

令和元年度 前橋東部商工会

第1回 新商品合同記者発表会

日時：令和元年10月28日（月）14：00～

場所：前橋テルサ 9F つつじの間

前橋東部商工会
第1回 新商品合同記者発表会

日時：令和元年10月28日（月）14：00～16：00

場所：前橋テルサ つつじの間 9階

次 第

1. 開 会 14：00
2. 主催者挨拶
3. 趣旨説明
4. 第1部【記者発表会】 14：10～（各社6分）
 - ①株式会社ワタナベファーム
 - ②株式会社ネイチャー・バンク
 - ③有限会社後閑養鶏園
 - ④星野家具製作
 - ⑤有限会社中川漬物
 - ⑥Mon Conamon
 - ⑦株式会社 KING HEART
 - ⑧株式会社フェローズジャパン
5. 第2部【展示会】 15：10～16：00
取材・インタビュー
6. 閉会

前橋東部商工会

令和元年度「第1回 新商品合同記者発表会」

参加企業一覧

No.	事業所名・発表内容
1	<p><u>株式会社ワタナベファーム</u></p> <p>夏秋なす出荷量日本一の群馬県！赤城山の千年伏流水で育てた</p> <p>「水なすのコンフィチュール(白)(赤)」11月11日(月)新発売</p> <p>白は地元酒蔵の日本酒。赤は地元生産の赤ワインを使用。 まるで“フルーツ”のような味</p>
2	<p><u>株式会社ネイチャー・バンク</u></p> <p>日本初！国産セントルイスカットリブをテキサスバーベキューで味わう。</p> <p>11月29日(金)『Aha! BBQ デリバリー』スタート！</p> <p>本場テキサスで人気のバーベキュースタイルを再現した メニューで前橋市発の出張バーベキューをスタート！！</p>
3	<p><u>有限会社後閑養鶏園</u></p> <p>群馬発、日本一の養蚕産地から朝採りの卵と、桑の実をたっぷりと使用！</p> <p>朝採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」11月1日(金)新発売</p> <p>昔懐かしい、桑の実をたっぷり使った、卵屋さんのこだわりのパウンドケーキ</p>
4	<p><u>星野家具製作</u></p> <p>はじめての“つかまり立ち”からおすわり、テーブル、最後は“思い出の品”として</p> <p>子供の成長に合わせた多機能イス「ento (エント)」を開発</p> <p>人と環境に優しい天然素材(木材・塗料・接着剤)使用の「earth シリーズ」 第1弾！</p>

5	<p><u>有限会社中川漬物</u></p> <p>日本一の人気ダムを目指して！ダムの模型を使って体験ができるダムジュース！</p> <p>「漬物屋がこだわった梅ジュース」11月9日(土)新発売</p> <p>ハツ場ふるさと館にて11月9日(土)10日(日)完成前のイベント開催</p>
6	<p><u>Mon Conamon</u></p> <p>群馬県内初！豚肉を使った“洋酒によく合う”焼き菓子！</p> <p>「大人のとんとんフロランタン」11月29日(金)新発売</p> <p>群馬県産「福豚」のジャーキーを粉末にしてクッキーに練り込んだ焼き菓子</p>
7	<p><u>株式会社 KING HEART</u></p> <p>日本で唯一のマタニティ食品メーカーが作った女性用ヘルシースープ！</p> <p>「カラダよろこぶ ヘルシースープ」11月1日(金)新発売！</p> <p>女性に不足しがちな<u>11種類のビタミン</u>と<u>鉄・カルシウム</u>をスープで<u>美味しく栄養サポート</u></p>
8	<p><u>株式会社フェローズジャパン</u></p> <p>日本初！絶品！和食職人が作ったマグロ専用醤油！</p> <p>「鮪が本当に美味しくなる醤油」11月1日(金)新発売</p> <p>まるでふわふわな綿菓子のような<u>0.01mmの極薄削り本枯節</u>を使用</p>

夏秋なす出荷量日本一の群馬県！赤城山の千年伏流水で育てた
「水なすのコンフィチュール(白)(赤)」11月11日(月)新発売
白は地元酒蔵の日本酒。赤は地元生産の赤ワインを使用。まるで“フルーツ”のような味



■「水なすのコンフィチュール(白)(赤)」

■牛乳、と共に

群馬県前橋市で平成15年より農業を経営しております株式会社ワタナベファーム(広報担当:渡邊博美 わたなべひろみ)と申します。当農園は赤城山の麓に位置しており、自然の恵みを受け野菜、果物を年間約50種類、生産しております。春はなす、ピーマン、ルバーブ。夏はきゅうり、ブルーベリー、じゃがいも。秋は秋なす、オクラ、さつまいも。冬はちぢみほうれん草、白菜、みかん、など、特になすだけでも10種類の品種を生産しており首都圏を中心に販売しております。当農園で作るなすは皮が柔らかく、とても瑞々しいのが特徴です。この度、なすの中でもよりジューシーな水なすを使ったコンフィチュール(白・赤)を11月11日(月)より販売致します。白には地元の酒蔵(柳澤酒造)で作られる日本酒(桂川)、赤にはこれから発売予定の地元赤ワインを使用する予定であります。なすは「一富士二鷹三茄子」とあるように縁起物とされております。お祝いのギフト商品としてのご利用も視野に入れ発売いたします。この、「水なすのコンフィチュール」を通じて赤城山の観光、食材を広く告知していくことで地域特産物の良さと、なすの産地としてのさらなる活性化を図って参りたいと思っております。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しく申し上げます。

1.【顧客ターゲット】 「関東圏内の20代から40代の女性」

詳細⇒お漬物だけでなく、水なすの珍しい食べ方（コンフィチュール）を試してみたい。そして日々忙しく疲れている女性に「癒し」、「幸せ」を！

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒赤城山の千年伏流水で育てた、水なすで作ったコンフィチュール。白は地元酒蔵の日本酒。赤は地元生産の赤ワインを使用した地域連携の商品！

3.【強み】（WONDER）「調理例」食べる 飲む 調味料等万能！



<食べる>



<飲む>

<調味料>

4.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】



群馬県は夏秋なすの出荷量は近年、日本一です。全国的にもなすを使った加工品は漬物が多く、ほかの商品としての販売がありません。

【なすの魅力をお伝えしたい】

そんな思いから、平成 26 年水なすのドリンク「紫のおもてなし」を開発しました。今回は第2弾「コンフィチュール」で地域連携の商品として開発して販売していく事で地域の活性化を図りたい、また、なすを通じて群馬県の魅力をもっと多くの方に発信出来たらと思います。

<以下、参考資料>

■会社の経歴



- 平成 15 年 1 月 起業（当時 55 歳）
- 平成 20 年 1 月 加工（惣菜・漬物）販売
- 平成 24 年 2 月 6 次産業認定事業者
- 平成 25 年 3 月 農産物加工施設新築
- 平成 26 年 2 月 エコノミーハウス増設
- 令和 元年 6 月 株式会社として法人化

■その他（特許・表彰など）

- 平成 26 年 2 月 水なすのミックスジュースがひめこらぼ全国セミナーでアイデア賞を受賞
- 平成 29 年 11 月 赤しそジュース・赤しそゼリー審査員特別賞
- 平成 30 年 2 月 紫のおもてなしシリーズ 群馬県グットデザイン商品に選定。

■商品概要

商品名	「水なすのコンフィチュール（白）（赤）」140g
特徴	瑞々しい水なすを使用。原材料に地酒、赤ワインを使用
発売日	2019 年 1 1 月 1 1 日（月）
販売先	地元スーパー（こだわり食材コーナー） 群馬いろは 等
販売価格	各種 白・赤 ¥ 648（税込）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 ワタナベファーム 広報担当：渡邊博美
電話：027-285-3198（携帯：090-5764-3339）
FAX：027-285-3198
E-Mail：hiromikoubou3@yahoo.co.jp
HP アドレス <http://gwatafarm.com>
住所 〒 371-0215 群馬県前橋市粕川町深津 984-1

日本初！国産セントルイスカットリブを**テキサススタイル**でバーベキューリブを味わう。

11月29日『Aha! BBQ デリバリー』スタート！

本場テキサスで人気のバーベキュースタイルを再現したメニューで前橋市発の出張バーベキューをスタート！！



■セントルイスカットリブのテキサスバーベキュー

■スタンダードコース(4人前)



■BBQ デリバリーお届け時の様子

■イベント時、BBQ のセッティングの様子

群馬県前橋市で平成28年2月にキャンプ場およびバーベキュー場の運営を行っている株式会社ネイチャー・バンク(代表:小堀 智久 こぼり ともひさ)と申します。当社は養豚農家が立ち上げた赤城山オートキャンプ場内で「Aha! BBQ」を提供しております。

Aha! BBQ では本場アメリカのバーベキュー手法を取り入れるために、テキサスで人気のスタイルとされる、バーベキューピットを特注で製作いたしました。

このバーベキューピットはキャンプ場周辺の森で間伐された檜の薪を調理用の火の原料として使用します。また調理する肉は直営牧場から届くこめこめ豚を骨付き塊のまま調理します。

日本の解体方法では骨を抜いてバラ肉として流通させるため、セントルイスカット

リブが市場に出回ることはほとんどありません。しかし、直営牧場から骨付きのまま一頭丸ごと使うことのできる当社だから、セントルイスカットリブを実現することができました。また、このバーベキューピットを使い、セントルイスカットリブをテキサスバーベキューで焼き上げることができるのは日本では当社だけです。そして今回、このセントルイスカットリブを Aha! BBQ の新たなメニューに加え、出張バーベキューサービス「Aha! BBQ デリバリー」をスタートさせることとなりました。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しく申し上げます。

1.【顧客ターゲット】

「赤城近隣エリアで BBQ を計画する団体」

詳細⇒前橋市・伊勢崎市・みどり市・桐生市など赤城山オートキャンプ場より車で40分圏内の地域で BBQ を計画する13名以上または3万円を超える注文が見込まれるお客様。

＜ターゲットとなる場所＞

会社・公園・観光スポット・駐車場・公民館・福祉施設など

＜ターゲットとなるシーン＞

懇親会・歓迎会・研修会・イベント・スポーツ大会・2次会・パーティーなど

2.【コンセプト】

「利便性」×「商品」

- ・より充実感のあるバーベキューを多くの場所で楽しめる

3.【強み】(WONDER)

- ・直営牧場からの豚肉と特製のバーベキューピット
- ・バーベキュー場としての拠点があること

4.【リリースのポイント】

＜バーベキューについて＞

年々バーベキューを楽しむ方が増えると同時に、バーベキューの楽しみ方も多様化しつつあります。近年は若い人の間では、「キャンプやバーベキューをしたいがどのようにして良いかわからない」という方が増えてきています。赤城山オートキャンプ場では以前よりキャンプの入り口としても、手ぶらでできるバーベキューが楽しめるサービスの提供を行ってきました。特に個室感覚で宿泊施設を使用できるプランでは若年層にご指示いただいております。

<テキサスバーベキューについて>

焼く前にはラブと呼ばれるバーベキュー用に調合されたスパイスを肉にまぶし、肉の表面はラブと香ばしさが混ざり合い、香り豊かな薫香となります。

薪は生木を使用しているため、ピットの中も常に水分を含んだ熱風が流れており、その水分で肉もジューシーさが保たれ、旨味が凝縮されていきます。

仕上がり時にはケチャップベースのオリジナルのバーベキューソースをお肉に染み込ませながら焼き上げていきます。

肉の旨味、香ばしさ、スパイスとソースの味が何層にも重なるような深い味わいを生み出します。食感も低温でゆっくり焼いているため、骨からすると肉が解け噛まなくても食べられるほどに柔らかくなります。

特に一定量の脂身が均等に含まれるような大きな塊肉や厚みのある肉であるほどよりジューシーに焼きあがります。また、骨付きのまま、ゆっくり時間をかけて焼くことで骨の髄液が肉に溶け出し旨味が増します。

<出張バーベキューについて>

今年の6月からスタートした Aha! BBQ では様々な団体のバーベキューの受け入れの対応をして参りました。その中でも「大人数でもプライベート感のあるバーベキューを楽しみたい」や「お気に入りのロケーションや体験などもセットで楽しみたい」というご意見が多かったことから、赤城エリア中心にした公園や観光施設などと連携できるようなバーベキュー食材の提供をスタートできたらと考えるようになりました。

5. 【目標&夢】

<お肉屋さんとして>

養豚農家が始めたキャンプ場として直営牧場から届く豚肉をより多くに人に食べてもらいたいという思いから取り組みを続けております。今はキャンプ場の一角にあるお肉販売コーナーやバーベキュー場ではありますが、今後はお肉屋さんが運営するキャンプ場、バーベキューサービスにしていきたいと考えています。さらには「バーベキューでの『困った』の解決」や「バーベキューを通じたコミュニケーションの円滑化」、「バーベキューの利便性の向上」のためにより良いサービスの提供を目指していきたいと思っております。このデリバリー事業を通して、誰もが手軽に、より充実感のあるバーベキューを提供していきます。

<バーベキューリブについて>

デリバリーサービスでは、まずは食材をお届けすることを目的と考えており、目玉として、テキサススタイルのバーベキューリブをセットにしております。

キャンパーの中でも焚き火で肉を焼き、骨付きのまま肉をかぶりつく様子は、キャンプやバーベキューさながらの光景です。しかし、骨付き肉を上手に調理することや、薪を使って肉を焼くことは手間と時間がかかり「やってみたくてできない」や「やってみたくて大変」などという意見が多くなっています。当社のバーベキュー場のみならず、様々なバーベキューシーンで本格的なバーベキューリブを楽しんでもらい、バーベキューでの食体験をより豊かなものにしていけたらと考えています。

<以下参考資料>

■代表者の経歴

- ・1986年 群馬県前橋市で養豚農家の次男として誕生
- ・1992年 赤城山オートキャンプ場開業
- ・1994年 小学3年時にキャンプ場の管理人になる夢を持つ
- ・1999年 中学3年時に生徒会長を経験。
- ・2004年 在学中に居酒屋での仕事を体験。飲食店経営に興味を持つ
- ・2008年 明治学院大学 経済学部経営学科卒
- ・2008年 都内の税理士法人勤務 会社経営を志すようになる。
- ・2011年 震災をきっかけに家業の赤城山オートキャンプ場を継ぐ
- ・2016年 キャンプ場運営会社として株式会社ネイチャー・バンク設立
- ・2019年 前橋発バーキューサービスAha! BBQ をスタート

■商品概要

商品名	ケータリングバーベキューセット3種
特徴	① スタンダード ② プレミアム ③ 赤城山プレミアム
開始日	2019年11月29日(金)
販売先	Aha!BBQ(ホームページにて受付・電話)
販売価格	① スタンダード 大人2500円/人 子供1500円/人 ② プレミアム 大人3000円/人 子供2000円/人 ③ 赤城山プレミアム 大人4000円/人 子供3000円/人



↑バーベキューピットで焼いている様子



↑代表の小堀智久

群馬発、日本一の養蚕産地から朝採りの卵と、桑の実をたっぷり使用！

朝採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」11月1日(金)新発売

昔懐かしい、桑の実をたっぷり使った、卵屋さんのこだわりのパウンドケーキ



■朝採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」

■「純国産鶏もみじ」の朝採り卵

群馬県前橋市で昭和36年から1haの畑と、1haの田んぼ、1万羽ほどの採卵鶏を飼っている有限会社後閑養鶏園(広報担当:後閑 修司 ごかん しゅうじ)と申します。当園は創業時より「お客様の命と健康、美味しさを求めて」という声にお答えする商品を販売することを目的としてきました。無農薬・減農薬・無化学肥料のお米や野菜をはじめ、安全・安心にこだわった卵や、卵を使ったスイーツ(シフォンケーキ・プリンなど)などを販売しています。

この度、40代から50代の方を対象に子供の頃、学校帰りに良く食べていた「桑の実(どどめ)」を使ったパウンドケーキ、朝採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」を新たに作りました。この商品の一番の特徴は、こだわりの原材料です。自社のブランド卵「千代の厳選卵」×地元産の小麦粉「さとのそら」×前橋市産の農薬不使用の「桑の実」を使用。焼き方にもこだわり、じっくりと時間をかけて、低温(150度前後)で焼き上げることで、通常のパウンドケーキよりもしっとりとした、柔らかい口当たり仕上げてあります。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「群馬県内の40、50代の男性・女性」

詳細⇒ 子供のころに桑の実を食べたことのある方(懐かしさがウリ)

2.【コンセプト】 「 好奇心 」×「 商品 」

詳細⇒地元のこだわり食材で作った、桑の実のスイーツ

3.【強み】(WONDER)「新発見」

詳細⇒ 今ではあまり見られない桑の実を使ったちょっと珍しいスイーツ

4.【リリースのポイント】

比較基準	一般的なパウンドケーキ	しっとり桑の実パウンドケーキ
① 原材料	小麦粉・卵・バター・ドライフルーツ	小麦粉(前橋産さとのそら)・卵(千代の厳選卵)・ <u>前橋産桑の実(どどめ)</u>
② 製造方法	工場生産	職人の手焼き
③ 風味	特に無し	卵と桑の実の香り
④ しっとり感	★	★★★★★
⑤ 卵のこだわり	数日後のもの	朝採れ
⑥ 価格(1カット)	100円程度	170円(税別)

富岡製糸場の新しいお土産として、既製品との違いを打ち出しながら、富岡の事業者ともコラボし、着色料・保存料無添加、なのに日持ちもよい商品として売り出していきたい

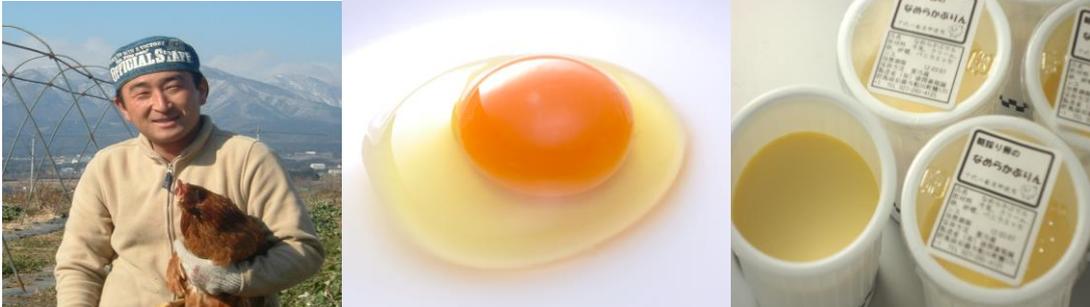
5.この商品を開発した理由、目標

群馬県は、世界遺産でもある富岡製糸場もあり、昔も今も日本一の養蚕県です。私達が子供の頃は桑畑がたくさんありました、養蚕農家は上層小屋と呼ばれる2階でお蚕さまを飼い、桑の葉を与え、生糸を作るための繭を作ってもらっていました。今でこそ桑の実マルベリーとも呼ばれ、ポリフェノールやビタミンが豊富な食材として有名ですが、当時はよく「どどめ」言っていました。

自分たちが小学生の頃5月から6月頃には、桑の木にたくさんみのある甘酸っぱくて美味しい「どどめ」を食べ、学校の白いシャツをどどめ色にして帰り、よく親に怒られたものです。富岡製糸場の世界遺産登録とともに、養蚕農家の思い出も文化として残したいと思いこの商品を開発しました。この商品は、一番おいしい時期の前橋市産の「どどめ」を専用のコンフィチュールにして使うことで通年の販売を可能にしました。今後は、富岡の事業者ともコラボしながら、着色料・保存料無添加、なのに日持ちもよいこだわりの商品として売り出していきたいとおもいます。

<以下、参考資料>

■後閑養鶏園の経歴



- ・1961年 現在の代表「後閑希代一」の父、「後閑千代寿」が創業 「自分で作ったものは自分で価格をつけて売る」事を目的に東京近郊に自家配送を行って野菜や卵を販売するPBを作り顔と顔の見える販売を行う
 - ・群馬愛農生産組合を立ち上げ、全国愛農会の「土と命を守る担い手の育成や有機農業の普及・教育」を広める
 - 鶏糞を利用した自然循環型の農業を行う
 - ・2003年 兄弟三人で会社の役員となり創業者の意思を継ぎ「命と健康・美味しさを求めて」というお客様の声にお答えできる商品の提供を行い、より地元に着した農業を目指す
 - ・2006年 会社併設の直売所を開店、こだわりぬいた安全卵「千代の厳選卵」の販売をはじめ、プリンやシフォンケーキの製造販売を行う
 - ・2017年 直売所を新設し商品の充実と子供たちへの食育を行う
- その他 赤城の恵みブランド認証受証者

■商品概要

商品名	朝採り卵の「しっとり桑の実パウンドケーキ」
特徴	昔懐かしい、桑の実をたっぷりと使った、卵屋さんのこだわりのパウンドケーキです
発売日	2019/11/1
販売先	後閑養鶏園直売所
販売価格	一本（18cm）¥1300 1カット¥170（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

有限会社 後閑養鶏園 広報担当：後閑 修司
 電話：0272854125 携帯 09055149808 FAX0272854263
 E-mail：thgtk385@yahoo.co.jp メールをくださる際はご一報ください
 住所：〒371-0204 群馬県 前橋市 粕川町 膳 535-1
 最寄り駅： 上毛電気鉄道 膳駅より9分

はじめての“つかまり立ち”からおすわり、テーブル、そして“思い出の品”として
子供の成長に合わせた多機能イス「ento(エント)」を開発
人と環境に優しい天然素材(木材・塗料・接着剤)使用の「earthシリーズ」第1弾!



はじめてのイス(低め)



イス(高め)



テーブル



つかまり立ち



本棚



手かけ

群馬県前橋市で平成23年から木工所を経営している星野家具製作(代表:星野 弘ほしの ひろむ)と申します。当社の理念は「だんだん好きになる家具」を目指して、機能美(シンプルデザイン×使いやすさ×丈夫さ)を追求した家具作りを目指しています。この度、お子さまが生まれた際に、「はじめてのつかまり立ち」から、おすわり、テーブル、本棚、そしてゆくゆくは“思い出の品”として、子供の成長に合わせた様々な使い方(多機能)ができるイス「ento(エント)」を新たに開発・販売いたします。

また、このイスは天然素材に徹底的にこだわり、木の素材から塗料、接着剤まですべての原材料を公開し、使う人の健康にとことん配慮して作り上げたイスで「earthシリーズ」と命名し、今後、様々な種類の家具を考案し発売していく予定です。2019年10月28日(月)より、第1弾商品として、当店および自社HPで販売を行います。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「全国の20代～60代の女性・男性」

詳細⇒出産を控えた家庭、0歳の小さな子どもがいる家庭のパパママ、おじいちゃんおばあちゃん。出産祝いや誕生日プレゼントを考えている人。

2.【コンセプト】 「感動」×「商品」

詳細⇒座面の高さが2段階、寝かせて机、本を立てれば本棚と、はじめてのつかまり立ちから、最後は“思い出の品”として一生傍に置いておきたいと思える家具（お子さんが成長しても役割を変えて使い続けることができます）

3.【強み】(WONDER)「だんだん好きになる家具」

詳細⇒親御さんにとって、子供が初めてつかまり立ちをするのを目にした時、一生忘れられない光景になるのではないかと、その大切なシーンでこのイスを使って頂き、そして、子供の成長と共に、このイスもだんだん好きになってもらえればと考えております。（ゆくゆくはその子が大きくなり、結婚式で小さい頃の写真が紹介される際に、ぜひこのイスも一緒に写ってもらえたら、、と思っています）

4.【リリースのポイント3つ】

- ①向きを変えることで、子供の成長に合わせて一生使えるデザイン
- ②色は5色展開（わかば・さんご・そら・みかん・とうめい）
- ③earth シリーズは、お子さんが舐めても安心・安全な天然素材のみを使用（木材以外にも塗料や接着剤など、すべての原材料を公開します）

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

アレルギーやシックハウスなどの化学物質に敏感なお客様より「子どものために体に優しい素材を使った家具を作って欲しい」と依頼を受けました。

イスは直接肌に触れる家具です。使う人に健康的な生活を送ってもらいたいと思い、人体に優しい天然素材の塗料や接着剤を使用し、材料や製法を改善しました。また、初めて触れる本物の木のぬくもりや触り心地にこだわり、無垢材を使用しています。

今後は earth シリーズの品目を増やし、食べ物や衣類だけでなく、家具にも「安全・安心で人にも環境にも優しい」製品があることを伝えたいと思っています。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



星野 弘

- 平成 14 年 9 月 前橋市内 木工所 入社
- 平成 19 年 3 月 JICA 青年海外協力隊
ジャマイカにて木工指導
- 平成 22 年 4 月 群馬県立高崎産業技術専門校
インテリア木工科入校
- 平成 23 年 4 月 星野家具製作 開業

■その他（特許・表彰など）

- 平成 29 年 一級家具製作技能士
- 平成 30 年 職業訓練指導員(木工科)

■商品概要

商品名	earth シリーズ「ento（エント）」
特徴	子供の成長に合わせた多機能イス。人と環境に優しい天然素材（木材・塗料・接着剤）使用の「earth シリーズ」第1弾！
発売日	2019 年 10 月 28 日（月）
販売先	星の家具 自社 HP にて
販売価格	¥25,000（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

星野家具製作 広報担当：星野
電話：080-7947-8607 FAX：027-283-3494
E-mail：hoshino@hoshinokagu.com
HP アドレス <https://hoshinokagu.com>
住所 〒371-0221
群馬県前橋市樋越町 372-7

日本一の人気ダムを目指して！ダムの模型を使って体験ができる**ダムジュース**！

「漬物屋がこだわった梅シロップ」11月9日(土)新発売

ハツ場ふるさと館にて11月9日(土)10日(日)完成前のプレイベント開催



【画像】梅シロップと梅ジュース

群馬県前橋市で約100年から八百屋として創業、現在は漬物専門店を営んでいる有限会社中川漬物(代表:水落 亨介 みずおち きょうすけ)と申します。当店は古漬けのたくわん、新生姜の漬物、梅干しなどを県内を中心に販売しております。この度は、来年3月完成予定のハツ場ダムを観光する方を対象にハツ場ふるさと館にてダムの形をした模型を製作し、ボタンを押すと中から水が出て、あらかじめ梅シロップを入れて用意しておいたコップに、この水を注ぐと梅ジュースになる体験模型を展示いたします。また、この梅シロップは別途、720mlと360mlの2種類のボトルサイズで名前を「漬物屋がこだわった梅シロップ」として店内で販売を行います。体験模型に関しては、今回11月9日(土)、10日(日)の2日間限定で、本格的にスタートするのは来年のGWからを予定しております。また、この梅ジュースに関しては同日から本格的に販売をスタートします。この体験模型を通じて、観光客の方にハツ場ダムの事に興味を持って頂き、日本一人気のあるダムとして全国から多くの観光客の方に、また、道の駅ハツ場ふるさと館に来て

頂くことで地域の活性化につながればと考えております。
つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「ハッ場ダムに来る観光客」

詳細⇒県内および関東圏内から来る20代～60代の男性・女性（ファミリー）

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品（梅ジュース&体験）」

詳細⇒ハッ場ダムの模型を新たに作成。ボタンを押すと中から水が出て、あらかじめ梅シロップを入れて用意しておいたコップに、この水を注ぐと梅ジュースになる体験模型を展示。ダムの模型は（幅1m×高さ1m86cm×奥行60cm）で100分の1サイズを予定しております。

3.【強み】（WONDER）「漬物屋が作るこだわりの梅ジュース」

詳細⇒群馬県産の梅漬けを使った無添加の梅ジュースで、シロップ1に対して水（または炭酸水）を3で割るのがベストな飲み方。3カ月かけて漬け込んだこだわり梅漬け。

4.【リリースのポイント】

※一般的な梅シロップと当社の新製品のこだわり

比較基準	一般的な梅シロップ	当社の商品（シロップ）
1 主な原材料	南高梅	南高梅×白加賀梅 隠し味として塩
2 製造者	梅製造会社	漬物屋
3 塩へのこだわり	★	★★★★★
4 味	スッキリ	コクがあり、まろやか (コクまろ)
5 価格（360ml） （720ml）	1000円前後 2000円前後	1500円（税別） 3000円（税別）

5.【この商品・展示をはじめた理由】または【目標&夢】

群馬県は梅の生産量が全国で第二位であり、さらなる普及を目指したいと常々思っております。また、私自身がダム好きで、各地のダムを巡っている自分が地元、ハッ場ダムの完成にあたり、群馬県の梅の商品で何か提案したいと考え、漬物を漬ける技術を活かしてこの商品を開発致しました。この梅ジュース（梅シロップ）のみならず、梅を使った様々な商品を開発し、地域を盛り上げていければと思います。

<以下、参考資料>



■代表者の経歴

- ・2004年4月 中川漬物へ入社
- ・同年 杉延商店にて修行
- ・2005年3月 中川漬物を有限会社とし、代表取締役に就任
- ・同年 野菜ソムリエの資格を取得

■その他（特許・表彰など）

- ・2016年 前橋市のブランド「前橋一番」認定
- ・2017年 「美味しいまえばし再発見コンテスト」準グランプリ
群馬県優良県産品推奨品に認定
- ・2018年 前橋市の農産品ブランド「赤城の恵」認定

■商品概要

商品名	「漬物屋がこだわった梅シロップ」
特徴	群馬県産の梅漬けを使った無添加の梅シロップで、シロップ1に対して水（または炭酸水）を3で割るのがベストな飲み方。3カ月かけて漬け込んだこだわり梅漬け。
発売日	2019年11月9日（土） ※体験模型に関しては11月9日・10日の2日間 来年GWから本格的に展示、体験可能
販売先	ハッ場ふるさと館（限定販売）・各種イベント
販売価格	360ml ￥1500（税別） 720ml ￥3000（税別）

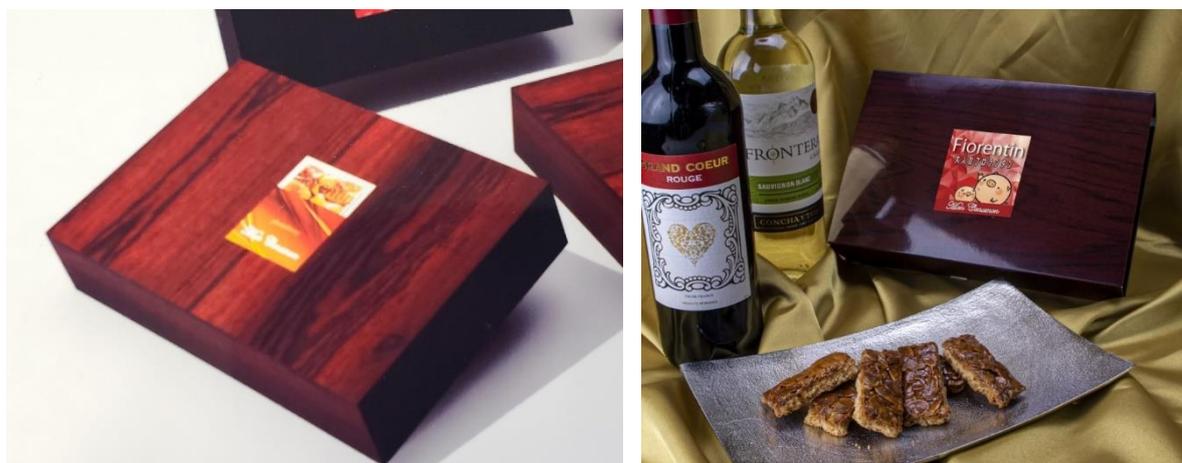
<資料に関してのお問合せ先>

(有)中川漬物 広報担当：水落亨介
 電話：027-231-6613(携帯 090-2318-8690) F A X : 027-231-6613
 E-M a i l : nakagawatsukemono@gmail .com
 HP アドレス <https://nakagawatsukemono.jimdo.com/>
 住所 〒371-0017
 群馬県前橋市日吉町 3-31-22

群馬県内初！豚肉を使った“洋酒によく合う”焼き菓子！

「大人のとんとんフロランタン」11月29日(金)新発売

群馬県産「福豚」のジャーキーを粉末にしてクッキーに練り込んだ焼き菓子



(画像) 商品パッケージデザインと内容

■新商品「大人のとんとんフロランタン」

群馬県前橋市で平成26年10月から市内で菓子製造を行っている Mon Conamon(モン・コナモン 代表:天川 丈生 あまがわ ともお)と申します。現在はシキシマプリン、米粉のガトーショコラなど地元の食材にこだわったお菓子作りを行っており、主に、ふるさと納税の返礼品やネットでの受注生産を行っております。

今から、約2年前に市内の百貨店の即売会で、「豚の赤ワイン仕立てのジャーキー」を販売されていた養豚業者様と知り合い、試食させていただいたところ、その美味しさに驚きました。それをきっかけに、ジャーキーを使って何かお菓子ができないか？と考え当初は、豚肉の味のするお菓子を試作しましたが、豚肉の風味とお菓子の風味(バターやキャラメル)の味がケンカしてしまい上手く作る事ができませんでした。そこで、静岡県のうなぎパイをイメージして、豚肉の味は表には出ないけれど、豚の旨みをお菓子に上手く表現できないかと考え試行錯誤をした結果、ようやく、こちらの商品が完成いたしました。2019年11月29日(金)「いい肉の日」にちなんで、市内および関東圏内の小売店で販売を開始いたします。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1. 【顧客ターゲット】 「全国の20代～60代の男性・女性」
詳細⇒フロランタン好きな方で、洋酒（ワイン・シャンパンなど）が好きな方
2. 【コンセプト】 「好奇心」×「商品」
詳細⇒群馬県産「福豚」のジャーキーを粉末にしてクッキーに練り込んだ焼き菓子
3. 【強み】（WONDER）「地元食材で作るお菓子」
詳細⇒小麦粉、平飼い卵（つのだ養鶏）、牛乳、発酵バター、蜂蜜、豚肉（ジャーキー） など、オール群馬県産の食材を使用

4. 【リリースのポイント】

※一般的なフロランタンと、大人のとんとんフロランタンとの違い

比較基準	一般的なフロランタン	大人のとんとんフロランタン
① 主な原材料	小麦粉、卵、牛乳、マーガリン、蜂蜜、砂糖、アーモンド膨張材など	小麦粉、平飼い卵（つのだ養鶏）、牛乳、発酵バター、蜂蜜、 豚肉（ジャーキー） 、砂糖、アーモンド
② 無添加	×	○（ジャーキーは除く）
③ 甘さ	★★★★（甘い）	★★（甘さ控えめ）
④ しっとり感	○	◎
⑤ おすすめの食べ方	お茶・コーヒーなど	洋酒（ワイン・シャンパン）などによく合う
⑥ 価格（バラ1個）	200円～450円程度	300円

5. 【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】
群馬県前橋市は「TONTON（とんとん）のまち前橋」をキャッチフレーズに「豚肉料理」を前橋の“食の名物”とすべく、奮闘しています。現在のところ、ソースカツ丼や豚しゃぶなどの料理はありますが、お菓子に豚肉を使用したものはありません。この商品（お菓子）を通じて、全国の方に前橋市の豚グルメの幅を広げ、地域の活性化に繋げて行きたいと考えております。

<以下、参考資料>

■代表者の経歴



- ・2004年 4月 鉄板焼きの移動販売で創業
(いかぴっちゃん)
- ・2006年10月 市内に飲食店をオープン
(いかぴっちゃんとカレーなど)
- ・2014年10月 モン・コナモンをオープン
- ・2017年 3月 シキシマプリン発売
- ・2019年11月「大人のとんとんフロランタン」発売

■その他 (特許・表彰など)

- ・全国みやげ品品評会でシキシマプリンが推奨品に選ばれる(2017年)
- ・前橋市ふるさと納税返礼品(シキシマプリン・米粉のガトーショコラ)

■商品概要

商品名	「大人のとんとんフロランタン」
特徴	群馬県産「福豚」のジャーキーを粉末にしてクッキーに練り込んだ洋酒によく合う焼き菓子
発売日	2019年11月29日(金) いい肉の日
販売先	高崎駅「群馬いろは」・前橋駅「VENT まえばし」など
販売価格	1箱¥2800(税込)・1個¥300(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

Mon Conamon オーナー 天川 丈生
(携帯:090-4961-5403) FAX:027-289-3189
E-Mail: 2004.kusatsu.support@gmail.com
HP アドレス <https://www.moncona.jp>
住所 〒371-0036 群馬県前橋市敷島町242-9

日本で唯一のマタニティ食品メーカーが作った女性用ヘルシースープ！
「カラダよろこぶ ヘルシースープ」11月1日(金)新発売！
女性に不足しがちな11種類のビタミンと鉄・カルシウムをスープで美味しく栄養サポート



■「カラダよろこぶヘルシースープ」ギフト ■右上「コーンポタージュ」右下「海藻スープ」

群馬県藤岡市で平成20年から食品卸を経営している株式会社 KING HEART(代表：眞下 篤夫 ましも あつお)と申します。当社は、結婚式の引き出物や、香典返しなど贈答品を中心に販売しております。この度は、日本で唯一のマタニティ食品メーカーである(※注1)株式会社ベジタル(代表：宮川 修一 みやかわ しゅういち)と共同で、働く女性の方を対象に『カラダよろこぶ ヘルシースープ』を新たに開発いたしました。この商品の特徴は、「忙しい毎日であっても女性の健康維持に必要な栄養をバランスよく摂ってほしい」という考えから、いつもの食事にプラスすることで1日に必要な量のビタミン類(11種類)・鉄・カルシウムを配合した粉末スープタイプの栄養補助食品です。

令和元年11月1日(金)より、新たに販売開始致します。
つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】 「 20代~40代の女性 」

詳細⇒健康や栄養バランスが気になる働きざかりの女性

(結婚後、第1子出産をして体質が変化する年齢が多いのが34歳頃と言われています)

2.【コンセプト】 「 価値 」×「 商品 」

詳細⇒ 忙しい毎日であっても女性の健康維持に必要な栄養を

「美味しく」・「手軽に」・「バランスよく」摂れるヘルシースープ。

3.【強み】(WONDER)「日本で唯一のマタニティ食品メーカーが作った」

詳細⇒(※注1)株式会社ベジタルは、妊産婦とお腹の赤ちゃんの成長と健康サポートを考え2015年に「マタニティスープ」4種類を開発・販売。

「美味しさ」×「健康に良い」の両方のバランスをとことん考え、今回、働く女性のために開発。

<商品の種類>

「コーンポタージュ」: とろみのあるとうもろこしのポタージュをベースに植物性たんぱく質の豆乳を加え、ヘルシーに仕上げたスープ

「海藻スープ」: 和風だしスープをベースに、海の栄養たっぷりのワカメと昆布を加え、ヘルシーに仕上げたスープです。

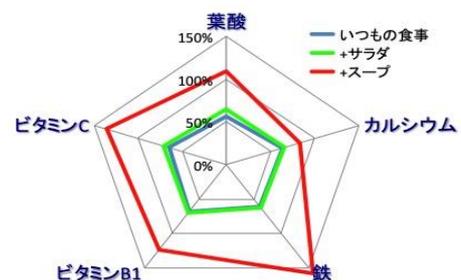
4.【リリースのポイント3つ】

① 女性が不足しがちな「鉄:10mg(牛レバー 250g 相当)」「カルシウム:130mg(牛乳 110ml 相当)」「葉酸:200 μ g(ほうれん草 200g 相当)」を摂取できる粉末スープタイプの栄養補助食品

② 控えめな塩味、「化学調味料」「合成着色料」「人工保存料」「人工甘味料」「合成香料」不使用のやさしい味わい

③ いつも食事にプラスすることで1日に必要な量のビタミン類・鉄・カルシウムを補えます。
(右図:いつもの食事にもう一品追加した場合のサラダとの比較)

※参考出典:「平成29年度 国民健康・栄養調査」および、「平成27年度 日本人の食事摂取基準」厚生労働省より



5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

マタニティスープを購入したお客様から、「産後にも飲みたい」、「独身時代の一人暮らしの時に欲しかった」、「一人暮らしをしている娘に贈りたい」などの声を頂い

たのが開発のきっかけでした。共働き世帯が6割を超える時代となり、仕事・家事・育児に追われ多忙な日々を送る女性が増え、健康維持に必要な栄養が不足した生活スタイルになりがちです。

この商品を通して「家族のため、自分のために健康を維持したい」と考える働く女性をサポートしていきたいと思います。

<以下、参考資料>

■代表者（眞下 篤夫）の経歴



- ・昭和40年3月 株式会社群馬銀行に入行
- ・平成19年3月 退職（60歳）
- ・平成20年10月 株式会社 KING HEART 設立
- ・平成25年5月 株式会社食未来機構（取締役）
- ・平成26年8月 農業生産法人株式会社食未来 代表
- ・令和元年11月 「カラダよろこぶヘルシースープ」発売

■商品概要

商品名	「カラダよろこぶ ヘルシースープ」 コーンポタージュ、海藻スープの2種類
特徴	いつも食事にプラスすることで、女性が不足しがちなビタミン類・鉄・カルシウムを約1日に必要な量摂取できる粉末スープタイプの栄養補助食品
発売日	2019年11月1日（金）
販売先	小売店、ギフト店等
販売価格	各5食入り ￥1,500（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 KING HEART 広報担当：眞下篤夫
 電話：0274-50-7002 FAX：0274-24-2422
 E-Mail：kingheart@mopera.net
 住所 〒 375-0035 群馬県藤岡市保美 250

日本初！絶品！和食職人が作ったマグロ専用醤油！

「**鮪が本当に美味しくなる醤油**」11月1日(金)新発売

まるでふわふわな綿菓子のような**0.01mmの超極薄削り**本枯節を使用



【新製品】「鮪が本当に美味しくなる醤油」

■実際に使用している様子

群馬県前橋市で平成21年9月から飲食店を経営しております株式会社フェローズジャパン(代表取締役:狩野 俊嗣 かりの たかつぐ)と申します。弊社は前橋市内で「和食遊処 椿家 わしょくゆうか つばきや」という本格和食店を2店舗と「アンティーム・TSUBAKI」というカジュアルレストランを1店舗経営しております。その他、お祭りなどの催事やイベントへの出店、仕出し弁当の販売を行っております。「食文化を通じて幸福な人生を」をモットーに、安心安全はもちろんのこと、食材と手作りにこだわった店づくりを目指してやって参りました。この度は、お店で提供する鮪をお客様にどうか美味しく召し上げて頂きたい！という思いで、和食の職人が手間を惜しまず開発した、またそんな職人の技術と想いの詰まった『鮪が本当に美味しくなる醤油』を11月1日(金)より新たに販売することになりました。

つきましては、是非とも貴番組・貴紙にて取材の程、宜しく申し上げます。

1.【顧客ターゲット】 「 全国の30代~70代の男女 」

詳細⇒食に興味があり、鮪本来の味を引出す醤油で、ぜひ食べてみたいと思っている方

2. 【コンセプト】 「 好奇心 」 × 「 商品 」

詳細⇒マグロ専用醤油（最高級の本枯節使用の鮪専用）

3. 【強み】（WONDER） 「 和食の職人のこだわりの味 」

詳細⇒和食職人（中村晃一）がこだわって作りました。本枯節を0.01mm極限まで薄く削り、その鰹節を直接醤油に漬け込み2度出汁をとったものを商品化。（この商品ができるまでを、開発者本人より詳しくご説明いたします）

4. 【リリースのポイント3つ】

①昨年12月にもものづくり補助金の採択を受け、0.01mmの鰹節を削ることができる鰹節削り機を購入したことが商品開発のきっかけ。

②前橋市は海なし県であるにも関わらず、全国で第2位のマグロの消費量があることから、このようなこだわりの商品ニーズがあるのではないかと考えております。

③一般的なお醤油と「鮪が本当に美味しくなる醤油」の違い（下記参考）

比較基準	一般的なお醤油	本商品
① 原材料（鰹節）	入っていない	0.01mm 超極薄削り本枯節
② 香り（鰹節の風味）	×	◎
③ 鮪との相性	★★★（普通）	★★★★★（相性抜群）
④ 食感（味）	醤油自身の味が強い	柔らかい （鰹の旨みが際立つ）
⑤ 価格	300円～700円	680円（税別）

<以下、参考資料>

■代表者の経歴 狩野俊嗣 (かりの たかつぐ)



- 2009年6月 (株)フェローズジャパン 設立
- 9月 和食遊処 椿家1号店オープン
- 2012年3月 和食遊処 椿家2号店オープン
- 2012年4月 前橋豚肉料理コンテスト T-1GP 決勝進出
- 2014年8月 椿家 離宮 オープン
- 2015年4月 前橋豚肉料理コンテスト T-1GP 優勝
- 2016年4月 前橋豚肉料理コンテスト T-1GP 決勝進出
- 2016年4月 椿家 離宮を Italian SiroTsubaki として
リニューアルオープン
- 2018年11月 高崎キングオブパスタ 3位入賞
- 2019年1月 Italian SiroTsubaki を前橋に移転、
店名をアンティーム TSUBAKI に変更

■商品概要

商品名	「 鮪が本当に美味しくなる醤油 」
特徴	最高級本枯節を惜しみなく使うことによる、かつおの旨味と品の良い香りが特徴。和食の職人が開発したこだわりの醤油
発売日	令和元年 11 月 1 日 (金)
販売	和食遊処 椿家各店、楽天市場、HP、その他
販売価格	680円 (税別)

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社フェローズジャパン

広報担当：中村

住所 〒379-2154 群馬県前橋市天川大島町 1246-2

電話：027-289-8739 FAX：027-289-8749

E-mail：kn@fellows-japan.jp HP アドレス：http://fellows-japan.jp/

ご清聴ありがとうございました

事業に関しまして、ご不明な点等ございましたら
お気軽に下記までお問合せください

《事業に関する問い合わせ先》

前橋東部商工会 担当：吉田龍麻

住所：〒371-0244

群馬県前橋市鼻毛石町1426-1

電話：027-283-2422

FAX：027-283-7103

Mail：ryuma-yoshida@gcis.or.jp

HP：http://www.myg.or.jp