



藤岡産いちご
「やよいひめ」

「やよいひめ」は、群馬県の「とねほっぺ」と、栃木県の「とちおとめ」をかけ合わせた、群馬県のオリジナル品種です。上品な橙赤色と、大粒でしっかりとした果肉、甘さと酸味のバランスに優れた味が特徴です。藤岡市では、直売所での販売や、いちご狩りも楽しむことができます。

📍藤岡市中大塚655 🕒1月～5月頃 📞1,500円(30分食べ放題)
📍たのふじ観光いちご園☎0274-22-9751



桜山みかん

11月初旬から12月初旬まで、藤岡市三波川地域ではみかん狩りを楽しむことができます。日本の北限地を目指し、作付面積2.5haの園内に、約4,500本の木が栽培され果実を実らせませす。たわわに実ったみかんは、甘みと酸味のバランスのとれた、昔ながらの懐かしい味がします。

📍藤岡市三波川1550 🕒11月～12月頃 📞500円
📍桜山観光みかん組合☎090-2227-9690



きのこ

平成の名水百選に認定された神流川の源流水で栽培された「きのこ」。特に、肉厚な椎茸は大好評です。産地直売だからできる品質をお手頃価格で提供しています。また乾燥きのこや、だしたまり、椎茸茶など加工品もおすすすめです。

【主な販売場所】道の駅上野など

藤岡瓦



良質な粘土と水に恵まれた藤岡市一帯は、古くから土師器や須恵器などの土器あるいは埴輪や瓦の一大産地として発達しました。中でも藤岡瓦は、その起源を上野国分寺創建時にまで遡ることができ、1200有余年の歴史と伝統を誇っています。魔除けとして屋根に飾る鬼瓦は現在、室内を飾る置物としても人気の高い一品です。

【主な販売場所】道の駅ららん藤岡など

TANOFUJIOKA★GOURMET

たのふじおかの

グルメ

郷土料理から地域特有の特産物まで
おいしいものがいっぱい。
多野藤岡ならではの食をご堪能ください。



つみっこ鍋

神流町産の味噌を使い、小麦粉だけでなく神流町特産の赤じゃがを練りこんだすいとんに似た鍋です。赤じゃがを練りこむことにより、つるつると、もちっとした食感となり、その食感は初体験になるのではないのでしょうか。道の駅 万葉の里での冬季限定メニューになりますので、期間内にぜひご賞味ください。

📍神流町大字黒田字坂井道下742-1 🕒11月～3月(つみっこ鍋提供期間、道の駅は通年営業)
📞10:00～17:00 📍道の駅万葉の里☎0274-20-5555



うどん・蕎麦

米がとれなかった上野村では昔から蕎麦や小麦などの料理が親しまれてきました。季節の山菜の天ぷらが好評のうどん屋さん、幻のうどん屋と言われる食堂、毎日石臼で挽いたそば粉を使う蕎麦店、自家栽培の野菜でおもてなしするカフェなど、どこのお店もおすすすめです。



いのぶた

猪と豚を掛け合わせて作る高級肉で、甘くてこくのある脂身とビタミンが多く風味豊かな味わいの赤みが特徴です。村内の飲食店では趣向を凝らした料理が食べられます。またお土産として精肉だけではなく、各種コンクールで受賞したカレーや餃子などの加工品もあります。



神流のそば

関東一の清流「神流川」の水、神流町で作られたそばを使用しているため、とても香りの良いそばです。もちろんそばは手打ちですので、さらっとしたのど越しとうまみを感じることができます。



サウルスくんグッズ

神流町観光大使の「サウルスくん」グッズは大人気です。観光案内所や道の駅万葉の里などで販売しておりますので、お気に入りの「サウルスくん」グッズを探してみたいか。

【主な販売場所】道の駅万葉の里など

神流の味噌



神流町内には、何件もの味噌店があります。神流町内で作られた「あわばた大豆」を使用しているものや、何年もかけて熟成させた味噌など、種類も豊富。あなた好みの味噌を見つけてみてはいかがでしょうか。

【主な販売場所】道の駅万葉の里など



地酒

藤岡市内には、歴史ある酒蔵が2か所あります。

- ① 藤岡で酒を造り続けて270有余年になる高井(株)。銘柄「巖」
- ② 地元社員と3人で昔ながらの製法に徹する松屋酒造(株)。銘柄「平井城」

【主な販売場所】道の駅ららん藤岡など



十石みそ



1年以上じっくりと熟成させた無添加天然醸造のお味噌です。昔、米がとれなかった上野村では、代々麦麹を使っているため、風味豊かに仕上がっているのが特徴です。みそ漬けやインスタント味噌汁、お菓子など加工品も充実しています。

【主な販売場所】道の駅上野など