



ぐんまちゃん家 インフォメーション

Vol.05

2018. Nov.

GUNMACHAN-CHI EVENTS AND
PRODUCTS INFORMATION

11

イベントスケジュール

11月3日(土(祝))
秋の味覚試食会



川場村の特産品であるリンゴと新米雪ほたかの試食会を行います。たっぷりの自然と豊かな田園広がる川場の味覚を発見してください。
(左写真はイメージになります。)
【主催/川場村】

11月3・4日(土(祝)・日) 試食・販売会
ミナスチーズ



群馬の牛乳で作られたチーズで生でも美味しいですが、焼きチーズをご提供します。数に限りがありますのでなくなり次第終了となります。
(左写真はイメージになります。)
【主催/ビルミルクチーズ工房】

11月10日(土)
七宝焼ワークショップ



世界でたったひとつ、あなただけのオリジナルアクセサリが作れます。作品は当日、その場でお持ち帰りいただけます。
(料金 500円)
(左写真はイメージになります。)
【主催/たくみの里七焼の家】

11月10・11日(土・日) 試食・販売会
厚焼玉子・シフォンケーキ



ダシにこだわり、国産鶏卵を100%使用した厚焼玉子や極上のフワフワ感としっとり感が特徴のシフォンケーキをご試食・販売いたします。数に限りがありますのでなくなり次第終了となります。
(左写真はイメージになります。)
【主催/山高食品】

11月10・24日(土)
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。
※状況によっては開催しない場合もあります。
(左写真はイメージになります。)
【主催/ぐんまちゃん家】

11月11日(日) 試食・販売会
ぐんま名月



群馬県のオリジナル品種「ぐんま名月」をご賞味ください。数に限りがありますのでなくなり次第終了となります。
(左写真はイメージになります。)
【主催/群馬県東京園芸センター】

11月17日(土)
ぐんまちゃん「繭クラフト」体験



繭玉を加工しぐんまちゃんの顔型のストラップを作成する体験教室です。作業時間は10分程度でお子様も参加できます。
(料金 無料)
(左写真はイメージになります。)
【主催/世界遺産課】

11月18日(日) 試食・販売会
ちゆるりん玉・みそ田楽



ひとつひとつ手作りされたこんにゃくは、今まで食べたことのないようなぷるぷる、ちゅるとした食感が特徴です。数に限りがありますのでなくなり次第終了となります。
(左写真はイメージになります。)
【主催/こんにゃく工房迦しろう】

11月19～26日(月～月)
桐生服飾工芸展



桐生織物協同組合会員事業者4社によるネクタイ・ストール・藍染商品、絹の小物などの服飾工芸品を展示・販売します。
(左写真はイメージになります。)
【主催/桐生織物協同組合】



ぐんま総合情報センター

ぐんまちゃん家

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!

キャベツサイダー



みまつ食品

248円(税込)

見た目はメロンソーダにそっくり!! 嬬恋村産のキャベツのエキスをを使用したフレッシュ感のあるキャベツ風味が特徴で、味は甘さ控えめです。

レギュラーコーヒー豆 200g



トンビコーヒー

1,404円(税込)

群馬にとどまらず全国に多くのファンを持つトンビコーヒー。華やかな香りや程よいコク、しっかりとした甘い余韻が楽しめるぐんまちゃん家ブレンドです。

ミナスチーズ



ビルミルク チーズ工房

980円(税込)

ミナスチーズはとてもヘルシーで様々な料理に使用できます。パンに挟んだり、サラダと一緒に食べたり、焼きチーズにして食べてもとても美味しいです。

下仁田ネギごはんのたれ



つるまい本舗

540円(税込)

ごはんのたれでありながら万能な調味料として使用できます。生姜入りでご飯にとても合うほか、野菜やお肉、お豆腐につけても美味しくいただけます。

珈琲カステラ



大和屋

907円(税込)

蜂蜜を使用し、しっとりとした味わいが特徴の珈琲カステラ。ふんわりと焼き上げられた食感や珈琲の香りと蜂蜜のやさしい味わいをお楽しみいただけます。

富岡シルク石鹸レギュラー



絹工房

3,030円(税込)

不純物を丁寧に取り除いたことにより得た泡立ちで、お肌に優しく、まだ皮膚の薄い赤ちゃんでもご使用いただけます。少量で泡立つのでとても長持ちします。

ぐんまちゃんせんべい 12枚入



三俣せんべい

1,620円(税込)

ぐんまちゃんの顔の形をした醤油味のおせんべいです。包装紙や箱、袋にもぐんまちゃんのイラストが描かれていて、群馬県土産としてピッタリです。

つぶれ梅



コマックス

670円(税込)

榛名山麓の新鮮な梅を使用し、ひとつひとつ手作りされた「酸っぱくて、しょっぱい」梅干しです。ご飯のお供になる力強い梅本来の味をお楽しみください。

ドリンクカウンターで軽飲食をお楽しみいただけます



ぐんまの地酒やジュースをお楽しみいただけるドリンクカウンターはあづま通り側入口にあります。おすすめは程よい塩気と豚の旨味が感じられる育風堂の生ハム「はもんみなかみスライス」です。ドリンクカウンター背面には、フランス積み目の白タイルに一部、多胡石タイルを使用しています。



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)
 観光案内・ぐんま暮らし相談 11:00~19:00
 ※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/>

