Deli-J デリジェイ 1月号

いつものぐんまにちょっとプラス＋

2022.12.25 Vol.259

1月22日は「カレーの日」

群馬の ご当地 レトルト カレー

新春特集 初詣ガイド

［三ツ星美食デリシュラン］ゆばカフェ 紫水庵
［健康登山塾］長七郎山から小滝周回
［ぐんま道の駅番外編SA・PA］関越自動車道
［群馬ふしぎ探検］赤穂義士四十七士石像

-table of contents-

■表紙「赤城牛ビーフカレー（中辛）」
■巻頭特集「群馬のご当地レトルトカレー」3
■デリシュラン「ゆばカフェ 紫水庵」
■健康登山塾「長七郎山から小滝周回」
■ぐんま道の駅番外編 SA・PA「関越自動車道」
■群馬ふしぎ探検「赤穂義士四十七士石像」
■読者プレゼント

1月22日は「カレーの日」

群馬の ご当地 レトルト カレー

さまざまな食材が含まれ栄養価が高く国民食の一つとして愛されているカレー。1982年、「学校給食35周年」を記念して全国学校栄養士協議会が全国の小中学校給食で一斉にカレーを提供したことから1月22日を「カレーの日」としました。今回は群馬ならではのおいしさと工夫がたっぷり詰まったご当地レトルトカレーに注目。常備するのはもちろんのこと、おみやげや贈り物にもいかがでしょう。

※掲載の情報は2022年12月のものです
※取扱店により価格が異なる場合があります

時代の変化を食べ比べ

昭和のカレー

赤城牛ビーフカレー ゴールドタイプ（中辛） 200g 480円

懐かしさにホッとするまろやかさ

黄色い昔ながらのカレーで子どものころを思い出す、少し甘めの「昭和のカレー」。懐かしい味を現代風にアレンジした。一晩寝かせたまろやかな風味は、まさに日本のカレーそのもの。玉ねぎをふんだんに使用することで甘さを出し、辛いカレーが苦手な人にも食べやすい優しい味に仕上げた。肩肉とスネ肉のほろりとした肉の食感も楽しめ、食べ応えもある。3種の赤城牛ビーフカレーを化粧箱にセットにした、食べ比べギフトも喜ばれている。

主な取扱店
鳥山畜産食品直売所、ベイシア各店、フレッセイ各店、食の駅各店、群馬いろは、上州物産館、関越道赤城高原SA（上り）ほか
※オンラインショップあり

令和のカレー

ちょっと贅沢な 赤城牛ビーフカレー（中辛） 200g 480円

サラッとなめらかヘルシー志向

全国的な人気を誇る「赤城牛ビーフカレー」3種の中でも、ヘルシー志向の現代に合わせた、通称「令和のカレー」。野菜と果物を贅沢に使い、自然な甘みと酸味が生きている。カロリーと塩分は控えながらもスパイスを程よく利かせ、うま味をしっかりと感じられる仕上がりに。サラッとしたルーはなめらかな舌触りで、ご飯はもちろんパンやナンにもよく合う。チーズを加えるなど、ひと手間加えてワインに合うおつまみにもおすすめ。

主な取扱店
鳥山畜産食品直売所、ベイシア各店、食の駅各店、群馬いろは、上州物産館、関越道赤城高原SA（上り）ほか
※オンラインショップあり

問い合わせ
鳥山畜産食品
住 渋川市渋川1137-12 電 0120-855-570 HP https://akagigyu.jp/

贅沢を頬張る至福の時間

20年以上愛される味

猪豚カレー 220g 432円

存在感あるやわらかな猪豚

雄のイノシシと雌のブタを掛け合わせた猪豚は、甘くてコクのある脂身と風味豊かな赤身が特徴の上野村の特産品。自然豊かな環境で丹精を込めてのびのびと育てた希少な猪豚を使用し、大きめにカットした肉の存在感は満足度が高い。くせがなく誰にでも食べやすく、20年以上前から村内外で愛され続けている。3袋入りや姉妹品「猪豚キーマカレー」もある。他ではなかなか味わう機会がない猪豚の味を、手軽に楽しんでみては。

主な取扱店
道の駅上野、川の駅、しおじの湯、ヴィラせせらぎ、道の駅しもにた、群馬いろは
※オンラインショップあり

問い合わせ
上野村農業協同組合
住 上野村勝山110
電 0274-59-2236
HP https://www.michinoeki-ueno.jp/jukkokuichiba/

おしゃれで洋食にも合う

上州地鶏レモン仕立てのクリーミーご褒美カリー 190g 650円

味もパッケージも個性的で秀逸

鶏肉卸・販売専門店が「上州地鶏」の魅力を発信するために生んだ名品。群馬県で唯一の地鶏「上州地鶏」を100%使用し、大きめにカットしたモモ肉とひき肉、両方のうま味と食感が堪能できる。レモンの酸味がしっかりと感じられ、パンにも合う。パルメザンチーズをプラスしてパスタと和えれば、イタリアンレストランで食べるようなレモンカレーパスタに変身。目を引くパッケージは、令和3年度グッドデザインぐんま奨励賞を受賞。

主な取扱店
群馬いろは、高崎OPA内高崎じまん、関越道赤城高原SA上り、伊香保温泉ホテル天坊、草津温泉ナカヨシ堂、道の駅八ッ場ふるさと館

問い合わせ
鳥専門店とりじん
住 高崎市嘉多町15-5
電 027-322-6038
HP http://torijin1958.com/

2つの明和町コラボ

明和珈哩 200g 700円

特産のナシと松阪牛たっぷり

本県明和町の特産であるナシの果汁と、同じ町名で友好交流提携を結ぶ三重県明和町特産の松坂牛スネ肉を使用。2018年に群馬側の町制20周年と三重側の町制60周年の記念品として、関係者に配り好評だったことから商品化した。煮込むと甘さが出る松坂牛がゴロゴロ入り、ナシ果汁のさわやかさと相まって甘くフルーティーに仕上がっている。スパイシーな辛口も新登場し、好みで選べる。今後はふるさと納税返礼品でも取り扱う予定がある。

主な取扱店
邑楽館林まちづくり事務所、川俣駅西口駅前プラザ「メイちゃん家」、アゼリアモール

問い合わせ
邑楽館林まちづくり
住 明和町中谷331-1
電 0276-55-3441
HP https://ouratatebayashi.amebaownd.com/

あふれる地元愛を味わう

オール桐生の新名物

キリイチカレー 180g 500円

和風だしが香りうどんにも合う

桐生第一高校調理科が考案し、桐生麺類商組合が監修。加工も同市内で行う。同市に本社を持つきのこ業界のパイオニア・森産業の万能つゆ「うま香つゆの素」を加え、和風だしを利かせた。ご飯ともうどんなどの麺類とも相性が良く、うどんの街といわれる桐生ならではの仕上がりとなっている。同校のスクールカラーをベースにしたさわやかなパッケージデザインはセンスの良いギフトとしても好評で、4個入り、6個入りのセットも好評だ。

主な取扱店
桐生第一高校（要事前予約）、もりもりマルシェ

問い合わせ
桐生第一高等学校
住 桐生市小曽根町1-5
電 0277-22-8131
HP https://www.kiriichi.ac.jp/

高校生とJAが組む最強タッグ

吾妻中央カレー 200g 432円

高校で栽培した野菜と甘しずく

吾妻中央高校植物科学研究部の生徒が学習の成果を生かし、JAあがつまと共同開発。同校で栽培した野菜と群馬県育成品種の糖度が高いトマト「甘しずく」、吾妻郡産の豚肉を使用し、同JAが加工する。具材はペーストではなく手作業で丁寧にカットし、それぞれの食感をしっかりと残している。子どもから高齢者まで好まれる味で、パッケージデザインも生徒によるもの。ジャムやジュース、レアチーズケーキなど、共同開発品は多数ある。

主な取扱店
沢田直売所
※オンラインショップあり

問い合わせ
JAあがつま沢田直売所
住 中之条町折田732-1
電 0120-76-1204
HP http://www.aganet.or.jp/

赤城の恵ブランド

まえばし麦豚カレー（辛口） 200g 480円

オール前橋の具材で家庭の味を

前橋市で生産された上州麦豚と野菜に特産の大島梨を隠し味に加えた、前橋のおいしさを存分に味わえる一品。ゴロッとした豚肉、ジャガイモ、ニンジンの存在感が際立ち、誰にでも好まれる家庭の味で親しみやすい。しっかりとスパイスを利かせた深みもあり、飽きがこない。辛口のほかに甘口があり、辛さを抑えたなめらかな口当たりが子どもにも好まれている。両方常備して、家族一緒に楽しめるのもポイント。

主な取扱店
JAファーマーズ朝日町、JA前橋市産直ゆうあい館、新鮮ぐんまみのり館

問い合わせ
前橋市農業協同組合
住 前橋市河原浜町466
電 027-280-2333
HP http://www.jagunma.net/maebashi/

唯一無二の個性が光る面々

あふれる高級感

天然まぐろカレー 200g 529円

大ぶりな角切り天然まぐろトロ

寿司・海鮮料理の専門店の、技と心意気が生み出したオリジナル商品。天然まぐろのトロの中でも「ハラモ」と呼ばれる部位を、大ぶりの角切りにして贅沢に使用。火を入れてもかたくならず、うま味を感じられるようカットの仕方にもこだわった。まぐろの風味がルーにも溶け込み、和風テイストに仕上がっている。高級感のあるパッケージで高級食材が使われていることなどから、ギフトや引き出物などに活用されることも多い。

主な取扱店
美喜仁本店、美喜仁館各店（高崎、桐生、太田）※オンラインショップあり。47CLUB、さとふるでも購入可

問い合わせ
美喜仁
住 桐生市本町4-75
電 0277-44-5921
HP https://www.bikinikan-shop.com/

川場村公認ジビエカレー

月と鹿 200g 918円

ジビエのイメージを覆す秀作

川場村産のリンゴ「ぐんま名月」と、北海道産エゾ鹿肉をじっくり煮込んで作ったジビエカレー。柔らかくくせがない鹿肉は初めての人でもおいしく食べられ、しっかりと利いたスパイスをぐんま名月の甘酸っぱさが包み込む。獣害対策に力を入れる同村が、地元産ジビエの将来的な活用を見据えて独自開発した商品。川場の豊かな自然をイメージした淡い色合いのかわいいパッケージは、同村地域おこし協力隊員が担当した。

主な取扱店
道の駅川場田園プラザファーマーズマーケット
※オンラインショップあり

問い合わせ
道の駅川場田園プラザ
住 川場村大字萩室385
電 0278-52-3712
HP https://www.denenplaza.co.jp/

群馬のソウルフード

ぐんぐんもつ煮 もつ煮カレー 200g 540円

群馬県産もつとこんにゃく入り

昭和を思わせる黄色いカレーはマイルドな辛さで、具材がたっぷり。新鮮な豚モツをじっくり煮込み、臭みもなくトロトロの柔らかな食感がやみつきに。こんにゃくはこだわりの昔ながらの缶蒸し製法で作った弾力と食感が自慢で、意外にもマイルドな辛さのカレーと相性が良い。「群馬のソウルフードを食べて元気になってほしい」という思いが詰まっている。黄色のパッケージに描かれた豚のイラストがポップな印象で、若者にも人気。

主な取扱店
高崎駅NEWDAYS、道の駅川場田園プラザ、道の駅おおた、ホテル一井

問い合わせ
スマイル-リンク
住 高崎市和田多中町395-7
電 027-384-8604
HP http://www.egao-tsunagu.com/

野菜や果物のおいしさたっぷり

ぐんまちゃんが目印

ぐんまちゃん たっぷりりんごのキーマカリー 180g 680円

リンゴとスパイスの好バランス

利根沼田地域の特産であるリンゴを使った、本格的キーマカレー。香り豊かな10種類以上のスパイスをブレンドし、リンゴのやさしい甘みと酸味が程よくマッチする。辛味は強くなく子どもでも食べられ、一般的なカレーに比べて油脂量を抑えているので「胸やけをしない」と健康志向の人にも好まれている。ぐんまちゃんとリンゴが描かれたパッケージも人気。製麺業の関麺が「ジャンルを問わず地元に愛されるものを」と作った人気商品。

主な取扱店
高崎イオン内ぐんまるしぇ、道の駅（尾瀬かたしな・白沢・おおた・みなかみ水紀行館・草津運動茶屋公園）、食彩の森、ファミリーマート月夜野店、上信越道横川SA下り、宮本町まちなか交流館※関麺より発送可

問い合わせ
関麺
住 沼田市桜町4744-13
電 0278-24-3436
HP https://ja-jp.facebook.com/SEKIMENFACTORY/

さすがキャベツ日本一

嬬恋高原キャベツ入り トマトキーマカレー 170g 520円

嬬恋産キャベツを年中楽しむ

夏秋キャベツ出荷量日本一を誇る嬬恋村。収穫ができない冬季にもキャベツを味わえるようにと、休暇村嬬恋鹿沢の料理長が監修し、キャベツペーストを使ったカレーを商品開発した。高原トマトの酸味が感じられるあっさりとした味わいに、やまと豚のひき肉が合う。辛さをしっかりと感じられ、カレー好きな人も満足する本格派。おみやげとして購入するほか、嬬恋村にキャンプで訪れたときの手軽な食事としても役立つ。

主な取扱店
休暇村嬬恋鹿沢、嬬恋村観光案内所
※オンラインショップあり

問い合わせ
嬬恋村観光協会
住 嬬恋村鎌原710-136
電 0279-97-3721
HP https://www.tsumagoi-kankou.shop/

さわやかな甘酸っぱさ

天空キッチン プラムのカレー 200g 540円

上野村特産のプラムがさわやか

上野村の特産品を使って、村内で加工するレトルト食品「天空キッチン」シリーズの一つで、プラムの風味を生かした女性に人気が高いベジタブルカレー。じっくりと煮込んだ完熟プラムのさわやかな酸味と甘さが特徴で、ひよこ豆、青エンドウ豆、赤インゲン豆の食感がアクセントになっている。同シリーズには、猪豚キーマカレー 2種、きのこカレーなども。絵本のようなタッチのパッケージがかわいらしく全種類手にしたくなる。

主な取扱店
道の駅上野、川の駅、しおじの湯
※オンラインショップあり

問い合わせ
上野村農業協同組合
住 上野村勝山110
電 0274-59-2236
HP https://www.michinoeki-ueno.jp/jukkokuichiba/

三ツ星美食 デリシュラン ★★★

Vol.10 ゆばカフェ 紫水庵

ゆばボウル くろ -kuro- 1,210円

出来たてのゆばを2種類の食感で味わう

有機・特別栽培大豆と神泉の名水で作る濃厚な豆乳から、毎朝職人が一枚一枚丁寧にくみ上げる生ゆばは、とろけるような食感。素揚げはカリッとして香ばしい。有機米に赤米を混ぜ、塩こうじや昆布と炊き上げるご飯、かつおだしに自社製の有機しょうゆを合わせた和風ソースと味わえば、やさしいうま味が体と心にしみわたる。ソースはほかに、トマトとみそを合わせた「あか」や、野菜のだしに塩こうじを利かせた「しろ」、季節限定のものから選べる。みそ・しょうゆ・豆腐製造の「ヤマキ醸造」が手掛け、「ゆばを手軽に味わってほしい」とカフェスタイルに。「ゆば唐揚げ」やゆば入りドリンク「ゆばリッチ」も人気。

01 「ゆばMeetバーガー」（880円、14時から提供）は、全粒粉のバンズでゆば唐揚げをサンド。豆乳レアチーズにゆばやおからクランブルを添えた「ゆばパフェ」（770円）もおすすめ
02 和風民家の落ち着いた佇まい。みそやしょうゆの直売店にも立ち寄って

住 埼玉県児玉郡神川町下阿久原955
電 0274-52-7030
営 11:00〜16:00（食事L.O.14:00、以降はカフェタイム）
休 木曜

私のオススメポイント
化学調味料を使わない自然のままのおいしさを堪能できます。
推薦者 Deli-J広告 宮原 喜美代
デリジェイ営業の要的存在で、クライアントのニーズに応えるため、前進あるのみ。豊かな発想力を生かせる創作料理が得意。

Deli-J Gourmet Selection

群大教授 斎藤繁の 誌上 健康登山塾

第10回 長七郎山から小滝周回

装備整え経験者と行動を

冬山を安全に楽しむ

冬山、雪山は危険で近づきがたい領域という印象が強いですが、気象条件が整い、的確な判断ができるリーダーのもとであれば、空気が澄んだ季節ならではの眺望や幻想的な景色を眺めながら、充実した登山を楽しむことができます。

冬山の難易度は気象条件で大きく変わります。まずは自分たちの体力や経験を把握し、天気予報や直近の現地情報などを入念にチェックすることが大切です。また、雪山を楽しむためには、様々な道具が必要です。目的とする山を目指すために必要な装備を揃え、調整や使用法の確認をしっかり行ってから臨みましょう。

活動前の準備体操は雪のない時期以上に大切です。体を温めながら手足の関節を十分に動かしておきましょう。アイゼンやスノーシューなどを靴に装着する登山では、足首の関節は特に入念にほぐしてください。

雪山では足元のよく見えない状況での着地を繰り返します。足首や膝、腰の関節が柔軟に動かないとケガをする恐れがあります。不安定な場所では重心を低めに保ち、手や上半身もうまく使い、転倒を防止しましょう。ストックの使用も転倒防止につながりますが、体重をかけたストックが滑って大きく転倒することがないように、確実に突けているか確かめながら進むようにしてください。雪山では紫外線対策も欠かせません。紫外線を避けるために縁のある帽子をかぶり、サングラスも使用しましょう。

誰も歩いていない真っ白な雪原を歩くことは冬山の醍醐味です。しかし、夏道がすっかり雪で隠れてしまった山を登るためには、地形や風景から安全なルートを割り出す知識と経験、そして負荷の大きな運動を長時間続けられる体力が必要です。準備不足で突入すると、一歩一歩で膨大な体力を消耗し、進退窮まる恐れがあります。同じコースでも夏の2倍以上の体力が必要になると考えておきましょう。

◀雪山は十分な装備を整え、できれば経験者と歩きたい。後方は小滝の氷瀑

下山後はここ！

青木旅館

明治8年創業で、赤城山の天然木を使った建物は趣がある。登山後に立ち寄って、日帰り入浴でさっぱりと汗を流し、身体を温めよう。レストランでは大沼で育ったワカサギの定食、うどん、そば、丼物などがそろい、テイクアウトも利用可能。赤城山オリジナルスイーツ「しるチョコ」はぜひ味わいたい一品。黒檜山登山口から徒歩3分の別館もある。

住 前橋市富士見町赤城山8 TEL 027-287-8511
営 日帰り入浴10:00〜20:00、レストラン11:00〜15:30

動画配信中
QRを読み込むと、今回のテーマに沿った動画を視聴できます。

今回のコース

長七郎山から小滝周回コース

小沼の駐車場から道路を渡ると登山口。長七郎山の山頂まで特に危険箇所はない。帰りは西に下り分岐から粕川に沿って下流に向かう。厳冬期の1〜2月ごろ、見事に凍結した小滝の氷瀑に出会えることもある。積雪期は登山道の赤いテープをしっかり確認して進もう。厳冬期で小沼が厚く結氷している時期は氷の上を歩くこともできる。

※冬季は積雪の状況などにより、所要時間は変化します。

筆者紹介 さいとう・しげる
1961年高崎市生まれ。高崎高ー群馬大医学部卒。日本登山医学会、日本山岳会などの役職を歴任。「登山を楽しむための健康トレーニング」（上毛新聞社）著者。

これから始める方もベテランも！
スキーならドリームボックスにおまかせください！
今こそ！楽しむスキー
石井ドリームボックスでスキーを買うメリット
●失敗しないスキー選びのアドバイス ●安心のチューンナップ
●スキーブーツの痛み悩み相談 ●充実のスキーレッスン&イベント
●S-B-Bスキー取付認定整備技術者
いいスキー選びは上達への近道！
失敗した人ほど見て欲しい！現代の快適スキーギア！
山歩き、スキーを通して毎日が楽しくなる生活を
石井 Dream BOX
0270-21-8025
住 伊勢崎市宮子町3448-2
営 平日 11:00〜19:30 土日祝 10:30〜19:00 休 火曜

地元のコト・モノ発信 ぐんま 道の駅 番外編 SA・PA

サービスエリア パーキングエリア

関越自動車道（駒寄PA・赤城高原SA・谷川岳PA）

軽食やドリンク、食事までおいしいものがそろい踏み

関越自動車道は東京都から埼玉県、群馬県を経由し、新潟県までつなぐ。駒寄PAはスマートICを併設し、上りでは「ソースカツ丼」、下りでは「舞茸天ぷらそば」などが味わえる。赤城高原SAの上りには、高崎発のコーヒー店「大和屋カフェ」が初出店。産直野菜を提供する「AKAGI FARMERS MARKET」も。下りは「旬彩の高原市場」をコンセプトに、地元農家の野菜・果物やオリジナルキャラクター「からっ風ブー次郎」のグッズなどを販売している。関越トンネルの本県側出入口すぐにある谷川岳PAでは、上下線ともに湧水をくむことができ、オリジナルのもつ煮が人気だ。

赤城高原SA 上り線

こだわりのオリジナル商品

「高原採れたてダイニング トラットリア オゴッツォ」では、本県唯一の地鶏・上州地鶏を焼きまんじゅうのたれで照り焼き風に仕上げた「上州地鶏テリヤキピザ」（1,430円）が味わえる。「尾瀬のはちみつおかき」（袋タイプ380円）は、同SAが地元養蜂場、新潟の老舗米菓店とタッグを組んで開発。はちみつの香りとやさしい甘さがやみつきに。

赤城高原SA 下り線

ミルクの甘い誘惑

「赤城高原メープルミルクロール」（8個入1,728円）は、赤城高原牛乳を使用した濃厚なメープルミルクカスタードクリームをパンケーキ風の生地で包んだスイーツ。

駒寄PA 上り線

お腹を空かせて立ち寄ろう

「ホルモン焼き定食」（1,000円）は、国産豚ホルモンを200g使用し、ボリューム満点。しょうゆベースの味付けでご飯がすすむ人気メニューだ。お土産用も販売。

駒寄PA 上下線

上州名物のうどんを自宅で

日本三大うどんの一つ「水沢うどん」は、伊香保温泉にほど近い水澤寺の参拝者に振る舞われたのが起源とされる。みずみずしさとコシが特長の水澤亭「水沢うどん」（2人前×2、1,080円）は、手土産にもぴったり。

谷川岳PA 上下線

谷川岳からの恵みの水

写真提供：NEXCO東日本

谷川山系の雪解け水が約6年かけて浸透し、関越トンネル内の地中から湧き出す「谷川の六年水」（写真は上り線）。軟らかく癖がないのでお茶やコーヒーに最適。国産モツをじっくり煮込んだ名物「もつ煮」はレトルトパック（710円）のほか、施設内では定食（830円）として味わえる。塩原太助にちなんだ「太助饅頭」（12個入1,350円）は、北海道産小豆の粒あんが薄皮の中にぎっしり。

【駒寄（上）】0279-54-6682
【駒寄（下）】0279-54-7784
【赤城高原（上）】0278-24-7321
【赤城高原（下）】0278-24-7771
【谷川岳（上）】0278-72-4627
【谷川岳（下）】0278-72-4626

ディープな魅力に迫る Explore the wonders of GUNMA.

群馬ふしぎ探検

Vol.10

赤穂義士偲ぶ山中の石像

安中市東上秋間

赤穂藩主・義士の冥福祈り 長い年月をかけ建立

せり出した岩棚に守られるように、ずらりと並ぶ石像。自然の雄大さとともに、石像に込められた思いを感じる。

赤穂義士四十七士石像は、1702年12月14日に吉良邸に討ち入りした赤穂義士47人と、赤穂藩主・浅野長矩夫妻の冥福を祈り岩戸山中腹に建立。作ったのは赤穂義士の1人・片岡源五右衛門の忠僕として奉公に励んだ元助だ。本懐を遂げ切腹した義士たちの四十九日の供養を終え故郷に帰ると、剃髪して仏門に入り名を音外坊と改めた。岩戸観音堂に仮住まいし、諸所を巡行して寄付を集めながら約20年かけ石像を完成させ、その後山麓の久保観音堂に供養塔を建てたとされる。安中市指定史跡で、毎年3月25日には供養祭も。

県道からすぐの駐車場から、比較的なだらかな山道を5〜8分歩くと岩戸観音堂跡があり、さらに2分程進むと石像に出合える。一体一体違う表情を眺めながら、元助の思いや歴史に触れてみよう。

赤穂義士四十七士石像（元助遺跡義士石像）
住 安中市東上秋間岩戸3197
027-382-7622（安中市学習の森ふるさと学習館）

建立から300年近くの歳月がたつが、岩棚のおかげで風化が少ない。山道はなだらかで歩きやすいが、落石に注意を。岩がむき出しの場所は火山灰が固まった凝灰角礫岩・凝灰岩の地層が見られるのもおもしろい

PRESENT 1月号の読者プレゼント

締切：1月20日(金)当日消印有効

郵便はがきに、住所（郵便番号）・氏名・年齢・性別・職業・電話番号・ご希望のプレゼント番号とアンケートの回答をご記入の上、下記までお送りください。

〒371-0843 前橋市新前橋町17-17
月刊「デリジェイ」1月号プレゼント係

アンケート
Q1.本誌で良かったページはどこですか？
Q2.本誌でつまらなかったページはどこですか？
Q3.知りたい情報や素朴な疑問など、デリジェイに調べてほしいことを教えてください。

※当選者の発表は、デリジェイまたはメーカーより賞品の発送をもって代えさせていただきます。※ご記入いただいた個人情報は、プレゼント賞品または目録発送のため、もしくは本誌編集の分析資料にのみ利用させていただきます。

ホームページからもご応募できます ▶▶▶ http://deli-j.j-tr.jp

1 キッチンマジックリン 泡ジェット（375ml） 5名様

コンロからシンクまで一気に掃除ができる、キッチン用クリーナー。シューッと続く泡が薄く広がり密着。洗剤を広げる手間を省けふきとりも簡単。除菌、消臭効果も。

花王消費者相談室
TEL.0120-165-693

2 SPUN KUCHIRAKU MASK（小さめ）2袋セット 10名様

ベージュ、ボルドー、モカブラウンのおしゃれな3色が加わった、小さめタイプが登場。口まわりがゆったりした3D構造で、口元とマスクの接触による不快感を軽減する。

医食同源ドットコム
TEL.0120-362-916
https://ishokudogen.co.jp/

3 水芭蕉純米大吟醸 干支ボトル「卯2023」 5名様

新年を祝う特別なプリントが施された純米大吟醸酒。新酒ならではのフレッシュな味わいと、少し高めの度数（16%）によるしっかりとしたボディのバランスが良い。

永井酒造株式会社
利根郡川場村門前713
TEL.0278-52-2311

4 たんばらスキーパーク ペアリフト1日券 5組10名様

コースは初心者から上級者まで対応し、子どもやファミリーにやさしいスキー場で、ロングシーズン楽しめるのも自慢。サラサラ粉雪の別世界を満喫しよう。

たんばらスキーパーク
沼田市玉原高原
TEL.0278-23-9311

5 W(ダブル)! VOL.34 吉野北人表紙巻頭SPECIAL 1名様

誌面とDVDの映像、Wで俳優たちの魅力に迫るムック本。表紙・巻頭大特集はTHE RAMPAGE from EXILE TRIBEの吉野北人さん。DVDのほかポスターなど5大付録も。

廣済堂出版
東京都千代田区神田小川町2-3-13 M&Cビル7F
TEL.03-6703-0964

Deli-J 2023.1月号

今月の表紙
赤城牛ビーフカレー（中辛）

口の中でほろりと崩れる柔らかな厚切りの赤城牛と、肉のうま味が溶け込んだコク深いルー。発売は30年以上前で、レトルトとは思えない濃厚でスパイシーな本格カレーのおいしさは口コミで広がり、今では全国に知れ渡っている。使用するのはスネ肉で、赤身の濃厚なうま味が特徴。スジや筋膜に含まれる硬いコラーゲンは加熱する事で柔らかくなり、肉汁とは異なるジューシーさが出る。牛肉卸売60年以上の歴史を持つ企業だからこそ、肉の特性を生かした調理法で素材本来の魅力を引き出すことに成功。甘口と辛口があるほか、シリーズに巻頭特集で紹介した昭和と令和をイメージしたものもある。1人前（200g）480円で、贈答用の包装にも対応。

［取材協力］
鳥山畜産食品
渋川市渋川1137-12
TEL.0120-855-570
https://akagigyu.jp/

発行人 岡部道雄
監修人 相川清美
営業統括 齋藤紀雄
編集長 久本進
副編集長 山田伊津子
編集委員 上條恵子
広告 荻原裕 林秀樹 石井智也 倉林亜希子 長田るみ子 今井智規 平井紳也 久保田昌志 髙橋淳 井上祐樹 齋田昌紀 小池美波留 岡裕子 都筑千春 富永麻美 宮原喜美代 小暮未緒
協力 上毛新聞アドシステム㈱
写真 ㈱創美社
配布 上毛新聞取扱販売店
印刷 ㈱JOETSU
発行・編集 ㈱上毛新聞TR 〒371-0843 前橋市新前橋町17-17 027-252-4151㈹

お出掛けの際は、感染症拡大防止の対策を徹底してください。

本誌掲載の記事・写真・地図等のデータについて無断転載・複製を禁じます。
掲載の店舗や施設等の情報は、都合により変更となる場合があります。事前にご確認の上、ご利用ください。
広告掲載のお問い合わせは、月刊デリジェイ 027-280-5015（FAX027-212-3412）まで。