



ぐんまちゃん家 インフォメーション

Vol.07

2019. Jan.

GUNMACHAN-CHI EVENTS AND
PRODUCTS INFORMATION

1

謹賀新年 2019年

旧年中は、ぐんま総合情報センター（ぐんまちゃん家）をご愛顧いただき、誠にありがとうございました。スタッフ一同、厚く御礼申し上げます。日頃からのご声援に感謝し、これからも皆様にご満足頂けるサービスを心がけてまいります。本年も何卒ご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

イベントスケジュール

※イベント内容は変更になる場合があります

1月5・6日(土・日)

試食・販売会

1月12・26日(土)

アルファ化米



レンジ不要で簡単調理、水やお湯で戻して召し上がれます。お米や野菜は群馬県産です。5年保存ができるので「もしも」の備えにピッタリです。ぜひお試しください。

【主催/希望食品】

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。

【主催/ぐんまちゃん家】

1月13・14日(日・月(祝))

試食・販売会

1月17～25日(木～金)

観光PR

生芋こんにゃく・寒締めほうれん草



ゆず胡椒や唐辛子味噌などの特製「和調味料」に加え、生芋こんにゃくや寒締めほうれん草を試食・販売します。生芋こんにゃくは、農薬や除草剤を使用せず、自家ほ場で栽培したこんにゃく芋を使用しています。

【主催/あすなろ工房】

『日本の旬 北関東』



1月20日に有楽町駅前で行われる、「日本の旬 北関東」茨城・栃木・群馬観光フェアにあわせ、各県のPR動画の上映、パンフレットの配布を行います。

【主催/群馬県観光物産課】

1月19日(土)

試食・販売会

1月26日(土)

試食・販売会

雪ほたか



ミネラルたっぷりの天然水で育てられた「雪ほたか」と、雪ほたかをおいしく味わうご飯のお供を試食・販売いたします。雪ほたかは、モチリとした食感でかみ締めることに、旨みと甘みが口に広がります。

【主催/雪ほたか】

イチゴ(やよいひめ)



群馬県が育成したイチゴ(オリジナル品種「やよいひめ」)の試食PRを行います。甘くて美味しい群馬のイチゴを、ぜひお試しください。

【主催/群馬県東京園芸情報センター】

1月26日(土)

試食・販売会

1月28日～2月4日(月～月) 特設展示

ちゅるりん玉・みそ田楽



一つひとつ手作りされたこんにゃくは、かわいらしい見た目に加え、今まで食べたことのないようなプルプル、ちゅるんとした食感が特徴です。ぜひお試しください。

【主催/こんにゃく工房廻しよ】

PRイベント



高い技術力を持つ群馬県内の中小企業が、開発した製品を展示します。2社からそれぞれ、無縫製のニット衣類と高品質なエプロンをご紹介します。

【主催/群馬県中小企業団体中央会】

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!

旅がらす【いちご・しょうが】

ゆらゆらソーラーぐんまちゃん

ぐんまちゃん ピロー

高原花いんげん煮豆



清月堂

500円(税込)

新しい味の「旅がらす」が登場!!
期間限定(2月28日まで)で販売しています。この機会にぜひ一度お試しください。【各味ともに3枚入り】



スター商会

432円(税込)

ぐんまちゃんが、ソーラーパネル給電で楽しくゆらゆらダンシングします。帽子を被ったぐんまちゃんトリポンをつけたぐんまちゃんの2種類があります。



ナグモ

1,080円(税込)

360度どこから見てもぐんまちゃん。寒い日もぐんまちゃんと一緒に快眠できる素敵なマクラです。
【サイズ:高さ約10cm、幅約30cm】



J A あがつま

540円(税込)

吾妻の高原で栽培された地元原料を使用し、砂糖と塩のみで仕上げた化学調味料無添加の商品です。甘さ控えめの味となっています。

いもっ娘



田村農園

680円(税込)

時間と手間暇をたくさんかけて出来上がった珠玉の逸品です。手造りで優しい味わいで芋本来の味が楽しめる美味しい干し芋です。

下仁田ねぎみそ



つるまい本舗

540円(税込)

青唐辛子のピリッとした辛さと下仁田ねぎのさわやかな味をコクのある味噌で仕上げた一品で、お弁当のお供にも最適なねぎ味噌です。

古代米



石田農園

486円(税込)

古代米「黒米」はおいしいだけでなく、健康効果が期待できることから注目されています。白米と一緒に炊いていただくと、紫色に炊きあがります。

ゴールドカップ



美峰酒造

1,944円(税込)

都内ではなかなか手に入らない群馬県産ウイスキーが入荷しました。
白:フルーティーな香りにピターなアクセント
青:熟成させた味わいと、芳醇な香り
黒:樽の甘い香りと深いコクのハーモニー

「ぐんまのすき焼き」お楽しみください

群馬県は、上州和牛、下仁田ねぎ、しいたけ、しゅんぎく、白菜、大豆(豆腐)、生産量全国一位のこんにやく(しらたき)まで、すき焼きに使うすべての食材を群馬県産で賄うことができる「すき焼き自給率100%」の県です。去る11月には、「1時間に最も多く提供されたすき焼き」としてギネス世界記録を達成しました。

ぐんまちゃん家2階「銀座つる-TSURU-」におきましても、こちらでしか味わえない極上のすき焼きを提供しています。ぜひご賞味ください。

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 11:00~20:00

観光案内・ぐんま暮らし相談 11:00~19:00

◆年末年始休業のお知らせ◆

レストランは12/30~1/5ティータイムまで休業します。
物産販売は12/31~1/3まで休業します。

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/>

(注)掲載している写真はイメージとなります。

