



# ぐんまちゃん家 インフォメーション

Vol.04  
2018. Oct. **10**  
GUNMACHAN-CHI EVENTS AND  
PRODUCTS INFORMATION

## イベントスケジュール

10月7・8日(日・月(祝))  
米味噌詰め放題



麹にこだわり昔ながらの製法で作られた米味噌の詰め放題を開催します。米味噌がなくなり次第終了とさせていただきます。

(左写真はイメージ)

10月13日(土)12:00～、14:00～  
体験 だるまの絵付け体験会



だるまの絵付け体験会を行います。思い思いの願いを込めたオリジナルの福だるまが創れます(参加費100円で各回先着10名様まで)。

10月13・27日(土) 野菜市  
ぐんまちゃん家のワゴンマルシェ



毎月第2・第4土曜日に新鮮な旬の群馬県産野菜や果物、農産加工品に出会える野菜市を開催しています。

(左写真はイメージ)

10月20・21日(土・日)  
雪ほたか 試食・販売会



幻の美味しさが銀座にやってくる! 清らかな雪解け水と昼夜の寒暖差が旨い米を育みました。天皇后陛下の献上米として用いられた雪ほたか。今秋収穫された新米をご賞味ください。

10月28日(日) 11:00～ **限定100個**  
群馬県民の日記念 ご購入特典



10月28日の群馬県民の日を記念して、1階店舗で1,000円以上お買い物いただいた方にぐんまちゃん家オリジナルぐんまちゃんメモ帳をプレゼントいたします。(先着100名様まで)



「島観運許諾第5325号」

10月15日(月)～10月31日(水)の間、ぐんまちゃんが店頭挨拶する日はハロウィンイベントとしてぐんまちゃんからお菓子のプレゼントがあります。

10月28日(日)、にほんばし島根館から島根県観光キャラクター「しまねっこ」がぐんまちゃん家に遊びに来てくれます。詳細はぐんまちゃん家 twitter にて、お知らせします。

## レストラン「銀座つる」でディナー

15,000円(税・サ別)/鶴コース

10,000円(税・サ別)/赤城コース

6,000円(税・サ別)/榛名コース



「銀座つる」では、上州和牛の「炭火焼」、「すき焼き」、「しゃぶしゃぶ」を中心とした旬の群馬県産食材をふんだんに使用したディナーコースを6,000円(税、サービス料別)からご用意しております。食材を知り尽くしたシェフが肉や魚、野菜、米、味噌に至るまで、選りすぐりの群馬県産にこだわり丁寧に調理した逸品を提供しています。店内には個室もあり、落ち着いた雰囲気ゆっくりに食事することができるほか、料理に合わせて群馬の地酒や地ビールなども楽しむことができます。ぜひ「銀座つる」で群馬の極上の美味しさをご堪能ください。

# 今月の「オススメ」商品

ぐんまが誇る名店の品を「ぐんまちゃん家」にて販売!

湯の花饅頭



清芳亭

650円(税込)

来湯客の茶菓として珍重されてきた湯の花饅頭。栄養価の高い赤砂糖(サトウキビから不純物を取り除いた砂糖)と小豆の味を活かした優雅な風味です。

塩キャラメルソース



田園プラザ川場

1,000円(税込)

田園プラザ川場オリジナルソース。アイスやトーストにピッタリでコーヒーに入れてお召し上がりいただいても美味しいです。

十石みそ



上野村農業協同組合

370円(税込)

厳選した大豆と麦麴を原料に昔ながらの手法で作られています。添加物などは一切用いず、1年間じっくり熟成させた天然醸造の麦味噌です。

ひやおろし二種



赤城山/近藤酒造 1,340円(税込)  
水芭蕉/永井酒造 1,512円(税込)

ひやおろしとは、冬に醸し上がった生原酒を一定期間水温貯蔵の後、ビン貯蔵し夏を越えまろやかに熟成したお酒です。赤城山は香味のバランスと旨みが整った味わいで、水芭蕉は辛口に仕上がっています。

上越線ビール C61・D51



月夜野クラフトビール

540円(税込)

上質な水をベースに仕立て、長い熟成期間によって引き出したコクと旨みが特徴のクラフトビールです。C61は爽やかな味わいのピルスナーで、D51は重量感のあるコクと旨みが濃い黒ビールです。

カフェチョコ



大和屋

334円(税込)

木炭焙煎コーヒーをチョコレートに練り込んだ、一口サイズのコーヒーチョコレート。口に入れると広がるコーヒーの香り。チョコレートとコーヒーのほろ苦さが絶妙です。

焼きまんじゅうラスク



ほたかや

540円(税込)

ラスク生地には、焼きまんじゅうをそのまま使用し、バターシュガーの代わりに秘伝の味噌だれを使用しています。食感ラスク、味は焼きまんじゅうそのものです。

ハーブ×フルーツジャム



渋川飯塚ファーム

550円(税込)

ほんのりと隠し味に効いたハーブの風味が、フルーツの持ち味をさらに引き出してくれます。パンやヨーグルトだけでなく、紅茶に加えたり、お菓子の材料やお料理に最適です。

トピックス

味噌や生芋こんにやく等の試食・販売会



9月15・16日、あすなろ工房さんによる試食販売会は大盛況のうちを終了いたしました。今後、ぐんまちゃん家1階物産販売では定期的に試食販売会を企画しますのでお楽しみに。

群馬交響楽団東京オペラシティ公演



11月26日(月)、群馬交響楽団が東京オペラシティで公演します。チケット販売等お問い合わせは下記までご連絡ください。  
■群馬交響楽団  
【027-322-4316】

ぐんまちゃん家(ぐんま総合情報センター)

〒104-0061 東京都中央区銀座7丁目10-5 The ORB Luminous 1階・2階

営業時間

レストラン「銀座つる」  
ランチ 11:30~14:00 L.O/13:30  
ティータイム 14:00~17:00  
ディナー 18:00~22:00  
コースL.O/20:30 アラカルトL.O/21:00 ドリンクL.O/21:30  
(日・祝はランチのみ営業 11:30~15:00 L.O14:00)  
物産販売 11:00~19:00  
(ドリンクカウンターのみ営業 20:00まで ※日・祝は19:00まで)  
※年末年始休業

TEL

観光案内・ぐんま暮らし相談 03-3571-3086  
物産販売 03-3571-7761  
レストラン「銀座つる」 03-3571-7763



アクセス

地下鉄 銀座線・丸ノ内線・日比谷線「銀座駅」A5出口より徒歩約4分  
地下鉄 日比谷線・都営浅草線 「東銀座駅」A1出口より徒歩約5分  
JR/地下鉄 銀座線・都営浅草線 「新橋駅」から徒歩約8分

ホームページ

<http://kikaku.pref.gunma.jp/g-info/>

