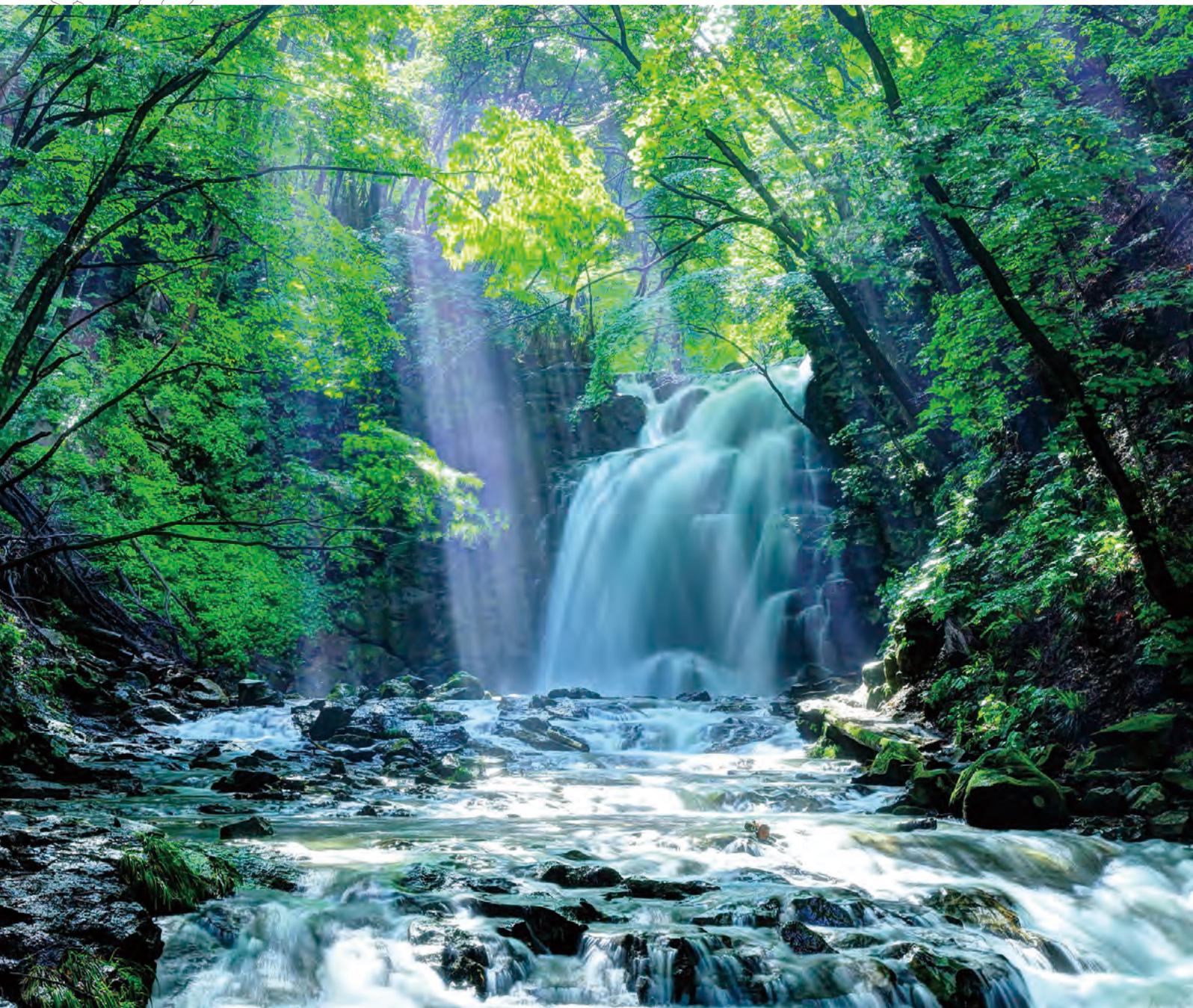


GUNMA
QUALITY
Finding Gunma's Taste



群馬県の 農畜産物に ついて

群馬県は、日本のほぼ中央、東京から100km圏内に位置し、標高10m～1,400mに至る標高差に富んだ地形と水資源、長い日照時間などの自然条件を活かして、1年間を通じて多彩な農業が営まれています。特に野菜と畜産が盛んで、キャベツやきゅうり、豚肉など全国トップクラスの品目が多数生産されています。また、生産量90%以上の全国シェアを誇るこんにゃくも、県育成品種のいちご「やよいひめ」など、特色ある農産物の生産が盛んに行われています。



GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste



特長

群馬県産和牛は、利根川の清流の恩恵を受けた自然豊かな環境で育てられることから、品質が高く評価され、現在、EU、アメリカ、シンガポールなど世界各地へ輸出されています。なかでも上州和牛は、2014年に日本産和牛として初めて、厳しい品質基準が必要なEUへ輸出されました。群馬県産和牛の特長は、豊かできれいな水により育まれる爽やかな脂の香りです。肉質は、ばらつきが少なく、様々な料理とも調和します。また、徹底した衛生管理のもと、熟練した技術者が無駄なく使いきれの形にカットし、皆様のもとへお届けしています。





取引相談

JA全農インターナショナル 株式会社

上州和牛は高い衛生基準をクリアして海外輸出を認められた牛肉です。現在では、EUをはじめ9か国・地域への輸出が認められ、日本の和牛の1ブランドとして、高い人気を得ています。

JA全農インターナショナル株式会社
TEL 03-6271-8424

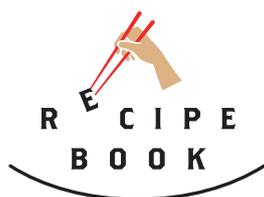
TORIYAMA

TORIYAMA CATTLE FARMにて繁殖から出荷まで一貫生産しています。1頭毎の生産カルテを記録し、約4,000頭分のデータを保有しています。脂と赤身それぞれの旨味にフォーカスし、血統、交配、給餌方法、肥育において独自ノウハウを保有しています。

鳥山畜産食品株式会社



群馬県は、日本産和牛として初めてEUへ輸出された「上州和牛」、原料いもの生産量が全国第1位の「こんにゃく製品」、国内で知名度が高い「下仁田ネギ」、生産量上位の「生しいたけ」や「しゅんぎく」など、「すき焼き」に必要なすべての食材を県産でそろえることができる「すき焼き自給率100%」の県です。



和牛レシピ

すき焼き

材料(4人分)

牛薄切り肉	500g
牛脂	20g
しらたき	200g
ねぎ	200g
生しいたけ	6個
野菜(白菜、春菊)	適量
割り下	
・しょうゆ	50g
・みりん	40g
・酒	40g
・砂糖	20g
・水	60g

作り方

- ① 牛肉は30分前に冷蔵庫から出し、常温に戻します。
- ② 食材は大きめに切り分けます。
- ③ 鍋を温め、牛脂を鍋底に伸ばし、肉を1枚ずつ広げ、砂糖をまぶします。
- ④ 割り下(しょうゆ・みりん・酒・砂糖・水)を入れ、肉を返して反対面を焼き、焼き立てを食べます。
- ⑤ 焼き立ての肉を楽しんだら、野菜やしらたきを加え、砂糖・割り下・水を足します。
- ⑥ 肉にサッと熱を通してできあがりです。
- ⑦ お好みで生卵からめて食べます。豆腐を入れてもよいです。残り汁でうどんや雑炊も楽しめます。

GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste



KONJAC こんにゃく

特長

こんにゃく製品は、「こんにゃくいも」という植物が原料の日本では一般的な加工食品です。こんにゃく製品には、グルテンが含まれず、また、カロリーが少ないといった特長があり、様々な食材とも相性が良く、独特な歯ごたえがあることから、料理にアクセントを加えることができます。特に、こんにゃくの一つであるしらたきは、スパゲッティの代わりに使える形状なので、健康的な料理作りにおすすめです。

こんにゃくいもの生産

群馬県は、1500年代頃から、こんにゃくいも生産が始まり、現在では日本産シェア90%以上を占める一大産地です。こんにゃくいもは、デリケートな植物で、水はけのよい土壌や、夏暑過ぎず、冬乾燥する環境を好むことから、群馬県は好適地となっています。また、収穫できるまで、3~4年ほどかかり、高い生産技術が必要です。群馬県には、日本唯一のこんにゃくいもの研究機関があり、ここで開発した優良品種や生産技術により、高品質なこんにゃくいもが生産されています。

こんにゃく製品の製造

こんにゃく製品の主成分は、豊かな水源を持つ群馬県の美味しい水98%と、食物繊維のグルコマンナンです。このグルコマンナンに水分を加えると膨張し、さらにカルシウムを加えると固まることで、独特な歯ごたえのある製品となります。固める過程で、四角くしたり、丸くしたり、糸状にしたり、また着色も可能で、様々な色や形に成形することができるため、バラエティに富んだ商品が作られています。固める過程で、四角くしたり、丸くしたり、糸状にしたり、また着色も可能で、様々な色や形に成形することができるため、バラエティに富んだ商品が作られています。





取引相談

株式会社アイエー・フーズ

地元群馬の特産、こんにゃくの伝統を守りつつ、時代のニーズに合ったこんにゃく製品、こんにゃくを原料を配合したスイーツや、簡便性のあるレトルト惣菜等、様々な商品を企画し製造販売しております。近年は、輸出にも力を入れております。

株式会社アイエー・フーズ
TEL 0274-70-5005

株式会社 北毛久呂保

経営理念「うまい、おいしい、おもしろい」。こんにゃくで小さな感動を与える商品を作るのが当社の使命です。日本の伝統食であるこんにゃくは、食物繊維を含む健康食品です。伝統的な板こんにゃく、しらたきだけでなくジャーキーやヤキソバなど様々なこんにゃく製品を製造しております。

株式会社 北毛久呂保

雪国アグリ株式会社

利根川源流、尾瀬国立公園、谷川岳など豊かな自然環境の中、食の安全を第一に考え、魅力あるこんにゃく等の商品・サービスの提供による、社会貢献や事業活動における環境保護を念頭に、地域社会に優しい企業を目指しています。

雪国アグリ株式会社
TEL 0278-22-0606
FAX 0278-22-0766

小金澤下仁田蒟蒻 株式会社

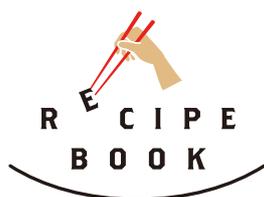
1989年に、こんにゃくを製造するため会社として設立。群馬県産こんにゃく芋100%を使用し、昨日よりも今日、今日よりも明日、より美味しい、こんにゃくやしらたきを作ることを目指しています。社員一同が一丸となり世界中に輸出をしている会社です。

小金澤下仁田蒟蒻 株式会社
TEL 0274-82-5031
FAX 0274-82-5033

JFC ITALIA SRL

JFCは、しょうゆのトップブランド、キッコーマンのグループ企業として、全世界で東洋食品卸売事業を展開しています。世界の人々に「確かな商品と行き届いたサービス」を提供することを企業理念とし、世界を結ぶ味の架け橋として食文化の交流と発展に貢献します。

JFC ITALIA SRL



こんにゃくレシピ

しらたきのスパゲッティ風

材料(4人分)

しらたき	600g
塩	3g
キャベツ	120g
ベーコン	60g
にんにく	1片
唐辛子(輪切り)	5g
オリーブオイル	30g
塩・こしょう	

作り方

- ① しらたきを軽く塩ゆでします。
- ② キャベツ、ベーコンはたんざく、にんにくは細かく切ります。
- ③ 深めのフライパンを弱火で熱し、オリーブオイル・ベーコン・にんにく・唐辛子を入れて炒めます。にんにくの香りがしてきたらキャベツを加え中火でさっと炒めます。
- ④ しらたき・塩・こしょうを加え、炒め合わせます。
- ⑤ 器に盛り付けあらびきの黒こしょうをちらします。



こんにゃくレシピ

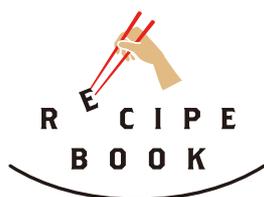
板こんにゃくカツレッツ

材料(4人分)

板こんにゃく…………… 500g
砂糖…………… 30g
卵…………… 2個
小麦粉・パン粉
中濃ソース
塩・こしょう

作り方

- ① 板こんにゃくを1cm幅で切り、砂糖と一緒にビニール袋に入れ2~3分もみます。
- ② 袋から出し、水洗いします。
- ③ ペーパータオルでしっかり水分をふき取りボールに入れます。
- ④ 卵を卵黄と卵白に分け、卵白を攪拌して小さじ2杯を③に入れます。塩・こしょうを入れ、よくもんで混ぜます。
- ⑤ 小麦粉、残った卵とパン粉を付けてから揚げます。
- ⑥ 薄く揚げ色が付いたら取りだし、温めたソースに付けて盛りつけます。



こんにゃくレシピ

板こんにゃくのステーキ風

材料(4人分)

板こんにゃく…………… 400g
たまねぎ …………… 30g
パプリカ …………… 100g
レモン …………… 1個
にんにく …………… 1片
サラダ油・バター
醤油・赤ワイン
こしょう

作り方

- ① 水洗いした板こんにゃくに塩を振り、キッチンペーパーで包み、3kg程度の重しをして、3時間～1日程度置きます。
- ② にんにくとたまねぎ、パプリカをみじん切りにし、サラダ油で軽く炒めます。
- ③ 醤油と赤ワインを加え、アルコールを飛ばし、お皿に取り出しておきます。
- ④ 水気を切った板こんにゃくを4等分し、片面に賽の目状の切り込みを入れます。
- ⑤ フライパンに多めのサラダ油をひき、スライスしたにんにくを弱火で色づくまで揚げ焼きし、キッチンペーパーに取っておきます。
- ⑥ にんにくの香りが付いた油に④のこんにゃくを切れ目のある面を先に下にして、両面がこんがりとするまで揚げ焼きします。
- ⑦ ⑥のフライパンの余分な油を拭き取り、そこへしょうゆ・赤ワイン・バターを入れて強火で1分ほど煮立たせ、こんにゃくの両面にソースを絡めます。
- ⑧ こんにゃくをお皿に移し、②のたまねぎ・パプリカ、⑤のにんにくを上からかけ、こしょうを振ります。レモンは食べる直前に絞ります。

GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste

Yamatoimo やまといも

特長

やまといもは、強い粘りが特長のヤマノイモ科の芋です。利根川によってもたらされた肥沃で水はけの良い畑で栽培されるやまといもは、群馬を代表する特産品のひとつです。形状は棒状、バチ状、イチョウ型のものなど、その年の天候や土質などにより変化します。形は様々ですが、どれもすりおろした「とろろ」は、お箸でつまめるくらいの強烈な粘りと、コクのある風味があります。冷蔵庫での長期間の保存も可能なことから、贈答用としても大変喜ばれる自慢の逸品です。食べ方は、とろろ汁が一般的ですが、磯辺揚げややまといもチップなど料理のバリエーションは豊富です。やまといものお好み焼きを作って、家族団らんの時間を過ごすのも楽しみ方の一つです。新鮮なやまといもを是非ご賞味下さい。



GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste

Yayoihime
やよいひめ

特長

「やよいひめ」は、群馬県が育成した「とねほっぺ」と、栃木県が育成した「とちおとめ」をかけ合わせてきた、群馬県のオリジナル品種です。大きい粒と上品な鮮紅色が特長で、甘みと酸味のバランスが良くて美味しいのはもちろん、実がしっかりしていて食べごたえがあり、日持ちも良いいちごです。また、その名のとおり、他品種の品質が低下しやすい3月(弥生)でも安定した品質を保てることも大きなセールスポイントです。



GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste

Apples りんご

群馬県は知る人ぞ知るりんごの産地です。群馬は昼夜の温度差や日照時間の長さ、内陸特性の気候など、果樹栽培にとって良好な条件がそろっていて、品質の良いりんごが生産されています。

ぐんま名月

「ぐんま名月」は、10月下旬～11月中旬に収穫されるりんごで「幻の黄色いりんご」と呼ばれています。ジューシーで甘味が強く、酸味が少ないのが特長です。県内では、直売所や観光りんご園などで、完熟のもぎたてを楽しむことができます。毎年、早い時期から予約が入り、収穫時期には売り切れてしまう程の人気ブランドです。平成3年に誕生して以来、人気が高く「ぐんま名月」を目当てに群馬県を訪れる方も多いのですが、収穫量が限られているために売り切れてしまうこともあり、「幻の黄色いりんご」と呼ばれる所以となっています。



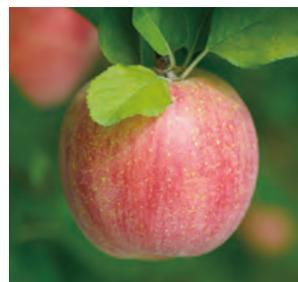
スリムレッド

「スリムレッド」は群馬県生まれの品種で、名前のおりスリムで小ぶりなりんごです。あらごしの食感で甘さと酸味のバランスが良く、皮ごと食べられるのが特長です。収穫期は、10月下旬から11月初旬です。日持ちも良く、収穫から冷蔵で3カ月程度日持ちします。小ぶりのため、ピクニックなどお出かけの際に携帯しやすく、外出先で気軽にスリムレッドを楽しむことができます。



ふじ

「ふじ」は、その美味しさと貯蔵性の高さから、日本で最もたくさん生産されているりんごです。多汁で密が入り甘みが強く、食感もシャキシャキとして心地良いのが特長です。



GUNMA
QUALITY

Finding Gunma's Taste

Cabbage キャベツ

特長

夏秋キャベツは、夏から秋にかけて収穫されるキャベツです。県北部を中心に、冷涼な気候を活かした高品質なキャベツが生産されています。昼夜の寒暖差が、葉が柔らかく甘みのあるシャキシャキしたキャベツを生み出します。

群馬県は半世紀にわたり夏秋キャベツの出荷量日本一を誇る、キャベツの一大産地です。



Tomatoes トマト

冬春期は、日照に恵まれた平坦地で、夏期は、昼夜の温度差の大きい冷涼な高原地帯で、それぞれ特長ある銘柄トマトが生産されています。

フルーツトマト(ブリックスナイン)

名前のおり糖度(ブリックス)9度以上の高糖度トマトです。通常のトマトは糖度5~6度ですが、それに比べるととても甘いトマトです。

果肉がしっかりしており、濃い赤に色付いています。甘さにこだわり濃厚な味のため、そのまま食べるのがベストです。群馬県が開発した、かん水量を調節する栽培法のため、小ぶりで収量は従来の大玉トマトと比べ半分以下ですが、一度食べるとやみつきになるほど美味しいトマトです。



ミニトマト

群馬県では中部や東部地域で栽培が盛んで、主に晩秋から翌年の初夏にかけて出荷されています。生産者は豊富な経験をもとに水の管理に気を配り、甘いミニトマトを生産しています。



Pears なし

群馬県では、みずみずしく、甘くて食感のよいなしが生産されています。産地の直売所を中心に手に入れることができ、もぎたての新鮮ななしを味わうことができます。

なんすい(南水)

果実の形は扁円で、サイズは350gほどの中玉のなしです。糖度が高くて甘みが強く、また酸味が少なく、果汁が豊富でジューシーな甘味を楽しめます。9月中旬から10月上旬にかけて出荷されます。



にいたか(新高)

サイズは450~500gくらいで、大きなものでは1kgにもなるなしもあります。みずみずしい食感で、酸味がなく、風味豊かな甘さを感じられます。10月上旬から中旬にかけて出荷されます。



あたご(愛宕)

平均1kgにもなる大玉のなしです。果肉はやわらかめで、甘味と酸味が調和しみずみずしい食感が味わえます。11月上旬から12月中旬にかけて出荷されます。



群馬県農畜産物等輸出推進機構

群馬県農畜産物等輸出推進機構は、県内の農業関係団体や、食品製造関係団体、群馬県を含む28団体で構成された団体です。農畜産物・県産農産物を原料として製造された加工食品等の輸出促進を図るため、各種事業を展開しています。

群馬県庁農政部

ぐんまブランド推進課輸出促進係

TEL 027-226-3131

FAX 027-223-3648

mail burando@pref.gunma.lg.jp