

# 群馬県のゴルフ場では当クラブが初めて 地産地消推進店に認定されております。

群馬県では、地域で生産された農産物を地域で消費する  
「地産地消」を推進しています。

## ◆群馬の自然の恵みをたっぷりうけた「上州牛」

利根川の清流と群馬の名峰である赤城・榛名・妙義のもと、豊かな自然に磨かれて生まれた上州牛は群馬県で育ち、群馬県食肉卸売市場で上場される和牛トップレベルの肉質といわれている交雑牛の総称です。群馬の生産者とJA組織が連携し、丁寧に育てております。



## ◆おいしさを育む5%の法則「和豚もちぶた」

種豚から育成管理し、たった5%の豚だけが「和豚もちぶた」の祖父母と父親となる資格を得て、その狭き門を通過した豚だけが「和豚もちぶた」の血筋を残すという、きびしい選定基準です。脂はほのかに甘く、その後味は不思議なほどさっぱり。臭みが少ないので豚肉が苦手な方にもおすすめです。



## ◆安心・安全な「赤城鶏」

肉質は赤身が強く、弾力に富んだ食感で、旨み・コク・風味を特徴とする高級鶏肉です。上州の自然の恵みの中で、ワクチン以外の抗生物質や合成抗菌剤を使わず飼育された安全・安心な鶏です。



## ◆群馬が生んだ最高級ニジマス「ギンヒカリ」

利根川上流の清らかで豊富な水資源に恵まれた群馬県ならではの特産品“山の清流で育つサーモン”「ギンヒカリ」は、3年かけ成熟させた良好な身のしまった肉質は刺身などの料理として好評を得ています。海がなくてもおいしい魚が食べたい、海なし県群馬が生んだ最高級ニジマス「ギンヒカリ」をご賞味ください。



## ◆豊かな自然の中で育まれた「新鮮野菜」

自然豊かな群馬は、野菜を育てるのに適した土地があちこちにあります。利根川水系の豊富な水と長い日照時間等の恵まれた自然条件により様々な野菜が栽培されており、きゅうり、キャベツ、ほうれん草の生産は全国トップクラスです。



## ◆自慢の環境が育てた鶏のおいしい「卵」

良い水とからりとした空気、豊富な緑と日照時間に恵まれた環境に囲まれ、農作物が豊かに実る土地柄。卵の中身は親鳥の食べるエサと環境で決まります。飼料にヨモギ、ゴマ、ハーブを配合したこだわりのエサと恵まれた環境の中でのびのびと育った鶏のおいしい卵をぜひお召し上がりください。

