

甘楽町小幡

田村果樹園

有機肥料も使用
甘楽町産リンゴとキウイ

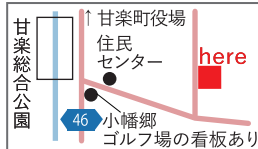


甘楽町が自信を持つすすめるKANRAブランドに認定されました



リンゴが濃いと評判の果汁100%のジュース

リンゴとキウイフルーツの果樹園。安心して食べて欲しいと、可能な限り有機肥料を使用し、丹精込めて育てています。リンゴは、サンふじ、陽光、秋映、ぐんま名月、シナノゴールドなどと多品種。直売所には9月12日頃から、秋映が並び始めます。年末までに様々な品種が登場するので、お楽しみに。陽を浴びると甘みが増して味が濃くなることから、基本的には無袋で栽培。品種ごとの美味しさを追求しています。キウイフルーツは硬い状態で収穫し、リンゴを入れて追熟。甘く熟した食べ頃のときに出荷します。キウイは11月下旬から4月末頃まで購入可能。リンゴジュースは、一年を通して販売しています。



TEL 0274-74-2796

☎ 甘楽郡甘楽町小幡1221
📍 直売所 (9月中旬～4月) / 8:00～18:00
🕒 無
🚗 有

甘楽産のフルーツ、とっても美味しいです!

営業/ 甘楽町支店

甘楽郡南牧村 NEW OPEN

ひさわ 檜沢パン工房 とらおさんのパン

噛むほどに甘い!
村の名物パンが復活

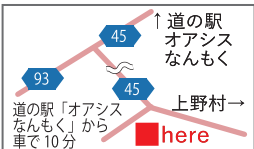
2004年から南牧村で故中澤虎雄さんが作り続けた「とらおのパン」。2021年、虎雄さんの引退後に姿を消しましたが、あの味を残していきたいと決意した^{はなれ}誉さんが中心となり、昨年からの復活の準備をスタート。パンのレシピが残っていない中で、試行錯誤を重ねた結果、ようやく完成し、晴れて今年2月から販売へ。虎雄さんの妻・京子さんを含む4人のスタッフが、パン作りに励みます。虎雄さんが使っていた石釜は今も現役。その釜の余熱で、じっくりと時間をかけて焼き上げたパンは、重量感たっぷり。噛むほどに小麦のうま味と優しい甘さが広がります。村の名物の復活に、村内外のファンが沸き立っています。



1個400円。ほとんど手作業のため、大量に作れません。売り切れ御免



虎雄さんが村に寄付した炭小屋は、大切に受け継がれています



金、土、日に道の駅オアシスなんもく、檜沢パン工房、CURRE DIEM(下仁田町)などで販売。販売個数は道の駅が最多。予約不可。
☎ 檜沢パン工房/甘楽郡南牧村檜沢935-5
📍 金、土、日/11:00～14:00
🕒 有

季節ごとの素材を使ったパンも販売! お楽しみに

営業/ 下田南牧西牧支店

安中市大竹 NEW OPEN

ラージバンブー L.Bamboo

リーズナブルで
ボリュームミーな絶品ランチ



「生姜焼き」。ランチには旬の素材が堪能できる小鉢付き



カラフルなドラム缶のベンチがトレードマーク

沼田産のコシヒカリと、野菜をふんだんに使った和洋中のランチが話題のレストラン。ランチはライスやスープがおかわり自由なうえに750～1,250円と、かなりリーズナブル! 「こんなランチを待っていた」と大評判です。食欲をそそる「生姜焼き」は、みそ味ベース。しっかり目の味付けで、白米がパクパクすすみます。そのほか皮はパリッ、中はジューシーな「唐揚げ」、柔らかいレバーと甘めのタレがクセになる「レバニラ炒め」など、魅力的なメニューが目白押し。ランチタイム後の時間帯は、だし巻き卵、チキン南蛮、スベアリブなど、お酒に合うメニューも登場。シンプルな味わいのラーメンや塩おにぎりは、シメにも最適です。



TEL 027-329-6517

☎ 安中市大竹1530-6
📍 ランチ/11:30～15:00、居酒屋メニュー/16:00～
🕒 木、不定休あり(フェイスブックとインスタで告知)
🚗 有

チーズを混ぜたペペロンチーニにハマってます

融資/ リーダー/ 佐藤

キッチンカーにて各地出店

ハチドリ

国産小麦、天然酵母の食パンで
こだわりのホットサンド



幅広い年齢層から人気。ミートソースのホットサンド800円



ナチュラルな雰囲気での清潔感あふれる白いコンテナが目印

「美味しい素材で美味しいものを作りたい」と北海道産小麦、天然酵母、塩のみで作った食パンを「ホットサンド」にして販売。県内各地のイベントにキッチンカーで出店中です。注文を受けてから食パンにオイルをかけて焼く「ホットサンド」は、コクのある具材と香ばしいパンの旨味がぴったりマッチ。ザクザクと食べ応えがあります。具材のミートソースには安全な飼料で伸び伸び育った山形県の平田牧場産の肉、セルロース不使用の無添加チーズ、減農薬の野菜など厳選した材料を使います。また、天然水の氷に自家製シロップをかけた、ふわふわ「かき氷」も販売。出店依頼は電話かインスタにて受けています。

TEL 080-4188-0655

【メニュー】
●ホットサンド 600円～
(ミートソース、ハム・チーズ、あんバター)
●自家製シロップの天然水かき氷 600円～

【定期参加イベント】
●なんばち縁起市
会場/ 高崎市山名神社
●つきいちマルシェ
会場/ 富岡市おかって市場
※イベント出店情報はインスタで告知

ホットサンドは冷めても美味しかったです!

営業/ 山名支店

高崎市筑縄町

どん丸はなみずき

メニューが豊富な
テイクアウトの丼専門店

こだわりの合わせ酢と国産米で作った酢飯の上に、海鮮やお肉をどーんと乗せた丼の専門店。マグロはスジが少なく、きめの細かい天身を店内で切り付けて、鮮度抜群の状態を提供しています。60種類程あるメニューの中で一番人気は、マグロ、サーモン、イカ、ネギトロが楽しめる欲張りな「どん丸丼」。自家製ダレと酢飯が絶妙な「ローストビーフ丼」は人気のあまり完売になることも。並盛650円、大盛750円、特盛950円と、わかりやすい料金設定で注文しやすいのも嬉しい限りです。酢飯の量も選べます。とろろ、シラスなどトッピングも多数。おトクな学割もあり。注文は店頭、電話、ホームページにて。



人気の具を一度に楽しめる「どん丸丼」並盛650円



毎月10・20・30日は「どん丸の日」で、全品50円引きに



TEL 027-335-8068

☎ 高崎市筑縄町1-4 フォーティーエイトビル1F
📍 11:00～20:00
🕒 火(どん丸の日は営業)
🚗 有

酢飯にガリを入れた「稲荷寿司」もお試しを!

営業/ 塩谷

高崎市田町 RENEWAL OPEN

ビストロ ユジューヌ 高崎店

ワインのお供にお食事に
フランス料理「ファルシ」



トマトファルシ680円～。ナスやズッキーニのファルシもあり



落ち着いた雰囲気がか心地よい空間。お一人さまも大歓迎!

厳選した食材の彩り豊かな料理が楽しめるフレンチ店。看板メニューはフランス語で「詰める」を意味する「ファルシ」で、中身を取り出したトマトに、牛挽肉をぎっしりと詰め、チーズをたっぷりかけてオーブンで焼き上げます。サフランライスを添えたバージョンもあり、ジューシーなトマトとお米がぴったりマッチ。是非お試しを。ドリンクはアルコールもノンアルも豊富に揃います。国産レモンとハチミツで作る「クラフトレモネード」は爽やかな香りと程よい酸味。サワーやウイスキーと召し上がれ。甘めのカクテル「モヒート」と、アイスクリームをクレープで棒状に包む「クレープアイス」は、スタッフイチオシの組み合わせです。



TEL 027-387-0770

☎ 高崎市田町86-4 ライオンズマンション103
📍 17:30～23:00
🕒 日、月
🚗 無

おしゃれな店なので女子会にもおすすめ!

営業/ 佐渡

https://laminah.company.site
LA MINAH
 ミーナ
 プティック
BOUTIQUE

色違いで欲しくなる
 キュートで低価格なトートバッグ



好みが見つかる！ウキウキするラインナップ



トートバッグで秋冬の人気カラーはカーキとブラック

カラフルなフェルト製トートバッグのオンラインショップ。Mサイズ(ストラップ付)はカラー 8種類2,300円、Lサイズはカラー12種類2,500円。白と黒のフォントは追加料金無しで、約40種類のデザインからお好みをチョイス。名前も入れられて、カスタマイズが楽しめます。白と黒以外のフォント・顔写真・AIデザイン使用は別途料金です。軽くて使いやすいトートバッグは、プレゼントにもおすすめ！ また、UV99%カットの晴雨兼用折りたたみ傘(2,500円)の販売も始めました。丈夫で傘の下は涼しく快適です。上品でシンプルなレザーバッグ(7,800円～)も新発売。普段使いからビジネスやフォーマルシーンでも活躍します。



注文は
 こちらから
 ←オンラインショップ



オリジナルアイテムが作れるのが魅力！

一宮 妙善 岩井支店 営業 / 新井

甘楽町天引
野中精機

超便利！軽くて丈夫な
 ペットボトルオープナー

機械の部品加工を営む同社が、ペットボトルオープナー「にゃんこの手」を販売します。入院中に握力が減り、自販機の水の蓋が開けられず不便だったという奥さまの話から、代表の野中俊幸さんが開発・製造。苦労したのは、飲料メーカーごとに蓋のサイズが異なること。そこで、野中さんはユーザーファーストを徹底してアイデアを絞り、創意工夫を加えた結果、遂にお茶用とお水用の2種類の開発に成功しました。アルミを使って軽量化も実現。持ち運びにも便利です。高齢や病気の方、障害のある方、ネイルをされている方にも、おすすめ。9月9日より予約開始で、11月2日から発売。QRコードから注文できます。



プルタブの開閉も可能な「にゃんこの手」は1個1,078円



特別受注商品は12個16,500円。1色選択。文字やQRコード刻印可



TEL **090-3262-2805**

住 甘楽郡甘楽町大字天引1346-1

営 10:00～16:00

休 土、日

駐 有

便利だから売って欲しいとの声に販売を決意！



甘楽町支店 営業 / 中村

安中市安中 NEW OPEN
Honda Cars群馬西安中店

幅広い層のお客さまが
 利用しやすい店づくり



国道18号沿いにあり、存在感を放ちます



地域の方に喜ばれるサービスを提供しています

新車販売、車検、点検、整備などを手がけるカーディーラー。6月に新店舗をオープンしました。初めて来店するお客さまにも居心地良く過ごしてほしいと、「心のこもった温かいサービスの提供」がモットーです。白を基調にした店内は天井が高く開放的。段差なく入店できるバリアフリーは、車椅子やベビーカー連れの方に喜ばれています。ご家族連れに気兼ねなく来店してほしいとキッズスペースや授乳室、多目的トイレも設置。ソフト面もハード面も利用しやすい店づくりに、全力を尽くします。

安中市岩井の旧店舗は、ホンダ認定中古車専門店「U-Select 安中」として営業中。高品質な中古車を取り揃えています。



TEL **027-382-3389**

住 安中市安中1-12-7

営 9:00～19:00

休 月、第1・3火

駐 有

気が利いて頼りになるスタッフばかり！



板鼻支店 支店長 / 赤岡

富岡市内匠 NEW OPEN
(有)矢嶋自動車ボデー

車の進化に伴い钣金塗装も進化！
 最新鋭の新工場

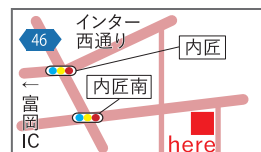


このような万全な設備の工場は、県内で少ない状況です



「最高の整備をした車をお客さまに運転してほしい」と矢嶋社長

昭和44年創業。現在2代目の矢嶋社長が自動車の钣金塗装、車検、整備など幅広いサービスを展開しています。自動車業界はハイブリットやEV自動車へのシフト、機械制御から電子制御へと、大変革時代に突入。そこで、钣金塗装も進化が必要と、車の電子制御装置が正常に動作するかを確認できるエーミング設備、タイヤの位置や角度を調整するアライメントテスターなどを備えた新工場を6月に設立しました。資金は事業再構築補助金を活用。「申請するとき、けんしんようさんに相談して力を貸してもらいました。心強かったです」と矢嶋社長。お客さまの安全運転をサポートするための、正確な整備を実現しました。



TEL **0274-62-2840**

住 富岡市内匠465-2

営 8:00～17:00

休 日、隔週月

駐 有

自動運転車のメンテナンスも視野に入れています



富岡支店 融資営業 / リーダー 油井

高崎市筑縄町
カービューティープロ
 プロテック
PROTEC

軽トラから高級外車まで
 新車のような輝きを

創業28年のコーティング、ウィンドウフィルム専門店。コーティング延べ台数は3万台超えの超人気店です。コーティングのメリットは、塗装の変色や傷みを防止し、洗車時のお手入れがラクになり、愛車を長くキレイに保持できることです。依頼を受けると、お客さまの車の使用状況をもとに、豊富な知識と経験で最適なプランを提案。新車でなくても、ピカピカの美しい状態に仕上がるので、お客さまは大満足！リピーターが多いのも同店の特徴です。

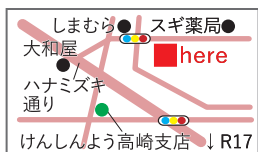
コーティング料金は軽自動車50,000円～。50% OFFキャンペーンを季節ごとに実施します。おトクな情報はホームページで告知するので、こまめにチェックを。



同店の対応の良さ、仕上がりの良さが大評判！



30年以上前のジャガーがコーティングで新車のようにピカピカ



TEL **027-364-4128**

住 高崎市筑縄町10-13-102

営 9:00～19:00

休 日、月、祝

駐 有

説明がわかりやすく、相談しやすい雰囲気



高崎支店 営業 / 塩谷

富岡市神農原 NEW BUSINESS
(株)栄光製作所

電子機器製作所が手掛ける
 本気のスイーツ事業



イベント来店時に大人気！素材の良さを活かした「メロンパフェ」



品質向上、生産効率向上のため努力を続ける製造部門

主に医療機器の基板実装・組立検査。そして、介護事業も展開中。富岡市の工場は、高い省エネ意識を持って電力量を削減した取り組みが評価され、2016年に省エネ大賞を受賞しました。今年はスイーツ事業をスタートします。きっかけは就業体験で集まった5カ国の学生達に感謝を込め、なにか記憶に残るおもてなし！と考えたことでした。手掛けたスイーツは取引先などからも大好評。その後、県庁のイベントや高校の学園祭に出店したところ、即完売と高評価でした。旬のフルーツにこだわり、手間をかけて美味しいものを丁寧に作りたいと試作中で、年内には販売予定。問合せは電話、ホームページにて。



TEL **0274-63-2483**

住 富岡市神農原1109-2

営 8:30～17:10

休 日、祝

駐 有

パフェが美味しかったので、本格始動が楽しみ！



代表取締役 勅使河原 寛さん

一宮 妙善 岩井支店 営業 / 新井