



事業所名 もものはベーカリー
認証品 TONGA KeKe
ドーナツ

販売場所 店舗(鶏242)、あいあいセンター、でんえんマルシェなど
販売時期 12月中旬～3月末ごろ

昨年5月にオープンしたもものはベーカリーです。町とトンガ王国のコラボ商品であるTONGA KeKe ドーナツは、町産ちぢみほうれん草の風味とホワイトチョコやココナッツの甘さが絶妙に合わさったおいしいドーナツです。ちぢみほうれん草の収穫時期が冬のため、販売時期が限られますが、ドーナツ以外の商品も取り扱っているの、ぜひ一度ご来店ください。



Instagram



ホームページ



ちぢみほうれん草の風味と
ココナッツの甘さがマッチング



事業所名 田村農園
認証品 ジャム&
ドライフルーツ

販売場所 あいあいセンター、でんえんマルシェなど
販売時期 通年

無添加・無着色で丁寧に乾燥させて作っているドライフルーツです。完全に乾燥させることでフルーツの持つ甘味や酸味などが凝縮し、風味豊かに仕上がっています。ジャムも無添加・無着色の手づくりの逸品です。それぞれのフルーツの良さがでて、パンやヨーグルトなどのお供にぴったり。販売時期は通年になっていますが、フルーツの収穫量の関係で販売ができないこともあります。購入できる際にぜひご賞味ください。



無添加・無着色のこだわり
フルーツ本来の旨味が凝縮

ブランド認証マーク



カラー

ブランド認証品一覧や
申請方法は町ホームページで



申請・問合先

役場農業振興課 ☎47-5027



モノクロ



ブランド認証マークの使用例(手打ちそば真心)

おうらブランド認証制度は、町で生産された農畜産物や加工品で、地域の資源と特性を生かした優れた産品を「おうらブランド」として認証する制度です。今回は、おうらブランドとして認証された商品の一部を紹介します。

[Close Up]
おうらブランド認証品紹介
続・自慢の逸品



事業所名 あいあいセンター
認証品 炭酸まんじゅう
販売場所 店舗
販売時期 通年

あいあいセンター
組合長 富岡幸子さん
(古家十軒・30区)



事業所名 宮澤蒔 蒔店
認証品 こんにゃく
販売場所 店舗(中野4577-2)、
あいあいセンターなど
販売時期 通年

宮澤蒔蒔店
代表 宮澤英明さん
(上下西宿・7区)

ちょうどいい甘さのあんこと生地を一から手づくりしている自慢の逸品です。こだわりのあんこは国産小豆を使い、粒あんとしあんをブレンドして作っています。生地は県産の地粉と国内製造の薄力粉を使用して、しっとりとした仕上がりになるよう水分量を調整しています。また、ふくらませるために使っているのが重曹です。重曹が熱に反応して炭酸が出ることから、炭酸まんじゅうという名前になっています。そのまま食べてもおいしいですが、皮に焼き色が付く程度フライパンで焼くのもオススメです。

こだわりのあんこと生地
ちょうどいい甘さがやみつきに



昔ながらの製法で、創業百年を超える伝統を守りながら丁寧に作っています。県産のこんにゃく粉を使用しているため、一年を通して作ることが可能です。みそ田楽やおでんの具など、いろいろな料理に使うことができます。あいあいセンターなどで販売をしていますが、お店でも販売しています。また、お店に来てもらえれば、パック詰め前の大きなブロックで販売することもできます。大量にこんにゃくを使用する際は、ぜひご来店ください。



村田博史さんが出荷している「いちご」
あいあいセンターなどで販売しています
販売時期は12月～5月中旬ごろ



毎年買っているいちごが町のブランド認証品になっていたなんて。いつも甘くておいしくて、ついつい買っちゃいます。ブランド認証マークがついていて、ブランド品だとすぐに分かっていいですね。他にもおうらブランド認証品が増えてくれたらうれしいです。

あいあいセンター利用者の小暮さん(館林市)

「ブランド認証品の反響」
購入者へインタビュー

