

# 群馬マルシェ

～群馬の良い品あつめました～

## 群馬県の梅農家が手づくりした新感覚調味料

### ゆあさ農園

群馬県高崎市上里見町の梅の生産者「ゆあさ農園さん」は、化学合成農薬・化学肥料・除草剤不使用で栽培しております。今回ご紹介する「かける梅シリーズ」はこだわりの塩を使い分け加工しております。余計なものは一切入れないシンプルな配合で、様々な用途でご利用いただけます。



栽培期間、化学合成農薬や化学肥料を使用しないで育てた梅と塩(海の精)だけで漬けたシンプルな配合です! 使い道いろいろ! 野菜やごはん、豆腐や納豆、うどんにかけてもおおいしく召し上がれます。おすすめは焼酎の梅割りです! 4代目農園主湯浅直樹さんの思いが詰まったかける梅干しです。

ゆあさ農園 かける梅干し 200g **798**円 (税込価格862円)



豚肉を焼いてかけるだけで絶品おかず! お弁当にも最適です。豆腐にかけてもさっぱりおいしく召し上がれます。

ゆあさ農園 かける梅醤油 180ml **814**円 (税込価格879円)



紅塩・ヒマラヤ岩塩使用。ピクルスや、爽やかにソーダと割って梅酢サイダーにもおすすめです。

ゆあさ農園 かける梅酢 180ml **461**円 (税込価格498円)



梅酢のタバスコ風! ほどよい酸味と梅のほのかな香り、刺激的なピリッとした辛さがくせになる味です。

ゆあさ農園 かけるウメスコ 180ml **578**円 (税込価格624円)



練り梅&とうがらしのすっぱ辛い新感覚調味料! 梅の酸味と胡椒の刺激が相性抜群。食欲のない夏にピッタリ!

ゆあさ農園 かける梅胡椒 200g **798**円 (税込価格862円)

全行程を手作業で行うこだわりの純手打ち麺!



澤屋 純手打ちうどん 300g **200**円 (税込価格216円)

澤屋 純手打ちそば 300g **310**円 (税込価格335円)



森産業株式会社  
きのこ種菌売上シェア No.1  
きのこ品種登録数 No.1  
きのこ研究歴 No.1

国産の椎茸と舞茸がどっさり入ったレトルトカレーです! にんにくが効いていてカレー自体がとってもおいしい! 食べやすい中辛です。

森のきのこ茶屋 森のきのこカレー 200g **325**円 (税込価格351円)



モンドセレクション10年連続金賞! かつお節や昆布、干し椎茸のうま味を元につくられました。うどんやそばのつけ汁などにおすすめです。

森のきのこ茶屋 うま香つゆの素 500ml **475**円 (税込価格513円)



これ1本で料理上手! 何にでも使える白だし。煮物、だし巻き卵や茶碗蒸し、和風パスタの味付けに最適です。

森のきのこ茶屋 うま香白だし割烹 500ml **462**円 (税込価格499円)



川場村のりんご100%の低アルコール・シードル!

家族で一日楽しめる道の駅でお馴染み、川場田園プラザで製造された低アルコール飲料です。100%川場村産の甘みの強い品種「ふじ」の果汁に酵母を加え、ビール製造の技術を活かして造られたシードル。アルコール度数が3%と低く、爽やかな自然の甘みが心地良い味わいです。あまくて飲みやすいお酒が好き! そんな方にピッタリのお酒です。

アルコール分3%  
(株)田園プラザ川場 川場シードル 330ml **400**円 (税込価格440円)

シードルとは?  
りんごから造られる醸造酒のことです。りんごの爽やかな香りと、飲みやすい口当たりが特徴です。

焼きおにぎりにも合う



群馬県の名物、下仁田ねぎを使用したねぎ味噌です。下仁田ねぎをじっくり丁寧に揚げた油を使用。下仁田ねぎの風味が香る味噌です。

つるまい本舗 ねぎ油味噌 220g **529**円 (税込価格571円)

群馬のお土産に最適!



群馬県特産の下仁田ねぎがたっぷり入った黒胡椒仕立ての塩だれねぎソースです。ごはんはもちろん、焼いたお肉、野菜炒めの味付けとしてもおすすめです!

つるまい本舗 塩だれ下仁田ねぎ黒胡椒仕立て 220g **529**円 (税込価格571円)

### 川場田園プラザ

武尊山の麓に広がる自然豊かな環境で一日中遊べて、美味しいモノいっぱい道の駅です。地元新鮮野菜・果物が買えるファーマーズマーケットや、地元食材を使用したレストラン、パン工房、ビール工房、カフェや日帰り温泉など、お子様からお年寄りまで楽しめます。

## おすすめレシピ

### ねぎ油味噌チーズいもち



【材料:2人前】  
じゃがいも 250g  
(A)牛乳 大きじ3  
(A)片栗粉 大きじ3  
(A)薄力粉 小さじ1  
ねぎ油味噌 適量  
ピザ用チーズ 40g  
ごま油 大きじ1  
小ねぎ(小口切り) 適量

【作り方】  
1 じゃがいもの皮を剥き、芽を取り除いておきます。  
2 じゃがいもを一口大に切り耐熱ボウルに入れ、ラップをして600Wのレンジで約5分加熱します。  
3 フォークの背で潰し、(A)を加えて混ぜ合わせます。  
4 4等分にしてピザ用チーズを包み、丸く成形します。  
5 次に熱したフライパンにごま油をひき、中火で焼きます。  
6 両面に焼き色がついたらねぎ油味噌を塗り、塗った面を下にして中火で焼きます。  
7 焼き色がついたらお皿に盛り付け、完成です。

このレシピにはねぎ油味噌を使用しています!



元氣農業 産直ランド  
おれん家ふぁ〜む  
http://orendifarm.com/

☎027-263-0831  
〒379-2154 群馬県前橋市天川大島町1364-1  
◇営業時間 am10:00~pm6:00