

令和2年度 前橋東部商工会

新商品・新サービス 合同記者発表会

日時：令和3年1月14日（木）14：00～

場所：音羽倶楽部 大研修室

前橋東部商工会

新商品・新サービス合同記者発表会

日時：令和3年1月14日（木） 14：00～16：00

場所：音羽倶楽部 大研修室

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野菜のソムリエ ひろ味工房
 - ②Premium Baum
 - ③つち工房
 - ④MOO CAFE
 - ⑤三夜沢きのこ園
 - ⑥株式会社ベジタルアドバンス
 - ⑦有限会社中川漬物
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2年度「新商品・新サービス合同記者発表会」

参加企業一覧

No.	事業所名・発表内容
1	<u>野菜のソムリエ ひろ味工房</u> 群馬初！6次産業事業（農業×野菜ソムリエ）で東京オリンピックを応援！ 「彩り和塩・五色セット」1月18日（月）新発売 青（ブルーベリー）・黒（きくらげ）・赤（柚子胡椒）・黄色（みかん）・緑（きゅうり）の5種類
2	<u>Premium Baum</u> 群馬県推奨りんごを丸ごと使った新食感バウムクーヘン！ 「川場村産りんご丸ごとバウムクーヘン」1月14日（木）新発売 バウムクーヘンのしっとり感とりんごのシャキシャキ感のマッチング
3	<u>つち工房</u> コロナ禍でのおうち時間、ミニチュアおうち畑を作りませんか？ 土を育てる工房“つち工房”が作る「森の土（1.2㍓）」 1月15日（金）新発売 <u>木</u>は森を生み・<u>水</u>は森を育て・<u>土</u>は森を豊かに・森の土は命を育む
4	<u>MOO CAFÉ</u> 群馬県産純粋はちみつ「黄金の雫」×たっぷりバター×焼きまんじゅうマフィン 「プレミアム焼きまんじゅうマフィン“蜜月（みづき）” 1月14日（木）新発売 本物の焼きまんじゅうの味噌ダレを使ったグランプリ受賞マフィンが、さらに進化！

5	<u>三夜沢きのご園</u> 全国7割シェアを持つハナビラタケ生産工場が作る新食感漬物！ 日本初「ハナビラタケの酢醤油漬け」1月14日(木)新発売 ①ハナビラタケとしょうがの酢醤油漬け ②ハナビラタケときゅうりの酢醤油漬け
6	<u>株式会社ベジタルアドバンス</u> 災害備蓄管理士が緊急時の備蓄品についてアドバイスを行う専門店 北関東初！ 総合備蓄ショップ「ストックステーション」2月22日(月)オープン 栄養機能備蓄食「ライフスープ」等を中心としたさまざまな備蓄品を取り扱う店舗
7	<u>有限会社中川漬物</u> コロナ禍における新発想！ご自宅でぬか漬けが楽しめる！ 「沢庵とぬか床のセット」1月6日(水)新発売 創業104年秘伝のぬか床を沢庵とセットにして販売！食べ終わったぬか床でご自宅でぬか漬け

群馬初！6 次産業事業（農業×野菜ソムリエ）で東京オリンピックを応援！

「彩り和塩・五色セット」1月18日(月)新発売

青（ブルーベリー）・黒（きくらげ）・赤（柚子胡椒）・黄色（みかん）・緑（きゅうり）の5種類



【新商品】「彩り和塩・五色セット」

群馬県前橋市で平成 15 年から農業を営んでいる株式会社ワタナベファームの広報を担当しております渡邊博美（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、徒歩 5 分の所には古墳で有名な大室公園がございます。経営内容は施設野菜 92 a 露地野菜 200 a の面積に春はなす（10 種類）、ピーマン、ルバーブ、夏はきゅうり、ブルーベリー、梅、秋は秋茄子、オクラ、さつまいも、冬はちぢみほうれん草、白菜、ブロッコリー等の生産をしております。当社の野菜

は直売所でもお客様から「美味しい」のお声を頂きリピーターも増えております。そんな野菜の旨みを更に凝縮した乾燥野菜、きゅうり及びみかんをそれぞれパウダー状にして国産塩をブレンドした「彩り和塩（きゅうり）」「彩り和塩（みかん）」の2種類を2年前に発売致しました。今回は今年のオリンピック開催を記念して5色のオリンピックカラーをイメージした彩り和塩3種類（ブルーベリー・きくらげ・柚子胡椒）を追加し新たに「彩り和塩・五色セット」として1月18日（月）から販売開始致します。

今後も更に野菜、加工品の生産販売を通して赤城地域の観光、地域活性化に繋がていき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、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「全国の30～50代の男女」

詳細⇒コロナ禍の中、今までにない彩りと食感でちょっと贅沢なお気持ちで食卓を彩りたいと思っている方

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒青（ブルーベリー）・黒（きくらげ）・赤（柚子胡椒）・黄色（みかん）・緑（きゅうり）の5種類で、様々な料理・お菓子・野菜・などに振りかけて野菜嫌いな子供さんにも興味を持って頂きたい商品です。

3.【強み】（WONDER）「野菜ソムリエが作った野菜」

詳細⇒私自身が平成17年に野菜ソムリエの資格を取得。自社農園で生産した野菜をそのまま加工。

当農園の栽培期間中農薬不使用の野菜を無添加で作った安心安全な商品です。

4.【リリースのポイント】 使用例

『おむすび』



赤と黒を使いご飯に混ぜ団子状にむすび串にさします。楽しい行事のお弁当におすすめです。

『ドレッシング』



お好みのお塩で食卓に彩り味の変化を楽しめます。

『大根もち和塩ソース添え』



和塩に酢や胡麻油を足して大根餅や餃子のタレとしてご利用ください。

『蒸し茄子のピリ辛風』



赤の和塩（柚子胡椒）と酢とみりんを合わせ蒸し茄子と和えます。ビールのおつまみにピリッとした塩気がたまらない一皿です。

5.【この商品をはじめた理由】

コロナ禍で気持ちも沈んでいる世の中、せめて食材に彩り鮮やかな和塩を一振りして家庭の団らんを楽しく過ごして頂きたい。そして国民がオリンピック開催の希望、日常生活の平常化が取り戻せる事を食材を通して託してみました。

＜以下、参考資料＞

■代表者 渡邊初夫

- ・平成 15 年 1 月 起業（当時 55 歳）
- ・平成 24 年 2 月 6 次産業認定事業者として認定
- ・平成 25 年 3 月 農産物加工施設新設
- ・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 水なすのミックスドリンクがひめこらぼ全国セミナーでアイデア賞を受賞 商標登録取得
- ・令和 元年 11 月 群馬県優良青年農業者表彰

■商品概要

商品名	「彩り和塩・五色セット」
特徴	野菜の風味旨みが凝縮した野菜パウダーと国産塩とのミックス。青（ブルーベリー）・黒（きくらげ）・赤（柚子胡椒）・黄色（みかん）・緑（きゅうり）の 5 種類
発売日	令和 3 年 1 月 18 日（月）
販売先	ネット販売・群馬いろは・ららん藤岡
販売価格（税込）	五色セット ¥2,800・ばら売り 1 本 ¥600 ※その他、業務用も有り

＜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：090-5764-3339（携帯） F A X：027-285-3198
 E—M a i l： 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

群馬県推奨りんごを丸ごと使った新食感バウムクーヘン！

「川場村産丸ごとりんごバウムクーヘン」1月14日(木)新発売

バウムクーヘンのしっとり感とりんごのシャキシャキ感のマッチング



■川場村産丸ごとりんごバウムの箱



■りんごをバームで優しく包みました

群馬県前橋市で平成 29 年より菓子製造を営んでおります Sweet Baum 株式会社（広報担当：本多 美穂 ほんだ みほ）と申します。弊社は前橋駅より車で 5 分関越高崎インターより 15 分の場所に工場兼店舗を構えており、主に全国の洋菓子専門店へのバウムクーヘンをはじめ OEM 菓子類を供給させて頂いております。

この度は、スイーツ好きな方を対象に『川場村産丸ごとりんごバウムクーヘン』を 1 月 14 日（木）より新たに販売することになりました。

この商品の特徴は商品の面白さと美味しさです。川場村のりんご「あかぎ」と弊社の熟練の技で、今まで味わった事の無いプロの逸品の味をお楽しみ下さい。

（なお、りんごに関してはあかぎをメインとしておりますが、他の群馬県産推奨のりんごを使用する場合もございます）

この商品を通じて新たな群馬県の地域特産品として貢献をしていきたいと思っております。ぜひ貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願い致します。

1.【顧客ターゲット】「全国の20代から50代の女性」

詳細⇒群馬県の新たなお土産品（特産品）として購入したいと考える方

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒川場村の美味しいりんごを弊社の技術で、丸ごとバウムクーヘンにした商品

3.【強み】（WONDER）「洋菓子専門店としての確かな技術」

詳細⇒地場の特産品（酒粕・味噌・果物）をお菓子にしてOEMで全国へ出荷

4.【リリースのポイント】「プレミアム生バウム」シリーズ

当社のバウムクーヘンの中でも、①やわらかさ、②口どけの良さ、③カルピスバターのコク（旨み）の3つを備えているものについては、「プレミアム生バウム」としての冠を付けており、これまで「プレミアム極生バウム」「焼きたてチーズタルト」「前橋生ブッセ」の3つがあり、今回、第4弾として新たに「川場村産丸ごとりんごバウムクーヘン」を発売致します。



「プレミアム極生バウム」 「焼きたてチーズタルト」 「前橋生ブッセ」

5.【この商品をはじめた理由】

弊社では、以前より地元群馬県の特産品を使用した菓子作りをしておりましたが、なかなか納得が行く様な商品が出来ずにいました。しかし今回川場村の特産品である林檎（あかぎ）を入手し何度も試作を繰り返しやっと、納得のいく商品として完成にこぎつけました。今後は群馬県を代表するような銘菓として大事に育てていきたいです。

<以下、参考資料>

■代表者：川保 雅史（かわほ まさし）



- ・2017年 2月 創業
- ・3月より工場直売店をOPEN
- ・全国洋菓子専門店への販売強化
- ・同年9月より OEM 商品販売の提案・供給開始
（酒造メーカー・味噌屋・苺農家など）
- ・2021年 1月「川場村産丸ごとりんごバウムクーヘン」発売

■商品概要

商品名	「川場村産丸ごとりんごバウムクーヘン」
特徴	群馬県推奨りんご「あかぎ」を丸ごと使った新食感バウムクーヘン！バウムクーヘンのしっとり感とりんごのシャキシャキ感のマッチングが楽しめる逸品
発売日	令和3年1月14日（木）
販売先	弊社店舗、WEB サイト、川場田園プラザ
販売価格	¥2,500（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

Sweet Baum 株式会社 広報担当：川保 弘志
電話：027-289-8320（携帯 090-6197-7934）FAX：027-289-8302
E-Mail：info@sweet-baum.com
HP アドレス：http://sweet-baum.com/
住所 〒 371-0013
群馬県前橋市西片貝町5丁目12-10

コロナ禍でのおうち時間、ミニチュアおうち畑を作りませんか？

土を育てる工房“つち工房”が作る「森の土(1.2㍓)」1月15日(金)新発売

木は森を生み・水は森を育て・土は森を豊かに・は命を育む



【新製品】森の土14㍓ と 1.2㍓



■ミニチュアの植物たち



■森の土で作るミニチュアおうち畑

群馬県前橋市で平成19年から培養土製造業を営んでいるつち工房（代表：武井直人 たけいなおと）と申します。当店は上毛電鉄・粕川駅から徒歩5分の場所にあり、ガーデニング資材の完熟腐植土「りてら」や プランター用の有機培養土などを中心に製造販売しております。

これまでは、お花屋さんへ直接卸販売をしてきました。しかしコロナの影響により、従来の対面型による業者への販売スタイルから、消費者へ直送するスタイルへと転換いたします。

一般のお客様はお花屋さんに取りにいかずとも、土がお家に直送されるようにいたします。お花屋さんも最低限の在庫だけで、あとは受けた注文をFAX かメールするだけになり業務を簡略化できます。

できる限りネット小売りの販売を拡充していき、より便利な販売網を構築したいと考えております。そこで最終消費者の「少ない量のニーズ」に応えるべく、ごく少量のサイズを新たに発売することになりました。商品名は「森の土 1.2 ㍓」で、この土を使い、ご自宅でミニチュアおうち畑を作って頂き、子供からお年寄りの方まで土に触って頂き、ガーデニングを楽しんで頂ければ幸いです。2021年1月15日（金）より発売致します。

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】 「30代～60代の女性・男性」

詳細⇒コロナ禍で外出を控えている中高年・高齢者の方

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」

詳細⇒この商品（森の土）を使って、自宅で簡単に私でも小さなガーデニングならできると思ってもらえる商品！

3.【強み】（WONDER）「森の土とは」

木は森を生み・水は森を育て・土は森を豊かに  は命を育む

※大地の営みにならい、本来の土が出来上がる過程を再現しました。

4.【リリースのポイント】

天然の素材だけにこだわり、無添加ながら微生物の働きで高級品質を維持！そのまま使える培養土で、何度もリサイクルできる商品です。

※一般的な土との違い

比較基準	一般的な土	森の土
①土の成分	泥炭・赤玉等	団粒構造の土
②水はけ	☆	☆☆☆
③保肥力	☆	☆☆☆☆
④保水力	☆☆	☆☆☆
⑤再利用	できない	何度も出来る
⑥14Lの価格	500円	1,800円

5.【この商品・サービスをはじめた理由】

土づくりを初めてしたのは、小学6年生のときでした。親が植物卸売業を営んでおり、その手伝いでした。お店で売れ残ったお花を農場で植え替え、復活させて再販売するためでした。一般に売られている土では、売り物になる程ふたたび綺麗にするのは難しいことでした。そこで植物の専門家のアドバイスの元、農場独自の培

養土製造法が出来ていました。

しかしその工程はとても重労働で 0.5m³作るだけでヘトヘトでした。でも土づくりのお手伝いだけはいつも褒めてくれました。しかし他はなにをしても、必ず怒られていたのでいつしか土づくりの担当になっていました。

植物卸の残り物は多種多様なので、時には胡蝶蘭もあれば、サボテンもありました。それらの再復活にずっと携わっているうちに、もっと良く育つ素材はないだろうかといういろんなパターンの実験をしていました。

もちろん失敗ばかりでしたが、肥料を作る工程が行き過ぎたとき、団粒構造の土を作ることに成功しました。その粒粒を「りてら」と名付けました。

「りてら」を培養土に配合したところ、どんな植物もとてもよく育ちました。

その土を有機培養土「森の土」として 2000 年の淡路花博にて発売開始しました。

その後 2007 年から、広い土地を求めて群馬県前橋市に移住し、工房を一からたてて、今の「つち工房」を作りました。

<以下、参考資料>



■つち工房 代表 武井直人

1999 産業能率大学 経営経済学部 卒業

1999～2006(株)マルトモ 植物卸売 営業販売

2007～現在 つち工房 培養土製造業 代表

■商品概要

商品名	「  1.2 リットル 」
特徴	弱った植物が元気になる。
発売日	令和 3 年 1 月 1 5 日（金）
販売先	ネット販売予定
販売価格	¥ 280（税込）・送料別

<資料に関してのお問合せ先>

つち工房 広報担当： 武井直人

電話： 027-285-5441 （携帯 090-3488-9379）

FAX： 027-285-6744 Email： tsuchi@agate.plala.or.jp

住所 〒371-0207 群馬県前橋市粕川町稲里 597

群馬県産純粋はちみつ「黄金の雫」×たっぷりバター×焼きまんじゅうマフィン
「プレミアム焼きまんじゅうマフィン“蜜月(みづき)”」1月14日(木) 新発売
本物の焼きまんじゅうの味噌ダレを使ったグランプリ受賞マフィンが、さらに進化！



■「プレミアム焼きまんじゅうマフィン “蜜月”」

群馬県前橋市で、昨年 11 月から「MOO CAFE」を経営している、株式会社 MOO-FACTORY の代表：青柳 美保（あおやぎ みほ）と申します。当店は国道 17 号線・前橋駅から車で約 10 分の場所にあり、焼きまんじゅうマフィンや焼きまんじゅうラスクなどを中心に販売しております。2018 年 10 月に、焼きまんじゅうマフィンを初めて販売してから 2 年、これまでに多くの改良を重ね、ギフト商品としてのラインナップも充実してまいりました。

そして今回新たに「プレミアム焼きまんじゅうマフィン “蜜月”（みづき）」を発売いたします。この商品の特徴は、奥利根の大自然に育まれた極上のはちみつ「黄金の雫」や、県産の小麦粉「白金鶴」、香り豊かなたっぷりのバター、前橋産の卵、餅米と麴から作る無添加の甘酒など、味噌ダレのみならず素材にもとことんこだわった、まさにプレミアムな焼きまんじゅうマフィンです。この商品を、新しい群馬のお土産として発信していきたいと思ひます。

現在、コロナ禍のこの冬。おうち時間を、当店のマフィンとともに楽しく・美味しく過ごしていただくために、ネット販売を充実させ、皆様の巣ごもり需要にお応えしていきたいと思ひます。

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】「人との違いや質の良いものに敏感な女性」

詳細⇒群馬の美味しいお土産を贈りたい、でもせっかくなら人とは違う、品質の良いものを求め、そして新しいものに敏感な 30 代から 50 代の全国の女性

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒焼きまんじゅうって何？という県外の方へ。焼きまんじゅうマフィンって何？という群馬県民の方へ。なかなか手土産には向かなかった焼きまんじゅうを、日持ちのするお菓子に変身させ、お土産として自信をもっておススメできる「プレミアム焼きまんじゅうマフィン」として進化させ「焼まんじゅう」を知らない全国の方へ発信。食べた方が本物の「焼きまんじゅう」を求めて来県する観光のきっかけになればと誕生。

3.【強み】(WONDER)

「老舗焼きまんじゅう店たなかやの味噌ダレを使った本物の味＋極上の素材＋群馬産純粋はちみつ黄金の雫」

詳細⇒創業 86 年の歴史を持つ老舗焼きまんじゅう店たなかやの味噌だれや、最高級のはちみつ、県産小麦、前橋産の卵や手作り甘酒・さらに群馬県産純粋はちみつ「黄金の雫」をふんだんに使用。とことん材料にこだわり、一つ一つ手作りで作り上げた、ここでしか作れない唯一無二の味。

4.【リリースのポイント】これまでの商品との比較

比較基準	焼きまんじゅうマフィン	新商品「蜜月」
① 主な材料 (県産を中心に)	小麦(白金鶴)・卵(後閑養鶏園・千代の厳選卵)・麴(中之条「こうじや徳茂醸造舗」の糀)	左記＋高級はちみつ(黄金の雫)＋たっぷりバター
② 内容量	70～80 g	50～60 g
③ 食感(しっとり感)	★★★	★★★★★
④ 味(濃厚さ)	○	◎
⑤ 販売方法	自店・県内スーパー・前橋物産館などでも販売	自店・各販売店・インターネットでの販売を強化
⑥ 価格(税別)	220円	350円

5.【焼きまんじゅうマフィンに対する思い】

群馬県には、古くから県民に広く愛されている「焼きまんじゅう」があります。しかし、他県の方には全くと言っていいほど知られていません。

数年前、私は、他県のイベントで焼きまんじゅう販売のお手伝いをし、ほとんど売れないという現状を目の当たりにしました。

こんなに美味しい食べ物なのに、みんな知らないから買ってくれない…と、その時とても悔しい思いをしました。

そこで、焼きまんじゅうに馴染みのない全国の皆様にもこの味を知ってもらおうと、焼きまんじゅう味の焼き菓子の開発に取り組みはじめました。

そこでまず誕生したのが「焼きまんじゅうラスク」、そしてさらに開発を進め、2018年、「焼きまんじゅうマフィン」が誕生しました。

開発当初、味噌ダレとマフィンの織りなすハーモニーの美味しさに、スタッフ一同驚愕し、この商品は絶対に世に出さなければいけない、と強く感じたのを覚えています。

そして、前橋東部商工会主催の「美味しいまえばし再発見！おみやげコンテスト2019」でグランプリをいただきました。（約30品がエントリー）

それでもなお、知名度はまだまだのお菓子ですが、一人でも多くの方にこのマフィンを知っていただき、行く行くは、当店のマフィンだけでなく焼きまんじゅうも食べに、群馬に遊びに来ていただけたらと思います。

<以下、参考資料>

■代表者 青柳 美保



- ・ 共立女子大学家政学部食物学科卒業
- ・ 群馬テレビ 編成部入社
- ・ 退社とともにフリーの司会者・MCとして活動スタート
- ・ 2011年～ まえばしCITY エフエムラジオパーソナリティー
- ・ 2017年12月 創業カフェ・ムーちゃんオープン
- ・ 2019年12月 前橋東部商工会主催「美味しいまえばし再発見！おみやげコンテスト2019」グランプリ

■その他 （特許・表彰など）

- ・ 前橋市主催「前橋おもてなし料理コンテスト」最優秀賞受賞（2015）
- ・ 商標出願中

■店舗写真



<外観>



<店内>

■商品概要

商品名	「プレミアム焼きまんじゅうマフィン“蜜月”（みづき）」
特徴	焼きまんじゅうマフィンと黄金の雫のコラボ
発売日	令和3年1月14日（木）
販売先	MOO CAFE/創業カフェ・ムーちゃん/ネット販売
販売価格	¥350（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社 MOO-FACTORY 広報担当：青柳
 電話（FAX）：027-288-0348（携帯 090-4025-2002）
 E-Mail：moocafe.maebashi@gmail.com
 HP アドレス <https://moo-factory.com/cafe/>
 住所 〒371-0021
 群馬県前橋市住吉町1丁目13番24号 住吉ビル2F

全国7割シェアを持つハナビラタケ生産工場が作る新食感漬物！

日本初「ハナビラタケの酢醤油漬け」1月14日(木)新発売

① ハナビラタケとしょうがの酢醤油漬け ② ハナビラタケときゅうりの酢醤油漬け



■ハナビラタケの酢醤油漬け(しょうが)



■ハナビラタケの酢醤油漬け(きゅうり)鷹の爪入り

群馬県前橋市で令和2年1月からきのご園を経営している株式会社三夜沢きのご園(代表:稲葉 昭宏 いなば あきひろ)と申します。当店は国道353号線沿いに面し、伊勢崎インター、大胡駅からともに車で20分の場所にあり、ハナビラタケ(希少なきのこ)やまいたけを中心に生産販売しております。

この度は、全国のきのこ好きな方を対象にハナビラタケの酢醤油漬け、しょうが入りときゅうり(鷹の爪入り)の2種類を1月14日(木)より新たに販売することになりました。

ハナビラタケは、舞茸よりも栄養価が高く、サプリメントとして販売されることが多いのですが、今回は、ビールや焼酎によく合うおつまみとして、また、食卓の1品として、楽しめる新食感な漬物です。

この商品を通じて地域の新たな特産品として販売していき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、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「全国の30代から60代の男性・女性」

詳細⇒健康志向で、栄養価の高い食べ物に興味のある方

2.【コンセプト】 「新規性」 × 「商品」

詳細⇒日本では初のハナビラタケの漬物です。

3.【強み】(WONDER)「ハナビラタケ全国7割シェアトップ」



詳細⇒栽培体系が確立されていないハナビラタケの生産を、自社のノウハウにて安定生産を可能にしました。非常に栽培の難しいきのこですが、専門のスタッフと毎日現場にて入念な会議を行いながら、細かい日々の修正を重ね、良質なハナビラタケを生産（年間約12トン）することができるようになりました。

4.【リリースのポイント】製造工程について



①入荷したハナビラタケを一ロサイズにカット

②ハナビラタケを茹でる（約1分半）

③酢と醤油と砂糖を混ぜて、沸騰させ酢醤油（付け汁）が完成

④袋の中にハナビラタケと生姜を入れて付け汁も入れる

⑤封をして、煮沸させ殺菌して完成！！

5.【この商品をはじめた理由】



まだまだ認知度の少ないハナビラタケを、もっともっとたくさんの方に知ってもらえるように、おつまみでも、夕飯の一品でも食べられる漬物を、スタッフみんなで考案しました。食べてみると案外と美味くて、想像以上に社内でも好評だったのでチャンスと思い試作に試作を重ねて出来上がりました。

<以下、参考資料>

■代表者 稲葉昭宏（いなば あきひろ）



- ・昭和62年生まれ
- ・平成18年 陸上自衛隊少年工学校卒
- ・平成24年 自衛隊退官
- ・平成26年 家業の稲葉農園に従事 トマト栽培
- ・令和2年 株式会社三夜沢きのこ園代表取締役就任

■その他（特許・表彰など）

- ・前橋市認定農業者に認定

■商品概要

商品名	「ハナビラタケの酢醤油漬け」（生姜入り） 「ハナビラタケの酢醤油漬け」（きゅうりと鷹の爪入り）
特徴	舞茸よりも栄養価の高いきのこで食感もプニョプニョしていて新食感な漬物
発売日	令和3年1月14日（木）
販売先	自社店舗・前橋市物産振興協会（ヴェントまえばし）・ 都内の観光物産店（予定）
販売価格	¥500（税別）

<資料に関してのお問合せ先>

株式会社三夜沢きのこ園 広報担当：稲葉昭宏

電話：027(212)3035（携帯 090(5807)2300）FAX：027(212)6440

E-Mail：a-inaba@miyosawakinokoen.com

住所 〒371-0247 群馬県前橋市三夜沢町21-1

災害備蓄管理士が緊急時の備蓄品についてアドバイスを行う専門店

北関東初！総合備蓄ショップ「ストックステーション」2月22日(月)オープン

栄養機能備蓄食「ライフスープ」等を中心としたさまざまな備蓄品を取り扱う店舗



■ 栄養機能備蓄食「ライフスープ」 ■「ストックステーション」店舗イメージ(準備中)

群馬県前橋市で栄養機能備蓄食「ライフスープ」を開発・販売している株式会社ベジタルアドバンス(代表:田口 勇夫 タグチ イサオ)と申します。

当社は昨年5月に創業した新しい会社で、被災時における「要配慮者」の方やアレルギー疾患を持った方などに対する備蓄品の不足から栄養機能備蓄食「ライフスープ」を考案、栄養補助食品の研究開発を行う株式会社ベジタルと協働し、前橋工科大学及び前橋市の協力を得て1年3か月を掛けて開発しました。

この度は、栄養機能備蓄食「ライフスープ」を中心としたさまざまな備蓄品を取り扱う総合備蓄ショップ『ストックステーション』を2月22日(月)群馬県佐波郡玉村町にオープンすることになりました。

この店舗の最大の特徴は、専門知識を持った「災害備蓄管理士」がお客様それぞれに最適な備蓄のアドバイスと商品を紹介する点です。被災時などの非日常の状況においては、例えばアレルギー疾患をお持ちの方などが安心して食せる食品の入手が困難になります。これまでの被災時において「食べられるものがなくて本当に困った」という方が大勢いたことが知られています。

私たちはこの商品・サービスを中心として備蓄による

「家族を守るための自助(及び公助)」に貢献をしていきたいと考えております。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】「自助および公助を必要とする人」

詳細⇒高齢者 乳幼児 妊産婦 各種障害者 アレルギー疾患をお持ちの方
避難困難者(自助)および全国の自治体・企業・各種団体など

2.【コンセプト】 「 新規性 」 × 「 店舗 」

詳細⇒北関東初！災害備蓄管理士が緊急時の備蓄品についてアドバイスを行う備蓄専門店

3.【強み】「災害備蓄管理士による専門的なアドバイス」

詳細⇒地域ごとに予想される災害リスクと家族状況を考慮しながら、そのご家庭に適した備蓄品についてアドバイスを受けられるワンストップ備蓄専門ショップ

4.【リリースのポイント】

＜店舗に関して＞

- ・相談スペース、商品の見本を置く為の棚、備蓄品カタログ、在庫スペース等

＜取扱い商品の一例＞

- ・栄養機能備蓄食「ライフスープ」・アルファ化米・パンの缶詰など
- ・除菌スプレー・簡易トイレ・太陽光で調理できる器具など

＜利用方法＞

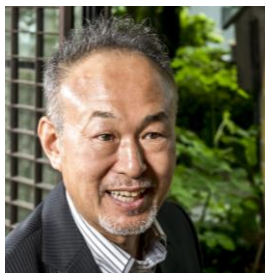
- ・お電話→店舗へ来店（可能であればお住まいの地域のハザードマップを持参）→家族状況（人数・要配慮者の有無など）→それに基づいて備蓄品のアドバイス（在庫があるものは、その場で購入も可能・無いものについては取り寄せも可能）

5.【この店舗・サービスをはじめた理由】

災害大国の日本において避難しなければならない状況は毎年どこかで発生していますが、その対応に関してはまだまだ不十分です。特に「食」に関しては「要配慮者」の方たちへの配慮が決定的に不十分です。実際問題としてアレルギー疾患を持った方たちなどは配給食や炊き出しなどが食べられないことが頻繁にありました。これは切実な問題として過去の災害時の検証から報告されている事実です。私たちは毎年発生する様々な災害から一人でも多くの方を「2次災害」「健康被害」から救うことを目標としています。

＜以下、参考資料＞

■代表者 田口勇夫



- ・2020年5月 創業
- ・熊本県7月水害において人吉市に人道的支援としてライフスープを寄贈
- ・群馬県こども食堂にヘルシースープを寄贈
- ・災害備蓄管理士 番号 20-0116
- ・群馬県災害派遣福祉チーム第2期登録 H30-G-0057

■その他（特許・表彰など）

- ・ライフスープが防災安全協会の認定を取得
- ・関連会社にて経営革新計画を取得

■店舗概要

店名	「ストックステーション」
特徴	北関東初の総合備蓄ショップ
開業日	令和３年２月２２日（月）※予定
営業時間	１０時～１７時 不定休
場所	群馬県佐波郡玉村町角淵 ４３９４

<店舗に関してのお問合せ先>

株式会社ベジタルアドバンス 広報担当：田口勇夫
 電話：０２７０－２７－４３６７ FAX：０２７－２０２－０１１８
 E－M a i l： itaguchi@vegitaladvance.com
 HP アドレス <http://www.vegitaladvance.com>
 住所 〒３７０－１１２４ 群馬県佐波郡玉村町角淵 ４３９４

コロナ禍における新発想！ご自宅でぬか漬けが楽しめる！

「沢庵とぬか床のセット」1月6日(水)新発売

創業104年秘伝のぬか床を沢庵とセットにして販売！食べ終わったぬか床でご自宅でぬか漬け



【新製品】「沢庵とぬか床のセット」



■丸ごと1本のぬか漬け

群馬県前橋市で1916年（大正5年）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。当店は寒干し大根の沢庵、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、「沢庵とぬか床のセット」を新たに販売することになりました。群馬県前橋市は冬季に「赤城おろし」と呼ばれる乾燥した強風「からっ風」がふく地域で、沢庵用の大根を林の中に陰干しする文化があります。大根を天日干しでなく陰干しする地域は他になく、漬けることで独特の食感と香りある沢庵に仕上がります。当社の沢庵は地元の柿、りんご、唐辛子、なすの葉をぬかに混ぜて漬けこみ 1 か月～半年間漬けこむ昔ながらの製法で漬けております。従来は沢庵のみで販売しておりましたが、沢庵を漬ける際の乳酸発酵した香りあるぬか床を、コロナ禍で巣ごもりの間に、ご家庭でのぬか漬けにご利用いただけたらと考えセットでの販売をすることになりました。

また、地域色豊かな大根の寒干しの様子を体験いただきたく、大根の乾燥をする模型も製造いたしました。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願い致します。

1.【顧客ターゲット】「ご家庭でぬか漬けをしたいと思う方」

詳細⇒県内および関東圏内の百貨店、道の駅、ショッピングモールなど
20代～60代の男性・女性（ファミリー）

2.【コンセプト】 「面白い」×「商品」



詳細⇒群馬県の「からっ風」で大根を干しているところを見ていただくことで地域の食文化に興味を持っていただき、寒干し大根の沢庵の普及と伝統食品の継承をはかりたいと思っております。

3.【強み】(WONDER)「秘伝のぬか床」

詳細⇒当社の沢庵は地元の柿、りんご、唐辛子、なすの葉をぬかに混ぜて漬けこみ1か月～半年間漬けこむ昔ながらの製法で漬けております。このぬか床を使用し、ご自宅で一晚、野菜（きゅうりやカブなど）を漬け込むことで美味しく食べることができます。

4.【リリースのポイント3つ】

- ①創業104年の秘伝のぬか床を、新たに沢庵と共に販売！
- ②食べ終わったぬか床をご自宅で、一夜漬けで好きな野菜がぬか漬けになる
- ③コロナ禍で、ご自宅で簡単に楽しむことができる

5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

新型コロナウィスルの影響により、従来の試食スタイルでの販売方法が厳しい状況となりました。そこで、ぬか漬けを食べるだけでなく、自分でぬか漬けができるようにしたいと考え、これまで樽の中に沢庵を入れて販売をしたりする等はしていましたが、「沢庵と共にぬかも入れて販売し、その食べ終わったぬかでもう一度、ご自宅でぬか漬けができないか？」と考えたところ、今回、このような商品を考案し販売することになりました。まだ、しばらくはコロナ禍が続くものと思われます。ご自宅でご家族での、まさに巣ごもり商品（地域の特産品）として、全国に広げてい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 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）

- ・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
- ・2020年 経営力向上計画認定

■商品概要

商品名	「沢庵とぬか床のセット」
特徴	創業104年秘伝のぬか床を沢庵とセットにして販売！食べ終わったぬか床でご自宅でぬか漬けが簡単にできる商品
発売日	令和3年1月6日（水）
販売先	店頭・催事などにて
販売価格	¥1,080円（税込）

<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）
 E-Mail：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

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

H P： <http://www.myg.or.jp>