

穀物



天空の里うわのそば

標高が高く交雑がない環境で、農薬・化学肥料を使用しないで栽培された香り高い良質なそばです。



真田のコシヒカリ小松姫

お米のコンテストで金賞を受賞し、国産米トップ水準の食味。有機 JAS 認証を取得しております。



稲姫米

食味値が 83 点以上など、12 項目の独自基準をクリアしたお米。農薬の使用を控えた特別栽培米です。



ふじの輪組そば

寒暖差が激しい環境で育った蕎麦は、香り高い蕎麦になります。平成 28 年度全国そば優良生産表彰を受賞しています。



沼田市農産物ブランド化及び6次産業化推進協議会

グッと、沼田そだち



ぬまたブランド農産物

ぬまたブランド農産物とは、沼田市が自信を持って消費者に薦められる安心・安全で美味しい農産物として認証された産品です。

〈生鮮食品〉

- ①② 沼田きのご園：木内 平八郎 ☎: 0278-23-9663
- ③ 染谷りんご園：染谷 真 ☎: 0278-23-0047
- ③ 中沢りんご園：中澤 泰二 ☎: 0278-22-4794
- ③ 美果実フルーツ園：齋藤 憲之助 ☎: 0278-23-9177
- ③ 孝道りんご園：角田 孝道 ☎: 0278-23-9884
- ③ 阿部園：阿部 喜一郎 ☎: 0278-23-9869
- ③ 味の左部りんご園：左部 正一郎 ☎: 0278-24-1758
- ③ (株)原田農園：原田 良美 ☎: 0278-22-3991
- ③ あっちゃんりんご園：阿部 完一郎 ☎: 0278-23-9106
- ③ 香里園：齋藤 岩男 ☎: 0278-23-9367
- ③ 滝沢りんご園：滝澤 祐太 ☎: 0278-53-2807
- ④ 奥利根自然菜園(株)：茂木 清七 ☎: 0278-24-8785
- ⑤ 峰川 しのぶ ☎: 080-9368-5216
- ⑥ 沼須ねぎ生産者組合 ※現在ねぎ苗のみの販売
- ⑦ 吉野 浩造 ☎: 0278-56-3072
- ⑧⑨ おいがみ舞茸園：金子 美代次 ☎: 0278-56-4000
- ⑩ 笛田農園：笛田 一男 ☎: 0278-53-2389

〈加工品〉

- ①～⑦ 奥利根自然菜園(株)：茂木 清七 ☎: 0278-24-8785
- ⑧ 沼田きのご園：木内 平八郎 ☎: 0278-23-9663
- ⑨ (有)小林養蜂園：小林 豊 ☎: 0278-56-2401
- ⑩～⑫ (株)坂井養蜂場：近藤 みゆき ☎: 0278-24-4134
- ⑬～⑯ 甚内茶屋：金子 か祢 ☎: 0278-56-3448
- ⑰～⑳ 小野養蜂場(有)：小野 幸広 ☎: 0278-22-3453
- ㉑ (株)中村養蜂園：中村 達哉 ☎: 0278-53-2238
- ㉒㉓ (株)原田農園：原田 良美 ☎: 0278-22-3991
- ㉔ 林ブルーベリー園：林 孝侯 ☎: 0278-24-9366
- ㉕ 染谷りんご園：染谷 真 ☎: 0278-23-0047
- ㉖ あきづかワイン倶楽部：齋藤 豊 ☎: 090-4759-2248
- ㉗～㉙ 香里園：齋藤 岩男 ☎: 0278-23-9367
- ㉚～㉜ 農業生産法人(有)松井農産 ☎: 0278-24-5916
- ㉝ 滝沢りんご園：滝澤 祐太 ☎: 0278-53-2807
- ㉞ おいがみ舞茸園：金子 美代次 ☎: 0278-56-4000
- ㉟ 中沢りんご園：中澤 泰二 ☎: 0278-22-4794
- ㊱ 蘭芝農園：芝崎 新吉 ☎: 0278-23-9829
- ㊲ ピコファーム：小林 彰幸 ☎: 090-2532-5887

〈穀物〉

- ① 天空の里うわの：吉野 富士男 ☎: 事務局(堤)090-1030-7932
- ② 農業生産法人(株)金井農園：金井 繁行 ☎: 090-4612-8734
- ③ 稲姫会：総合窓口(お問合せ) ☎: 0278-23-1203(稲姫ファーム) 田村 保雄 戸部 喜与蔵 堀江 正司 長谷川 珠枝 七五三木 重吉 関口 元雄
- ④ 藤井 美智男 ☎: 0278-53-2923

グッと、沼田そだち | おいしい沼田



ホームページはこちらから！



Facebookはこちらから！



生鮮食品



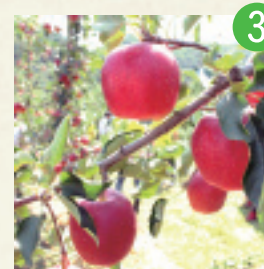
沼田きのご園のハナビラタケ

特徴である食感を生かすために一般的なピン栽培ではなく、袋栽培にこだわっています。



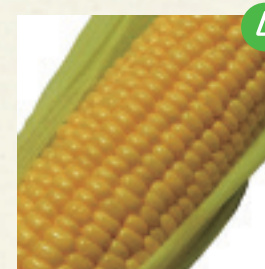
沼田きのご園のまいたけ

肉厚で味や香りが立つまいたけにするために、菌床培地や発生室の湿度を抑え水分量を少なくし栽培しています。



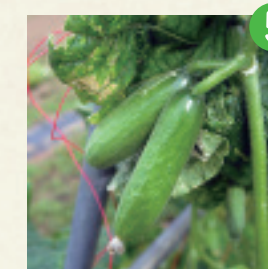
沼田産りんご

日照時間が長く、昼夜の寒暖差があることから身の引き締まった糖度の高いりんごが育ちます。



奥利根自然菜園のトウモロコシ

土作りからこだわったトウモロコシは、全て糖度が15度を超えています。



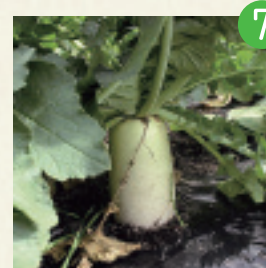
峰川のミニQ

直径3cm程度、長さは6～10cmほどの小ぶりのキュウリです。皮は薄く果肉はしっかりした食味を楽しんでください。



沼須ねぎ

沼田の伝統野菜。柔らかで食味に優れており加熱する料理に向いています。
(現在はねぎ苗のみ販売を行っています。)



吉野の利根大根

農薬や化学肥料を極力抑え栽培しています。どんな料理にも良く合います。



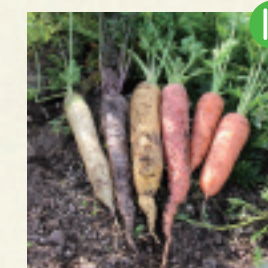
おいがみ舞茸園のまいたけ

利根沼田産の材木にこだわり、舞茸に適した木材を自社にてブレンド加工し菌床のオガ粉を作っています。



おいがみ舞茸園の白まいたけ

利根沼田でも珍しい白いまいたけです。水分を減らし、香り高く食感の良い舞茸に仕上げています。



二本松の一本でもにんじん

標高700m以上の地で化学肥料を使わず栽培しています。カラフルな色合いとほのかな甘みがサラダにぴったりです。

沼田市農産物ブランド化及び6次産業化推進協議会
(事務局：沼田市役所経済部農林課 ☎: 0278-23-2111)

加工品



さくらみそ

幻の大豆とも言われる甘味の強い赤大豆を使用した味噌。味噌の基となる大豆は種から自家採種しています。



茶まめみそ
(合わせみそ)

甘味の強い茶豆を使用した味噌。味噌の原料となる大豆は種から自家採種しています。



給食味噌

枝豆用の白大豆を使用した、味わい深い味噌。沼田市の給食でも使用されています。



老神のこだわり
舞茸味噌

茶豆みそを使用し、舞茸は、沼田市産のおいがみ舞茸園の高品質のものを使用しています。



沼田りんご
つぶつぶ味噌

給食味噌を使用し、りんごは沼田市産のぐんま名月を使用しています。



尾瀬高原
青山椒味噌

給食味噌を使用し、山椒は片品村産の天然のものを使用しています。



茶豆肉味噌
ポロネーゼ

茶豆みそを使用し、豚肉は沼田市産奥利根もち豚を使用しています。



沼田きのこ園の
まぜごはんの素

きのこ屋ならではの自家栽培きのこがたっぷり入ったまぜごはんの素です。具材は全て国産のものを使用しています。



小林養蜂園の
最高級国産天然
アカシアはちみつ

沼田市内の、標高 400 ～ 600m の中高冷地で採取した厳選されたアカシアはちみつです。



坂井養蜂場の
キハダはちみつ

玉原高原付近に群生するキハダより採取された、独自の少し苦みのある味わい深いはちみつです。



坂井養蜂場の
アカシアはちみつ

利根沼田地域で採取された純度が高く良質なアカシアのはちみつです。



坂井養蜂場の
りんごはちみつ

沼田市を代表するりんごの花から採取された、少し酸味のある風味豊かなはちみつです。



甚内茶屋の
甚内もち

こだわって作られた米餅の良さが自慢の、美味しいお餅です。



甚内茶屋の
かきもち

昔ながらの手づくり揚げ餅。昔ながらの手づくり揚げ餅。昔ながらの手づくり揚げ餅。



甚内茶屋の
草大福

自家製の餅米を使用し、天然ヨモギの柔らかい部分を使って作られています。



甚内茶屋の
生芋こんにやく

生芋を使って作られた、甘みのある手づくりこんにやくです。



小野養蜂場の
アカシヤはちみつ

上品な香りと、さらりとした甘さが特徴のはちみつです。



小野養蜂場の
りんごはちみつ

すがすがしい香りと、こくのある風味が特徴です。



小野養蜂場の
沼田城さくらはちみつ

沼田城ゆかりの地で採取した、桜の香り高いはちみつです。



小野養蜂場の
尾瀬のはちみつ

尾瀬の麓で採取された、こくのある奥深い風味のはちみつです。



中村養蜂園の
尾瀬のとち蜜

全国唯一尾瀬国立公園内ではちみつ採取を認められており、非常に貴重です。



原田農園の
林檎じゅうす

利根沼田で収穫したりんごを、自社加工施設で製造した 100% ストレートジュースです。



原田農園の
はらだのドライフルーツ

利根沼田で収穫したりんごを、セミドライ加工にこだわり製造しています。



林ブルーベリー園の
ブルーベリージュース

原材料に、樹上で完熟したものだけを厳選しているため、濃厚で甘みのあるジュースになっています。



染谷りんご園の
林檎じゅうす
(無添加すりおろし入り)

りんごのすりおろし果肉入りの 100% ストレートジュース。添加物は不使用です。



あきづかの夢
(ワイン)

糖度 18 度以上になってから収穫した葡萄でワインに加工しています。色・味と濃厚なワインとなっています。



香里園のストレート
りんごジュース

無添加 100% ジュースです。スッキリ爽やかな喉越しが自慢です。



香里園のすりおろし
りんごジュース

無添加 100% ジュースです。市内でも数少ないすりおろし果肉入りです。



香里園の
りんごチップ

無添加・ノンフライで、りんご本来の美味しさがギュッと凝縮されています。



香里園の
りんごたっぷりジャム

りんごの果肉を潰していないので、りんごの食感と風味が活かされた爽やかなジャムです。



松井農産の
生芋こんにやく

減農薬自家栽培のこんにやくを 100% 使用し、機械メーカーと共同開発したオリジナル練り機で作られた逸品です。



松井農産の
味付け玉こんにやく

オリジナル調味液で玉こんにやくの中心まで味がしみている一口サイズのこんにやくです。



松井農産の
ピリ辛玉こんにやく

玉こんにやくの中心まで味がしみている、ピリッと辛い味付けの一口サイズのこんにやくです。



松井農産の
かんでこんにやく
ビーフ味

減農薬自家栽培のこんにやくを 100% 使用し、生ハムに近い食感に仕上げた商品です。



滝沢りんご園の
りんごじゅうす

完熟した品質の高いりんごでジュースを搾っており、糖度は 15 度を超え抜群の甘さが自慢です。



おいがみ舞茸園の
乾燥まいたけ

空気が乾燥し、雑菌の少ない冬の時期に作る乾燥舞茸。旨味、香りが濃縮されています。



中沢りんご園の
りんごジュース

化学肥料・除草剤不使用などこだわりの栽培法で育てた、またブランド農産物である当園のりんごを使用しています。



蘭芝農園の
あんぽ柿

鮮やかな柿色のあんぽ柿。ジュースでやさしい甘さに仕上げた柿の自然派スイーツです。



ピコファームの
干しいも

2 ヶ月間じっくりと熟成させた干しいもです。和菓子的ようなしっとりとした食感と自然な甘みをお楽しみください。