



尾瀬の郷・片品



おらが村に
よってがっしゃい!



- アクセス
- お車で
 - 練馬IC 関越自動車道 沼田IC 国道120号線 片品村 尾瀬・日光方面
 - 関越自動車道/練馬IC→沼田IC (約90分)
 - 国道120号線/沼田IC出口(尾瀬・日光方面)→片品村 (約40分)
 - 電車・バスで
 - 東京 上越新幹線 上毛高原 バス 沼田 バス 片品村
 - 上越新幹線/JR東京駅→JR上毛高原駅 (約70分)
 - 関越バス/上毛高原駅→沼田駅 (約30分) 沼田駅→鎌田バスターミナル (約60分)

尾瀬ブランド委員会事務局
(片品村むらづくり観光課内)

〒378-0498 群馬県利根郡片品村大字鎌田3967-3

TEL : 0278-58-2112



「平成の名水百選」に選ばれました。

かけて育んだ湧水群は平成20年に
き水となります。豊かな自然が月日を
浸透し、ろ過され、やがておいしい湧
村。四季を通じ降った雪や雨は地下に
二メートル級の山々に囲まれた片品
至仏山、武尊山、白根山に代表される

うんめえ湧き水 汲んでげやい



水道水（湧き水）

片品村は尾瀬国立公園・日光国立公園の山々に囲まれています。これらの山々に降った雨は、長い時間をかけ自然の力でろ過された良質な「湧水」となります。全村民が生活水として使用している「水道水」は、全てがこの豊富な「湧水」（15箇所）を原水としています。

ここでも汲めます！



片品村

群馬県利根郡片品村鎌田3967-3（片品村役場）
TEL 0278-58-2112
<https://www.vill.katashina.gunma.jp/meisui-rev/index-intro.html>
村内には15ヶ所の湧水があります。詳しくは上記HPをご覧ください。

片品村には素晴らしい資源とそれらを生かした特産品があります。

気候風土

村内面積の90%以上が森林に覆われた清らかな自然環境
800～1000m程の標高が昼夜の寒暖差を生み、農産物の質を高める

名水・湧き水

平成20年6月「平成の名水百選」に認定された湧き水
平成24年夏「全国名水サミット」開催

村人

真面目で辛抱強い気質心は素朴で温かい
自然を愛し、大切に守っている
歴史文化を継承し、祭りを楽しみ伝えている



片品村は「尾瀬国立公園」群馬県側の麓に位置しています。「尾瀬ブランド」は片品村の厳しい自然環境の中で生産・加工された尾瀬の郷・片品村の名にふさわしい安全で質の高い、優れた商品です。認定された商品にはこのマークが付けられています。

どこで買える？



村内の主要施設や店舗で購入可能な商品には上記のマークが付いています。巻末の村内マップと合わせてチェックしてみてくださいね。

掲載商品の価格につきましては各店舗および生産者にお問い合わせください。また、製品の仕様は改良のため予告なく変更する場合がございます。※パンフレットに掲載されている情報は2019年2時点のものです。パンフレット掲載商品の色と実際の商品の色が印刷上、多少異なる場合がございます。予めご了承ください。



130g/1把

片品そば なまそば

昭和30年代から片品村のお土産として、
村外へ出かける際の手土産や法事等のお返しに重宝いただいております。
リピーターが多いのが特徴です。

(有) 横坂製麺
群馬県利根郡片品村鎌田4078
TEL 0278-58-3137
営業時間 8:30~17:30 火曜定休
www.yokosaka.net



※店舗での食事は出来ません。販売のみとなります。冷蔵

名水が育んだ豊かな味わい



180g入

まいたけベリーマッチ
(和風・トマト)

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。



尾瀬きのこセンター
群馬県利根郡片品村土出1947
TEL 0278-58-7075

尾瀬のおいしい水

自然に生まれた絶妙なミネラルバランスを一切操作することなくそのまま湧水地で直接パック(有機膜フィルター処理)いたしました。加熱処理されない本来の水が持つ「甘み」を体感ください。ナトリウム分は比較的低く、PH値は人間の健康体の数値に限りなく近いので、飲みごちが爽やかな天然水です。



株式会社 ニチネン
群馬県利根郡片品村東小川3208
TEL 048-781-9261 http://nitinen.com
※HPからもご注文いただけます。



500ml

2L



山
の
ご
ち
さ
う
く
わ
っ
し
ゃ
い
!



160g入

黒酢生姜えごま入り

体に良いと言われている3品（黒酢、生姜、えごま）を絡めて、様々な料理の味付けや薬味のトッピングに幅広く使えるおかず調味料です。



130g入

片品産 はらぺーによ味噌

片品で育ったハラペーニョを味噌と和えました。辛いもの好きにはたまらない逸品です。

MAP
3

株式会社 尾瀬食品
群馬県利根郡片品村東小川3553
TEL 0278-58-3395
<http://www.oze-kasaku.com/>



150g入

尾瀬びる味噌

片品産の尾瀬びる（行者にんにく）と、大白大豆で作った味噌を合わせて作っています。風味も良く、ご飯のおかずや薬味にぴったりの商品です。



150g入

尾瀬のふき味噌

春の訪れと同時に雪の下から顔を出す片品のふうきもじ（ふきのとう）を、片品産大白大豆の味噌と合わせて作っています。自然のほろ苦い風味が口に広がる、この地ならではの深い味わいをお楽しみいただける商品です。

MAP
1

MAP
3

花の駅・片品 花咲の湯
（片品村振興公社株式会社）
群馬県利根郡片品村花咲1113
TEL 0278-20-7111
<https://oze-katashina.info/hanasakunoyu/>
※時期によっては生産していない場合がございます。

村の山菜よもやま話

尾瀬の山菜 尾瀬びるのこと

ピリッとした辛味とにんにくのような香りが特徴。
栄養価が高く、疲労回復・健康増進などの効果がある山菜です。かつて山にこもる修行僧もこの山菜を食べていたことから「行者にんにく」とも呼ばれます。
春先には村内の直売所などでも見かけることができます。おひたしや天ぷらにするのもオススメです。

胡麻と里芋はつくっちゃダメ!?

片品村とエゴマの話

古くから片品には、武尊さまが芋がらで足を滑らせ、
胡麻の殻で目を突き傷めたという言い伝えがあり、
村内では今なお里芋と胡麻を育てません。
胡麻の代わりに育てられてきたのがえごま。
すった実は和え物にしたり、ぼたもちにまぶしたり
と、大活躍。香ばしい香りがなんともいえません。



50g入

みゆき寿しの尾瀬びる漬

片品村特産の「行者にんにく」は、地元かたしなでは「尾瀬びる」と呼ばれています。この尾瀬びるを使った「みゆき寿しの尾瀬びる漬」はみゆき寿し特製のタレに漬け込んで造った漬け物です。保存料や着色料を一切使用せずに「尾瀬びる」のみを使った贅沢な一品です。

食べて美味しい、体にカミナぎる、片品村「みゆき寿しの尾瀬びる漬」をぜひ御賞味ください。

みゆき寿し

群馬県利根郡片品村鎌田3996
TEL 0278-58-3751

※ご購入の際は電話にてお問い合わせください。
(お問い合わせ時間 平日・土曜 8:30~18:00)



200ml入

片品産 えごまドレッシング

香りの良い片品村産えごまをクリーミーで濃厚な味わいの中にさっぱり感あるドレッシングに仕上げました。

MAP 1

MAP 3



130g入

えごまの葉みそ

片品村産のえごまの葉を味噌と絡めました。独特な香りをお楽しみください。

MAP 3

株式会社 尾瀬食品

群馬県利根郡片品村東小川3553

TEL 0278-58-3395

<http://www.oze-kasaku.com/>



350g入



プロムナード 渡辺製菓
群馬県利根郡片品村鎌田4153-3
TEL 0278-58-3861
営業時間 8:30~18:30 (火曜定休)
※月に一度月・火曜日の連休あり



おらが村自慢の 花豆



花まめばん

標高の高い片品で生産された大粒の花豆を、当店独自の味付けで煮込み、パンに折り込みました。パンのソフトな口当たりとひかえめな甘さが人気です。

花豆ういろう



215g (包装込)



戸丸廣安
群馬県利根郡片品村菅沼72-1
TEL 0278-58-2326



80ml入

花豆あいす

片品村で育った甘い花豆とコクのあるミルクアイスを合わせました。



冷凍



190g入

花豆かんろ煮

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な味付にしています。



利根沼田農業協同組合片品加工センター
群馬県利根郡片品村菅沼660-1 TEL 0278-58-4600



36g(1袋)



片品村のはなまめ甘納豆

片品産の花豆のみを使用。無添加で作っています。

花の駅・片品 花咲の湯

(片品村振興公社株式会社)
群馬県利根郡片品村花咲1113
TEL 0278-20-7111
<https://oze-katashina.info/hanasakunoyu/>
※一袋より販売しております。



120g入



花豆甘納豆

地元片品村産の一級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。

ありす館

群馬県利根郡片品村東小川542
TEL 0278-58-3421
営業時間 9:00~16:00 (不定休)



かたしな と 花豆

夏の片品の畑でよく目にする赤い花、
何の野菜の花かご存知でしょうか？

実はこれ、「花豆」の花なんです。

もともとは観賞用に栽培されて
いたという歴史もある花豆。

温暖な地域では花は咲いても実が付かず、
標高が高い冷涼な地域ほど
大きな豆が育つといわれています。

片品村の年間の平均気温は約10℃、
朝晩の寒暖差は大粒で良質な花豆を育みます。

火を通すとやわらかくホクホクとした食感の
花豆は定番の煮豆のほか、お菓子の材料として、
また最近では塩味で仕上げたサラダやおかずの一品に、
なんて調理法もあるようですよ。

村内の直売所などでも手軽に買える花豆。
ぜひご家庭でもさまざまな花豆料理に
チャレンジしてみたいかかでしょうか？



20g (1ヶ)

MAP
3

手作りくるみ餅

当店人気商品の自信作『尾瀬手作りくるみ餅』です。くるみ餅はたくさんありますが、ここしかない珍しい和菓子として好評です。原材料は白あん（白いんげん豆・砂糖のみ）・くるみ・白玉粉・片栗粉です。上品なお茶会にもご家庭でのお茶うけにも、また男性の方にも控えめな甘味が大変喜ばれている商品です。ご贈答、お土産にもぜひどうぞ。

きらく庵

群馬県利根郡片品村東小川3463-1
TEL 0278-58-3526
営業時間 7:00~19:00 (無休)
<http://oze-e-sake.jp/>

※手作業での製造ゆえ少量限定生産です。ご注文から数日かかる場合もございますのでご了承ください。
解凍後はお早めにご賞味ください。

冷凍



2個入

尾瀬花遊び最中

尾瀬の花をモチーフにした和三盆糖の
おいしい小倉館の最中です。
さっくりした皮に、しっとりした餡
を詰めたら、皮がさくさくのうちに
すぐに召し上がってください。

尾瀬の羊かん

(ねりようかん・大納言羊かん)

おいしい片品の水と小豆で作りました。
和三盆糖でじっくりと練り上げた
羊かん二種。ねり羊かん・大納言
どれも逸品です。

※写真掲載の商品はねりようかんです。



280g入

MAP
2

MAP
1

ありす館

群馬県利根郡片品村東小川542
TEL 0278-58-3421
営業時間 9:00~16:00 (不定休)



風味豊かな
ハム・ソーセージ



100g (ロースハム・ベーコン)
50g (生ハム)

ロースハム・ベーコン・生ハム

利根町の養豚場「尾瀬ドリームファーム」で作られた豚を使用した商品です。



約145g (5本入)

尾瀬びるソーセージ

片品の特産物の尾瀬びるをソーセージに入れました。

株式会社シェモワ

群馬県利根郡片品村花咲2797
TEL 0278-58-2946 <http://chezmoi.co.jp>



※電話発注も承ります。ご注文の際は「尾瀬ブランドパンフレットを見た」とお伝えください。(お問い合わせ時間 平日 10:00~18:00) **冷凍**



900g入



片品村産大白大豆味噌

「故郷に残したい食材百選」に選ばれた片品産大白大豆と「平成の名水百選」に選ばれた片品の湧き水で醸成された昔ながらの手作り味噌です。※お徳用袋詰めも販売可能。

太田生活研究グループ 味噌加工所

群馬県利根郡片品村越本2370
TEL 0278-58-3095 (林)

冷蔵



30g (1ヶ)



尾瀬の大粒納豆 (5個セット)

片品でしか生産されていない、在来種の大白大豆を100%使用しています。

利根沼田農業協同組合
片品加工センター

群馬県利根郡片品村菅沼660-1
TEL 0278-58-4600

冷凍

※時期により生産されていない場合がございます。

村の地大豆
大白大豆

片品村産大白大豆は、この風土に適した在来種の大豆です。コクと甘みを含み、2005年に日本各地域の食生活を支えてきた個性的な伝統食材を発掘する「故郷に残したい食材100選」(農山村文化協会の農林省補助事業)で、群馬県から三品選ばれた中のひとつとして今注目を浴びています。





ダケカンバ石鹸

丸沼高原スキー場(日本製紙菅沼社有林内)に自生するダケカンバの樹液を原料と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。

80g入



ダケカンバ化粧水

丸沼高原スキー場(日本製紙菅沼社有林内)に自生するダケカンバの樹液を原料としたダケカンバ化粧水です。自然の恵みをつめこんだ保湿成分たっぷり、しっとりすべすべのつけ心地を実感してみてください。

150ml入



丸沼高原スキー場
(センターステーション売店、シャレー丸沼売店)
日本製紙総合開発(株)丸沼高原事業部
群馬県利根郡片品村東小川4658-58
TEL 0278-58-2211 営業時間 8:00~16:30
(不定休) <http://www.marunuma.jp>



村の手仕事 見てがっしゃい

優しくも厳しい自然の中で賢く生きるための、村の知恵。そこに血のつながりはなくとも「あにいー」「あねえー」と声をかけ合い、代々に渡り手業を受け継いできました。古くから村の中に根付く技術と、新たに組み合わされた創意工夫。伝統を守りながらも新たなものをつくり出す村民の創造力は片品村の財産です。



片品、尾瀬、花、詩 藍染ハンカチ・ストール

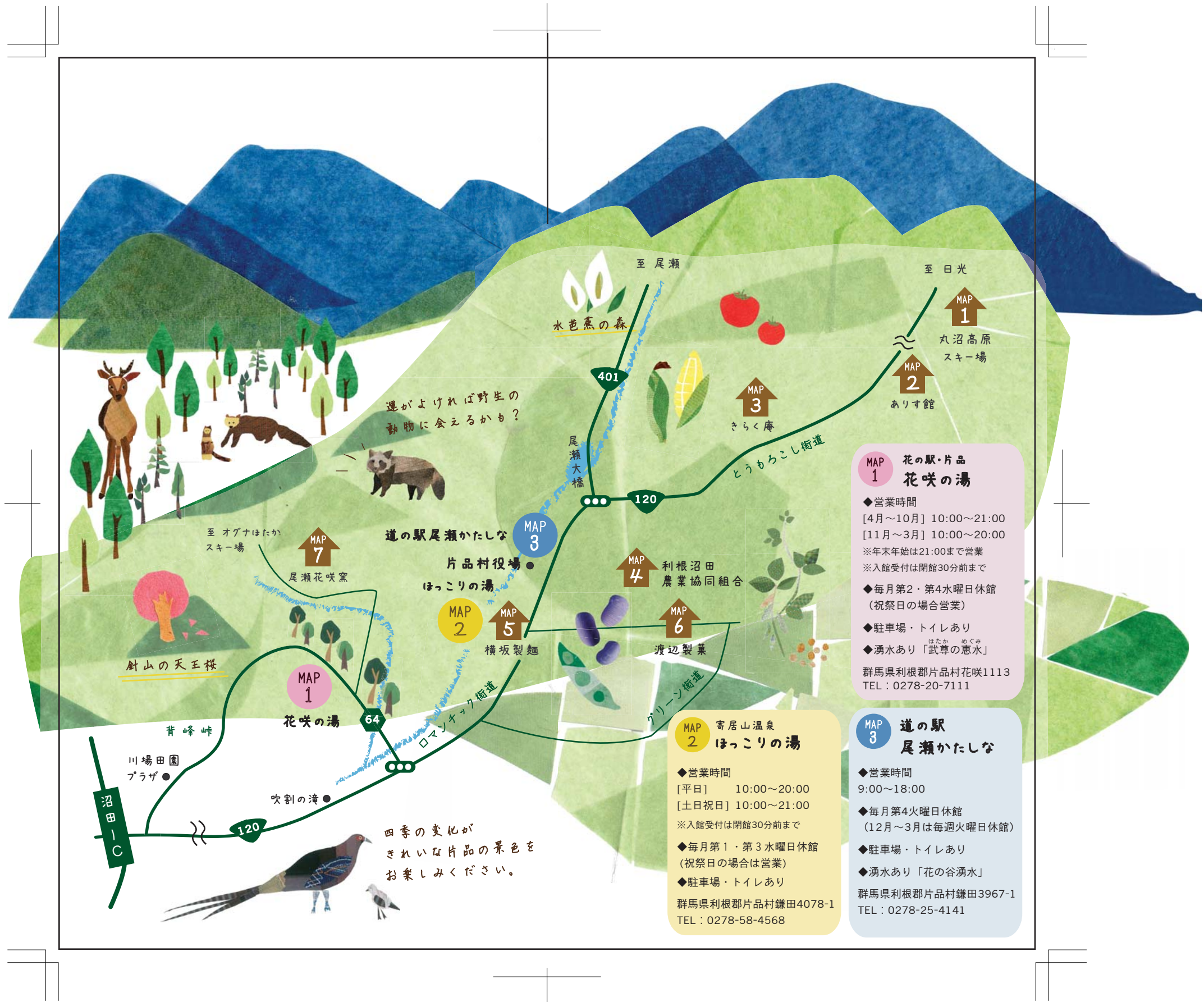
※価格は、作品により様々です。



大禹皇帝碑に書かれている文字を記したのものや、水芭蕉を描いた陶器などはじめ、片品にちなんだ作品も数多く作っています。



尾瀬花咲寮
群馬県利根郡片品村花咲2797-477
TEL 0278-58-4835



遅がよければ野生の動物に会えるかも？

道の駅尾瀬かたしな

片品村役場
ほこりの湯

MAP 2
MAP 5
横坂製麺

四季の変化が
きれいな片品の景色を
お楽しみください。

MAP 1 花の駅・片品 花咲の湯

◆営業時間
[4月～10月] 10:00～21:00
[11月～3月] 10:00～20:00
※年末年始は21:00まで営業
※入館受付は閉館30分前まで

◆毎月第2・第4水曜日休館
(祝祭日の場合営業)

◆駐車場・トイレあり
◆湧水あり「武尊の恵水」

群馬県利根郡片品村花咲1113
TEL : 0278-20-7111

MAP 2 寄居山温泉 ほこりの湯

◆営業時間
[平日] 10:00～20:00
[土日祝日] 10:00～21:00
※入館受付は閉館30分前まで

◆毎月第1・第3水曜日休館
(祝祭日の場合は営業)

◆駐車場・トイレあり

群馬県利根郡片品村鎌田4078-1
TEL : 0278-58-4568

MAP 3 道の駅 尾瀬かたしな

◆営業時間
9:00～18:00

◆毎月第4火曜日休館
(12月～3月は毎週火曜日休館)

◆駐車場・トイレあり
◆湧水あり「花の谷湧水」

群馬県利根郡片品村鎌田3967-1
TEL : 0278-25-4141



糀のちから令和

甘さ控えめでつぶつぶ感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。



500ml入

MAP
3

有限会社 ひがし
群馬県利根郡片品村土出1243
TEL 0278-58-7181
<http://www.ozehigashi.com>