

ぐんま郷土料理

上州  
ひも

# かわうどん おつきりこみの りこみ

巾広の麺を旬の野菜やきのこといっしょに煮込んだ「おつきりこみ」は、小麦の産地・上州群馬が誇る郷土料理。手早くできて栄養満点とろみがあって体がよく温まり、おいしくて健康にもよい料理です。地域によって、家庭によって、味も具材もさまざまながら、おふくろの味として昔も今も愛されています。

ぐんまちゃん家で  
あったかい  
おつきりこみを  
食べよう!

300円

小麦の産地  
群馬から  
美味しい  
おつきりこみを  
お届け  
いたします。

## 【出展企業】

|             |      |                  |
|-------------|------|------------------|
| 星野物産(株)     | みどり市 | tel.0277-73-3333 |
| (株)花山うどん    | 館林市  | tel.0276-74-0178 |
| (株)館林うどん    | 館林市  | tel.0276-74-0145 |
| クリタ食品(株)    | 館林市  | tel.0276-72-2702 |
| (株)叶屋食品     | 渋川市  | tel.0279-23-0137 |
| (株)井上製麺     | 伊勢崎市 | tel.0270-25-5869 |
| (有)伊藤製麺     | 吉岡町  | tel.0279-54-2706 |
| ラミーバスタ工業(株) | 渋川市  | tel.0279-22-3377 |



日時

11:00~14:00

みそ味

1月11日(土)

売り切れ次第、終了

場所

ぐんまちゃん家(ぐんま総合情報センター)1F・2F

銀座5丁目歌舞伎座前 TEL.03-3546-8511



- 東京メトロ日比谷線・都営浅草線  
「東銀座駅」A4番出口 徒歩0分
- 東京メトロ銀座線・丸ノ内線・日比谷線  
「銀座駅」A6番出口 徒歩約5分
- JR「有楽町」から徒歩約10分

主催 群馬県製麺工業協同組合

● 〒371-0811 群馬県前橋市朝倉町4丁目6-3 ● TEL.027-261-5692 ● FAX.027-261-5699 ● <http://www.jyosyu-udon.jp/>

# ぐんまのおっきりこみ

## 西部

**味** みそ・しょうゆ味を併用  
**呼び名** おっきりこみ

## 中部

**味** しょうゆ味  
**呼び名** 煮ぼうとう  
おっきりこみ

## 北部

**味** みそ味  
**呼び名** おきりこみ  
きりこみ  
ほうとう

## 東部

**味** しょうゆ味  
**呼び名** ひもかわ  
おきりこみ  
ほうとう

- 1 星野物産(株)(みどり市)
- 2 (株)花山うどん(館林市)
- 3 (株)館林うどん(館林市)
- 4 クリタ食品(株)(館林市)
- 5 (株)叶屋食品(渋川市)
- 6 (株)井上製麺(伊勢崎市)
- 7 (有)伊藤製麺(吉岡町)
- 8 ラミーパスタ工業(株)(渋川市)

群馬の麺が  
ぐんまちゃん家で  
買えるよ!



群馬県のマスコット  
「ぐんまちゃん」  
許諾番号25-010867

## 群馬の小麦

群馬県は古くから優良小麦の生産地で、粉食文化が栄えた地域です。今も群馬では毎年11月上旬に種を蒔き、6月上旬から下旬に収穫されます。小麦の芽は冬期の空っ風に耐え、太陽の光を存分に浴びて成長し、5月中旬には小麦畑は緑の絨毯のように、収穫時期には黄金色の絨毯に変わります。群馬の小麦が高品質なのは冬期の空っ風と日射量が日本一のおかげかも知れません。この小麦から作られたうどんは、粘りが強く、もちもちした美味しいうどんになります。

群馬の  
小麦品種

**きぬの波**…明るい色相、適度な粘りとコシのうどん用  
**さとのそら**…明るい色相、粘りとコシのバランスに優れたうどん用  
**つるびかり**…明るい色相、強い粘りのうどん用

## 毎月季節のめんをプレゼント!

群馬の製麺会社が季節にあわせた自慢の品を毎月30名様にお届けします。ホームページからお申し込みください。

群馬製麺組合

検索

応募月

- 1月 残寒のラーメン
- 2月 初春の焼きそば
- 3月 陽春のそば
- 4月 節句のうどん
- 5月 麦秋の冷やし中華
- 6月 夏のそうめん

※当選者への商品の  
発送は翌月になります。



## おっきりこみ 簡単レシピ

材料  
(2人分)

- おつ切り込み用のめん 適量
- 鶏モモ肉 80g
- 長ネギ 中約1本
- ニンジン 約1/3本
- サトイモ 約1コ
- めんつゆまたは味噌 適量

※この他にゴボウやしいたけなどお好みで加えます。

作り方

- ①鍋に油を敷き、材料を炒め、お湯を加えて煮込みます。
- ②材料がほぼ煮えたら、めん(塩が入っていない麺はそのまま、塩が入っている生麺、乾麺は茹でたものを使います)を加えて煮込みます。
- ③めんがほぼ煮えたら、めんつゆまたは味噌を加えて煮込んで、できあがりです。

様々なアレンジを、ご家庭で楽しみましょう!

**味付け** しょうゆ、みそ

**具材** 旬の野菜(にんじん・ごぼう・里芋他)、きのこ類(しめじ・しいたけ他)、油揚げ、こんにゃく、ちくわなど

**薬味** ゆず、みょうが、七味など