

おらがむらの うんめえ・いいもん 見てげやい!

訳：私の村の美味しい・良いものを是非見て下さい!



尾瀬の郷 片品村
の認定品!



尾瀬ブランド HP

花豆甘納豆

ありす館 ☎0278-58-3421

地元片品村産の一等花豆をひと月近く甘い蜜に漬けて、おいしい砂糖だけで仕上げました。




販売：①道の駅、②花の駅、⑥ありす館
⑦丸沼高原スキー場
※鳩待山荘売店 大清水休憩所売店

花豆かんろ煮

利根沼田農業協同組合 片品支店 ☎0278-58-2321

寒暖差のある片品村で育った大粒の花豆を、素材本来の味を味わえるようシンプルに煮ています。



販売：①道の駅、②花の駅

片品村のはなまめ甘納豆

花の駅・片品 花咲の湯 (片品村振興公社株式会社) ☎0278-20-7111


片品産の花豆100%使用。甘さ控えめで上品な味わいで、ご自宅でのお茶菓子としてはもちろん、お土産や贈り物としても大変ご好評いただいております。



販売：①道の駅、②花の駅
③ほっこりの湯
※オグナほたかスキー場

みゆき寿司の尾瀬びる漬

みゆき寿し 片品産『行者にんにく』 = 尾瀬びる



片品村特産の「尾瀬びる」のみを使用し、保存料や着色料を一切使用せず、みゆき寿し特製のタレで漬けた贅沢な一品です。

販売：FAX 予約のみ (FAX:0278-58-4320)

えごまの葉みそ

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395



片品産のえごまの葉を特製味噌と絡めました。えごまの葉の香りを楽しみながら白米にのせたり、お餅にのせて焼いたり色々な場面で楽しめる逸品です。

販売：①道の駅

片品では胡麻を育ててはいけない? 胡麻の代わりに作られてきた「えごま」を使った商品

えごまドレッシング

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395

香りの良い良質な片品産えごまを低温でじっくり焙煎することで、風味豊かでコクのあるドレッシングに仕上げました。



販売：①道の駅

片品村産大白大豆味噌


太田生活研究グループ味噌加工所

「故郷に残したい食材 100選」の片品産大白大豆と「平成の名水 100選」の片品湧水で醸成され、手作り米麴をふんだんに使った手作り味噌です。

販売：①道の駅 ☎0278-58-3095(林)

尾瀬びる入りソーセージ

(株)シェモワ ☎0278-58-2946



片品村の特産の尾瀬びるを入れたソーセージです。本場ドイツで修行したオーナーによる本場仕込みのソーセージを日本人に合うように改良しています。

販売：①道の駅、②花の駅

尾瀬のアタリメ(野生種えのき、まいたけ)

(株)尾瀬きのこセンター ☎0278-58-7075



自家栽培したきのこを味付け乾燥し、そのまま食べられるきのこの素材菓子。お子様のおやつや大人のおつまみにぴったりです。

販売：①道の駅、②花の駅、⑤尾瀬きのこセンター

まいたけベリーマッチ(和風・トマト)

(株)尾瀬きのこセンター ☎0278-58-7075

片品産・自家栽培の香り高いまいたけを100%使用した無添加万能ソースです。パスタはもちろん、ピザやオムレツ、お肉料理など様々なお料理にご活用いただけます。




販売：①道の駅、②花の駅、⑤尾瀬きのこセンター

ざるどうふ(プレツ・枝豆・ゆず)

尾瀬 万里姫どうふ ☎0278-25-8911

希少大豆「大白」と、平成の名水 100選「尾瀬の郷片品湧水群」の水を使用した『万里姫どうふ』。自然が織りなす、ふくよかな甘みと豊かなコクを、どうぞ堪能ください。




販売：④万里姫どうふ ※HP・TELにて予約可

尾瀬花遊び最中

ありす館 ☎0278-58-4345

尾瀬の花をモチーフにした和三盆糖の美味しい小倉餡の最中です。添加物・補助剤(重曹)など一切に使わず時間をかけて煮込んでいます。また季節により材料の配合をかえています。

販売：①道の駅、②花の駅、⑥ありす館
※鳩待山荘売店



片品は昼夜の寒暖差が大きい! だから大粒で美味しい花豆ができる!

村産の地大豆 大白大豆使用!

糀のちから 令和

(有) ひがし ☎0278-58-7181



甘さ控えめでつぶつぶを感じさせない製法により、滑らかでさらりとした口当たりが特徴の少し贅沢な糀甘酒です。

販売：
①道の駅
②花の駅



ロースハム、生ベーコン、ラックスハム(生ハム)

(株)シェモワ ☎0278-58-2946



利根町の養豚場「尾瀬ドリームファーム」にて生育された豚を使用した商品です。増量剤や化学調味料を使わずに製造いたしました。肉本来の味を楽しめるようにつけこみは村内のおいしい水、食塩、砂糖を使用しています。山桜のチップでスモークしてます。

販売：①道の駅、②花の駅



ダケカンバ石鹸

日本製紙総合開発(株)丸沼高原事業部
☎0278-58-2211

丸沼高原(日本製紙社有林内)に自生するダケカンバの樹液を原料として作製したダケカンバ石鹸です。泡立ちがよく溶けにくい無香料・無着色の自然の恵みをつめこんだ保湿性効果のある手作り石鹸です。



販売：
⑦丸沼高原スキー場



菊芋のたまり漬け

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395

片品村で育てた菊芋をたまり漬けにしました。菊芋の独自の味わいとシャキシャキ感が癖になる逸品です。



販売：①道の駅



やみつき生姜

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395



片品村で育てたハラペーニョと国産の生姜を併せました。辛さがやみつきになる逸品です。

販売：①道の駅



片品産はらぺーによ味噌

(株)尾瀬食品 ☎0278-58-3395

片品村で育てたハラペーニョを味噌と和えました。ハラペーニョの辛みが癖になる逸品です。



販売：①道の駅



尾瀬ブランドロゴマーク



国立公園「尾瀬」の代表花であるミズバショウをモチーフにしています。