

JAグループ群馬のおいしいものセレクト

6次産業化商品ハンドブック

1×2×3=6

JA GUNMA SELECT 30 は
ぐんまで生産されるおいしい農畜産物を
もっとおいしく、もっとたのしく味わっていただくため
JA の組合員が生産し、加工し、販売する
「6 次産業化商品」を紹介しています。

JA だからこその味、JA だからこその安心感。
多くの人にもっと知ってほしい。
この本を片手に、群馬県を旅してみてはいかがでしょうか？

P04-05　JA前橋市
P06-13　JA佐波伊勢崎
P14-21　JAたかさき
P22-25　JAはぐくみ
P26-31　JA上野村
P32-33　JA北群渋川
P34-43　JAあがつま
P44-45　JA嬬恋村
P46-55　JA利根沼田
P56-57　JA太田市
P58-63　JA邑楽館林





加工農畜産物
小麦
JA前橋市





赤城の恵み「まえばしうどん」

前橋産小麦「さとのそら」を使用した、独特な竹割風麺。前橋産小麦「さとのそら」を使用することで、前橋産農産物の付加価値化を図っています。

乾麺 ¥250（税込）　半生麺 ¥340（税込）

原材料／小麦粉（前橋産小麦「さとのそら」使用）、食塩、特栽麦　規格／乾麺250g・半生麺240g　保存方法／常温

ココで買える！

産直ゆうあい館　TEL 027-261-5811　前橋市富田町2400-1
花木流通センター　TEL 027-220-2427　前橋市亀里町1307-1

JA前橋市　TEL 027-261-3832



加工農畜産物

米

JA佐波伊勢崎



生貯蔵



清酒

日本酒　赤城おろし「風神」

佐波伊勢崎産のお米で仕上げた本醸造酒。丹精込めて造られた、豊かな恵みを凝縮させた極上の逸品です。生貯蔵はフルーティーな味わいで飲みやすいので、日本酒をはじめてみたいと思っている人におすすめの商品。女性にもおすすめです。

生貯蔵 300ml ¥490　720ml ¥1,180
清酒 300ml ¥470　720ml ¥1,130（全て税込）

原材料／米（佐波伊勢崎産）・米こうじ（佐波伊勢崎産米）・醸造アルコール　規格／300ml,720ml
保存方法／常温

ココで買える！

ファーマーズマーケット からか～ぜ	TEL 0270-50-0831　伊勢崎市田中町1030-1
百菜館	TEL 0270-50-5055　伊勢崎市山王町3078-1
農畜産物直売所あずま店	TEL 0270-62-3550　伊勢崎市東町2800-7
からか～ぜ まゆの郷	TEL 0270-75-6070　伊勢崎市境百々253-1
からか～ぜ たまむら店	TEL 0270-65-2968　佐波郡玉村町大字下新田208-1
農畜産物直売所あかぼり店	TEL 0270-61-1945　伊勢崎市市場町2-858-1

JA佐波伊勢崎　TEL0270-27-3033



加工農畜産物
大根
JA佐波伊勢崎



おろし大根入り「辛味大根ぽん酢」

佐波伊勢崎産の濃厚な辛味の強い大根を使用した、さっぱりとしたおろし大根入りしょうゆポン酢です。お肉料理に最適、辛みの効いた大根おろしが食欲をそそります。

¥440（税込）

原材料／辛味大根（佐波伊勢崎産）、しょうゆ、玉ねぎ、醸造酢、本みりん、砂糖、伊予柑果汁、食塩、酵母エキス
こんぶエキス、クエン酸、寒天、にんにく、唐辛子、酒精（原材料の一部に大豆、小麦を含む）
規格／180ml　保存方法／常温

たとえばこんな楽しみ方

ステーキや焼肉にかけて

鍋物のつけ汁にからめて

ココで買える！

ファーマーズマーケット からか～ぜ	TEL 0270-50-0831　伊勢崎市田中町1030-1
百菜館	TEL 0270-50-5055　伊勢崎市山王町3078-1
農畜産物直売所あずま店	TEL 0270-62-3550　伊勢崎市東町2800-7
からか～ぜ まゆの郷	TEL 0270-75-6070　伊勢崎市境百々253-1
からか～ぜ たまむら店	TEL 0270-65-2968　佐波郡玉村町大字下新田208-1
農畜産物直売所あかぼり店	TEL 0270-61-1945　伊勢崎市市場町2-858-1

JA佐波伊勢崎　TEL0270-27-3033



加工農畜産物
小麦
JA佐波伊勢崎



さとのそら100％「絆の郷うどん」

佐波伊勢崎産小麦「さとのそら」を100％使用。滑らかな喉ごしと、絹のような色と光沢が特長です。コシが強くつゆがらみの良いうどんです。乾麺ですが、ゆで時間が約3〜4分ほどで美味しく食べられます。

1袋 ¥230　8袋 ¥1,720　12袋 ¥2,580（全て税込）

原材料／小麦粉（佐波伊勢崎産）、食塩　規格／270g（1袋）　保存方法／常温

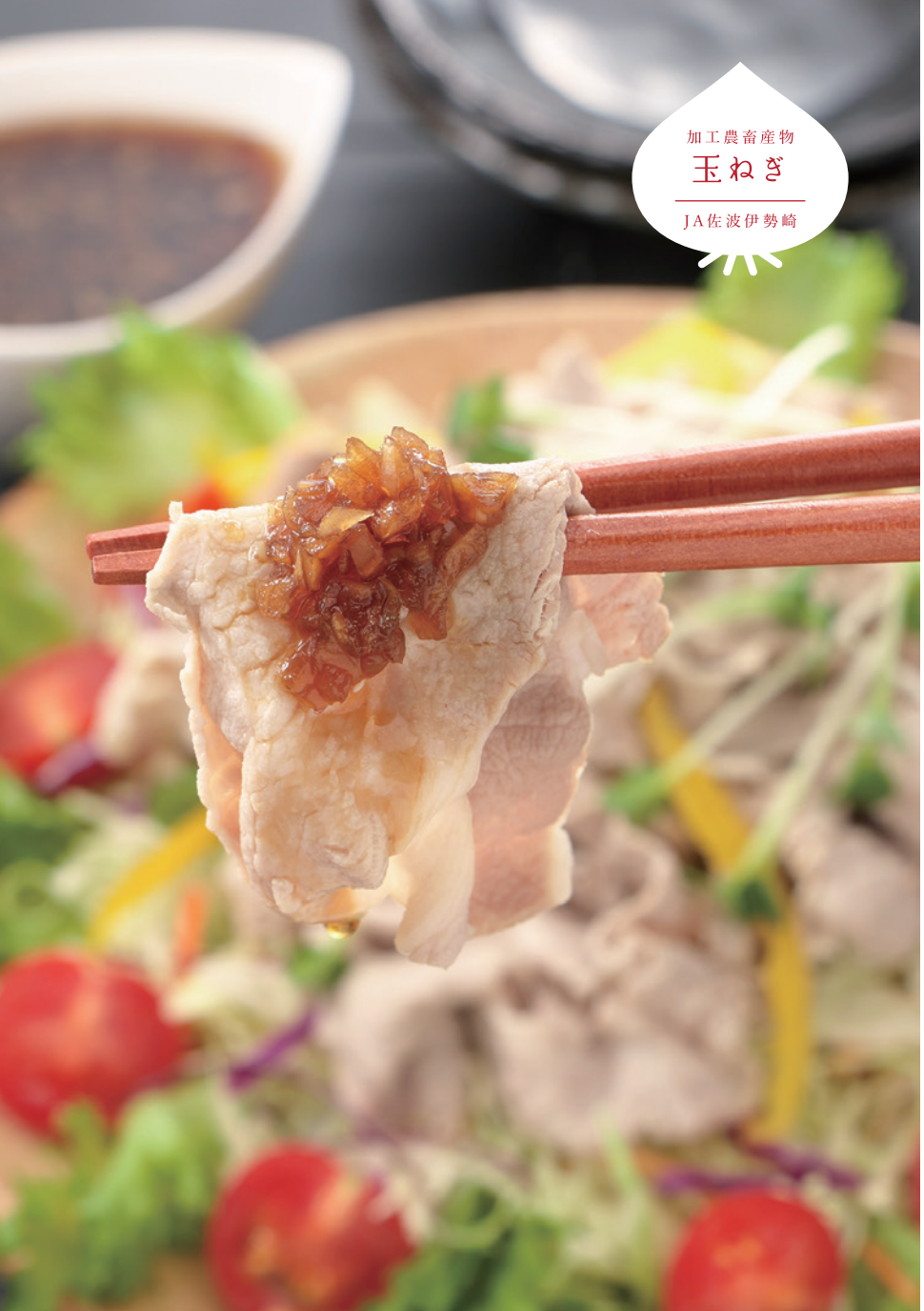
たとえばこんな楽しみ方

- 冷やし、煮込みうどんに
- 冷たくても温かくても

ココで買える！

ファーマーズマーケット からか〜ぜ	TEL 0270-50-0831　伊勢崎市田中町1030-1
百菜館	TEL 0270-50-5055　伊勢崎市山王町3078-1
農畜産物直売所あずま店	TEL 0270-62-3550　伊勢崎市東町2800-7
からか〜ぜ まゆの郷	TEL 0270-75-6070　伊勢崎市境百々253-1
からか〜ぜ たまむら店	TEL 0270-65-2968　佐波郡玉村町大字下新田208-1
農畜産物直売所あかぼり店	TEL 0270-61-1945　伊勢崎市市場町2-858-1

JA佐波伊勢崎　TEL0270-27-3033



加工農畜産物
玉ねぎ
JA佐波伊勢崎



黒酢造り「玉ねぎドレッシング」

佐波伊勢崎産の採れたて玉ねぎをたっぷり使用して、玉ねぎの粒つぶ感が楽しめます。黒酢造りなので、ダイエットや健康志向の高い人にもおすすめ。たっぷりのボトルサイズで、肉や魚、サラダなど幅広い食材に使用できます。

¥500（税込）

原材料／玉ねぎ（佐波伊勢崎産）、醤油、醸造酢（穀物酢、米黒酢）、みりん、清酢
砂糖、食塩、食用植物油脂（原材料の一部に小麦、大豆を含む）規格／400ml　保存方法／常温

肉料理や魚料理に　たとえばこんな楽しみ方　冷やしうどんやそうめんに

ココで買える！

ファーマーズマーケット からか～ぜ	TEL 0270-50-0831　伊勢崎市田中町1030-1
百菜館	TEL 0270-50-5055　伊勢崎市山王町3078-1
農畜産物直売所あずま店	TEL 0270-62-3550　伊勢崎市東町2800-7
からか～ぜ まゆの郷	TEL 0270-75-6070　伊勢崎市境百々253-1
からか～ぜ たまむら店	TEL 0270-65-2968　佐波郡玉村町大字下新田208-1
農畜産物直売所あかぼり店	TEL 0270-61-1945　伊勢崎市市場町2-858-1

JA佐波伊勢崎　TEL0270-27-3033



加工農畜産物
大豆
JAたかさき



旬の農産物の「大豆ドーナツ」

生地のベースに高崎産小麦「きぬの波」を使用し、かぼちゃ、ほうれん草、いちごなど季節に応じて旬の農産物を練り込んで焼き上げます。

¥150（税込）

原材料／小麦粉（高崎産「きぬの波」100%）・卵・バター・牛乳　規格／80g　保存方法／常温

ココで買える！

グル米四季菜館 筑縄店	TEL 027-362-8313　高崎市筑縄町55-5
グル米四季菜館 中居店	TEL 027-353-5757　高崎市矢中町314-13
グル米四季菜館 群馬八幡駅前店	TEL 027-343-1041　高崎市八幡町282-6
まちなか農産物直売所 フレッシュベジたか	TEL 027-321-0777　高崎市通町90

JAたかさき　TEL 027-352-1159



加工農畜産物
トマト
JAたかさき



特栽玉ねぎとトマトの「高崎ソース」

高崎市学校栄養士会と共同開発で、高崎産のトマトと、高崎産の特別栽培認証を受けた玉ねぎで作ったソースです。トマトと玉ねぎの旨みが感じられる逸品です。フライにかけるのはもちろん、隠し味にもおすすめです。

¥411（税込）

原材料／野菜、果実（玉ねぎ、トマト、りんご、人参、セロリ、にんにく）、砂糖、醸造酢、食塩、コーンスターチ、香辛料
規格／500ml　保存方法／常温

ココで買える！

グル米四季菜館 筑縄店	TEL 027-362-8313　高崎市筑縄町55-5
グル米四季菜館 中居店	TEL 027-353-5757　高崎市矢中町314-13
グル米四季菜館 群馬八幡駅前店	TEL 027-343-1041　高崎市八幡町282-6
まちなか農産物直売所 フレッシュベジたか	TEL 027-321-0777　高崎市通町90

JAたかさき　TEL 027-352-1159



加工農畜産物
大豆
JAたかさき



高崎産大豆と小麦の「高崎しょうゆ」

高崎市学校栄養士会と共同開発で、高崎産丸大豆と高崎産小麦を使用して作った醤油です。高崎産の良質な大豆を丸ごと仕込みじっくり熟成させることで、旨み・コク・風味が豊かな醤油に仕上げました。

360ml ￥391　1000ml ￥518（全て税込）

原材料／大豆、小麦、食塩、アルコール　規格／360ml・1000ml　保存方法／常温

ココで買える！

グル米四季菜館 筑縄店	TEL 027-362-8313　高崎市筑縄町55-5
グル米四季菜館 中居店	TEL 027-353-5757　高崎市矢中町314-13
グル米四季菜館 群馬八幡駅前店	TEL 027-343-1041　高崎市八幡町282-6
まちなか農産物直売所 フレッシュベジたか	TEL 027-321-0777　高崎市通町90

JAたかさき　TEL 027-352-1159



加工農畜産物
小麦
JAたかさき



高崎産小麦100％「高崎うどん」

厳選された高崎産小麦「きぬの波」を100％使用し、冴えのある色調、コシ、もちもち感、滑らかさ等、調和のとれた食感が楽しめるうどんです。

乾麺 ¥260　半生麺 ¥454（全て税込）

原材料／小麦粉・食塩（乾麺） 小麦粉・並塩・酒精・グルテン・トレハロース（半生麺）

規格／200g（乾麺） 330g（半生麺）　保存方法／常温

たとえばこんな楽しみ方

パスタ風にして

サラダうどんなど

ココで買える！

グル米四季菜館 筑縄店	TEL 027-362-8313　高崎市筑縄町55-5
グル米四季菜館 中居店	TEL 027-353-5757　高崎市矢中町314-13
グル米四季菜館 群馬八幡駅前店	TEL 027-343-1041　高崎市八幡町282-6
まちなか農産物直売所 フレッシュベジたか	TEL 027-321-0777　高崎市通町90

JAたかさき　TEL 027-352-1159



加工農畜産物

梅

JAはぐくみ



梅ジュース「ＪＡはぐくみの白」

特産「白加賀」を使った梅ジュース。飲みやすく、さわやかな味に仕上げました。ワインボトルをイメージしたスタイリッシュな容器も好評。

¥1,200（税込）

原材料／梅（白加賀）、砂糖、異性化液糖　規格／510ml　保存方法／常温・冷蔵

たとえばこんな楽しみ方

ソーダ水やお酒、牛乳割りで

アイスでも、ホットでも

ココで買える！

ふれあいの郷	TEL 027-374-2240　高崎市上里見町252-1
はにわの里	TEL 027-372-4448　高崎市保渡田町1940-4
アグリサポートこくふ	TEL 027-373-2014　高崎市引間町225

JAはぐくみ　TEL 027-344-1331



加工農畜産物
梅
JAはぐくみ





天日梅干し「みさと織姫」

榛名山麓で栽培された完熟「織姫」を使い、塩とシソだけの昔ながらの製法で調味しました。化学調味料や合成保存料は使わず、一粒一粒丁寧に天日干ししたこだわりの一品。

100g ￥270　200g ￥540（全て税込）

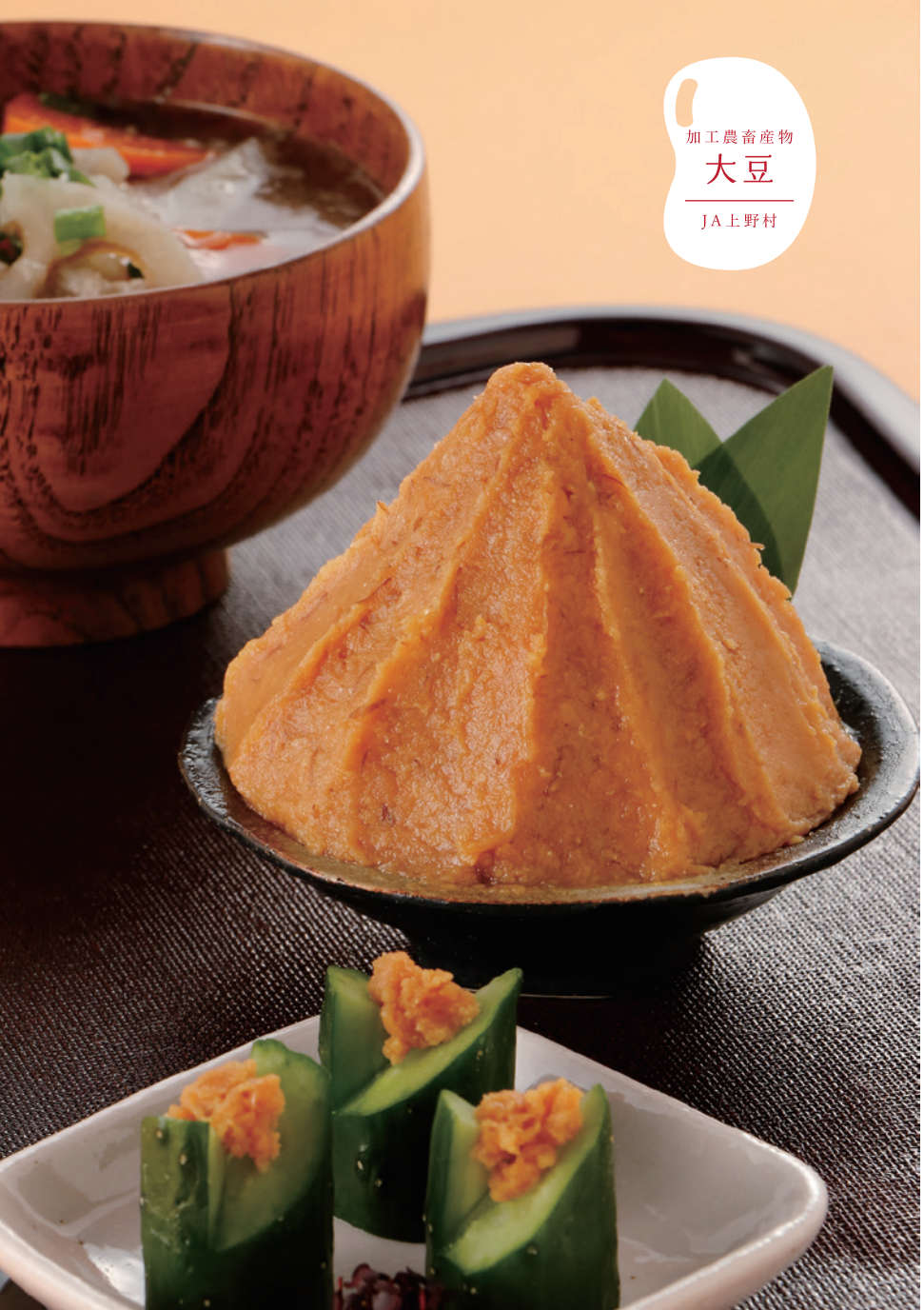
原材料／梅（肉質がやわらかい小梅「織姫」を完熟させ、最低限の塩分濃度で加工）
漬け原材料（食塩・しそ液）　保存方法／常温

白いご飯に　たとえばこんな楽しみ方　おむすびに

ココで買える！

ふれあいの郷	TEL 027-374-2240　高崎市上里見町252-1
はにわの里	TEL 027-372-4448　高崎市保渡田町1940-4
首都圏スーパー	

JAはぐくみ　TEL 027-344-1331



加工農畜産物
大豆
JA上野村



上野村産大豆の「十石みそ」

上野村産大豆と群馬県産二条大麦を使用した数量限定の十石みそは、上野村の澄み切った自然の中で一年以上じっくりと自然熟成させた、無添加・天然醸造の本格派麦みそです。

500g ¥540　1kg ¥864（全て税込）

原材料／大豆・大麦・塩　保存方法／冷蔵

味噌汁や調味料に　たとえばこんな楽しみ方　生野菜につけて

ココで買える！

道の駅上野 琴平センター	TEL 0274-59-2665	多野郡上野村大字勝山118
群馬いろは	TEL 027-321-0067	高崎市八島町222
ぐんまちゃん家	TEL 03-3546-8511	東京都中央区銀座5-13-19

JA上野村　TEL 0274-59-2236





上野村の味「猪豚カレー」

適度な食感と風味豊かな味わいが特徴の「猪豚」を贅沢に使い、独自のブレンドで配合したスパイスによるほどよい辛さと、猪豚由来の脂味の甘みを感じられる美味しいカレーに仕上がっております。

¥432（税込）

原材料／猪豚肉、野菜（玉葱、人参、生姜、にんにく）、豚脂、小麦粉、砂糖、カレー粉、食塩、トマトペースト、ビーフエキス、大豆蛋白末、香辛料、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ、ココア）、乳化剤、香料　内容量／220g　保存方法／常温

たとえばこんな楽しみ方

ご飯にかけて

パンやパスタにもマッチ

ココで買える！

道の駅上野 琴平センター	TEL 0274-59-2665	多野郡上野村大字勝山118
花木流通センター	TEL 027-220-2427	前橋市亀里町1307-1
群馬いろは	TEL 027-321-0067	高崎市八島町222

JA上野村　TEL 0274-59-2236



加工農畜産物
プラム
JA上野村



アソートセット「クリーム大福」

地元宿泊施設のデザートとして好評だったため商品化。上野村特産品の「十石みそ」と「プラム」の他、富岡製糸場の世界遺産登録を機に「桑」を取り入れた3種類×2個入のアソートセットです。

¥1,080（税込）

原材料／もち粉（もち米、砂糖、植物油脂）、みそ餡（白隠元豆、グラニュー糖、麦みそ）、練り粒餡（小豆、グラニュー糖、食塩）、ホイップクリーム（植物油脂、乳製品、水飴）、砂糖、ジャム（プラム、砂糖）、抹茶シロップ、抹茶パウダー（抹茶、クロレラ粉末）、桑の葉パウダー／乳化剤、安定剤（セルロース、ペクチン）、糊料（加工デンプン、増粘多糖類）、リン酸塩（Na）、酵素、香料、カラメル色素、黄色4号、青色1号、（原材料の一部に大豆、小麦を含む）
内容量／6個（プラム2個、十石みそ2個、桑の葉2個）　保存方法／冷凍

たとえばこんな楽しみ方
そのまま食べても
半凍りでも美味しく

ココで買える！

道の駅上野 琴平センター　TEL 0274-59-2665　多野郡上野村大字勝山118
上野村内宿泊施設

JA上野村　TEL 0274-59-2236



加工農畜産物
りんご
JA北群渋川



果汁100%「りんごジュース しぶかわ」

無添加のため、りんご本来の味が楽しめます。生産者ごとのロットで加工しているほか、品種の時期によっても味が違い、オリジナルが楽しめます。りんごの傷ついた部分を生産者が取り除き、おいしい部分のみを加工しています。

¥500（税込）

原材料／りんご（北群渋川産）、酸化防止剤（ビタミンC）
規格／1000ml　保存方法／常温・冷蔵

たとえばこんな楽しみ方

焼酎と合わせて

アイスでも、ホットでも

ココで買える！

ふるまき農産物直売所　TEL 0279-20-1050　渋川市半田3121-1
みゆきだ農産物直売所　TEL 0279-24-5033　渋川市行幸田51-1

JA北群渋川　TEL 0279-53-3511



加工農畜産物

ブルーベリー

JAあがつま



手作り「ブルーベリージャム」

吾妻郡内で収穫された酸味がある品種を使用し、つぶつぶ感が味わえます。採れたてのブルーベリーを-20℃で冷凍することで、おいしさをそのままジャムにしました。姉妹品にはブルーベリーソースも。

¥540（税込）

原材料／ブルーベリー（吾妻郡産）、糖類（水あめ、砂糖）、ペクチン、酸味料　規格／140g　保存方法／常温

パン、ヨーグルトなどに

たとえば
こんな
楽しみ方

アイスのトッピングに

ココで買える！

沢田直売所	TEL 0279-75-1204	吾妻郡中之条町折田732-1
花木流通センター	TEL 027-220-2427	前橋市亀里町1307-1
愛菜館	TEL 027-210-7788	前橋市古市町106-1

群馬県内のJA直売所

JAあがつま農林産加工場　TEL 0279-75-5513



加工農畜産物
りんご
JAあがつま



果汁100%「りんごジュース」

吾妻地域の「ふじ」を100%使用した、甘くてさっぱりとした味です。
群馬県ふるさと認証食品にも認証されています。

※群馬県ふるさと認証食品・・・県産農畜産物を主な原料とし、県内で加工。優れた味・品質、正確な表示のされた食品を群馬県が認証する制度。

¥162（税込）

原材料／りんご、酸化防止剤（ビタミンC）　規格／180ml　保存方法／常温

ココで買える！

沢田直売所　TEL 0279-75-1204　吾妻郡中之条町折田732-1
花木流通センター　TEL 027-220-2427　前橋市亀里町1307-1
群馬県内のJA直売所

JAあがつま農林産加工場　TEL 0279-75-5513



加工農畜産物
花豆
JAあがつま



高原花いんげん煮豆

吾妻の高原で栽培された地元原料を使用し、砂糖と塩のみで仕上げた化学調味料無添加の商品です。甘さ控えめの味となっています。

¥540（税込）

原材料／花いんげん（吾妻郡産）、砂糖、食塩　規格／210g　保存方法／常温

ココで買える！

沢田直売所	TEL 0279-75-1204　吾妻郡中之条折田732-1
花木流通センター	TEL 027-220-2427　前橋市亀里町1307-1
愛菜館	TEL 027-210-7788　前橋市古市町106-1
群馬県内のAコープ	
群馬県内の量販店	

JAあがつま農林産加工場　TEL 0279-75-5513



加工農畜産物
牛乳
JAあがつま



北軽井沢レアチーズケーキ

吾妻郡内酪農家のしぼりたて生乳と北海道産のチーズ、生クリームを使用。すべて国産の原料を使用しています。濃厚な味の中に酸味が入ったさっぱりとした味わいです。

¥162（税別）

原材料／生乳（吾妻郡産）、ナチュラルチーズ、生クリーム、砂糖、洋酒、ゲル化剤（増粘多糖類：大豆由来）、酸味料
規格／73g　保存方法／常温

たとえばこんな楽しみ方

ブルーベリーソースをかけて

凍らせても美味しい

ココで買える！

沢田直売所	TEL 0279-75-1204　吾妻郡中之条折田732-1
花木流通センター	TEL 027-220-2427　前橋市亀里町1307-1
愛菜館	TEL 027-210-7788　前橋市古市町106-1
群馬県内のAコープ	
群馬県内の量販店	

JAあがつま農林産加工場　TEL 0279-75-5513



加工農畜産物
生姜
JAあがつま



沢田の味「しょうがたまり漬」

地元農家で生産、収穫された生姜に乳酸発酵を加えた後、たまり醤油に漬けています。保存料、着色料は一切使用していません。生姜は血行を促進させ、身体を温めます。

¥324（税込）

原材料／生姜、漬け原材料（醤油、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醸造酢、米発酵調味液）、調味料（アミノ酸）、酸味料（原材料の一部に小麦、大豆を含む） 規格／120g 保存方法／常温

たとえばこんな楽しみ方

ごはんのおかずに

おにぎりの具材にも

ココで買える！

沢田直売所	TEL 0279-75-1204 吾妻郡中之条折田732-1
花木流通センター	TEL 027-220-2427 前橋市亀里町1307-1
愛菜館	TEL 027-210-7788 前橋市古市町106-1
群馬県内のAコープ	
群馬県内の量販店	

JAあがつま農林産加工場 TEL 0279-75-5513



加工農畜産物
花豆
JA嬬恋村



花豆びん詰「高原花まめ」

嬬恋村の紅花いんげんは特に豆が大きく、豆の素材を活かした味わいが広がります。1週間かけてゆっくり煮込み、やわらかく仕上げてビン詰めにしています。さっぱりした優しい甘み、豆類特有の風味が味わえます。ビン詰で持ち運びもしやすいので、贈答用やお土産としても人気があります。

¥648（税込）

原材料／花豆（嬬恋村産）、砂糖、食塩　規格／400g　保存方法／常温

たとえばこんな楽しみ方

そのまま食べてお手軽おやつ

まんじゅう・蒸しパンなど

ココで買える！

嬬恋村内のAコープ（オアシス店、嬬恋店）

JA嬬恋村販売課　TEL 0279-80-6104　吾妻郡嬬恋村大前767-2

JA嬬恋村　TEL 0279-80-6104



加工農畜産物
大豆
JA利根沼田



熟成二年「大白大豆味噌」

希少価値の高い大白大豆を贅沢に使い、仕込んだ甘みが特徴的な二年味噌です。片品村の特産品である大豆を味噌にし、片品村で古くから食べられている家庭の味を知ってもらうために加工を始めました。

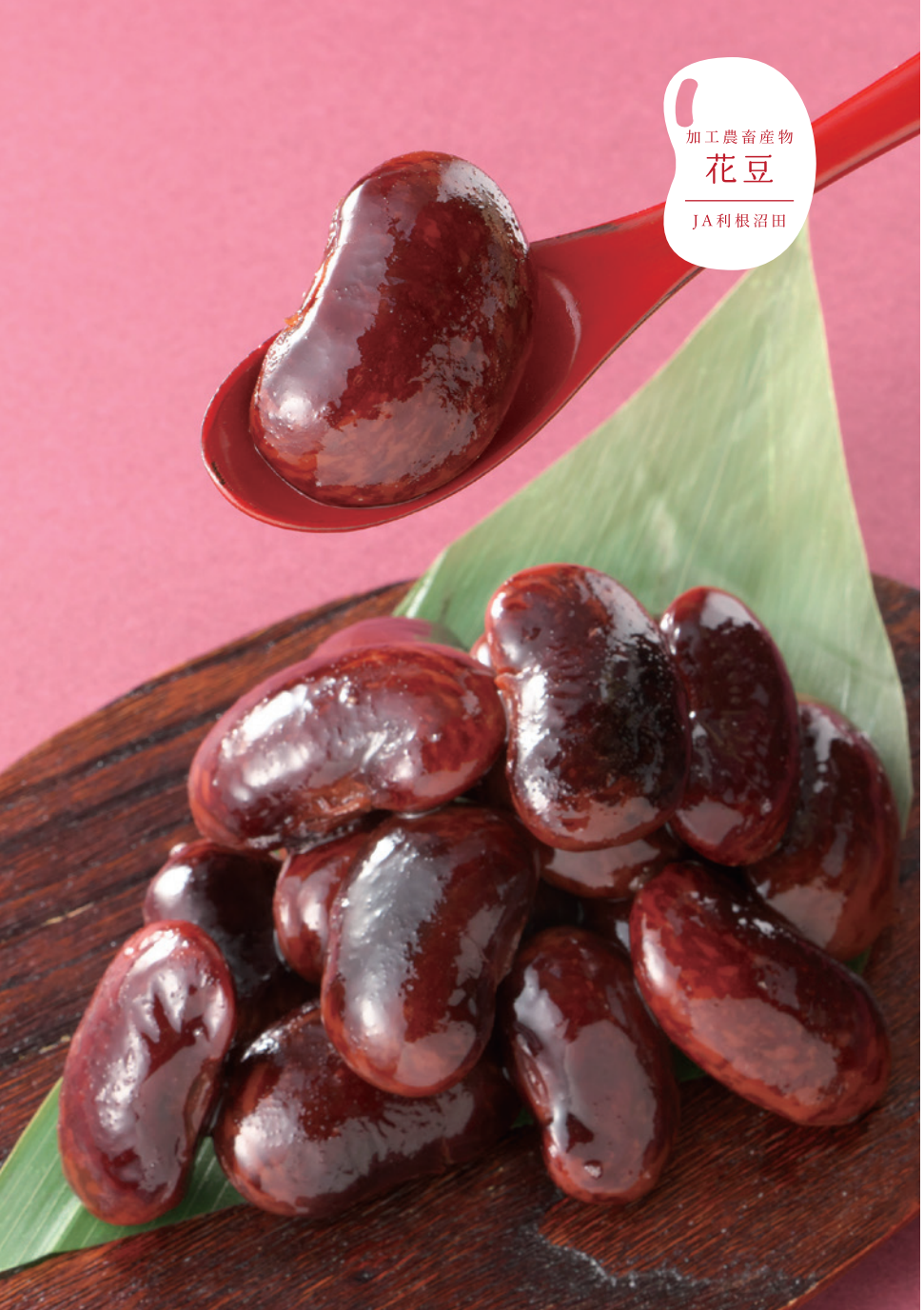
500g ¥594　900g ¥972（全て税込）

原材料／大豆、花麹、食塩　規格／500g、900g　保存方法／冷蔵

ココで買える！

食彩の森	TEL 0278-25-4343　沼田市久屋原町383-10
JA利根沼田片品支店 営農経済課酒店舗	TEL 0278-58-4776　利根郡片品村鎌田4052-1
花木流通センター	TEL 0272-20-2427　前橋市亀里町1307-1
愛菜館	TEL 027-210-7788　前橋市古市町106-1

JA利根沼田片品加工開発センター　TEL 0278-58-4600



加工農畜産物
花豆
JA利根沼田



花豆かんろ煮

標高が高く、寒暖差のある片品村で育った大粒の花豆を、甘く煮詰めました。缶詰タイプなので開封後そのまま食卓へ出せます。標高800mを超える高原で栽培された大粒の花豆を使用しています。花豆本来の味をお楽しみください。

¥560（税込）

原材料／花豆、砂糖、水飴、はちみつ、食塩　規格／325g　保存方法／常温

ココで買える！

食彩の森	TEL 0278-25-4343　沼田市久屋原町383-10
JA利根沼田片品支店 営農経済課酒店舗	TEL 0278-58-4776　利根郡片品村鎌田4052-1
花木流通センター	TEL 027-220-2427　前橋市亀里町1307-1
群馬県内のJAファーマーズマーケット	

JA利根沼田片品加工開発センター　TEL 0278-58-4600



加工農畜産物
花豆
JA利根沼田



ミルクアイス「花豆あいす」

片品村で大きく育った花豆を甘く味付けし、ミルクアイスと合わせました。片品村の特産品である花豆を加工し、より多くの消費者に知ってもらうために商品開発をしました。

80ml ¥250（税込）

原材料／乳製品、砂糖、花豆（標高800mを超える高原で栽培された大粒の花豆を使用）
ぶどう糖、水飴、しょう油、乳化剤、安定剤（増粘多糖類）　規格／80ml　保存方法／冷凍

ココで買える！

食彩の森　TEL 0278-25-4343　沼田市久屋原町383-10
JA利根沼田片品支店　TEL 0278-58-4776　利根郡片品村鎌田4052-1
営農経済課酒店舗
群馬県内のJAファーマーズマーケット

JA利根沼田片品加工開発センター　TEL 0278-58-4600



加工農畜産物
豚
JA利根沼田



上州真田の里「割烹つるや ポークカレー」

沼田市の高級料理店「割烹つるや」が、奥利根の豊かな自然を生かし育てた「奥利根もち豚」を使用し、こだわりのポークカレーを作りました。割烹店ならではの香り・コク・旨みと、極上のバラ肉のとろけるおいしさが温めるだけでお手軽にお楽しみいただけます。

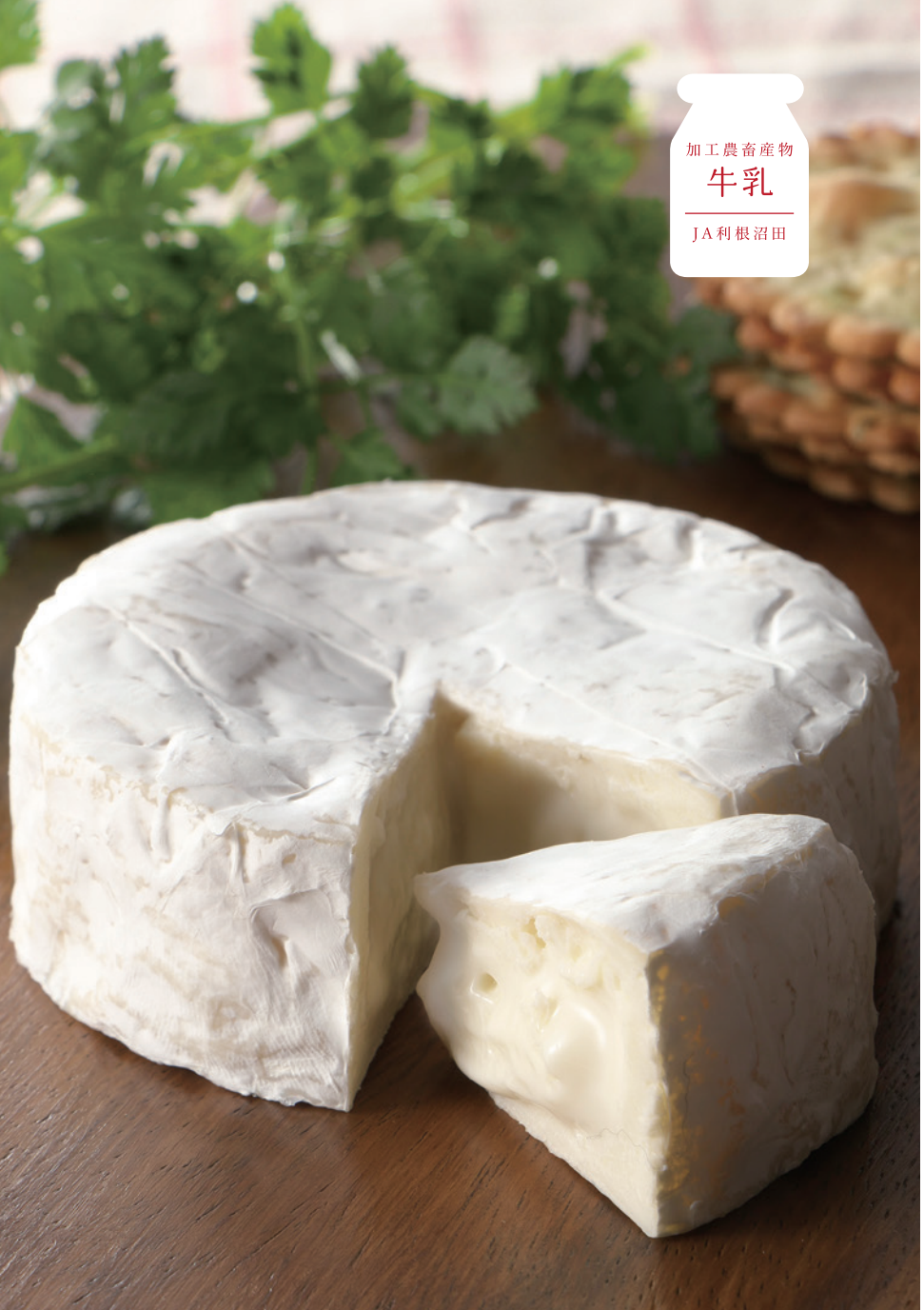
¥580（税込）

原材料／JA管内銘柄豚「奥利根もち豚」のバラ肉のみ使用、野菜・果実（玉ねぎ、りんご、生姜、にんにく）
酸味料、香料、香辛料抽出物、甘味料（甘草）ほか　規格／200g　保存方法／常温

ココで買える！

食彩の森	TEL 0278-25-4343　沼田市久屋原町383-10
JA農産物直売所	TEL 0278-22-0831　沼田市上之町184-4
JAタウン	http://www.ja-town.com

JA利根沼田畜産部　TEL 0278-23-0170



加工農畜産物
牛乳
JA利根沼田



職人の手造り「カマンベールチーズ」

1つひとつ職人の手作り。添加物を使用せず、塩分を少なめにし、優しい味わいに仕上げております。熟成した食べごろの状態で密封パックしているので、パッケージを開けた時が「食べごろ」です。コクと旨みがあり赤ワインやすっきりとした日本酒とも良く合い、料理にもよく使用されています。

¥630（税込）

原材料／生乳（厳選された利根沼田産の良質生乳を使用）、食塩
規格／100g　保存方法／冷蔵

サーモンや生ハムで巻いて　たとえばこんな楽しみ方　チーズフォンデュなど様々

ココで買える！

食彩の森　TEL 0278-25-4343　沼田市久屋原町383-10
群馬県内のJAファーマーズマーケット

JA利根沼田畜産部　TEL 0278-23-0170



加工農畜産物
大和芋
JA太田市



特製だし入り「三日とろろ」

きめ細かく粘りが強い、太田市産の大和芋を100%使用し、こだわりの特製だしで合わせて仕上げ、そのまま急速冷凍した商品。北関東や東北で1月3日にとろろを食べる習慣があることから、三日とろろと名付けました。

¥350（税込）

原材料／大和芋、醤油、砂糖、みりん、鰹エキス、食塩、昆布エキス、椎茸、調味料（アミノ酸）、（原材料の一部に小麦、大豆を含む）　内容量／1袋180g（60g×3パック）　保存方法／冷凍

たとえばこんな楽しみ方

ご飯・うどん・そばにかけて

マグロの山かけに

ココで買える！

城西の杜直売所	TEL 0276-32-8311	太田市城西町53
九合直売所	TEL 0276-45-0413	太田市飯塚町130
肉の駅本店	TEL 0270-65-2550	佐渡郡玉村町上福島1189
肉の駅玉村宿店	TEL 0270-27-8829	佐渡郡玉村町上新田604-1
肉の駅らら藤岡店	TEL 0274-25-8122	藤岡市中1131-8
花木流通センター	TEL 027-220-2427	前橋市亀里町1307-1
愛菜館	TEL 027-210-7788	前橋市古市町106-1

JA太田市　TEL 0276-32-8211



加工農畜産物
大豆
JA邑楽館林



鍋っ娘　旨み醤油味

鍋っ娘（なべっこ）「旨み醤油」味は野菜をもっと手軽に召し上がっていただきたいという思いから、生まれた商品です。濃厚タイプなので、薄めて鍋に入れ、野菜と煮るだけで鍋料理が楽しめます。他にも、うどんや炊き込みご飯にも利用できる逸品です。

¥486（税込）

原材料／しょうゆ、たん白加水分解物、食塩、砂糖、米発酵調味料、かつおぶしエキス、
ガラスープ、こんぶエキス、ほたてエキス、しいたけエキス、調味料（アミノ酸等）、アルコール、カラメル色素
規格／200ml　保存方法／常温

たとえば
こんな
楽しみ方

鍋料理、うどんやそばのつゆ

唐揚げの下味

ココで買える！

農産物直売所ぽんぽこ　TEL 0276-70-7788　館林市楠町1987-1
ふれあい食彩館　TEL 0276-70-2000　邑楽郡邑楽町狸塚256-5

JA邑楽館林 生活課　TEL 0276-74-5116



加工農畜産物
梨
JA邑楽館林



梨ワイン「梨のほほ笑み」

明和町産梨「豊水」を１００％使用して造ったワインです。甘みのある芳醇な香りが印象的で優しさとフレッシュ感のある口当たり、ほどよい酸味がバランスよく仕上がっております。豊水そのものをイメージできるフルーティーな梨ワインです。

¥1,296（税込）

原材料／梨（明和町産）、香料、酸化防止剤　規格／720ml　保存方法／常温

かるく冷やして　／　たとえばこんな楽しみ方　／　食前酒として

ココで買える！

農産物直売所ぽんぽこ	TEL 0276-70-7788　館林市楠町1987-1
ふれあい食彩館	TEL 0276-70-2000　邑楽郡邑楽町狸塚256-5
メイワケンゾー	TEL 0276-70-3000　邑楽郡明和町新里270-1

JA邑楽館林 生活課　TEL 0276-74-5116



加工農畜産物
人参
JA邑楽館林



アロマレッドにんじんゼリー

アロマレッドにんじんから作るゼリーはにんじん臭くなく、フルーツゼリーのような感覚でにんじん嫌いな子どもでも食べられます。そのため、学校給食にも取り入れられています。パッケージも館林市のキャラクター「ぽんちゃん」を使用した親しみやすいデザイン。

6個入り ¥378（税込）

原材料／人参ピューレ、砂糖、みかん濃縮果汁、果糖、レモン濃縮果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸味料、酸化防止剤（ビタミンC）、香料　内容量／60g（1個）　保存方法／常温

そのままで　たとえばこんな楽しみ方　冷凍して

ココで買える！

農産物直売所ぽんぽこ　TEL 0276-70-7788　館林市楠町1987-1
ふれあい食彩館　TEL 0276-70-2000　邑楽郡邑楽町狸塚256-5

JA邑楽館林 園芸流通課　TEL 0276-73-4536



群馬県の一次産業

本冊子に掲載している加工品の原料となる農畜産物を紹介します

250,533t 牛乳



生産量：全国第4位
群馬県：250,533ｔ（平成27年作物統計）
全　国：7,379,234ｔ

群馬県の生乳生産量は、全国第4位で、自然環境に恵まれ、首都圏に近い有利な立地条件を活かし、酪農家が良質な生乳生産に取り組んでいます。群馬県産の生乳を使った乳製品も豊富です。

主な生産地：前橋市・長野原町・太田市

★ ★ ★

23,500t 小麦



生産量：全国第4位
群馬県：23,500ｔ（平成27年作物統計）
全　国：1,004,000ｔ

群馬県では、水はけの良い水田と冬のからっ風などの自然条件を活かし、水田の裏作として盛んに栽培されていて、その生産量は全国第4位と有数の産地です。うどんをはじめとした小麦を使った加工品も製造がさかんで、粉物文化と言われています。

主な生産地：前橋市・伊勢崎市・太田市・高崎市・玉村町

5,380t うめ



生産量：全国第2位
群馬県：5,380ｔ（平成27年作物統計）
全　国：97,900ｔ

群馬県は全国第2位の生梅生産地で、東日本一の生産量を誇ります。群馬の「白加賀」は、大粒で形が良く、果肉は厚く滑らかで、梅酒・梅ジュース・梅干しに最適です。県産材料を100%使用し、優れた味と品質の製品である『群馬県ふるさと認証食品』には、梅の果汁・果実入り飲料、梅ジャム、梅洋菓子、梅干し、カリカリ梅など多くの梅加工品があり、良質な梅の産地であることを物語っています。

主な生産地：高崎市・安中市

9,280t りんご



生産量：全国第7位
群馬県：9,280ｔ（平成27年作物統計）
全　国：811,500ｔ

群馬県は、内陸性の気候のため昼夜の温度差が大きいこと、日照時間が長いことなど、果樹栽培にとって良好な条件がそろっているため、とても美味しいりんごが育ちます。栽培されているりんごは、群馬県で育成・開発した「陽光」、「ぐんま名月」などのオリジナル品種も多く、品質の良さは折り紙付きです。

主な生産地：沼田市・みなかみ町・渋川市

★ ★ ★

6,290t やまといも



生産量：全国第5位
群馬県：6,290ｔ（平成27年作物統計）
全　国：163,200ｔ

太田市尾島地区が全国に知られた名産地で、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。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。

主な生産地：太田市・伊勢崎市

5,450t なし



生産量：全国第13位
群馬県：5,450ｔ（平成27年作物統計）
全　国：247,300ｔ

前橋市の大島、高崎市の里見、明和町を中心に栽培されています。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えます。高崎市の久留馬地区では、光センサー選果機を使用し、品質基準を満たした物のみ、出荷・販売しています。各地で、農薬の低減に取り組み、生産者の多くが、エコファーマーの認証を受けています。

主な生産地：高崎市・前橋市・明和町

★ ★ ★

べにばないんげん



別名「花豆」とも呼ばれます。冷涼な気候でしか実を付けないため、標高が800～1,300mの高冷地で栽培されています。群馬県では、北西部の特産品です。甘納豆や煮豆の缶詰に加工され、お土産として販売されたり、自家消費用（おせち料理など）として出荷されています。

主な生産地：中之条町・長野原町・嬬恋村・片品村・沼田市

JA GUNMA STORE 農畜産物直売所

JA GUNMA PICKUP STORE

広沢直売所

JAにったみどり



地元の安全野菜が毎日採れたて！

管内の生産者が作った新鮮で安全な野菜を販売。各銘柄の玄米1kgからの精米販売がおすすめ。各種切り花の品揃えも自慢！冬期は焼きたての甘い焼き芋が好評です。

TEL 0277-55-1212　桐生市広沢町2-2998-1
9:30～17:30(水曜定休)

おすすめ農産物

- 春 ハウス栽培のトマト、キュウリ、ナス
- 夏 高原野菜各種
- 秋 大根、白菜、キャベツ、長ネギ
- 冬 干し大根、ほうれん草、小松菜、かきな

おすすめ加工品

- たくあん漬け
- トマトケチャップ
- 山椒味噌
- ジャム

JA GUNMA PICKUP STORE

まゆっ娘

JA碓氷安中



地元安中産の新鮮なお野菜をお届け！

松井田妙義ICからすぐ、養蚕が盛んだったことから「まゆっ娘」と名付けられた直売所です。朝どり野菜や、豊富な加工品を取り揃えています。

TEL 027-393-4657　安中市松井田町五料654-1
9:00～17:00(火曜定休)

おすすめ農産物

- 春 山菜、キャベツ、玉ねぎ、梅
- 夏 キュウリ、トマト、ナス、枝豆、わさび
- 秋 下仁田ネギ、大根、里芋、さつま芋
- 冬 下仁田ネギ、上州ネギ、ほうれん草

おすすめ加工品

- わさび漬
- わさびビール漬
- 手作りコンニャク
- 梅干し

JA GUNMA PICKUP STORE

ファミリー食彩館

JA甘楽富岡



地産地消新鮮野菜。新しさに感動！

地元農家が毎朝出荷する野菜は形は不揃いですが、新鮮で、安心して食べられると評判です。JAカード利用で5%割引します。各種切り花の品揃えも自慢！甘楽富岡産の豚肉が大好評です。

TEL 0274-60-1123　富岡市富岡2638-1
9：00～18：00（火曜定休）

おすすめ農産物

- 春 花、野菜全般、地元産豚肉、宮崎菜
- 夏 花、野菜全般、地元産豚肉
- 秋 大生姜、きのこ類
- 冬 下仁田ネギ、きのこ類、地元産豚肉
  花、やよいひめ、こんにゃく生玉
  味にら（富岡発祥）、しいたけ

おすすめ加工品

- 地元乳を使用した「じぇら21」アイス
- 桑の葉茶(粉末)
- 宮崎菜漬
- 西上州熊笹茶
- 甘楽富岡産豚肉
- 下仁田ネギドレッシング
- しそ巻き
- おやき

JA GUNMA PICKUP STORE

JAグリーン藤岡

JAたのふじ



あなたの暮らしに、
『旬』『彩り』『笑顔』を贈ります

農産物直売所だけでなく、充実した農園芸資材や花売場がある複合店舗です。新鮮・安全をモットーに、品質の高い農産品を自信をもってお届けします。

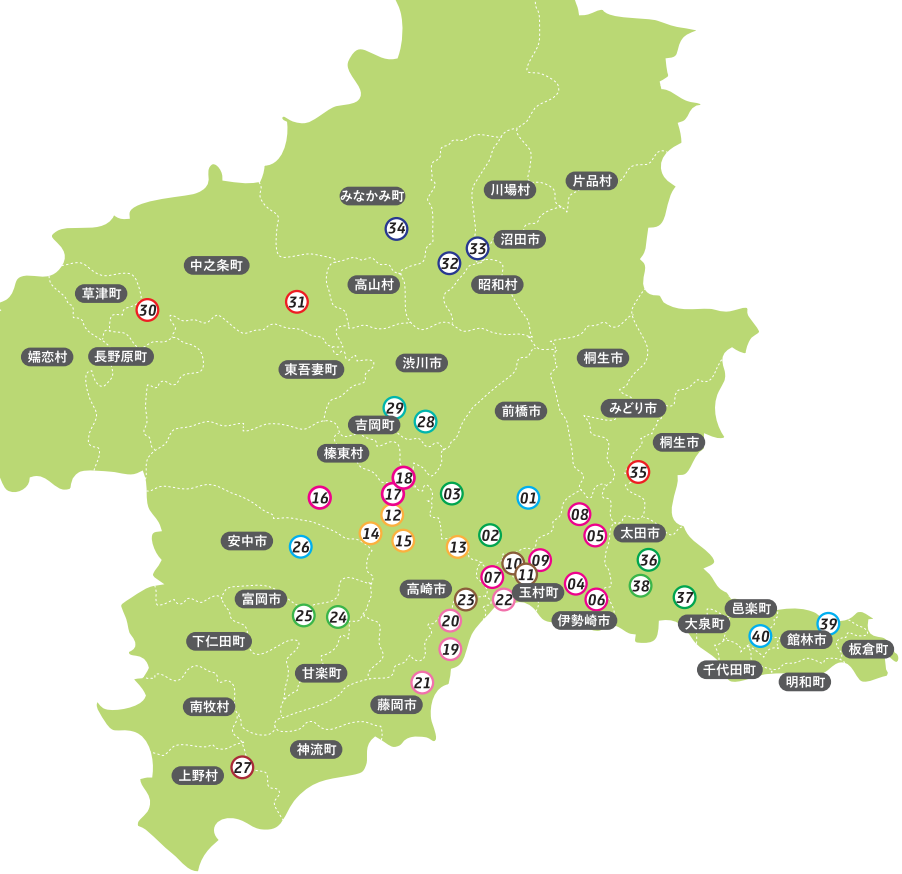
TEL 0274-23-5858　藤岡市本動堂226-1
9:00～19:00(3-10月) 9:00～18:00(11-2月)

おすすめ農産物

- 春 イチゴ、トマト、キュウリ
- 夏 ナス、キュウリ
- 秋 葉物類
- 冬 しいたけ、イチゴ、トマト

おすすめ加工品

- まんじゅう
- 餅類



農畜産物直売所マップ

JA GUNMA STORE INDEX

01	JA前橋市	産直ゆうあい館
02	JA全農ぐんま	花木流通センター ブランド野菜館
03	JA全農ぐんま	愛菜館
04	JA佐波伊勢崎	百菜館
05	JA佐波伊勢崎	農畜産物直売所あずま店
06	JA佐波伊勢崎	からか～ぜ まゆの郷
07	JA佐波伊勢崎	からか～ぜ たまむら店
08	JA佐波伊勢崎	農畜産物直売所あかぼり店
09	JA佐波伊勢崎	ファーマーズマーケット からか～ぜ
10	食肉卸売市場	肉の駅 本店
11	食肉卸売市場	肉の駅 玉村宿店
12	JAたかさき	グル米四季菜館 筑縄店
13	JAたかさき	グル米四季菜館 中居店
14	JAたかさき	グル米四季菜館 群馬八幡駅前店
15	JAたかさき	まちなか農産物直売所 フレッシュベジたか
16	JAはぐくみ	ふれあいの郷
17	JAはぐくみ	はにわの里
18	榛名酪連	はるな酪菜館
19	JAたのふじ	ふじ娘館
20	JAたのふじ	JAグリーン藤岡 農産物直売所
21	JAたのふじ	四季菜館 冬桜店
22	JAたのふじ	四季菜館 新町店
23	食肉卸売市場	肉の駅 ららん藤岡店
24	JA甘楽富岡	食菜館 本店
25	JA甘楽富岡	食菜館 もみじ平店
26	JA碓氷安中	農産物直売所 まゆっ娘
27	JA上野村	道の駅上野 琴平センター
28	JA北群渋川	ふるまき農産物直売所
29	JA北群渋川	みゆきだ農産物直売所
30	JAあがつま	六合直売所
31	JAあがつま	沢田直売所
32	JA利根沼田	JA利根沼田農産物直売所
33	JA利根沼田	JA農産物直売所　食彩の森
34	JA利根沼田	ファミリーマートJA利根沼田月夜野店
35	JAにったみどり	広沢直売所
36	JA太田市	城西の杜 農産物直売所
37	JA太田市	九合農産物直売所
38	東毛酪農	ミルクランド東毛
39	JA邑楽館林	農産物直売所 ぽんぽこ
40	JA邑楽館林	ふれあい食彩館

JAグループ群馬　直売所　検索

https://www.jagunma.or.jp

6

生産×加工×販売

1次産業×2次産業×3次産業

私たちJAは、

真心と創意と情熱でこれからも価値あるおいしさをお届けします。

群馬をもっとおいしく。

JAグループ群馬

本冊子に掲載しいている情報は平成29年5月現在のものです。

1次×2次×3次

かけあわせたら

とってもおいしくなりました

https://www.jagunma.or.jp

ＪＡグループ群馬
〒379-2147 群馬県前橋市亀里町1310
TEL 027-220-2050