

群馬県信用組合広報誌「しん」vol.119

Shin



下仁田総鎮守 諏訪神社

- 秋季例大祭
- 山車が11・8年ぶりに里帰り
- レトロかわいいグルメの街 下仁田まちなか飲食店マップ

地域の安寧と繁栄を見守る

あんない
しもにたそうちんじゅ

下仁田総鎮守 諏訪神社

すわじんじや

下仁田町の中心に鎮座する諏訪神社は、約770年の歴史を誇ります。精緻で力強い彫刻が施された社殿が立派で寺社建築「大隅流」の建築物として一見の価値あり。また、日本ジオパークに認定されている下仁田地域は、諏訪神社の崖下の川原に関東で唯一、中央構造線を観察できる場所があります。



樹齢650年と推定される御神木の大ケヤキ(下仁田町指定天然記念物)



諏訪神社
群馬県甘楽郡下仁田町下仁田319

約770年の歴史ある神社

古社調査書によると、諏訪神社の創立は鎌倉時代の宝治・建長年間(1247～1256年)。信濃国上諏訪郡の信州諏訪大社より分霊を勧請して後、領主の小幡尾張守が祖先の再興を願い、下仁田村を含む近隣8ヶ村の鎮守として祀ったと伝わります。

御祭神は建御名方神(たけみなかたのみこと)、八坂刀賣命(やさかとのみこと)、品陀和氣命(はむだわけのみこと)で、古くは狩猟農耕の神、武士の時代は軍神。現在では産業、交通安全、縁結びの神様としても崇められています。明治41年(1908)3月14日に、下仁田町近隣6ヶ村の各社や末社など15の神々を合祀して、諏訪神社は下仁田町の総鎮守となりました。

大隅流の建築美を伝える

諏訪神社の社殿は、本殿・拝殿・幣殿と3つに分かれます。一番奥にある「本殿」は、正面側が庇のように前へ張り出した「一間社流造り」。前方に千鳥破風と唐破風の屋根を持つ「拝殿」と、中間で拝殿と本殿をつなぐように造られた「幣殿」があります。本殿と幣殿の間の床は途切れているのに屋根でつながっている造りの神社は全国的にも珍しい存在。

本殿は天保8年(1837)に寺社建築大隅流の名匠・柴宮長左衛門の一番弟子・矢崎善司昭方が建てました。幣殿と拝殿は、その9年後の弘化3年(1846)に善司の次男・矢崎房之進昭房が建てたものです。どちらも、江戸時代末期に養蚕により町が繁盛し建て替えられました。

境内に祀られている

近戸神社

諏訪神社の右手にある近戸神社は、明治41年に旧東村箕輪地区から移設され、諏訪神社に合祀されました。諏訪神社本殿より3年早い天保5年(1834)に、矢崎善司昭方によって建てられました。社殿の出来が素晴らしいかったため、諏訪神社を任されたと言われています。

近戸神社は、東日本の民間信仰の神を祀る千鹿頭神社ともいわれ、狩猟や農耕、火防(火伏せ)の神として崇められてきました。昭和になってからは、こんにゃくの不況脱却を願い、こんにゃく大黒天を祀るようになりました。毎年1月19日には神事が執り行われています。



写真は拝殿。社殿にはケヤキやクスなどの白木に、目を見張るような意匠を凝らした彫刻が施されています。



一間社流造りの本殿と幣殿



拝殿正面には二匹の大柄な龍が柱と梁の両方に巻き付く迫力満点の彫刻が見られます。



拝殿の虹梁(こうりょう)には渦巻く波の上を走る麒麟(きりん)が彫刻されています。

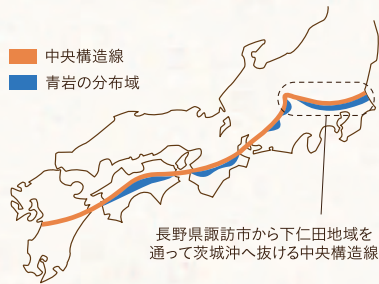
日本列島の地質構造を2分する「中央構造線」上に建つ

日本ジオパークに認定されている下仁田には関東で唯一「中央構造線」を観察できる場所があります。それが「川井の断層」と呼ばれるジオサイトで、諏訪神社の崖下に広がる河原を横切るように走っています。中央構造線は、日本がまだアジア大陸の一部だった頃に誕生した長大な断層。関東～九州へ続き、西南日本の地質構造を大きく二分しています。下仁田では、中央構造線を境に南側に海底火山が隆起してできた「青岩」の石畳が広がっています。北側には2000万年前の海底に蓄積した「下仁田層」が広がり、サメやカニ、貝などの海の生物の化石を見ることができます。

この中央構造線上には、全国的に有名な神社が多くあることが知られています。活断層が引き起こした地震の被害者を鎮魂するための祭祀場の発展説。御神域や聖域とすることで、活断層上に人が住まないようにという防災説などが、その理由として挙げられています。



青岩公園



下仁田層



下仁田町から東京都荒川区へ
山車が118年ぶりに里帰り

下仁田町・仲町地区の有志が「石浜神社里帰りプロジェクト」チームを結成。東京都荒川区の石浜神社の氏子会から下仁田町仲町地区に譲渡された山車を一年かけて修繕し、令和6年5月26日、石浜神社御鎮座1300年記念神幸祭を祝って山車巡行を行いました。お祝いと感謝の気持ちを込めた118年ぶりの里帰りを果たしました。

衰退した都会の 山車文化を全力で再現

「山車を譲渡していただいたおかげで、我々が今の祭りを楽しめている。東京の人達にも昔の山車祭りを体験していただきたいです」と、意気込みを話す石浜神社里帰りプロジェクトの実行委員長・荻野匡司さん。この一年、メンバー一丸となって山車の修繕に取り組んできました。

5月26日神幸祭の当日、そろいの法被を着たメンバーたちは、「せーの!」の掛け声を合図に人形山車をひき、笛や太鼓の祭囃子を披露しながら、荒川・台東両区にまたがる神社の氏子区域を巡行しました。住宅や町工場が並ぶ通りを進むと、沿道からカメラを向けられたり、家の前に出て手を

振ってもらったりと温かな歓迎を受けました。「みんなに喜んでもらって、本当に良かった」。荻野委員長をはじめメンバーたちは晴れやかな笑顔で喜びを分かち合いました。

最初の山車が下仁田の 祭り発展の原動力に

下仁田町で最初の山車は、明治39年(1906)に東京都荒川区にある石浜神社の氏子町会(旧橋場二丁目)から仲町地区に譲渡されたものです。楠木正成公の人形を乗せると高さ5・5メートル、長さ4・8メートル、幅2メートルになる人形山車は、江戸時代から明治時代初期にかけて東京で山車づくりの名人として知られた山本鉄之の指揮で製作されたとみられます。



東京都内では、現在神輿の文化が主流になっており、神輿とは違った山車の姿は、見物する人々にとってとてもまたとない貴重な体験になったといえます。



諏訪神社前の広場に7地区の山車が集結

諏訪神社 秋季例大祭

毎年10月中旬に2日間にわたり行われる「秋季例大祭」は、天保年間より続く180余年の歴史ある秋まつりです。7地区それぞれの勇壮な山車が繰り出され町内を巡行し、街中に威勢のいい掛け声や祭囃子が響くなど人々の熱気が沸き立ちます。

— 令和6年 10月12日・13日 —

天保の改革と神輿づくり

諏訪神社の神輿は、天保12年(1841)に江戸の職人によって製作されました。

「天保の改革」として引き締め政策がとられた年で、派手な山車や神輿の製作、神事・祭礼での芝居や見世物興業などが一切禁止となりました。

これにより、江戸で仕事ができなくなった多くの職人たちが、仕事を求めて地方に下り腕を振ったといえます。下仁田でも同様の動きがあったと推測されます。

神輿は製作後150年を迎えた年に、修理をして今日に至っています。



山車と山車がわずか数センチのところで向かい合う迫力満点の「競り」が見もの

山車の登場から118年

秋季例大祭に、最初の山車が登場したのは、明治39年(1906)。東京都荒川区にある石浜神社の祭礼で使用された人形山車が仲町地区に譲渡されたのが始まりです。

以来、下仁田各地区で山車の製作が行われるようになりました。現在、1基の神輿と7台の山車が祭りを盛り上げています。

当番町の若い衆が神輿を担いで町内をねりあるき、各地区の山車が繰り出し巡行します。

山車の上の舞方の優艶な舞と梶方の荒々しい梶さばきは必見。特に山車がすれ違う際のお囃子の競り合いは近隣の祭りにはない迫力があり、歴史ある勇壮な祭りとして知られています。



今年の当番町は旭町



下仁田町飲食店街 レトロかわいい

高崎駅0番線から始まる上信電鉄は、のんびりとした旅情を誘うローカル線。全21駅の終着駅は下仁田駅です。小さな駅舎を出ると昭和レトロな情緒を漂わせるコンパクトな“レトロかわいい”飲食店街に直結。手作りこんにやく体験道場や下仁田名物がつまった自動販売機などが目に留まります。ポコポコとした独特の山並みや、青い岩畳が広がる川原の公園など、「下仁田ジオパーク」の自然が織りなす周辺の景色にも心躍ります。



グルメのまち

近年マスコミに頻繁に登場する下仁田グルメにもご注目！特産の下仁田葱とこんにやくを使用した「下仁田すき焼き」はその代表格。養蚕や材木の取引が盛んだった大正時代から伝わるボリューム満点の「下仁田かつ丼」は宿場町の名残り。100年以上の老舗と新店舗が共存する下仁田グルメの魅力をぜひ味わって！



山車修繕作業(電線の下を通れるよう人形を上下できる昇降機の取付け)



令和6年5月25日、石浜神社御鎮座1300年記念神幸祭の前日に、44名のメンバーが現地入りし、スカイツリーを眺めながら人形山車を組立てました。

活躍の場を地方へ 移した山車

当時、東京の祭りでは、各町内が競い合って高さのある大きな山車を造りましたが、近代化で路面電車や電線が登場すると、山車の巡行が困難となり、祭りの華が威勢のよい神輿に代わりました。加えて、インフラ整備による町の財政事情の悪化などで、山車は関東の各地に払い下げられたり、譲渡されたりしました。その頃、日露戦争の凱旋祝いに町内初となる山車の導入を計画していた下仁田

町仲町地区は、廃棄を惜しんだ石浜神社の氏子町会からの譲渡の申し入れを受けました。

石浜神社からの 協力要請に応えて

譲り受けた山車は、半世紀にわたり活躍しました。その山車をきっかけに、仲町以外の諏訪神社の氏子町会でも山車が造られるようになり、祭り文化発展の原動力になりました。

その後、山車の老朽化が進み新調することになると、山車のなかった本宿地区に譲られました。しかし、高齢化による担い手不足で、十数年前から山車庫で眠ったままとなりました。

平成24年(2012)、荒川区の区政80周年企画展で、山車と共に譲渡された楠木正成公の人形が展示されたことから、石浜神社の関係者と下仁田町仲町地区との交流が始まりました。そして、令和4年(2022)10月、石浜神社の宮司をはじめ御一行が下仁田を訪れ、御鎮座1300年記念例大祭への協力を求めました。これを受けて仲町地区で

は、縁のある山車を修繕して石浜の地でお披露目しよう、有志で「石浜神社里帰りプロジェクト」を結成。老朽化の激しい山車の朽ちた木材を交換したり塗装を施したりと、できるだけ当時の姿に近づけるよう、一年にわたる修繕作業に30名ほどで取り組みました。



118年前に仲町に譲渡された山車



山車の柱に残る「橋場二丁目」を表す「橋二」の刻印

江戸型山車
製作者の木札

05

コロムビア

☎ 0274-82-3128

🕒 11:30～14:00
17:00～19:00

📅 月



厳選肉のすき焼きが看板メニュー

I 上州和牛、下仁田ボークを使用
II 下仁田ねぎや野菜をふんだんに使用
III 上州鶏、猪豚（限定）すき焼きもあります
南部鉄器で焼くこだわりのすき焼きをご賞味ください。

06

一番

☎ 0274-82-2594

🕒 11:00～14:00
17:00～19:00

📅 毎月3、13、23日



名物のタンメン&餃子

昭和39年創業の大衆食堂。たっぷりの野菜とこだわりの特注「中太麺」を使用して常連さんに半世紀にわたり愛され続けてきた「タンメン」と、昔ながらの手作り餃子が看板メニュー。

07

食亭エイト

☎ 0274-82-2371

🕒 11:00～14:00
17:00～21:00

📅 木



町内唯一の焼肉屋のバラ丼

焼肉屋が本気で考案した甘辛ダレと、I 枚ずつ丁寧にロースターで焼き上げた国産豚バラ肉との相性が抜群の「バラ丼」。当店の看板メニューはテイクアウトも人気。ラーメン&餃子も一緒にいかがですか？

08

東陽軒

☎ 0274-82-3177

🕒 17:00～

📅 月



昔ながらの町中華

ラーメン、チャーハン、天津飯など、豊富なメニューが魅力の町中華。昔から変わらない味の「鶏の唐揚げ」や、餡も皮も手作りで旨味がじわーとあふれだす天下一品の「餃子」が特に人気です！

09

日昇軒

☎ 0274-82-2285

🕒 11:30～14:00
17:30～20:30

📅 不定休



町の老舗洋食屋さん

「ご飯に合う洋食」をコンセプトに、本格的な洋食をお手頃価格で提供しています。ビーフシチューやハンバーグ、エビフライなど、大人から子供まで大人気の「洋食」を手間を惜しまず調理しています。

04

100年食堂 安兵衛

☎ 0274-82-2516

🕒 11:00～14:00
17:00～21:00

📅 不定休



カツ丼からフレンチまで多彩なメニュー

創業約100年。自慢のカツ丼をはじめ、ランチメニューやジオ定食など多彩なメニュー。フレンチシェフの4代目オーナーが腕を振るう、下仁田ねぎ（冬季限定）など地元食材を使用した本格フレンチもお楽しみに。要予約

03

割烹旅館 下仁田館

☎ 0274-82-2031

🕒 11:00～14:00
17:00～20:00

📅 不定休



栄華の記憶を刻んだ空間で国産うなぎ料理を堪能

明治創業の老舗割烹旅館。国産うなぎは、辛めのタレで焼き上げた蒲焼のほか、白焼も提供。好みに合わせてワサビやお塩で召し上がれ。田舎野菜の天ぷらは春は山菜、冬は下仁田葱など旬の食材が楽しめます。

02

オーダーメイド

☎ 0274-67-7225

🕒 11:00～18:00

📅 月・木



トリコロールピザをはじめ本格石窯ピザの店

下仁田産トマトの手作りトマトソース、蒟蒻入りの薄いピザ生地、石窯と薪で焼きほのかな木の香が楽しめるのが推しのポイント。黄と赤のマルゲリータとジェノベーゼの3種で1枚のトリコロールピザが一番人気。

01

カレーディエム

☎ 0274-64-9591

🕒 11:00～21:00

📅 火・水



スパイスカレーと手作りジェラートのお店

古民家をDIYでお洒落に改装、インド・タイカレーを日本人むけにアレンジ。店内併設のimacocoでは週替わりで14種類のジェラートも楽しめます。毎月ワークショップやライブイベントを開催中。

昭和レトロの情緒を満喫

下仁田まちなか飲食店マップ



16

福田屋

☎ 0274-82-3237

🕒 11:00～14:00

📅 水(不定休)



昔ながらの蕎麦うどんの店

青岩公園の近くにある、町内で唯一、手打ちの蕎麦とうどんを提供する店。ラーメンメニューもあり、夏は冷やし中華、ざるそば、冷やし担々、ひやむぎ。冬は鍋焼きうどんなど、心温まる1杯を。

15

きよしや食堂

☎ 0274-82-3176

🕒 11:00～15:00
テイクアウト
18時まで

📅 月・金



秘伝のタレのかつ丼&らーめん定食

創業以来、継ぎ足してきた秘伝のタレが絶品。甘辛い醤油ダレのかつ丼はジューシーで柔らかく、昔ながらの醤油ラーメンとも相性抜群。ラーメンに煮かつ、半ライス、おしんこが付く「らーめん定食」がおすすめ！

10

和洋食堂 鍋屋

☎ 0274-82-2028

🕒 11:30～14:30
17:00～18:30

📅 不定休



地元食材をふんだんに使った定食や丼物

百年食堂として地域に親しまれるお店。年間を通して登場する「すき焼き定食」は、下仁田産食材に厳選された豚ロースを卵とじに。冬季限定「すき焼き御膳」は、牛肉、下仁田ねぎなど各種野菜に刺身コンニャク付。

11

割烹旅館 常盤館

☎ 0274-82-2216

🕒 11:00～14:00
17:00～20:00

📅 不定休



大正元年創業の老舗の情緒も堪能

冬場に旬を迎える下仁田葱が主役の「下仁田葱すき焼き」がおすすめ。11月下旬から2月上旬と冬季限定の下仁田葱はふくよかな甘みが特徴です。かつて將軍や諸大名に献上された下仁田葱を焼いてから味わって。

12

れすとらんヒロ

☎ 0274-82-3325

🕒 11:00～18:00

📅 木



低温でじっくり、揚げ物に技あり

赤城パークのヒレかつ丼に神津牧場のソフトクリームが付いたかつ丼セットが一番人気。そしてSNSで話題の新名物『デススター盛り』。下仁田のお宝が詰まった『シモニタン』、『ヒレカツサンド』も人気です。

13

カフェ華まる

☎ 080-1073-4579

🕒 昼の部 金～日
12:00～18:00
夜の部 水～日
18:00～

📅 月・火



昼はカフェ 夜はダイニングバー

カフェメニューは、旬の味覚や店主イチオシの食材を取り入れた「はなまるプレート（数量限定）」&各種スイーツがおすすめ。夜メニューは、お酒のおつまみ系料理やパスタやカレーもご提供。

14

ブラッスリー茶茶

☎ 0274-82-2030

🕒 11:30～23:00

📅 火



こだわり食材に美味しいひと手間

特選牛豚合いびき肉を、3時間かけて炒めた玉ねぎとあわせて手ごねして作る自慢の「ハンバーグ」をはじめ、新潟産コシヒカリ、県産ハーブ豚、伊バリラ社のパスタなど、食材にこだわったメニューが多彩です。

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

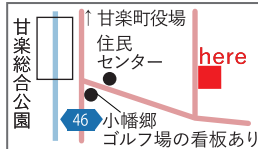


甘楽町が自信を持つすすめるKANRAブランドに認定されました



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



甘楽町支店
営業/横谷

甘楽産のフルーツ、とっても美味しいです!

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

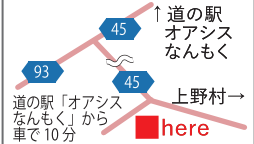
2004年から南牧村で故中澤虎雄さんが作り続けた「とらおのパン」。2021年、虎雄さんの引退後に姿を消しましたが、あの味を残していきたいと決意した菅さんが中心となり、昨年からの復活の準備をスタート。パンのレシピが残っていない中で、試行錯誤を重ねた結果、ようやく完成し、晴れて今年2月から販売へ。虎雄さんの妻・京子さんを含む4人のスタッフが、パン作りに励みます。虎雄さんが使っていた石釜は今も現役。その釜の余熱で、じっくりと時間をかけて焼き上げたパンは、重量感たっぷり。噛むほどに小麦のうま味と優しい甘さが広がります。村の名物の復活に、村内外のファンが沸き立っています。



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



下仁田南牧西牧支店
営業/田村

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



板鼻支店
融資リターダー/吉田

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/富岡市おかつて市場
※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!



高崎山名支店
営業リターダー/佐藤

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!



高崎支店
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」

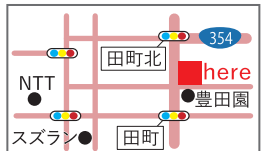


トマトファルシ680円～。ナスやズッキーニのファルシもあり



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!



富岡支店
営業/渡邊

https://laminah.company.site
LA MINAH
 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。



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！

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！

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

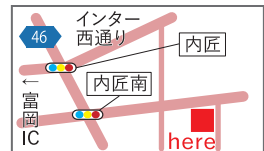


このような万全な設備の工場は、県内で少ない状況です



「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

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。

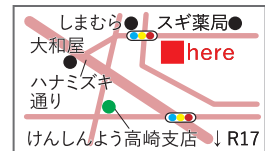
コーティング料金は軽自動車50,000円～。50% OFFキャンペーンを季節ごとに実施します。おトクな情報はホームページで告知するので、こまめにチェックを。



同店の対応の良さ、仕上がりの良さが大評判！



30年以上も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

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

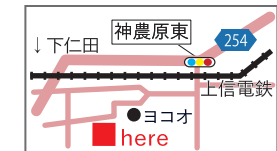


イベント来店時に大人気！素材の良さを活かした「メロンパフェ」



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！

WEB 完結ローン

フリーローンチョイス!!

ご来店不要

24時間お申し込みOK

スマホ・タブレットで完結

商品のご案内

ご利用いただける方

- 満 20 歳以上で完済時の年齢が 81 歳未満の方。
- ご自宅または勤務先が当組合の営業エリア内の方で、当組合の組合員または組合員となる資格を有する方。
- 当組合の融資基準を満たしている方。

ご融資金額

- 10 万円以上 300 万円以内(1 万円単位)
※専業主婦(主夫)・アルバイトの方は 30 万円以内です。

お使いみち

- お使いみちは自由です。
ただし、事業資金にはご利用いただけません。
(旧債返済のための借換えは可能です)

ご融資期間

- 6 ヶ月以上 10 年以内

ご返済方法

- 元利均等返済または元利均等ボーナス併用返済をご選択いただけます。

ご融資金利

- 当組合所定の金利を適用します。
金利は保証会社が決定いたします。

令和6年8月1日現在

本商品の詳細については、支店窓口または営業担当者、ローン相談窓口までお気軽にご相談ください。

- ・スマートフォンのアプリによっては読み込みができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- ・審査結果によってはご希望に添えない場合がございますので、あらかじめご了承ください。

URL に直接アクセス <https://www.kenshinyo.co.jp/>

群馬県信用組合

お客さまご相談窓口

0120-834-493
(営業推進部内)スマホの方は
こちらからアクセス

本店営業部	027-382-6939	南 牧 支 店	0274-87-2244
松井田支店	027-393-1133	西 牧 支 店	0274-84-2221
安 中 支 店	027-382-1246	南蛇井支店	0274-67-2611
原 市 支 店	027-385-6508	富 岡 支 店	0274-62-4131
横 川 支 店	027-395-3111	甘楽町支店	0274-74-3151
板 鼻 支 店	027-382-2780	一の宮支店	0274-63-2337
磯 部 支 店	027-385-5611	高崎山名支店	027-346-6174
高崎西支店	027-323-2443	高崎貝沢支店	027-363-2131
高 崎 支 店	027-363-2335	妙 義 支 店	0274-73-3239
八 幡 支 店	027-343-9777	吉 井 支 店	027-387-3811
下仁田支店	0274-82-3311	榛名町支店	027-374-5545