DeliJ デリジェイ

いつものぐんまにちょっとプラス＋

9月号

2026.8.25
Vol.303

みんなで乾杯！

群馬の地酒

どうぶつ大好き　［群馬のおいしい贈り物］みどり市
スクール&カルチャー　［幸せ一杯］ムラノナカ食堂
もしもに備えよう　［湯けむり国スポ・全スポぐんま2029］村山さくら選手（フライングディスク）

-table of contents-

■表紙「酒クリームとSAKEゼリー」
■巻頭特集「群馬の地酒」
■群馬のおいしい贈り物「みどり市」
■幸せ一杯「ムラノナカ食堂」
■湯けむり国スポ・全スポぐんま2029
「村山さくら選手（フライングディスク）」
■読者プレゼント

上州で造られ、県民に愛されてきた日本酒を紹介

飛鳥時代や奈良時代、はたまたそれより前の紀元300年代には始まっていたという説もある麹菌（こうじきん）を使った酒造りは、日本の歴史とともに歩んできたと言える。酒造りを担う杜氏（とうじ）や蔵人たちに連綿と受け継がれてきた技術と文化的影響などが世界的に評価され、麹菌を使った伝統的酒造りは2024年にユネスコ（国際連合教育科学文化機関）の無形文化遺産に登録された。日本酒を造る酒蔵は現在国内に1千軒以上あるとされ、醸造される酒は多種多様。いずれも地元の水を使い、それぞれの酒造がこだわりを持って丁寧に生産している。地酒を知ることは、その地域の歴史と文化を知ることに等しい。群馬で造られ、県民に愛されてきた日本酒に焦点を当てた。

県内16蔵元がすすめる 厳選の一本

永井本家　沼田市

玉原高原や鷲峰・迦葉山の入り口で天然に磨かれた水で仕込む。代表銘柄「利根錦」の他、袋しぼりで仕上げる「悠」など、手間暇を惜しまず品質にこだわる。

✿ 利根錦 純米酒

昔ながらのクラシックな味わいで、料理の邪魔をしない純米酒。酸味とがありが、飲み飽きしないタイプ。口当たりも良く、誰もが好む風味。

おすすめの飲み方　冷は キリっとした酸味を感じられる。燗は味わいが丸くなり、より料理と合わせやすい。

山川酒造　千代田町

利根川の伏流水で仕込む。蔵に棲む乳酸菌の力を借りる伝統的な酒造技法「山廃仕込み」で、燗にしておいしく毎晩飲んでも飽きない酒にこだわる。

✿ 山廃仕込み 本醸造 上撰 光東

「辛口」に分類されるが、味わいが多く、コクが深いため、さまざまな要素が複雑に絡み合い、辛みを感じないという。「山廃らしからぬ山廃」とされる一本。

おすすめの飲み方　冷でも楽しめるが、燗につけると味わいが膨らむ。どんな料理にも合うので食中酒で。

聖酒造　渋川市

1841(天保12)年創業。乾燥した赤城おろしが吹き、冬場の寒造りに最適な環境の中、赤城山西南麓の伏流水を使い、八代180年にわたり、想像膨らむ酒を醸す。

✿ かんとうのはな 純米大吟醸

地元産ひとめぼれを使用。新酒の味わいをそのまま閉じ込め、開けたてのシュワッとした炭酸と甘みのバランスを重視。どんな料理にも合わせやすい。

おすすめの飲み方　オールマイティーな食中酒。最初は冷から飲んで、熱燗にしていくと変化を楽しめる。

土田酒造　川場村

日本百名山で知られる武尊山の伏流水を仕込み水に、米・麹・菌のみを原料として、蔵に棲みつく菌と共に生酛（きもと）製法による酒造りに取り組む。

✿ Tsuchida 麹99%

原料の99%を麹で仕込む。酒税法では100%麹で醸すと日本酒と名乗れないため、限界まで麹を使った一本。濃厚な旨みと甘み、酸味で麹の力を感じられる。

おすすめの飲み方　濃厚な味わいなのでロック推奨。味の濃い料理にも負けないほどの存在感が楽しめる。

聖徳銘醸　甘楽町

淡麗辛口の酒がメインだが、フルーティーな吟醸酒、飲み応えのある生原酒、爽快な炭酸が楽しめる活性うすにごり酒など幅広い商品を送り出している。

✿ 鳳凰聖徳　純米吟醸

新潟県産酒米「五百万石」を使い、すっきりとキレのある「淡麗辛口」に仕上げている。爽やかなフルーティー感が特徴で、海外からも支持されている。

おすすめの飲み方　純米だが、軽い口当たりですいすい飲める。冷から常温で味わいの変化を楽しんで。

町田酒造店　前橋市

きめ細やかで清らかな酒造りがモットー。手造りにこだわり、利根川系伏流水の井戸水で少量ずつ丁寧に仕込む。140年続く「清塵」に加え、新銘柄も好評。

✿ 町田酒造55 雄町

岡山県産の希少酒米「雄町」を使い、ふくよかな甘みと豊かな旨みがありながら、口当たり良く飲みやすく仕上げた。フルーティーな華やかさも併せ持つ。

おすすめの飲み方　生酒なのでキンキンに冷やして、アツアツの焼き鳥（塩）と一緒に味わうと格別。

牧野酒造　高崎市

本県最古の1690(元禄3)年創業。代表銘柄「大盃」の誕生に小栗上野介が関わるなど、歴史は深く336年にわたり樽名山系の水と上質な米で酒造りを続ける。

✿ 大盃 ARTDECO 赤色酵母 ROUGE

赤色酵母を使い、独自技術でクリアで美しいロゼワインのような純米吟醸酒に仕上げた。イチゴのような酸味を豊かに包み込む優しい甘さが楽しめる。

おすすめの飲み方　冷やすと微炭酸が際立ち、食前酒や乾杯にぴったり。低アルコールでグビグビ飲める。

近藤酒造　みどり市

伝統の技と赤城南麓の伏流水で仕込み続ける。代表銘柄「清酒赤城山」は厳選された地元酒米を使い、まろやかな味わいと滑らかな口当たりが特徴。

✿ 赤城山 純米大吟醸「雄町」

岩手県南部杜氏が、幻の酒米とも呼ばれる岡山県産「雄町」を使い、「味、香り、キレ、酸や度数、バランスの良い酒を」と仕上げた意欲作。

おすすめの飲み方　すっきりとした喉越しで飲みやすい。和洋中どんな料理にも合うので食中酒でどうぞ。

ラベルも酒質も独創的で千差万別

松屋酒造　藤岡市

「小さな酒蔵だからこそ出来ることがある」と、昔ながらの機械「ヤエガキ式槽」を使用。槽（ふね）でゆっくりとしぼり、優しい酒を造り続ける。

✿ 流輝 純米吟醸 無ろ過生 山田錦

神流川や鮎川由来の地下水で、酒米の王様ともいわれる「山田錦」を仕込む。フルーティーな味わいは爽やかな果実を連想させ、華やかな印象を抱かせる。

おすすめの飲み方　やわらかく、まろやかな口当たりで、白身魚の刺身とよく合う。しっかり冷やして。

浅間酒造　長野原町

浅間山麓の自然や風土を大切に、地元の米と水を生かした酒を造る。伝統を守りつつも、現代の嗜好に合う軽やかで親しみやすい味わいを追求している。

✿ 浅間山 IBUKI

地元で栽培された酒米「改良信交」100%で仕上げた。幾度の噴火を越えてもなお芽吹き続ける浅間の緑や、清々しい風を思わせる爽やかな味わい。

おすすめの飲み方　冷では、優しく広がる甘みと爽やかな後味を楽しめる。燗にすると味わいがふくよかに。

永井酒造　川場村

利根川源流域・武尊山の伏流水に魅せられた初代以来140年にわたり「地元の自然美を表現するきれいな酒造り」を追求。主力銘柄は「水芭蕉」と「谷川岳」。

✿ MIZUBASHO VINTAGE 2006 大吟醸

2006年醸造。超長期氷温熟成によって大吟醸の華やかさは気品ある落ち着きに変化。ヴィンテージの他、スパークリングなど日本酒の新たな可能性に挑戦している。

おすすめの飲み方　適温は10℃。蜂蜜やナッツのような複雑な余韻が長く続くので、ワイングラスでゆっくりと。

島岡酒造　太田市

赤城山系の伏流水と地元の酒米にこだわり、蔵に棲みつく天然乳酸菌を活用した「生酛（きもと）系山廃造り」を続ける。力強く芳醇で豊かな味わいが特徴。

✿ 群馬泉　舞風　山廃瓦純米

県産の酒米と酵母、仕込み水を使うオール群馬の地酒「舞風」として醸造。しっかりとした味わいでSAKETSUGU CUP2026ファンが選ぶOurBestグランプリを獲得。

おすすめの飲み方　冷では酸味を楽しめ、燗につけて温度が上がるごとに旨みを強く感じられる。

分福酒造　館林市

米の手洗いから始まり、機械を全て捨てたというほど昔ながらの手造りにこだわる。地元契約農家と共に自然栽培の酒米生産にも力を入れている。

✿ 分福　純米吟醸

契約栽培米の滋賀県産「山田錦」を使用。飲んだ時にやわらかく、喉越しすっきりな酒。軽快で華やかな含み香りと、上品でふくよかな旨みを楽しめる。

おすすめの飲み方　濃厚ながら口当たりが良く、どんな料理にもよく合う。中でも和食の食中酒として冷で。

貴娘酒造　中之条町

清らかな水と緑豊かな山間地で、品質本位をモットーに少人数で基本に忠実な酒造りを続ける。主力銘柄「貴娘」は口当たりが良く、和食によく合う。

✿ 咲耶美 純米吟醸 直汲み荒ばしり

もろみから初めに出る「荒ばしり」を直に瓶詰めする。フルーティーで華やかな香りと甘み、爽やかな微発泡が特徴で日本酒初心者でも飲みやすい。

おすすめの飲み方　生酒のフレッシュ感を味わってほしいので、よく冷やして。開栓時は吹き出しに注意。

柳澤酒造　前橋市

来年で150周年。看板銘柄「上州一桂川」をはじめ、受け継がれた甘口の酒造りにこだわる。現代の食事法に合わないかもしれないが、本県唯一の「もち米伝承仕込み」を味わえる絶滅寸前の一本。

✿ 絶滅危惧酒【レッドリスト】

長く地元の人たちの疲れを癒してきた甘くて旨みの強い酒。現代の食生活に合わないかもしれないが、本県唯一の「もち米伝承仕込み」を味わえる絶滅寸前の一本。

おすすめの飲み方　常温または豊かな味わいを楽しめる熱燗で。ゆっくりと地域の歴史に思いをはせてみて。

大利根酒造　沼田市

尾瀬のふもとで250年以上の伝統を守る。少人数で丁寧な酒造りを続けている。寒造りの爽やかな呑み口と芳醇な香り、風雅な酔い心地を楽しめる。

✿ 左大臣　純米酒

「蔵元自身が呑みたい酒」を目指し、尾瀬の伏流水と厳選した県産酒米を磨いて長期低温発酵。濃醇な深みとコクがあり、和やかな香りと程よい甘さが魅力。

おすすめの飲み方　「ひや」はもちろん、ぬる燗なら心地よい余韻が楽しめる。食中酒にぴったり。

飲み比べができる北関東最大級の酒と食の祭典

「KANPAI!GUNMA2026」に行こう！

入場無料

個性豊かでおいしい「群馬の地酒」の魅力をより多くの人に知ってもらい、「日本酒といえば群馬」といわれるようなブランドづくりを目指して開催。
県内の日本酒16酒蔵に加え、クラフトビール、ワイン、シードル、ジンなどの酒を扱う約10者、
さらに栃木県、埼玉県、新潟県の酒造組合も出展し、バラエティー豊かなラインナップに。
グルメも充実し、お酒と一緒に楽しめるフードショップ38店が集結。昨年を上回る数の出店事業者が来場者を出迎える。

ここがポイント❶ 酒蔵の思いに触れる

「群馬の地酒」を一度に飲み比べできるだけでなく、酒蔵と直接会話し、造り手の思いに触れることができる。酒に込めた情熱やストーリーを知ることもでき、単に地酒を「飲む」だけでなく、「知り」、「学び」、「出会う」ことができるのが大きな魅力。

ここがポイント❷ おいしいグルメが勢ぞろい

さまざまなジャンルの県内グルメが軒を連ねるほか、10周年を迎えた県内有数のフードイベント「群馬お肉の祭典」とコラボ。人気投票「推し肉グランプリ」の上位9店舗が屋外展示場に出店。肉のプロが「日本酒に合う（お肉の）看」を提案する。

ここがポイント❸ 多彩なステージイベント

県内大学生が「群馬の地酒」の魅力をPRする動画のコンテストや、音楽と映像で群馬の地酒を表現する「SakePhonic（サケフォニック）」など、より地酒をおいしく味わえる音楽演奏も行われ、味覚と視覚、聴覚を刺激する企画が盛りだくさん。

KANPAI!GUNMA 実行委員会
宮川祐吾 実行委員長
（群馬県ものづくりイノベーション室長）

群馬の酒と食に関わる多くの人たちの想いが集まるイベントです。「日本酒を飲んだことがない」「詳しくない」という方こそ、ぜひ気軽に足を運んでいただきたいと思っています。会場では酒蔵の皆さんが、おすすめのお酒や楽しみ方を丁寧にご案内します。きっと自分好みの一杯との出会いがあると思います。また、グルメメニューも充実していますので、お酒を飲む方も、飲まない方も、ご家族連れにも楽しんでいただけます。皆さんに、ぜひGメッセ群馬へお越しいただき、「群馬の酒と食でKANPAI！」しましょう。地元の新たな魅力との出会いを、会場で楽しんでください。

KANPAI!GUNMA2026

一口で、群馬がもっと好きになる。KANPAI! GUNMA 2026

9/25（金）16:00～20:30（最終入場20:00）
9/26（土）11:00～19:00（最終入場18:00）

会場　Gメッセ群馬（高崎市岩押町12-24）
高崎駅から徒歩15分
期間中は高崎駅から無料シャトルバスを運行

試飲チケットは11枚つづり3,000円で販売中

インターネットは「イープラス」と「JRE MALL」で購入可能
紙チケットは上毛新聞マイホームプラザ高崎会場、TAKASAKI HOUSE COLLECTION(高崎市)、よしおかパーク(吉岡町)、FunLab(太田市)、e住まいるプラザ前橋みなみ、道の駅まえばし赤城Akagi FarmLife、ホテル1-2-3 前橋マーキュリー、ホテル1-2-3高崎で購入できる

問い合わせは kanpai-gunma@j-tr.jp

群馬の地酒はバリエーション豊富

群馬の自然や地名を冠していたり、造語だったり、印象的な銘柄とラベルデザインがそろう本県の日本酒。群馬の地酒の情報発信に取り組む「群馬SAKE TSUGU（サケツグ）」の代表、清水大輔さんに県産日本酒の魅力や飲み比べのポイントを聞いた。

しみず・だいすけ　前橋市、県職員時代に群馬の酒蔵業界を盛り上げる業務に携わり、地酒の魅力に引き込まれる。県庁を退職した2019年に県産日本酒の価値を高め、消費量アップを目指す「群馬SAKE TSUGU」を創業。SNSや講座、イベントの企画運営などで情報発信を続けている。元サッカー日本代表で現ザスパ群馬社長の細貝萌さんの個人マネジメントも務めている。

さまざまな水質が個性を生む 群馬の地酒の魅力は？

群馬県は山間部から平野まで地形的に幅広く、酒蔵によって水質もさまざま。ミネラル成分を多く含んだ硬水や、含有率の低い軟水といった仕込み水の特性をうまく引き出した日本酒が多い。蔵の設備や製法、掲げるコンセプトも多種多様で、味や香り、口当たりのバリエーションが豊富。技術力も高く、イギリスやフランスの著名な国際コンテストで金賞に選出される地酒も少なくない。

個性が違うバラエティー豊かな味わいを楽しめるのが群馬の地酒の魅力。ぜひ、地元の日本酒を飲み比べてほしい。

お酒はコミュニケーションツール 飲み比べをする際のポイントは？

まずは難しく考えずに「楽しむ」ことが一番。例えば香りに注目するとか、口当たりに焦点を当てるなど自分なりにポイントを絞るのもおすすめ。さっぱり、すっきりとした喉越しや、濃醇な口当たりを比較してみるとか、フルーティーな香りも洋ナシ・青リンゴ系とメロン・バナナ系に大きく分けられるので、香りを堪能しながら身近な匂いに例えてみるのも楽しい。

お酒の好みは千差万別。テイスティングセミナー後やネットでファン投票を実施すると、一つの銘柄に人気が集中することはなく、必ず票が割れる。お酒はコミュニケーションツールの一つ。一緒に楽しむ友人や接客するスタッフらに感想を伝えて、会話を楽しみながら、好みの一杯を見つけてほしい。

最近は口当たりが良いお酒も多いので、飲み比べで気づかないうちにアルコール摂取量が多くなってしまうことも。適度に水を飲みながら、無理なく楽しんでほしい。

群馬SAKE TSUGUとは

Webサイトやインスタグラム、フェイスブック、XといったSNSで随時、群馬の地酒情報を発信しているほか、YouTube「群馬SAKETSUGUチャンネル」で造り手とファンをオンラインでつないで語り合う「群馬の地酒」蔵元衆飲みトークをライブ配信している。

対面で魅力を伝えるリアルイベントも積極的。高崎市内の宿泊施設で毎年、蔵元や蔵人たちの解説付きで飲み比べができる「群馬の地酒フェス」を開催しているほか、県庁31階イベントスペースでテイスティングセミナーを毎月実施。その他、和洋中さまざまな飲食店とのコラボイベントや業界団体が群馬で開催する全国大会などに飲み比べブースを出展し、解説付きで魅力を伝えている。県産酒米「舞風」と県産酵母を使ったオール群馬の地酒からファン投票でグランプリを選ぶ群馬SAKETSUGU CUP「Our Best」も企画運営している。

群馬のおいしい贈り物 vol.30

あの人に、食べてほしい。

みどりじまんの手みやげ

社会福祉法人チハヤ会　おむすび堂

シカシカカレー　1人前（200ｇ）1,500円

おいしい一皿から未来へつなぐ社会貢献

「子ども第三の居場所」を運営する施設が手がけるレトルトカレーが、地域課題の解決と福祉支援を両立し注目されている。市内で深刻化する害獣被害の対策で捕獲された鹿肉を活用した商品で、地元の人気カフェ「SARI-SARI KAPE（サリサリ・カペ）」が監修。ヘルシーな鹿肉のうまみを引き出し、スパイスが利いたコク深い味わいのキーマカレーに仕上げた。

パッケージには障がい者アートを採用。封入作業などは事業所を利用する障がい者が担い、工賃還元に結び付けている。さらに売上の約20%は子ども食堂の支援に充てる。「一皿から「害獣対策」「障がい者の就労支援」「地域の子ども支援」につながる循環型の仕組みを構築。おいしさを起点に思いやりの輪を広げる一品として、同市のふるさと納税返礼品にも選ばれるなど、新たな特産品となっている。多角的な地域課題を一度に解決する、持続可能な未来への優しさにあふれた一品だ。

住 みどり市笠懸町鹿3607-1
電 0277-32-3737
営 10:30～15:30
休 土・日曜、祝日
URL https://www.chihayakai.jp/omushubi

みどり市の豊かな自然や魅力を詰め込んだ絵柄のパッケージ。中にレトルトパウチが入っている

※手みやげは読者から寄せられた情報をもとに、デリジェイで選定しています。情報提供は、読者プレゼント応募はがき、またはメール(tr@j-tr.jp)にてお送りください。

心もお腹も満たされる

幸せ一杯 第6回

昭和村　ムラノナカ食堂

からあげサラダうどん　1,550円

自家製麺を覆い尽くす旬の新鮮野菜

村全体が巨大な農園のような昭和村は、「やさい王国」と称される高原野菜の一大産地だ。「畑からテーブルへ一直線」をスローガンに掲げる「農園星ノ環」直営の食堂では、村の魅力を存分に凝縮した特別なメニューを期間限定で提供している。

毎朝打つ地粉ブレンドの自家製麺は、しなやかでもっちり。煮干しや昆布、かつお節から丁寧に引いた出汁の旨味が、小麦の豊かな香りを引き立てる。器を色とりどりに覆い尽くすのは、自社農園のレタスをはじめとする約10種類の旬の野菜だ。トッピングの人気商品「赤城鶏のからあげ」は注文を受けてから揚げるため、出来たてジューシーな味わいが楽しめる。「一番おいしい旬を食べてほしい」との思いから、野菜の種類は日によって異なる。昭和村の魅力を贅沢に堪能できるこの一杯は9月末まで。期間中に何度でも訪れたい。

1 直径約30cmの大きな器に山盛りの野菜、大ぶりのからあげ2個もインパクトがある。からあげなしでポテトサラダがのった「サラダうどん」(1,350円)も人気。どちらもレタス、うどん少なめにも対応
2 店内はシックで落ち着いた印象。木を使ったテーブルや棚が温かさを添える。店頭レジにて注文、会計を済ませてから着席をしよう
3 道の駅あぐりーむ昭和の中庭奥に店を構える。食後は隣接する「ムラノナカ珈琲」でこだわりの一杯を楽しんで。テラス席もあり、高原の風を感じながら思い出に残るひとときを

ムラノナカ食堂
住 昭和村森下2406
電 0278-25-4831（道の駅あぐりーむ昭和）
営 11:00～14:30（土日祝～15:00）
（L.O.閉店30分前）
※うどんがなくなり次第終了
休 月曜ほか不定休

Road to 湯けむり国スポ・全スポぐんま

群馬のアスリート vol.5

村山 さくらさん(20)
フライングディスク
所属：前橋フライングディスククラブ

青空に舞うディスクとともに 風を読み頂点へまっすぐ

日曜日の午前中、青空が広がる前橋特別支援学校の校庭をディスクが舞う。障がいの垣根を越えてともに競い合えるフライングディスクは、誰もが一緒に楽しめるスポーツだ。約40人が集う「前橋フライングディスククラブ」の練習現場は、参加者や保護者、指導者の笑顔と温かな熱気に包まれている。

クラブに通う村山さくらさんも、月2回の練習に汗を流す。ペアで投げ合うディスクキャッチから始め、5m先に設置された内径91.5cmの円形ゴールを通す練習や、飛距離を出す投げ方を日々工夫している。

競技を始めたのは高校3年生の秋。飛距離を競う「ディスタンス」では風を読む感覚が、正確さを競う「アキュラシー」では繊細なコントロールと集中力が問われる。昨年の「わたSHIGA輝く障スポ2025」に群馬県代表として出場したものの、満足のいく結果は得られなかった。その悔しさをバネに、風に負けない技術を磨く日々だ。今年10月に控える「青の煌めきあおもり障スポ」でのメダル獲得に向け、まっすぐ前を見つめている。

「投げるのがとにかく楽しい」と語る笑顔には、確かな自信がにじむ。仲間たちの温かい声援を受け、放たれたディスクは青空高くきれいな弧を描き、次の夢舞台へとまっすぐに飛んでいく。

アキュラシーの円形ゴール前に立つ村山さん。練習の合間には仲間たちと交流も

プロフィール
むらやま・さくら　藤岡市在住。就労継続支援B型事業所アモルワーク所属。休日の楽しみは、買い物や料理。愛犬（ポメラニアン）と出掛けることも多く、ドッグランに行ったり、犬のイベントに参加したりしている。アイドルの推し活もパワーの源になっている。

こんなスポーツ
重さ100ｇ、直径23.5㎝のプラスティック製ディスクを使い、5mまたは7m先の円形ゴールへ10回投げ通した数を競う「アキュラシー」と、飛距離を競う「ディスタンス」の2種目がある。性別や障がいの種類、立位・座位にかかわらず、自分の投球スタイルで公平に競い合える魅力がある。

前橋フライングディスククラブ（FDC）
練習会場：前橋市立前橋特別支援学校
（前橋市東上野町459-1）
TEL.0270-63-2600
（一般社団法人群馬県パラスポーツ協会）

2029年群馬県で開催
GUNMA 2029 湯けむり国スポ・全スポ

第83回国民スポーツ大会
第28回全国障害者スポーツ大会
群馬県準備委員会事務局
TEL.027-898-2723

インフォメーション＆プレゼント　2026.9月号

Present プレゼント

1 téAtelier オリジナルハーブティー3包入　10名様

メディカルハーバリストが手がけるオリジナルハーブティー。トゥルシー、ローズ、レモングラス、ペパーミント、ローズマリーがひらめきを呼び覚ますブレンド。

téAtelier（テアトリエ）
前橋市新前橋町19-29 2F
（9月オープン予定）

2 コハクトヒスイ 琥珀糖引換券　5名様

外側はシャリっと、中はプルンとした食感が楽しい琥珀糖。コーヒー、紅茶、ワイン、日本酒、レモンサワー、フルーツミックスなど季節に応じて常時10種類がそろう。

コハクトヒスイ
渋川市渋川1903-25 1F
TEL.090-8313-1007

3 アイスワールド 入場券2枚セット　10名様

式場「ホワイトパーク」内にある氷の展示室。約250点の氷彫刻が並び、まるで「氷の水族館」のよう。触れられる作品もあり、記念撮影もOK。氷彫刻制作体験は別途料金。

アイスワールド
渋川市石原1600-1　ホワイトパーク内
TEL.0279-23-4122

4 ジュエルカラーハート カッサプレート1個　3名様

「バンダマークの漢方薬」でおなじみのキャラクター「シンシン」が描かれたカッサプレート。「流す」「押す」「ほぐす」で、全身の疲れやむくみなどをリフレッシュ。

漢方よろず相談処 漢方の平庵堂
前橋市筑井町923
TEL.027-266-2695

5 te.no.te 顔ヨガ体験　3名様

顔の表情筋を動かし、ほぐし、鍛えることで、本来の表情を取り戻していく表情筋エクササイズの体験ができる。使わなくなった筋肉を動かすことで若々しい印象へ導く。

te.no.te（てのて）
前橋市下細井町23-19
TEL.090-2579-0637

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」9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.昭和村、南牧村でおすすめの手土産をご存じでしたら、店名と商品名を教えてください。

※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
▶▶▶ https://deli-j.j-tr.jp

〆切：9月18日（金）当日消印有効

酒クリームとSAKEゼリー　今月の表紙

磯部温泉街の高野酒店に併設するケーキスタンドの看板メニュー。日本酒入りのクリームを使った「酒（しゅ）クリーム」は、ザクッとしたシュー皮の香ばしさと日本酒の香りがくせになる。一番上に日本酒をたっぷり50ml使ったクラッシュゼリー、真ん中に季節のフルーツ入りジュレ、下はミルキーなブランマンジェの3層になっている「SAKEゼリー」は、ほろ酔いに。フルーツに合わせて使用する日本酒を変えており、9月はイチジクに島岡酒造の銘酒「群馬泉」をペアリング。爽やかな酸味とフルーティーな風味が絶妙に調和する。酒クリームもSAKEゼリーの日本酒を使用しているので、季節ごとに風味の変化が楽しめる。テイクアウトのほか、イートインも可能。

［取材協力］
TARTANS CAKE STAND
安中市磯部1-14-23
TEL.027-385-6404（高野酒店）
https://www.tartanscakestand.com

発行人 富田充慶　営業統括 小池美波留　ディレクター 久本進
編集長 山田伊津子　編集委員 細井啓三
広告 林秀樹 柴山正史 石井智也 今井智規 長田るみ子 井上拓樹 齋田昌紀 堀越愛菜 大島央輝 野口陽貴 上條恵子 富永麻美 都筑千春 小暮未緒 宮原喜美代
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㈹

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。