

安心・安全で50年続く 松井田にある老舗の精肉店

てんじんの 肉団子

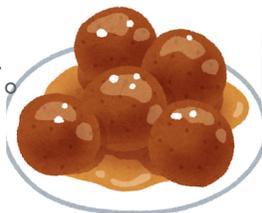


私たちがオススメする肉のてんじんは
地元の人からすごく愛されています

種類の豊富なお肉がたくさん

いつもたくさん種類のお肉
を取りそろえています。予約
もできます。

私たちのいちばんのおすすめ
は、「肉団子」です。味もボリ
ュームも満点で、
値段も良心的です。



県産中心
すべて国産

店のこだわりに驚き！
おいしさのヒミツは？

ほとんどのお肉が群馬県産で
す。安全・安心でかつ美味しく
新鮮なお肉にこだわって仕入れ
ています。お客さんも安心して
買い物をしています。



てんじんさんの喜び

店内に入るといつもお客に声
をかけてくださいます。お客
とのやりとりで嬉しいことを
聞くと、「やっぱり、『美味し
い、うまい』って言われたら
嬉しいよね」とおっしゃって
いました。お客との強いつな
がりを感じました。

編集後記

今回の取材を通して、お店の人
のこだわりや熱い思いがあるこ
とを知りました。何度も通いた
いと思うようなお店です。

店の情報

場所：安中市松井田町松井田
499-2
TEL 027-393-4744
定休日 月曜日
駐車場 あり

思わず笑顔とほっぺがこぼれる老舗のお菓子

たわらやのいちご大福

私たちがおすすめする**いちご大福**は、地元の人で食べたことのない人はいないというほどの有名なお菓子です。何度も食べた人でも、もらうと喜ばれるお土産でもあります。



素材にこだわった自慢の味

いちご大福のイチゴは、できる限り、こだわり生産者のイチゴを使用しています。品評会に出すと賞を受賞してなかなか手に入らなくなるような良質のイチゴです。もちろん餡(あん)と餅も絶品です。販売期間は、1月上旬～4月中旬。是非ご賞味ください。



素材と旬を大切にした和菓子

落ち着いた雰囲気とお菓子の心地よい香りのする店内には、さまざまな和菓子が並んでいる。

素材の味を大切にしている他に、旬のものを取り入れた季節限定の和菓子も人気になっている。青じそ・味噌とナスの入った味噌まんじゅうもこの店ならではの和菓子です。

店主のこだわり

今回取材に答えてくださったのは、小黑さん。やさしい笑顔が素敵な店主さんです。小黑さんなりにとっても深いこだわりがあり、店に対しての愛が感じられ、優しくカッコよかったです。食材への愛も感じられました。歴史のある店なので伝統を引き継いでいるそうです。



こだわりは直接食べ比べてイチゴの味を確認することです

編集後記

たわらやさんの和菓子をいくつも食べてきた私たちですが、店主さんのこだわりや思いを知り、ますます好きになりました。種類が豊富で、安いものもあるため、是非ご賞味ください。

店の情報

場所：安中市松井田町282-4
TEL：027-393-3341
定休日 月曜日
駐車場 あり

横川の昔ながらの 伝統の駅弁

おぎのや 荻野屋の「峠の釜めし」

私たちがおすすめする**峠の釜めし**は、代表的な駅弁の1つ。地元の人はもちろん県外にもファンがいる馴染みのある有名な味。

素材にこだわった究極の味

15種類の食材の紹介。①ご飯、②筍、③椎茸、④ごぼう、⑤鶏肉、⑥うずらの卵、⑦栗、⑧グリーンピース、⑨杏子、⑩紅生姜、と漬け物（①梅干し、②小茄子、③キュウリ、④わさび漬け、⑤人参）。



駅弁考案時には、地域色のある駅弁にしようと、横川周辺の地場産の食材で作られたそうです。人気が高まり、今では国内生産だけでは追いつかず、一部で輸入した物も使用していますが、味付けも食材もほぼ昔のままに作っているところにこだわりを感じました。



保温4時間！釜の秘密とは！
釜めしの土釜は栃木県益子町で作られた益子焼です。昔は冷たかった駅弁もこの土釜のおかげで約4時間は温かい駅弁が食べられます。お客目線で考えた荻野屋さんの優しさを感じます。最近、環境と軽さに配慮したパルプモールド容器も販売中です。

製造担当さんのおすすめ食材

今回取材に答えてくださったのは、製造工場を担当していらっしゃる青木さん（左）と矢島さん（右）です。釜めしの歴史などの情報だけでなく、釜めしや地域への熱い思いも話してくださった素敵な方々でした。

好きな食材をうかがうと、青木さんはごぼう、矢島さんはご飯、と教えていただきました。



編集後記

今回の取材を通して、釜めしに詳しくなっただけでなく、この地域の歴史や地域の店の人の思いも多く知ることができました。この歴史や思いの上に私たちがいると実感しました。

店の情報

荻野屋横川店（ドライブイン）
場所：安中市松井田町横川297-1
TEL 027-395-2431
駐車場 あり
※他にも荻野屋本店などの多くの店舗がある

お前はまだ
うまかんべえ
を知らない



六角形にヒミツあり!?

「うまかんべえ」の形は六角形。なぜ六角形かと考えたことはあるだろうか。お店の方によると、六角形が一番ロスが出ない形だそうです。昔は丸い形だったらしい。

アメリカンベーカリーの うまかんべえ

私達がおすすめの「うまかんべえ」は、小麦粉、砂糖、バター、白あん、粉乳、卵が入った美味しい洋菓子。
地元の人で食べたことのない人はいないよねえ？

100年の歴史

アメリカンベーカリーの歴史は古くおよそ100年続く老舗です。初代店主が東京にある「アメリカンベーカリー」に修行しに行き、屋号にいただいたことで「アメリカンベーカリー」が生まれました。当初はパン屋であったそうだが、今はお土産品として「うまかんべえ」や「どら焼き」「関所通行手形煎餅」などが親しまれています。



これからも愛される味と店主の人柄

今回取材に答えてくださったのは、木内さん。笑顔が素敵で気さくに接してくださいました。「おいしい」「懐かしい、変わらない味」「ずっと続けてください」などの言葉をもらうと嬉しいとのことでした。大変なことは、あんを煮ることで、味を維持することにこだわって作っているといいます。これからも100年間変わらぬ味と店主の人柄が、地元だけでなく多くの人に愛され続けると感じました。



編集後記

うまかんべえは、毎日食べたいくらい美味しいです！初めて食べたときに「美味しすぎて腰が抜けた」と話すクラスメイトもいました。味もお店も私たちのイチオシです！

店の情報

場所：安中市松井田町526-1
TEL 027-393-0141
定休日 月曜日
駐車場 あり

創業250年余り?! 碓氷峠のお食事処

玉屋ドライブインの 力餅



私たちがおすすめする**力餅**は江戸時代から食べられている昔ながらの有名な和菓子です。



素材にこだわった 自慢の味

店で提供している力餅は注文を受けてから作るため、できたてを食べることができます。お皿で提供されるのはここだけだそう... つきたての餅は柔らかく、もちもちでとても美味しかったです。

期間限定のからみもちや、ロケ弁であるソースカツ丼などもおすすめ!



長い歴史に驚き! 店の魅力とは

江戸時代から旧中山道にあった旅人の休憩所は4店あったけれど、現在残っているのはここだけだそうです。度々テレビの取材が来ることがあるそうです。

最近は無線ウォークに参加したお客さんも多いそうです。



店主のこだわり

今回取材に答えてくださったのは、6代目店主さん。一度来店した方の顔は必ず覚えているそうです。他店は餅粉を使っているところが多いけれど、玉屋はもち米を使っているところがこだわりだそうです。



編集後記

店主の優しい人柄と、柔らかいお餅に一目惚れ♡まさにそんなお店です。お腹と心を満たしたいときに、行けるいいと感じました。

店の情報

場所：安中市松井田町坂本 1011-1
TEL：027-395-2457
定休日：不定休
駐車場：あり
営業時間：8:00~17:00



山奥の大自然の中の パン屋さん

アルカディアの

- ・メロンクロワッサン
- ・キビコロ



私たちが店主もおすすめるパンは
メロンクロワッサンです。

種類豊富なパン



店内にずらりと並ぶパン。種類豊富なパンがお客様を待っています。この品揃えに、店主の思いを感じます。その中で人気なのが、メロンクロワッサンです。



メロンクロワッサンに驚き！誕生秘話！！



クロワッサンの生地が余ったとき、その余った生地を他のパンに使いえないかと思ったのがきっかけだそうです。メロンパンに使ったらいい感じになり、メロンクロワッサンが生まれました。

店主のこだわり

今回取材に答えてくださったのは櫻田さん。パン作りへの情熱のある素敵な店長さんです。

こだわりは国産小麦を使用していて、安心・安全の食材を吟味しているところです。また、店で育てている果物でジャムを作りパンのお供として使用しています。



編集後記

いままでもアルカディアのパンを食べてきましたが、パンへの情熱のある店長さんの話を聞き、アルカディアのパンへの見方が変わりました。多くの方に食べてほしいと思いました。

店の情報

場所：安中市松井田町上増田

3291-3

TEL 027-393-5089

定休日 日曜日・月曜日

駐車場 あり