

群馬県信用組合広報誌「しん」vol.124

Shin

やよいひめのまち
藤岡

苺フェス2026 開催

2026年2月15日(日)

会場/道の駅ららん藤岡

- 藤岡いちご栽培の先駆的農園
中野ストロベリーファーム
- 未来につなぐ持続可能な農業
いちご農園フルッティロッシ

写真提供/道の駅ららん藤岡

ららん藤岡イルミネーション2025

2026年2月1日まで実施/点灯時間 17:00~22:00

※日没の状況により変更になる場合あり/入場無料

やよいひめのまち 藤岡

道の駅『ららん藤岡』は直売やイベントの拠点

群馬のブランドいちごとして誕生した「やよいひめ」。藤岡は群馬県の生産量の3割ほどを占めるやよいひめの一大産地です。官民一体となって、“いちごのまち”を盛り上げています。高速道路・藤岡パーキングエリアからも、一般道路からもアクセスできる藤岡の玄関口・道の駅『ららん藤岡』では、12月下旬から5月頃まで朝摘みいちごが農産物直売所に並び大人気。トップシーズンの2月には、毎年『ふじおか やよいひめ 苺フェス』が開催され、地元のお菓子屋さんなどが腕を振るういちごのスイーツを目当てに大勢の人出で賑わいます。

「やよいひめ」の魅力

キュートな形と甘酸っぱい味わい、ビタミンCも豊富ないちごは人気のフルーツ。中でも2005年に群馬のブランドいちごとして誕生した「やよいひめ」は、美しい薄紅色の大きな粒と濃厚な香りが特徴で、高い糖度とすっきりした酸味のバランスが絶妙です。果皮がしっかりと持っていて食べ応えがあるうえ、傷がつきにくく日持ちが良いので流通に適しています。

また、春になり気温が高くなると、一般的ないちごは品質が落ちやすくなりますが、「やよいひめ」は、3月に旬のピークを迎え、美味しさが持続します。新品種の親として交配にひびりだこで、品質の高さは定評があります。

「やよいひめのまち」をアピール

藤岡市は群馬県産やよいひめの約3割を占める県内No.1の産地です。しかし、全国的ないちごの市場から見ると、やよいひめの実生産量は極めて少なく、スーパーや小売店に出回る量は限られ、まだまだ希少な品種です。

2025年1月に栽培や販売を制限できる「育成者権」が切れ、全国各地でもやよいひめが栽培できるようになったことから、今後、生産量は徐々に増加しそうな見通しです。そうすると、群馬限定の「いちご」というブランド力が低下する懸念もありますが、農家さんの経験と実績を強みに、今こそやよいひめのまち藤岡の存在感を際立たせようというパワーがみなぎっています。

ベツバラ ららん茶屋 Betsu Bara



いちご本来の爽やかな甘さが味わえる「やよいひめ苺ソフト」がおススメ！他にミックスソフトや神津牧場ジャージーソフト、クリミアソフト各種。藤岡特産トマトを使った「笑顔になるトマトジュース」もいかが？



藤岡市中 1131-8
ららん藤岡内
営業時間
10時～17時
無休(元日は除く)

『ららん藤岡』で見つけてね！

やよいひめを煮詰めてジャムにし、イタリア料理で使用されるブドウの果実酢バルサミコで味付け。ブドウとイチゴの旨味が凝縮されブレンドされた独特の香りが特徴。パンや肉料理におススメです。



藤岡産やよいひめ
いちごバルサミコジャム
880円(税込)
(アグリプラザ藤岡農産物直売所に販売)

「いちごバルサミコジャム」を使用した2種のスイーツ



フジオカ イチゴチョコ
490円(税込) 観光物産館



ふじおか苺バルサミコどら
324円(税別) 虎屋本店



1万人以上の来場者を誇るいちごの祭典「苺フェス」。(昨年の様子)



ふじおか やよいひめ

苺フェス 2026

2026/2/15 SUN

AM10:00～PM2:00

道の駅「ららん藤岡」

主催/藤岡商工会議所青年部

— 入場無料 —

内容

やよいひめを使用したスイーツ販売 / ステージイベント
体験型いちごイベント / いちご狩りツアー開催

※写真は苺フェス2025で販売したスイーツです。今回はどんなスイーツが登場するか楽しみに！



通年でやよいひめをたっぷり使った贅沢なメニューが味わえる

直売所&カフェ「いちご研究所」

タレントのジョイさんが来店して絶賛したことが呼び水となり、客足が一層増えた「いちご研究所」。いちご狩りの受付や直売所としても機能しています。

カフェでは、自家栽培のやよいひめをたっぷり使ったいちごのドリンクやデザートが楽しめます。中でも一番人気は、1パック分のいちごがたっぷり入ってずっしり重い「いちごシェイク」。続いて、凍らせたいちごを丸ごとスライスしたフワフワ氷いちごの「けずりいちご」。一口ほおばると、いちごの風味が口いっぱいに広がります。

※他にも、いちごミルク、農家のスペシャルソフトクリームなど、オリジナルのいちごメニューがあります。

土耕と高設・2種のハウスのいちご狩り

いちごは鮮度が命！完熟したものを摘んですぐに食べられるのが、いちご狩りの醍醐味です。いちごはハウスを用いた施設栽培が主流で、中でも地面と接触せず作業がしやすい「高設栽培」が近年多く導入されています。人工的な培養土を使用しますが、これに対して従来の土壌を使用する方法を「土耕栽培」といいます。



同農園では、2つの栽培法を取り入れ、観光農園として開放しています。

ひとつは、500坪という広さを誇る昔ながらの土耕栽培ハウスで40分間のいちご狩りを楽しむ「つむつむ体験ツアー」。

「受け継がれた栄養が豊富な土地とこだわりの栽培手法により、やよいひめの濃厚な味わいを楽しめます」という中野さん。土づくりにこだわった農業を長く続けてきた農園の想いに触れる体験です。低い位置でのいちご狩りは、小さな子どもたちにとっていちごを摘みやすいというメリットがあります。

もう一つは、300坪の土地に建てられた高設栽培のハウスでの40分間のいちご狩り。立ったままいちごを摘みとれるうえ、足元には土が無く通路の幅も広くとっているため、ベビーカーや車椅子でもスムーズに通れます。

公式キャラクター「やよいちゃん」



中野ストロベリーファーム 中野 達也 さん

株式会社中野アグリラボラトリー

所在地：藤岡市小林276-2

電話番号：0274-50-9238

営業時間・定休日は時期によって異なります。公式サイトにてご確認ください。



1.西部には赤久縄山、西御荷鉾山、東御荷鉾山をのぞみ、市内に鮎川・鏡川・烏川・神流川が流れる、緑と清流に恵まれた土地柄

2.先代がいちご栽培を始めた頃の様子（昭和39年撮影）

濃厚な味を引き出す土づくり

中野ストロベリーファームは、先代が60年以上前に、家族や近所の数軒の農家と一緒に実験的に始めて以来のいちご農家で、藤岡のいちご栽培の先駆的存在。

「群馬県の日照時間の長さや寒暖差の大きい気候、澄んだ空気と山から流れる名水のもと、徹底した土づくりと培ってきた栽培手法にこだわり愛情込めていちごを育てています」と話すのは、2代目の中野達也さんです。

赤城おろしの冷たい風で夜はさらに気温が下がり、耐寒性を持つとうとするいちごがデンプンを糖化させ、より甘みの強い美味しいいちごに育ちます。

お父さんを早くに亡くした中野さんは、若くしていちご農家になりました。地域に対する想いや藤岡産やよいひめに対するこだわりも人一倍で、「やよいひめのまち藤岡」を広く知ってほしいと、念願だった「観光農園」と受付機能を兼ねた直売所&カフェ「いちご研究所」を2022年にオープンしました。



いちごの開花後に受粉を手伝うマルハナバチ。攻撃力を持たないのので、見つけても驚かずに優しく見守って。

藤岡いちご栽培の先駆的農園

藤岡のいちご栽培の先駆けとなる中野ストロベリーファーム。やよいひめの一大産地として藤岡地域をもっと盛上げたこと、いちご狩りができる観光農園と通年で営業するカフェをオープン。インバウンドをはじめとする観光客、看板メニューの「いちごシェイク」や「けずりいちご」目当ての来店客など、一年を通して注目の集客スポットとなっています。

未来につながる持続可能な農業

2021年に新規就農していちご栽培を始めた柴山和世さん。デジタル技術の導入による省力化や環境にやさしいスマート農業に挑戦しています。青山ファーマーズマーケットでの販売や輸出、観光農園など、自社ブランドを大切にしたい。いちごの販売を行っています。また、子育て中のママや年配者など女性がいきいきと働ける農園経営を展開しています。

新規就農者としてスタート

柴山和世さんは16年務めたウエディングプランナーの職を辞し、約1年間の勉強期間を経て2021年に『いちご農園フルッティロッシ』の農園主に転身しました。

「元々農業をやりたいという想いがありました。コロナ禍で売場の棚に農作物が十分に並ばない状況を地域に活力がなくなると心配した義父の言葉もあり、就農を決意しました」と振り返ります。

ICT技術の導入で栽培ノウハウを可視化

当初、先輩農家さんにいちご栽培について教えを乞いました。ほとんどの農家さんが経験則に基づく栽培で、情報を受け取るのは困難でした。そこで、経験のない柴山さんはICT（情報通信技術）を活用し、ハウス内の温度や湿度、日射量、CO₂濃度などを可視化する栽培



藤岡市のふるさと納税返礼品に選ばれています。

法に挑戦。水や栄養分も自動で補充する仕組みを確立しました。スマートフォンを使えば、どこにいても農園の状況が把握できます。

「いちごは花が咲いて一定の積算気温に達すると赤くなります。生育環境をコントロールし収穫期を調整することで、スケジュールに沿った人手の確保がしやすくなりました」と話す柴山さん。自身も休日がとりやすくなるなど、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）も良好です。



いちご農園 フルッティロッシ
柴山 和世 さん

株式会社ファームゴージャパン
所在地：藤岡市白石1551-1
電話番号：070-9002-6415
営業時間：10:00～17:00 不定休

地球にやさしい取組み

同農園では、植物性酵素肥料などを使って健康で病害虫に強いいちご作りを行うとともに、害虫駆除には天敵農法を導入。農薬を最小限に抑えています。

また、地球環境保全のため、温室効果ガス削減に向けたヒートポンプの導入と、クリーンエネルギーのLPガスを使用した環境にやさしい栽培を心がけ、持続可能な農業を目指しています。こうした取組みから、「ぐんまエコファーマー」の認定を受けています。

自慢の品質で販路開拓

「大切に育てたいいちごですから、自社ブランドとして価格を自分で決めて販売したいです」と言う柴山さん。1月～5月のシーズン中の週末は、都内の青山ファーマーズマーケットに出店し朝摘みいちごや、完熟やよいひめのジャム&ソースを販売。「お客様が待っていてくださるのが何より嬉しい」とやりがいを感じています。

また、「ぐんまグローバルファーマー育成塾」で学び、群馬県農政課の主導で香港への輸出や、独自ルートでアメリカ西海岸への輸出にもチャレンジし手応えを感じています。

地元の偉人を見習い 農業で地域を盛り上げる

「やよいひめ」の市場流通量はまだまだ多いとはいえません。「もっと栽培農家が増えて、知名度が上がれば、産地として活気づくはず。明治時代にここ藤岡で養蚕法『清温育』を広め養蚕の発展に寄与した高山長五郎氏のように、私もデジタル化、見える化による栽培法を強化し、いちご栽培農家など新規就農者を支援したいと考えています」と柴山さんは広い視野で農業に取組

FRUTTI ROSSI



シーズン中の週末は、青山ファーマーズマーケットに出店。



いちごを摘みやすい高設栽培。小さなお子さんや年配の方々にもラクチンです。「大粒でフレッシュな甘くておいしいやよいひめを堪能できる」と好評です。

STRAWBERRY PICKING

富岡ネオホッケークラブ 富岡ドルフィンズ



アットホームな雰囲気の魅力

富岡ネオホッケークラブでは、会員の皆さんが「仲良く」「楽しく」「健康」にネオホッケーを楽しめるよう、クラブ一丸となって活動しています。

また、「家族で過ごす時間」も大切にしており、定期的にバーベキューなどのレクリエーションを開催しています。

親子で参加することで、親子の絆が深まるだけでなく、他のご家族との交流も広がり、笑顔あふれるひとときを過ごせます。

会員募集中！
(個人・ご家族)
見学・体験
いつでも歓迎！

子どもから大人まで
スポーツが苦手な人でも楽しめます



【概要】
ネオホッケーは、1978年にスウェーデン大使館を通じて日本に本格的に導入されたスポーツです。幼児からシニアまで年齢や性別を問わずだれでも楽しめる「みんなのできるスポーツ」として親しまれています。

【競技】
試合は、20×36m×12×18mのコートにフェンスを設置して行います。6人ずつのチーム（うち1人はキーパー）に分かれ、プラスチック製のスティックを使って、穴の開いた軽いボールを相手ゴールに向かって打ち合い得点を競います。

【ルール】
プレー中は、ボールをどの方向にもパス・ドリブル・シュートできます。ただし、スティックの先端（フレード）が膝より高く上がった場合や、身体の接触、転倒などの危険な行為はすべてファウルとなります。

【試合時間】
試合時間は前半・後半それぞれ10分ずつが基本ですが、大会の規模やルールに応じて変更されることもあります。

information
練習場所：富岡小学校体育館
練習日：木曜 18:00～20:00
日曜 夕方～20:00
会費：年間5,000円（小学生）



8月24日(日)、神奈川県川崎市のとどろぎアリーナにて「第14回全国小学生ネオホッケー大会」が開催され、全国各地からネオホッケーを愛する小学生チームが集まり、白熱した試合が繰り広げられました。子どもたちは日頃の練習の成果を発揮しながら、仲間と力を合わせて全力でプレーしました。

DMより気軽にお問合せください。



古来より中山道の脇往還「上州姫街道」の物流の要衝として栄えてきた下仁田町。「道の駅しもにた」は、その玄関口として、2003年（平成15）12月に開業しました。

道の駅
しもにた

広域防災拠点となる
「防災道の駅」に選定されました

上信越道・下仁田インターを降りてすぐ。西上州の玄関口といわれる『道の駅しもにた』が、2025年5月に「防災道の駅」に選定されました。全国の道の駅1230カ所の内、防災道の駅は現在79駅あり、群馬県内では道の駅「川場田園プラザ」に続いて2番目の選定です。

大規模災害が頻発している状況を背景に、被災地への救援活動や、復旧・復興活動の拠点としての機能が期待されている「防災道の駅」。災害時に自衛隊や警察、テックフォース（国土交通省の緊急災害対策派遣隊）などの活動拠点、物資の集積や救援活動の基地、復旧・復興活動の機能などが求められています。

道の駅しもにたは、建物の耐震化、無停電化、通信や水の確保、2500㎡以上の駐車場の確保など必要な機能や設備を整えていると選定されました。現在は、下仁田町と道路管理者の役割分担等が定まった業務継続計画の策定などが進められています。

駅長の岩崎智則さんは「地域住民の一時的な避難所にも



なりますので、来場のお客様や町民の皆さんに防災意識を持っていただくきっかけになれば嬉しいですね」と話しています。

下仁田ねぎのシーズン到来！！

地元の特産品が目白押し
こんにやく精粉量全国1位の下仁田町は、「こんにやく食べよう健康増進条例」を施行し、こんにやく製品の消費拡大をめざしています。直売所では下仁田名物の「こんにやく」をはじめ、地元の朝採り野菜や冬の旬菜「下仁田ねぎ」、神津牧場の乳製品など特産品が人気です。



下仁田ねぎはここ数年の夏の暑さで不作が続き、益々貴重な存在になっています。



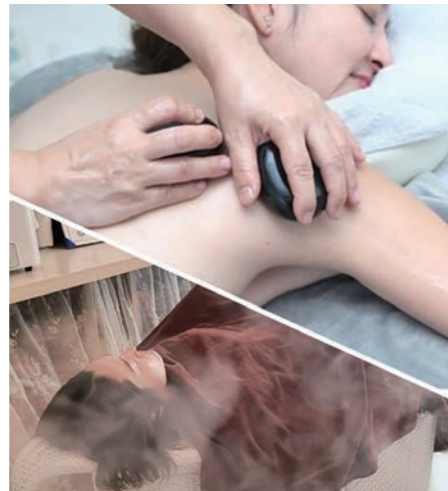
道の駅しもにた
甘楽郡下仁田町大字馬山3766番地11
TEL：0274-82-5858
定休日 毎月第2火曜日
(祝日の場合は翌日)
特産品販売／8:30～18:00



前橋市六供町

リラクゼーションサロン HAPPY

極上のアロマオイルと
ハーブスチームで癒しのひとときを



「アロマトリートメント」、木の葉型のベッドに寝る「葉ママ浴」



身体も心もあたたまってほしいと話す加藤さん

完全予約制の女性専用サロン。県内でも希少な「葉ママ浴」(4,800円～)は、ローズマリーやゼラニウムなど10種類以上のハーブスチームを全身に浴びることができ、リピーターが続出するほどリラクゼーション効果が高いと評判です。そのほか温めた玄武岩(ホットストーン)を使用する「アロマトリートメント」(6,500円～)、スッキリ爽快な「ヘッドマッサージ」(4,500円～)など豊富なコースを用意しています。仕事や育児、介護などで多忙な方々が、疲れを癒しに来店。セラピストの加藤さんがお客様の体調に合わせて、極上のアロマオイルを調合します。心地よい香りに包まれて、心身ともにリラックスした時間が過ごせます。



TEL 080-2052-1039

〒前橋市六供町1-2-8
営業 9:30～18:30(予約最終受付17:30)
休 不定休
駐 有

富岡市下高尾 NEW OPEN

貸衣装・PHスタジオ 凛

美しい輝きを放つ着物
撮影は一日1組限定

熟練の職人たちの手仕事で仕立てられた京子猫友禅や西陣織の着物に魅せられた高野陽子さん・アンドリュースさん夫妻が、着物文化を伝え広めたいと営む貸衣装店です。ウエディングドレスも扱い、結婚式プロデュースも手がけます。2011年に趣のある赤煉瓦倉庫をリニューアルし、店舗としてオープン。今年9月に写真スタジオも完成しました。お宮参り、七五三、成人式、卒業式、結婚式など大切な記念日を誠実にサポートしたいと、ロケーション撮影は一日1組限定。心に残る素敵なアルバムが完成します。ポーランド出身のアンドリュースさんは母国に避難中のウクライナ難民のために募金活動を行い、今も必要な物資を届けます。



レンタル衣装、ヘア・メイク、着付、撮影をトータルコーディネート



眩いばかりの花嫁衣装は豪華絢爛! 地毛で日本髪も結えます



TEL 0274-67-5400(予約制)

〒富岡市下高尾485-1
営業 電話対応時間/10:00～18:00
(撮影等で電話対応できない場合あり)
休 不定休
駐 有

高崎市緑町

フォトスタジオ PARC

クリエイティブなフォトスタジオで
とびきりの晴れ姿を

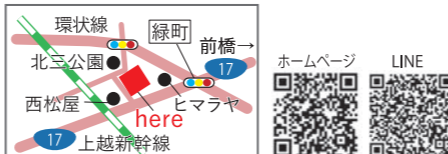


楽しく撮影しながら、キメた表情やナチュラルな表情をパチリ



お子さまのペースに寄り添い、家族で楽しめる「公園」のようなスタジオ

1階は花がテーマ、2階は映画の世界をテーマにしたおしゃれな空間が広がるフォトスタジオ。かわいいベビー服からアンティーク着物、ブランド振袖、ウエディングドレス、選層用ドレスなど幅広い衣装が揃います。クリエイティブスタッフが企画、コーディネート、撮影、デザインまでトータルでプロデュース。着物にレースを付けたい、ペットと一緒に撮りたいなど、様々な要望に応え、スタッフ一同柔軟に対応します。新生児、七五三、成人式、ウエディングといった定番の撮影はもちろん、ペット、GG(グランド・ジェネレーション)世代、ソロウエディング、ビジネスポートレート、婚活用などの撮影も好評です。



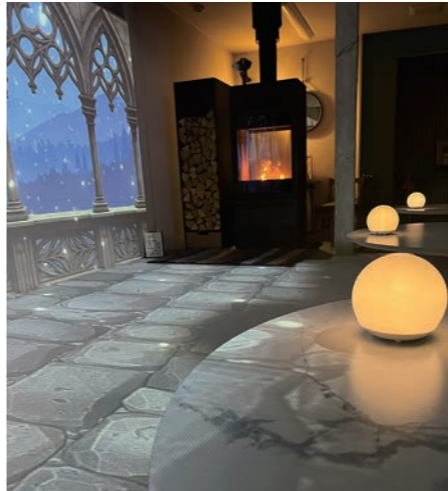
TEL 027-365-2468

〒高崎市緑町1-29-3
営業 10:00～18:00
休 水、第2・第4火(変動ある月あり)
駐 有

藤岡市本動堂 NEW OPEN

cafe&dining 369

非日常空間で
ゆったりゆったり



プロジェクションマッピングの部屋。靴を脱いで上がります



アイスと生クリームをサンドした「揚げパンサンド」(550円)

イタリアの納屋小屋をイメージした木の温もりあふれるカフェ。4月にオープンしました。プロジェクションマッピングの部屋が話題で、四季折々の風景や打ち寄せる波などオリジナル映像が流れます。また、スキャンサームの薪ストーブが設置され、炎の揺らぎに癒されながら温まります。メニューはハンドドリップで淹れる香り豊かなコーヒー(605円)や、2種の料理が味わえる人気の「ハンバーグオムライス」(1,760円)。火曜日限定の豪華な「アフタヌーンティー」(2日前までに要予約)など魅力のラインナップ。店内の薪ストーブや存在感のあるおしゃれな家具は、販売もしているので、興味のある方はお声がけを。



TEL 0274-50-8876

〒藤岡市本動堂432-1
営業 日・月/11:00～17:00
火/予約制のアフタヌーンティー 11:30～17:00
金・土/11:00～17:00・18:00～22:00
休 水、木
駐 有 事前予約OK テイクアウトOK

高崎市山名町 NEW OPEN

山名焼肉 はち

厳選した上質和牛を
リーズナブルに堪能

ワンランク上の肉料理を提供する「肉割烹 番～hanata～」の系列店が7月にオープン。美味しい肉がお手頃価格で楽しめる、幅広い年齢層から人気です。おすすめは内臓系。長時間煮込んだ「上ホルモン」(490円)は、とろけるほど柔らかく、「飲める」と大好評です。バドガシラやウルテはコリコリとした食感が楽しめます。上州牛の「上カルビ」(1,480円)は特上カルビの部位。特上ならではの濃厚な味わいをぜひお召し上がりください。肉の旨みを引き立てるタレは自家製。お酒のお供にぴったりのオイキムチ、白菜キムチ、ナムルもこだわりの自家製です。宴会は2名以上、飲み放題付き2時間で4,500円～。忘新年会におすすめ!



歯応えのあるバドガシラ、ウルテと絶品上カルビ



カウンター席もありお一人さまも気軽に焼肉を楽しめます



TEL 027-384-8287

〒高崎市山名町571
営業 17:00～23:00
営業(フードL.O.22:00・ドリンクL.O.22:30)
休 水
駐 有 事前予約OK



けんしんようの
お客さまを
ご紹介

- 今回も
魅力あふれるお店や会社を
ご紹介しませす
- 山名焼肉 はち
(焼肉店 / 高崎市)
 - cafe&dining 369
(カフェ、薪ストーブ・家具販売 / 藤岡市)
 - Photo Studio PARC
(貸衣装、フォトスタジオ / 高崎市)
 - 貸衣装・PHスタジオ 凛
(貸衣装、フォトスタジオ / 富岡市)
 - リラクゼーションサロン HAPPY
(リラクゼーションサロン / 前橋市)
 - 須賀整骨院
(整骨院 / 安中市)
 - ハービー株式会社
(飲料製造、物販 / 甘楽郡下仁田町)
 - 小林俊介司法書士事務所
(司法書士事務所 / 安中市)

けんしんようの
お客さまを
取材して
記事にしました





安中市板鼻

すか
須賀整骨院

体に優しい施術で
不調を改善



優しいトーンで統一され、清潔感に溢れています



広い駐車場を所有。利用時は駐車しやすく便利です

ケガや痛みの改善に真摯に向き合う整骨院。症状に悩む方の相談や質問には、わかりやすい説明で丁寧に応じて喜ばれています。最新機器、ツボ刺激、手技などの施術は体に優しいので、お子さまから高齢の方まで安心です。寒さが増して、冷え性が心配な方も多いことでしょう。体が冷えると代謝が低下し、免疫力も低下しやすくなります。血行を促進して、冷えによる不調は早めに改善を。「症状が緩和されて笑顔で帰る方々を見るたびに嬉しくなり、やりがいを感じます」という須賀さん。一人ひとりに真心を込めて施術します。予約制ではないので気軽に立ち寄って、不調を改善してみませんか。



TEL **027-333-5595**
 安中市板鼻1-1-11
 平日/8:00~12:00・15:00~19:00
 (金曜日は19:30まで)
 土曜日/8:00~12:00・14:00~17:00
 休日、祝 閉

甘楽郡下仁田町西野牧

ハービー株式会社
南軽井沢工場

安心、安全、国産にこだわり
元気をサポート

豊かな自然に囲まれた工場で、国産の搾汁液を使用したお酒や、花びらのジャムなど無添加の品を製造し、販売。ニンニクの程よい香りの「天蒜」、新鮮などくだみにはちみつを加えた高アルカリ度の「琳瑯」、ワインテイストでリッチな味わいの「キクイモ健康酒」、新鮮なキダチアロエで作った「アロエ健康酒」、アロエの苦味とキクイモの甘味を調合した飲み心地の良い「キクイモ/アロエ健康酒」など、どの健康酒も生活習慣のサポートに最適です。摘み取ったばかりの花びらをジャムにした「花びらのジャム」は華やかで濃厚な香り。ヨーグルトと相性抜群です。WEB販売のほか、道の駅しもにた、ららん藤岡でも販売中。



①天蒜(ニンニク)健康酒 ②キクイモ健康酒 ③琳瑯(ドクダミ)健康酒 ④アロエ健康酒 ⑤キクイモ/アロエ健康酒
 ①5,280円 ②5,500円 ③3,960円 ④4,950円 ⑤5,280円



ローズウォーター 2376円〜、桜やバラの花びらのジャム972円〜



TEL **0274-84-2750**
 甘楽郡下仁田町西野牧11209-1
 8:00~17:30
 土、日、祝、年末年始、お盆 閉

安中市安中 NEW OPEN

小林俊介司法書士事務所

不安や困りごとに
誠実、丁寧、迅速に対応



外から室内の様子は見えにくく、相談者も安心です



明るい雰囲気のある事務所。仕切られた応接室もあります

今年4月に開所した小林俊介司法書士事務所は、相続手続、新築・売買・贈与などの不動産登記、会社設立などの商業登記、遺言作成などが主な業務です。

最愛の家族が亡くなると、遺族が直面するのは相続手続です。悲しみの中の慣れない作業は、心身ともに負担がかかります。同事務所では、無事に手続が完了するよう誠実、丁寧、迅速に対応し、最善策を提案。「親身に相談に乗ってくれた」、「説明がわかりやすかった」、「細かいところまで気を配ってもらった」との声が届いています。高齢の方や病気で同事務所まで相談に行くのが難しい場合は、小林さんが自宅に訪問して話を聞くことも可能です。



TEL **027-381-6838**
 安中市安中3531-7
 9:00~18:00
 土、日、祝(休日の際、事前予約にて対応可能) 閉

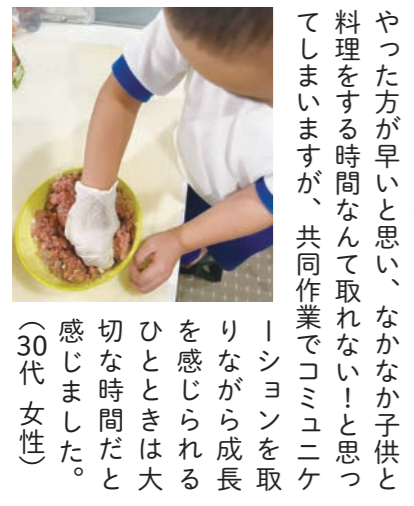
しん広場

しん広場は、「shin」の感想、お子さまやペット自慢、おすすめレシピ、季節にまつわる話など、みなさまからの投稿を中心に掲載しています。投稿は「感想・アンケート用紙」を各支店窓口に投函、もしくはホームページから!ぜひお待ちしております。

お手伝いに目覚める我が子!

小学校1年生の息子ですが、最近手作りシウマイの美味しさに目覚め、私が作ろうとすると「僕もやりたい!」とお手伝いをしてくれます。シウマイの具をこねこねするのが好きみたいでキッチンで踏み台を準備して「こねていい?まだかな?」と準備万端。しっかりこねこね混ぜてくれて、シウマイの皮にスプーンで乗せて完成!蒸してあげると「出来立てのシウマイ美味しいね」とたくさん食べてくれました。

食べた後は「僕が洗っていい?」と食器を洗ってくれて、急成長の我が子です。子育てで日々忙しい毎日:つい自分が



「シオンを取りながら成長を感じられるひとときは大切な時間だと感じました。(30代女性)

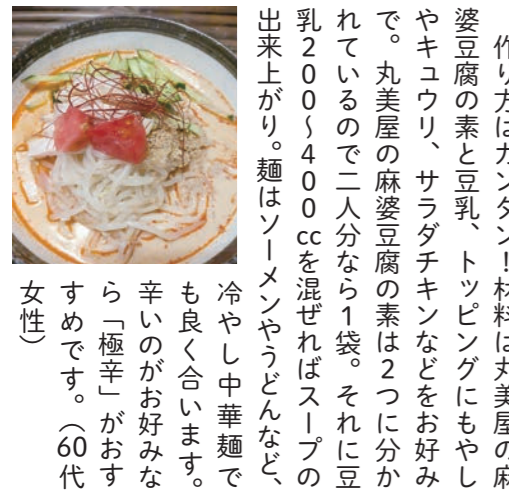
玉子が高い

玉子が高いと感じてから、あまり玉子料理をしなくなりました。以前は1パック130円程度だったと思いますが、今は250〜280円くらい。それでもお弁当には玉子焼きと使っているの玉子は欠かせません。スーパーの玉子が250円くらいですが、コンビニで買う玉子は350円くらいです。高いな〜と思っても玉子の大きさが違うのです。先日鉄板焼きをした時に目玉焼きを作ったのですが、玉子の大きさの違いが目瞭然!小さい玉子は2つ食べたいよ!となりました。(50代女性)



夏の冷たい麺料理

shinの前号の「しん広場」に載っていた、暑い季節には麺料理が増えるという話。我が家もそうでした。そこでおすすめしたいのが「タンタン麺」です。作り方はカンタン!材料は丸美屋の麻婆豆腐の素と豆乳、トッピングにもやしやキュウリ、サラダチキンなどをお好み



冷やし中華麺でも良く合います。辛いのがお好みなら「極辛」がおすすめです。(60代女性)

あの記事
この記事 後日談

★Shin117号特集「ウクライナ難民支援につながる御朱印巡り」
 県内曹洞宗の35寺院と1神社で行った「チャリティ御朱印巡り」で集まった志納金を、ポーランドの役所を通じて難民支援物資購入にあてたという記事をご紹介しました。仲介役を務めた富岡の高野陽子さん・アンドリュウさんご夫妻が、その記事をポーランドに避難中のウクライナの人たちに見せたところ、大変感謝され日本からの支援をとて心強く感じていたのだとのこと。そして、令和8年にはご夫妻とお寺の住職がポーランドのシエラツ郡より表彰され



▲ポーランドのシエラツ郡に物資が届いた写真

今回のイベントにはなんと5千人の来場者が訪れたそうです。イベントを主催した「パイプリーションテーブル」現実化委員会の代表田村純一さんは「かつての下仁田の賑わいを再現することができました。若い人たちには自信をもってまちづくりに参加してほしいです。」と話しました。



下仁田町の来場者の様子▼



WEB完結型ローン 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

ご利用いただける方	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 6ヶ月以上10年以内
ご返済方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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7年11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。



<https://www.kenshinyo.co.jp>

←スマホの方はこちらから



群馬県信用組合

お客さまご相談窓口

0120 (834) 493

(企画・情報管理グループ内)

本店営業部	027-382-6939	下仁田支店	0274-82-3311
松井田支店	027-393-1133	南牧支店	0274-87-2244
横川支店	027-395-3111	西牧支店	0274-82-3311
安中支店	027-382-1246	富岡支店	0274-62-4131
原市支店	027-385-6508	甘楽町支店	0274-74-3151
磯部支店	027-385-5611	一の宮支店	0274-63-2337
板鼻支店	027-382-2780	南蛇井支店	0274-63-2337
高崎支店	027-363-2335	妙義支店	0274-73-3239
八幡支店	027-343-9777	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
		吉井支店	027-387-3811
		榛名町支店	027-374-5545