



本誌持参で
お得なサービス
あります!!



特産品のこんにゃくから下仁田ネギを使った加工品
乳製品や銘菓まで、もろって嬉しい!! をご案内。

下仁田物産ガイド



<http://www.town.shimonita.lg.jp>

下仁田町役場 商工観光課

店舗にて必ず本誌を提示してください。お得なサービスは、店舗の都合により変更又は終了する場合があります。



Contents

作り手の愛情と
人情たっぷりの
お土産がいっぱいです

下仁田町のみどころ	2
下仁田町ご案内図	3
仁仁田町ご当地土産	5

馬山・下仁田地区

◆ 馬山・下仁田地区マップ	7
下仁田納豆 南田本店	9
(株)ウエハラ こんにゃく直売所	11
道の駅 しもにた	13
農家直営 上州下仁田屋	15
寝具の大島	17
株式会社 神戸万吉商店	18
株式会社 ヤマキ	19
恵比寿屋黒澤商店	21
ペーカリーモテキ	22
御菓子處 総本家紙屋	23
下仁田町の特産品	24
高橋寝具店	25
有限会社 森川酒店	27
株式会社 まるへい	29

小坂・西牧地区

◆ 小坂・西牧地区マップ	31
下仁田こんにゃく観光センター	33
おかた茶屋	35
古月堂	37
菓匠 嶋屋	39
茂木ドライブイン	41
くるまや	43
黛のこんにゃく屋	45
神津牧場	47
ハービー株式会社	49

下仁田町のみどころ



① 神津牧場

明治 20 年開設、日本初の洋式牧場。ジャージー牛乳を使った濃厚ソフトクリームや乳製品が絶品!



② 世界遺産 荒船風穴

明治 38 年にできた、天然の冷風を利用した蚕種貯蔵施設。国指定史跡。



③ 荒船山

南北の長さが 2km、岩壁の高さ 200m の山容が特徴的。日本二百名山のひとつ。



④ 荒船の湯

荒船山麓の自然に囲まれた町営の日帰り温泉。登山やトレッキングのお客様に人気。



⑤ 姫街道

もみじライン

江戸時代、中山道の裏街道として賑わった。紅葉時期のオススメスポット!



⑥ 妙義山と さくらの里

妙義山の麓に広がる桜の名所。45 種 5,000 本の桜が 4 月中旬から 5 月上旬まで見頃。



⑦ 虻田福寿草の里

1,000 本の紅梅と地元ボランティアで育てた福寿草が咲く山里。3 月上旬には「福寿草まつり」を開催。



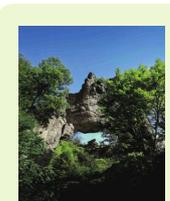
⑧ 下仁田あじさい園

約 3ha の敷地を 2 万株のあじさいが彩る。6 月中旬～7 月上旬が見頃。



⑨ 下仁田ジオパーク (自然史館)

日本列島の大地の歴史をさかのぼることができる自然公園。下仁田にはジオパークにちなんだ「ジオグルメ」もたくさん!



妙義山
石門めぐり
紅葉の名所
としても有名な妙義山。自然が作り出した絶景は圧巻。

※番号は 3.4 ページの map に対応しています



下仁田町ご案内図

年平均気温：12.1℃
 年間降水量：1,546mm
 降雪：年2～3回程度と比較的穏やかな気候

下仁田町は東西に17.50km、南北に10.25 kmと東西に長く、総面積は188.38km²。美しい山並みや清らかな溪流など、豊かな自然に恵まれた農山村であり、古くは関東と信州を結ぶ街道により交通の要衝として栄えた歴史ある町です。



下仁田で発見!ご当地土産

下仁田町に行ったら買って帰りたい、下仁田らしい多彩な“ご当地土産”です。

「こんにやく」

下仁田町のこんにやくは多種多彩。お店によって製法やこだわりが違うから何軒か立ち寄って食べ比べても面白い!



昔ながらの製法を大切にしたい美味しいこんにやくから時代のニーズに合わせたこんにやく麺やこんにやくスイーツなど。

進化形「こんにやく」



こんにやくアイス



こんにやく餅



こんにやくパン



こんにやくパスタ



こんにやく芋

下仁田こんにやくの歴史

永正2年(1505)に、大日向村の茂木家で紀州から種芋を買い入れ植え付けたと伝えられています。明治22年に下仁田の森沢川にこんにやく製粉用の水車が設置されて次第に生産量が増えていきました。明治26年以降、急速に栽培が拡大し、下仁田こんにやくとして全国の市場に出回るようになりました。水はけのよい傾斜地を利用して盛んに栽培され、現在でも町の農産物の中心となっています。

「下仁田ねぎ」

下仁田ねぎをふんだんに使用した商品からおもしろグッズまで。



下仁田ねぎ味噌。ご飯のお供に。



下仁田ねぎポテトチップス。

下仁田ねぎタオルとボールペン。



下仁田ねぎ茶とネギデザイン缶付き
下仁田ねぎ入り八味唐辛子。



「乳製品」

日本最古の洋式牧場“神津牧場”の乳製品は全国に多くのファンが。

「風穴」モチーフ

荒船風穴特別純米酒



下仁田産薬の葉を使用した焼き菓子



荒船風穴のロゴをプリントしたタオル



銘菓で風穴を表現。お土産にも最適です。

「ジオ」モチーフ



ジオ座布団は綿を何層にも重ねています



皮の焼き色で断面をイメージ

※一部の商品に掲載しています。

P9より各店舗の紹介でたくさんのお土産が掲載されています。

馬山・下仁田地区 Omiyage map



下仁田納豆 南田本店

map 馬山・下仁田 P8-C1

群馬県榛名山の赤松を容器に使用して炭火の豆にて発酵させた昔ながらの手作り納豆です。大豆も国産のみを100%使用したふっくらやわらかな納豆です。



食べやすい小粒です。
上州有田屋の醤油を使ったタレを付けました。



50gの一人前の小分けタイプです

おすすめ逸品

- ① たれからし付しもにた
- ② ちいさなしもにた
- ③ 黒豆納豆
- ④ 妙義山
- ⑤ 十石峠

全20種類の納豆を造っています。
是非本店で違いとこだわりをご覧ください！



昭和38年創業以来、「納豆本来のおいしさを大切に」、「経木納豆」を造っております。
煮豆へ、経木に含まれる天然の旨み成分を与えることに加え、松脂の抗菌作用による安全性の向上や適度な通気性と保湿性を保つなど、経木納豆は先人たちの智慧が詰まった製法です。



北海道産祝黒を使用。ふっくらもちもちした食感で、わさび醤油が合います。



地域の心の拠り所である妙義山に見守られながら栽培された大豆を使用しました。



上野村「十石みそ」ベースのたれ付き。生七味唐辛子付。



キムチとセットになった納豆や、新開発の専用つゆ付き納豆丼、3種の納豆が食べ比べできる味くらべセットなど納豆をもっと楽しめる商品開発もユニーク。



下仁田納豆

TEL (0274) 82-6166

住 下仁田町大字馬山 5910

F 0274-82-2409

休 無休 8:00 ~ 18:00

HP shimonita-natto.c.ooco.jp/

ana02055@nifty.com

注文対応 TEL HP F

★本誌持参でサービス★
10%引き

(株)ウエハラ こんにやく直売所 map 馬山・下仁田 P8-C-1

上信越道下仁田IC下車、長野方面へ車で30秒、青い看板が目印の工場直売店です。
 こだわりのこんにやく製品を幅広く取り揃えております。
 冬季は下仁田ネギの販売もあります。



おすすめ逸品

- ① ちぎり雷こん
- ② 味のれんおさしみこんにやく
- ③ 完熟トマトの旨み たっぶりパスタ
- ④ コクと香りのカレーうどん風
- ⑤ ヌードルクレンズフラット (平打麺)
- ⑥ ヌードルクレンズラウンド (丸麺)
- ⑦ ヌードルクレンズスリム (極細麺)

開けてすぐ食べられる、甘辛さがくせになる味付こんにやく。
 下仁田に伝わる伝統の味付け。



辛子酢味噌と相性バツグンの他にはないオリジナル製法のさしみこんにやく。



オリジナルこんにやく麺入り。
 こだわりソースとの相性抜群。
 レンジでチンで食べられます。



⑤ ヌードルクレンズフラット (平打麺) 調理例



⑥ ヌードルクレンズフラット (丸麺) 調理例



⑦ ヌードルクレンズフラット (極細麺) 調理例



開けてすぐ使える、ヌードルクレンズシリーズは、丸麺、極細麺、平打麺の3種類。
 ウエハラでは「すぐ食べられるこんにやく」をコンセプトに、元来の伝統を守りながら現在の食生活や消費者ニーズに合わせた“新しいこんにやくのかたち”をご提案をさせていただきます。



この看板が目印!



TEL (0274) 82-6002

- 📍 住 下仁田町大字馬山 5983
- ☎ 0274-82-6426
- 🗓 休 年末年始
- 🕒 営 9:00 ~ 17:00
- 🌐 HP <http://www.uehara.cn>

注文対応 TEL F HP

★本誌持参でサービス★
 記念品プレゼント

道の駅 しもにた

map 馬山・下仁田 P8-B-1

地元的新鲜野菜や名物の「こんにやく」、冬季(下仁田ねぎ)などを販売。下仁田ねぎを使った加工品も多く取揃え、地元の特産品が一堂に集まる。神津牧場のソフトクリームなども召し上がれます。



特産下仁田こんにやくの取扱も多く、多種多様なお土産に出会えます。



近年で人気の下仁田ねぎを使ったポテトチップスやねぎせんべい。

おすすめ逸品

- ① 下仁田ねぎポテトチップス
- ② 下仁田ねぎせんべい
- ③ 下仁田ミルクキャラメル
- ④ ブルーベリージャム



生乳と砂糖だけで作った安心無添加キャラメル。バターやチーズなど地元乳製品も多数取扱っている。

地元の農家の手作りのブルーベリージャム



地元農家さんが作った加工品も扱う。おばあちゃんの優しい味。



人気の野菜コーナー。手頃で新鮮な野菜が手に入ります。



食べてびっくり!こんにやくアイス。食感が新しい。下仁田へ来たら是非お試しあれ!



TEL (0274) 82-5858

住 下仁田町大字馬山 3766-11

F 0274-82-5858

休 第2・4火曜日

営 9:00 ~ 18:00

注文対応 TEL F

農家直営 上州下仁田屋

map 馬山・下仁田 P8-C-2

農林水産省認定の農産物加工農園です。下仁田の特産物である「こんにやく」「下仁田葱」「椎茸」を栽培し、各々の特色を存分に活かしたこだわりの加工品を製造しています。



おすすめ逸品

- ① 本生・下仁田ねぎ味噌
- ② 生芋 100%こんにやく
- ③ さしみこんにやく
- ④ 田舎まんじゅう
- ⑤ 昔ながらのおやき
- ⑥ きやらぶき
- ⑦ 天日芋（干し芋）

道の駅にもたてで
購入できます！



下仁田産下仁田ねぎを100%使用し、甘みの強い白根部分をふだんに入れた究極味噌。ねぎの歯ごたえを残したいと1瓶に1本分のねぎを使用している。農家が作る加工品だからこだわりも愛情もひとしお。

焼きおにぎりにするのがオーナーのオススメ！もちろんあつあつのごはんにも相性ぴったり。



自家栽培の生芋こんにやくを昔ながらのバタ練り製法で作った「粘り」が自慢の一品です。



自家精粉を使用し、貝がら石灰で固めた、くさみのない大口刺身こんにやく。



こんにやくも収穫の様子

ふだんはあまり目にする
ことがないこんにやくいも。



こんにやく作りの課程。農家が手
作りしているこんにやくは下仁田
屋だけ。



あんこ自慢の炭酸まんじゅうは、20年変わらぬおばあちゃんの味。青じそや下仁田ねぎを使った昔ながらのおやきも人気。



100%野ぶきを使用。数量限定。

オーナー夫婦



TEL (0274) 82-2708

住 下仁田町大字馬山 4334

F 0274-82-2708

休 月・火曜日

営 8:30 ~ 12:00

(農作業のため午前中のみ営業)

HP <http://shimonita-happy.jimdo.com/>

✉ shimonitaya@island.dti.ne.jp

注文対応 F HP ✓

寝具の大島

map 馬山・下仁田 P7-B-2

手作りふとん、特注サイズふとん・カバー、羽毛ふとん仕立て直し、寝具全般、ふとん丸洗い、オーダーカーテン・カーベットも承っております。お気軽にお問合せください。



人々を支える大地のように綿を何層にも重ねて綿づくりすることにより、体の重みを受け止めて座りやすくなるように工夫しています。カバーの四角（よすみ）のヒモで、自由にアレンジを楽しめます。（ごろ寝枕・シート用背もたれなど使い色々。）



🛍️ おすすめ逸品

- ① 暮らしサポート「ジコ座布団」
当店手づくり品で四角ひも付きの
カバー入りです。（サイズ45×45cm）
（生地色廃番の場合は変更が
ありますのでご了承ください。）



店舗内の
写真

TEL (0274) 82-2432

- 📍 下仁田町大字下仁田 565-7
☎ 0274-82-4307
📅 水曜日 営 8:00 ~ 19:00
🌐 www.geocities.jp/oshimasing/
✉ oshima-futon@ninus.ocn.ne.jp
📄 注文対応 TEL F HP

★本誌持参でサービス★
お買い上げの方に「タオルハンカチ」を
プレゼントさせていただきます。

株式会社 神戸万吉商店

map 馬山・下仁田 P7-A-2

「桑の葉野菜化計画」

2003年下仁田町に伝わる養蚕技術を受け継ぎ食べるために桑の葉の栽培を開始。桑の葉を機能性野菜として食べる文化の創造を目指しています。



🛍️ おすすめ逸品

- ① 有機桑の葉まっ茶
② 桑っ茶ティーバッグ
③ 焙煎桑っ茶
ティーバッグ

道の駅しもにた
上州村の駅で
購入できます！

下仁田産桑の葉を
100%使用した
パウダータイプの桑茶です。



下仁田産の新鮮な桑を使用



TEL (0274) 82-2301

- 📍 下仁田町大字川井 67-1
☎ 0274-82-2309
📅 土日祝日 営 8:00 ~ 17:00
🌐 <http://www.mankichi.co.jp/>
✉ info@mankichi.co.jp
📄 注文対応 TEL F HP

★本誌持参でサービス★
桑の葉茶の試飲サービス

株式会社 ヤマキ

map 馬山・下仁田 P7-A-2

群馬県産の良質な原料と伝承の昔造りの「バタ練り」製法が自慢です。
味しみと歯ごたえのよさをお楽しみください。
タレも手作りで仕上げました。深い味わいのみそダレです。



しっかりとした歯ごたえが自慢。



弊社のしらたきは味しみが最高です。

🛍️ おすすめ逸品

- 1 手造り玉こんにやく
- 2 手造りこんにやく
- 3 しらたき
- 4 みそだれ
- 5 濃厚マンゴープリン

道の駅しもにたで
購入できます！

しらたきの製造



手練りのみそだれ。

インド産アルフォンソの濃厚マンゴーを使用した贅沢な味わいのマンゴープリンです。



TEL (0274) 82-3115

📍 下仁田町大字川井 111

☎ 0274-82-5963

📅 休 無休 営 8:00 ~ 18:00

🌐 www.yamaki-shimonita.jp/

✉ yamak111@ceres.ocn.ne.jp

📄 注文対応 TEL F 📧

★本誌持参でサービス★

インド産アルフォンソの濃厚マンゴープリンを差し上げます

恵比寿屋黒澤商店

map P7 下仁田まちなかマップ

下仁田特産のネギを使った商品が豊富に揃うお店。
ここでしか買えない商品が多数揃っているので土産選びに最適。
見ているだけでも面白い!下仁田町に来たら、恵比寿屋へ行ってんべー!



お土産に大人気の下仁田ねぎの形をしたタオルと仁田ねぎの形をした黒インクのボールペン!

乾燥させた下仁田ねぎを緑茶と合わせた粉末タイプのお茶。
七味唐辛子に下仁田ねぎを加えた八味唐辛子は、容器がネギのデザインとオシャレ!



「世界遺産荒船風穴」岩の隙間から吹き出す冷風を再現したあめ!冷風をうちわで再現!

👜 おすすめ逸品

- 1 下仁田ねぎボールペン
- 2 下仁田ねぎタオル
- 3 下仁田ねぎ茶
- 4 下仁田ねぎ八味唐辛子
- 5 みそ汁の具下仁田ねぎ
- 6 荒船冷風あめ
- 7 荒船冷風うちわ
- 8 合格祈願米



TEL (0274) 82-3200

📍 下仁田町大字下仁田 386

☎ 0274-82-5488

📅 無休 営 9:00 ~ 18:00

🌐 HP kome2459.com

✉ kenta@msi.biglobe.ne.jp

📄 注文対応 TEL F HP 🟢

★本誌持参でサービス★
荒船冷風あめをプレゼント

ベーカリーモテキ

map P7 下仁田まちなかマップ

ふんわり!もちもち!
小麦粉と下仁田特産のこんにやく粉をブレンドしました。
下仁田発こんにやくパンです!



👜 おすすめ逸品

- 1 こんにやくパン

トーストでいただくのもオススメ。



TEL (0274) 82-3155

📍 下仁田町大字下仁田 358

☎ 0274-82-3155

📅 日曜・祝日

🕒 営 6:00 ~ 18:00

📄 注文対応 TEL F

御菓子處 総本家紙屋

map P7 下仁田まちなかマップ

「皆様から喜んでいただけるお菓子を作り続けていく」を心がけています。お土産・贈り物にどうぞ！休憩スペースにて、無料でお茶のサービスをしておりますので、お気軽にお立ち寄りください。



📦 おすすめ逸品

- 1 ゆず最中
「万葉の蜂」
- 2 ジョパークどら焼
「栗っぺ」
- 3 桑葉粉入り焼菓子
「荒船 Who ~ K2」

「万葉の蜂」群馬県推奨優良県産品 柚子餡入りの最中、さっぱりとした後味。



地層をイメージした栗入りどら焼。合わせる皮の焼き色が異なります。

世界文化遺産 荒船風穴をモチーフに、桑葉粉入りの乳菓生地でミルク餡を包み焼いたお菓子。



TEL (0274) 82-3228

- 📍 下仁田町大字下仁田 361
☎ 0274-82-3390
📅 休 木曜日 営 8:30 ~ 18:30
🌐 www.okashi-kamiya.com/
✉ shop@okashi-kamiya.com
📄 注文対応 TEL 📞 HP 🌐

★本誌持参でサービス★
お買い上げ金額から 8%割引いたします



下仁田町 2 大特産品



こんにやく

下仁田町は、こんにやくの名産地として知られています。地理的にも天候条件も栽培に向いていたからと言われてます。また、家庭の味として、こんにやくを家庭で作っている家も見られます。下仁田町のこんにやく店では、こだわりの製法で店舗毎に味わいや食感の違うこんにやくを楽しむことが出来ます。食べ比べをするのもまた面白いでしょう。

農家さんが教える こんにやくの健康効果

- ◆食物繊維が多く含まれ、腸の動きを活性化にして老廃物などを早く外へ出す効果があると言われ、昔から「こんにやくは腹の中の砂をおろす」と伝わる所以でもあります。
- ◆血中コレステロールや中性脂肪を低下させる効果
- ◆アルカリ性食品でありカルシウムが豊富で、骨粗しょう症予防に役立っています。

下仁田ねぎ

別名「殿様ねぎ」とも呼ばれ、市場に出回ることが珍しい希少な下仁田ねぎ。江戸文化2年、江戸大名や旗本からのものと思われる手紙が残されており、当時すでに下仁田ねぎが栽培され珍重されていたことがわかります。

白根が太く、火を通すとトロッととろける甘みが特徴。そのおいしさは今も昔も人々を虜にしてやみません。下仁田ねぎのシーズンは毎年 11 月下旬 ~ 2 月頃まで。町内には下仁田ねぎを使った加工品もあり、お土産にもぴったりです。



高橋寝装店

map P7 下仁田まちなかマップ

泉州の荒船風穴タオル、近江のひんやり麻ケット等は大好評。冬は3層ジオパーク羽毛布団 & 5層敷布団であったか。国産にこだわり良質で安心な商品を多数取り揃えています。



今治のオシャレでステキなマフラーです



タオルほどかさばらず、ハンカチよりも水を吸う、さっと乾く、現代のハンカチです。

おすすめ逸品

- 1 荒船風穴タオル
- 2 荒船風穴マフラー
- 3 3層ジオパーク羽毛布団
- 4 5層ジオパーク敷布団
- 5 荒船風穴麻ケット
- 6 荒船風穴麻シート
- 7 荒船風穴麻くつ下

泉州のガーゼタオルに荒船風穴の素敵なロゴがプリントされています。



3層構造に仕立てた事により今までにない保湿力とあたたかさを実現した3層ジオパーク羽毛布団。5層構造のジオパーク敷布団は体圧を分散しへたりが少なく疲れが取れます。



天然素材の麻は抜群の通気性・吸湿性・保湿力とあたたかさを実現した3層ジオパーク羽毛布団。5層構造のジオパーク敷布団は体圧を分散しへたりが少なく疲れが取れます。天然素材の麻は抜群の通気性・吸湿性・抗菌・防臭性。涼しく日本の夏に最適な商品です。



ムレずにスッカリ、抗菌防臭



お土産や贈り物にも最適です!!



TEL (0274) 82-3291

住 下仁田町大字下仁田 391

F 0274-82-3291

休 無休 9:00 ~ 19:00

注文対応 TEL F

★本誌持参でサービス★

粗品進呈

有限会社 森川酒店

map P7 下仁田まちなかマップ

明治43年創業以来、常に地域密着型営業に務め、地域の行事イベントには積極的に取り組んでおります。聖徳銘醸とのタイアップ商品「荒船風穴」や「太古のロマン」は好評発売中です。



世界文化遺産「荒船風穴」の応援商品です。地元聖徳銘醸とタイアップした清酒です。300mlと720mlがあり。

おすすめ逸品

- ① 「荒船風穴」特別純米酒
- ② 「太古のロマン」純米吟醸
- ③ 「太古のロマン」特別本醸造
- ④ 地ビール「オゼノユキドク」
- ⑤ 群馬の焼酎城下町ナポレオン
- ⑥ 群馬の焼酎吟醸「花山」
- ⑦ 季節限定大吟醸酒粕

「日本ジオパーク下仁田」の応援商品です。地元聖徳銘醸とタイアップした清酒です。



欧州の香り、味、コク、生きた酵母
たっぷりのにごり地ビールです。



冬季限定、聖徳大吟醸酒かす。
香りの違いを実感。



群馬の焼酎城下町ナポレオンはスムーズな口当たりで気品の香りの地焼酎、「花山」は、すっきり、まろやか、気品のあるほのかな香りの地焼酎です。

TEL (0274) 82-3112

住 下仁田町大字下仁田 209

F 0274-82-6001

営 8:00 ~ 休 月曜日 (但しお中元・お歳暮時期は無休)

✉ morikawa@xp.wind.jp

注文対応 TEL F

★本誌持参でサービス★

1000円以上お買い上げのお客様にお茶ペット1本サービス

株式会社 まるへい

map P7 下仁田まちなかマップ

量販店へはほとんどおろしていない特殊なこんにやくを中心に販売しております。
味を認めた方は遠くからも買いに来られます。



上質な原料を使い独自の製法によって作り上げたさしみ蒟蒻の逸品です。舌触りとノド越しの味をご賞味ください。



昭和48年から製造し、お客様に愛されている商品です。手間が省け、手軽に田楽やあえ物等に使用できます。

🛍️ おすすめ逸品

- 1 てのしこんにやく
- 2 田楽みそ
- 3 こんにやく巻
- 4 こんにやくごぼう
- 5 こんにやく羊羹



筒状のこんにやくの中に食材を詰めもろ味、しょうゆ味、塩味ベースで味付けした惣菜です。味は5種類あります。



こんにやくとごぼうのうま味を引き出した惣菜です。そのまま袋から出すだけでお召上がりいただけます。



こんにやくの歯ごたえ、風味を残し、高品質の材料を選び上品な味に仕上げた和菓子風のデザートです。

店内



TEL (0274) 82-5887

📍 住 下仁田町大字下仁田 334

📞 F 0274-82-3553

📅 休 元旦

🕒 営 8:00 ~ 17:50

🌐 HP <http://maruhei.biz/>

📄 注文対応 TEL F

※お中元お歳暮期の電話対応は不可



小坂・西牧地区
Omiyage map

下仁田こんにゃく観光センター

map 小坂・西牧 P32-C-2

創業以来、こだわりぬいた製法で「本物のこんにゃく」をテーマに製造、販売しております。当観光センターではできたてのこんにゃくを製造販売しており、どこよりも新鮮な商品をご提供しております。



📍 おすすめ逸品

- ① さしみこんにゃく「のどごし」
- ② 下仁田コロッケ
- ③ うま辛こんにゃく
- ④ ゆばこんにゃく
- ⑤ ちょこっと酢っば
- ⑦ 青唐入り焼ねぎ味噌
- ⑦ こんにゃくの鉄砲漬け
- ⑧ みぞ漬けこんにゃく

とろみが強く、モチモチ、フワフワなさしみこんにゃくです。



こんにゃく、下仁田ねぎ、しいたけのつた自家製コロッケです。



あとからピリッと辛みがくる、うま辛いこんにゃくです。



豆乳を練りこみ、不思議な食感に仕上げたゆば風こんにゃくです。



ドライブ中に召し上がれるよう、ひとロサイズになったこんにゃくのおやつです。



下仁田ねぎをたっぷり使用したピリ辛味噌です。ごはんやおにぎりによく合います。



筒状のこんにゃくの中にごぼうが入った漬けものです。



こんにゃくを独自の製法でみそに漬け込んだこんにゃくの漬け物です。



TEL (0274) 82-5411

📍 住 下仁田町大字東野牧 224-5

☎ 0274-82-4113

📅 休 不定休 🕒 営 9:00 ~ 17:00

🌐 HP <http://www.tabi254.jp>

✉ info@tabi254.jp

📞 注文対応 TEL 📺 F 📶

★本誌持参でサービス★

みそおでん 1本プレゼント
(店内お召し上がり用)

おかた茶屋

map 小坂・西牧 P32-C-2

おかた茶屋は、お客様の旅のお手伝いをさせていただいております。
お気軽にお立ち寄りください。ご出発の際のお客様の安全を心よりお祈りいたします。
お気をつけてよい道中を。



げんこつ形のこんにゃく6コ入。



裏山でとれたゆずをひとすりした香り豊かな手作りみそたれが付いた人気のみそおでんセット。ご自宅でこんにゃくみそおでん鍋パーティーができます。

おすすめ逸品

- ① 手づくり玉こんにゃく
- ② 手づくり みそおでんのだれ
- ③ みそおでんセット
- ④ 手づくり青のり
さしみこんにゃく
- ⑤ 竹ざる
- ⑥ 竹腰かご
- ⑦ 竹笠ゴトク付
- ⑧ 手づくり ゆずシロップ



手のひらより大きいこんにゃくのサイズにびっくり。



干し野菜などつくりやすい竹ざるや、ゆずやふきの収穫に役立つ竹腰かごなど、様々なサイズを取り揃えております。懐かしの民芸品も多数。



荒船風穴に入った竹傘も人気商品。



裏山でとれたゆずを使った手づくりゆずシロップは優しい味わい。



TEL (0274) 84-2646

住 下仁田町大字東野牧 2641-1

F 0274-84-3930

休 木曜日

営 9:00 ~ 18:00

注文対応 TEL F

★本誌持参でサービス★

手づくり玉こんにゃく 600円 (税込み) を 50円引き 550円に

古月堂

map 小坂・西牧 P32-C-2

明治 24 年の創業以来受け継いできた自然素材へのこだわりを大切におつくりした和菓子を当店からお客様へ、さらにお客様へと笑顔の輪が広がりますよう真心を添えてお届け致します。



群馬県産の小麦粉と甘さをおさえて炊き上げた餡がたっぷりの特製どうなつ。



熟練の職人が丁寧に練り上げた餡。ほくほくした濃厚でなめらかな口当たりが特徴です。

甘さを控えた生地を絶妙な揚げ加減でふっくら、さっくりとした心地よい食感に仕上げます。



🛍️ おすすめ逸品

- 1 本宿どうなつ
- 2 荒船風穴最中
- 3 桑の実カステラ
富岡赤れんが



風穴の石垣をモチーフに白あん和小豆あんの味を召し上がってください。

富岡製糸場に使われている赤レンガをイメージし、桑の実、シルクパウダーを使い三温糖で焼き上げました。



TEL (0274) 84-2417

📍 下仁田町大字本宿 3760

☎ 0274-67-5031

📅 毎週火曜日（但し祝祭日は営業）

🕒 営 8:30 ~ 18:30

🌐 <http://cogetudou.main.jp/>

✉ cogetudou@feel.ocn.ne.jp

📄 注文対応 TEL 📍

★本誌持参でサービス★
1000 円以上お買い上げのお客様に粗品を差し上げます。

菓匠 嶋屋

map 小坂・西牧 P32-B-2

創業明治八年以来、餡を薪、大鋸屑（おがくず）の燃料でじっくり炊き上げ、
今も変わらぬ味を守り続けています。



手作りあんの中に白いんげん豆が入っています。



店内奥にある蔵の扉



昔ながらの懐かしい味。
冷凍にしても、美味しいです。

🛒 おすすめ逸品

- ① 蔵まんじゅう
- ② 蔵どうなつ
- ③ むかしカステラ
- ④ 季節の和菓子
- ⑤ オリジナルケーキ



昭和三年に全国製菓共進会にて金賞を受賞以来、製法を守り続けているカステラ。
懐かしい味にファンも多い。



可愛いデコレーションケーキも人気です！



季節ごとに変わる風情豊かな和菓子。
春は桜、新年には干支も登場します。



小坂・西牧

TEL (0274) 84-2235

📍 住 下仁田町大字本宿 3681

📞 F 0274-84-2235

🛑 休 月曜日（不定休）

🕒 営 8:30 ~ 18:30

📄 注文対応 TEL

★本誌持参でサービス★
8% 値引きいたします

茂木ドライブイン

map 小坂・西牧 P32-B-2

味の良い手造りこんにやくで、さしみにしてもとてもおいしいです。
またしらたきは味が良くしみて食感が最高です。
みそおでんは 200 円で食べ放題! 当店の名物です。



煮物にしても細くなりません。

甘さが美味しい!
サイズは 2 種類。

おすすめ逸品

- ① もち肌こんにやく
- ② もち肌しらたき
- ③ おでんみそ
- ④ 手造り梅
- ⑤ 手造り麦こうじみそ

食感が良く、味も良いです。赤ちゃんのもち肌のようなプリプリなこんにやく。



昔ながらの味。



12 年熟成の麦こうじみそ。
ファンも多いです



当店名物のみそおでん食べ放題。
おでんみそをたっぷり付けて。
(セルフサービス)



TEL (0274) 84-2838

① 下仁田町大字南野牧 6901

営 9:30 ~ 17:00 (休) 木曜日

注文対応 TEL

★本誌持参でサービス★
試食大サービス!!

くるまや

map 小坂・西牧 P31-B-1

当店の蒟蒻は生玉を100%使用したこだわり生すりこんにやくです。アクぬきは必要なく水洗いだけでさしみこんにやくとしても食す事ができます。歯ごたえ、味のしみもよく、当店でしか味わえない一品です。



生玉を摺りおろして造る当店のこんにやく。生玉から造ることは手間もかかりますが、味のしみも良く歯ごたえも他のこんにやくとはひと味違います!!

🛍️ おすすめ逸品

- ① 生き生きこんにやく板こんに
- ② 生き生きこんにやくしらたき
- ③ 生き生きこんにやく丸こんに
- ④ 桑の葉入りさしみこんにやく
- ⑤ 手作り田楽みそ



生すりこんにやくの食感はぷりっとしていながらしゃきとした歯ごたえもあり、今までの常識を覆すこんにやくの食感。この食感がクセになると、リピーターの方も多くいらっしゃいます。



荒船風穴を因んだ桑の葉を練り込んだ一品。



生すりですり1つ1つ丹念にお造りしています。



使い道様々な万能みそ。こんにやくだけでなくきゅうりやじゃがいも、アツアツのご飯のおともにもオススメです。食パンにぬって焼いてもまた美味!!



こんにやくいも



TEL (0274) 84-2648

📍 住 下仁田町大字南野牧 9341

☎ 0274-84-2355

🕒 営 8:00 ~ 17:00 (休) 水曜日

📞 注文対応 TEL F

★本誌持参でサービス★

味噌おでん一本サービス

黛のこんにやく屋

map 小坂・西牧 P31-B-1

当店は優良な原料を使用し、昔ながらの手作りです。
手作りならではの歯ごたえが楽しめるこんにやくです。各地発送も承っております。



煮物やおでんに最適、味のしみ抜群



もちもちした食感で酢みそ、わさびしょうがが良く合います。

中華風のスープで
美味しくヘルシー

おすすめ逸品

- ① 黒こんにやく (煮物用)
- ② 川のりこんにやく (さしみ用)
- ③ 白こんにやく (さしみ用)
- ④ マンナンメン
- ⑤ 田菜みそ
- ⑥ 糸こんにやく
- ⑦ 白滝



店内にはたくさんの
こんにやくが並びます



深みのある甘さがおししの秘密



すき焼き、炒めものに最適。



手作りならではの歯ごたえが楽しめるこんにやく
がおススメ。試食(写真上)だけでもどうぞ!



TEL (0274) 84-2455

住 下仁田町大字南野牧 9654-1

F 0274-84-3208

営 10:00 ~ 18:00 (休) 不定休

注文対応 TEL F

★本誌持参でサービス★

味噌おでん一本サービス

神津牧場

map 小坂・西牧 P31-A-1

明治 20 年、22 歳の青年神津邦太郎が開設した日本最古の洋式牧場。「草と土は一体のもの」という創業者の信念を受け継ぎジャージー種の放牧による高品質の乳製品を作りつづけています。



一度食べたら忘れられない芳醇な香りとまろやかさが特徴の発酵バターです。

おすすめ逸品

- 1 神津ジャージーバター
- 2 神津ジャージー牛乳
- 3 神津ジャージーのむヨーグルト
- 4 神津牧場チェダーチーズ
- 5 神津牧場ゴーダチーズ
- 6 神津ジャージーアイスクリーム
- 7 神津牧場ソフトクリーム

道の駅しもにたで
購入できます！

ジャージー種特有の濃厚な味と香りが特徴です。一般的な牛乳よりたんぱく質、カルシウム、カロチンが豊富です。



ジャージー牛乳の特徴を受けて濃厚な味わいの飲むヨーグルトです。どろりとした食感とさわやかさが特徴です。



ミルクタイプ、パニョ味、抹茶味の3種類。ミルク味は牛乳の香りが強く、タマゴ不使用のシンプルなアイスです。



チェダーチーズは熟成期間が6ヶ月以上のハードタイプチーズ。深いコクとほのかな苦味が特徴です。ゴーダチーズは熟成期間3ヶ月程度のセミハードタイプのチーズ。ソフトで食べやすく料理にも向いています。



ミルク感あふれるジャージーならではの濃厚な味わいとさわやかな後味が特徴です。

TEL (0274) 84-2363

住 下田町大字南野牧 250

F 0274-84-2362

営 8:00 ~ 17:00 冬 休 休 休 休 有

HP www.kouzubokujyo.or.jp

✉ kouzubokujyo@mist.ocn.ne.jp

注文対応 TEL F HP

ハービー株式会社

map 小坂・西牧 P32- 西野牧地区

- ◆色・香りを生のまま閉じ込めた【純すい】生花びらジャムシリーズ 3種(バラ・桜・梅)
- ◆新鮮な植物を生のまま搾った【純すい】生しぼり液シリーズ バラ・どくだみ・アロエ・完熟梅。他ざくろジュース・発酵どくだみ酒等



(赤：パパメイアン)

(ピンク：芳純)

1

香料・色素・保存料不使用
バラシロップの中で華麗に舞う新鮮な花びら



2 香料・色素・保存料不使用
ティーカップの中で綺麗に咲く本物の桜とその香り



バラ花びらと大白ごま油、ワインビネガーのおいしいコラボ。サーモン・オニオンスライス等に

化粧品の保湿成分にも使用されるどくだみエキス 100% 飲んでよし つけてよし



香りたっぷりのバラのドライフラワーをホワイトチョコでラスクにトッピング 噛めば噛むほど



◆キダチアロエ新鮮生葉搾り液 100%
自社で搾汁後すぐに瓶詰めアロエ生葉そのままの味・香り おなかスッキリ。

◆木成り熟成梅生しぼり液
梅のすっぱさがおいしい本格飲料 クエン酸の宝庫 スポーツのお供にも

◆バラの花びらエキス
新鮮花びら抽出液 庭に咲くバラそのままの香り 香料・色素・保存料不使用 無糖 飲んでよし つけてよし



ハウス栽培の様子

おすすめ逸品

- 1 バラ花びらジャム (2種類)
- 2 サクラ花びらジャム
- 3 バラ花びらドレッシング
- 4 バラ花びらラスク
- 5 どくだみ新鮮生葉搾り液 100%
- 6 キダチアロエ新鮮生葉搾り液 100%
- 7 木成り熟成梅生しぼり液
- 8 バラの花びらエキス

道の駅しもにた、ららん藤岡、敷島公園ばら園、食の駅前橋店・吉岡店で購入できます!

TEL (0274) 84-2750

住 下仁田町大字西野牧 11209-1

F 0274-84-3017 営 8:00 ~ 17:30

休 祝日及び日曜日、土曜日の15:00以降

HP www.herbie-117.com

mail@herbie-117.com

注文対応 TEL F HP

★本誌持参でサービス★
試食・試飲提供

下仁田町へのアクセス



下仁田町
公認キャラクター
にやくっち



下仁田町周辺の観光地

世界遺産 富岡製糸場(10km)
こんにやくパーク(14km)
群馬サファリパーク(11km)
軽井沢プリンスショッピングプラザ(31km)

◆お車で

- 東京(練馬) 関越自動車道(60分) ▶ 藤岡J.C.T ▶ 上信越自動車道(20分) ▶ 下仁田I.C
- 新潟 関越自動車道(120分) ▶ 藤岡J.C.T ▶ 上信越自動車道(20分) ▶ 下仁田I.C
- 長野 上信越自動車道(10分) ▶ 更埴J.C.T ▶ 上信越自動車道(70分) ▶ 下仁田I.C
- 軽井沢駅 県道43号・国道254号(45分) ▶ 下仁田I.C

◆電車で

- 東京(上野) 上越新幹線(50分) / 高崎線(90分) ▶ 高崎駅 ▶ 上信電鉄(60分) ▶ 下仁田(終点)
- 新潟 上越新幹線(85分) / 上越線(250分) ▶ 高崎駅 ▶ 上信電鉄(60分) ▶ 下仁田(終点)
- 軽井沢駅 北陸新幹線(17分) ▶ 高崎駅 ▶ 上信電鉄(60分) ▶ 下仁田(終点)

◆高速バスで

- 東京(池袋東口) 千曲バス・西武高原バス(130分) ▶ 下仁田I.Cバスタップ
- 佐久平駅 千曲バス・西武高原バス(45分) ▶ 下仁田I.Cバスタップ

お問合せ

下仁田町役場 商工観光課

〒370-2601 群馬県甘楽郡下仁田町大字下仁田 682
TEL.0274-82-2111 FAX.0274-82-5766