

ゆずタルト・ゆずロール

ゆずを使ったケーキは、軽さっぱりとした味わい。コーヒーや紅茶と合わせて、香りに癒されます。



ゆずタルト「緑側カフェ tokinoki」



梅 × ジュース ゆず × ジュース

梅の収穫の時期になると家庭でもよく作られる梅シロップ。好みの割合で水や炭酸水などで割ると、梅ジュースになります。ゆずは新鮮な果汁を用いれば爽やかにフレッシュな味わいになります。



梅スカッシュ／ゆずスカッシュ「梅凛caffe」

梅ジャム・梅のガレット

完熟梅は砂糖と煮てジャムにすると美味しい。パンやヨーグルトなどと合わせると、甘酸っぱい余韻が口の中に広がります。



梅ジャム「越生特産物加工研究所」



ゆずの皮

爽やかでスッキリとした香りのゆずは、実だけではなく皮も料理に重宝されます。お吸い物やふろふき大根のトッピングなど、様々な場面で香りを添え、鮮やかな彩りは、食欲をそそります。

梅カツ・梅コロッケ

ボリュームたっぷりの揚げ物も、梅の風味でさっぱりと仕上がります。夏バテやハイキングの後の疲労回復にもおすすめです。



梅コロッケ「肉のひろさわ」



結ロール「オクムサ・マルシェ」

ゆず × スイーツ

ゆずの爽やかな香りを存分に楽しめるのがゆずを使ったスイーツ。越生では昔から、焼き菓子やシャーベットなどのおやつとして愛されてきました。



梅のガレット「梅凛caffe」

梅 × スイーツ

酸っぱい酸味が特徴的な梅を、和菓子や洋菓子にアレンジするお店も増えています。砂糖と合わせることで、落ち着いた酸味で食べやすいのが特徴です。新しいスイーツが続々と生まれています。



ひもかわうどん「曹の会」
うめその梅の駅にて冬季限定販売

ひもかわうどん

郷土料理として、家庭でも広く食べられているひもかわうどん。たっぷりの野菜と幅広麺に、爽やかなゆずの香りがマッチ。町内のうどん店ではゆず七味も楽しめます。



梅味噌カツ丼「大衆割烹 岩井屋」

無添加梅干し

越生の梅といえば、塩だけで漬けた無添加の梅干し。塩分濃度10～12%ほどの、伝統の梅干しづくりの製法が引き継がれてきました。果肉がやわらかく、食べやすいことが特徴です。



昔ながらの梅干し「梅農家のみなさん」

人と風土がつながり、長く親しんできた香り。梅やゆずを多様に活かした、香りをたのしむ逸品が揃っています。

おもてなし

いい香り、

うめその梅の駅



特産品が揃う梅の駅。農家の手作り梅干しや、採れたて農産物、工芸品なども取り扱っています。



ご当地キャラクター「うめりん」のお土産が人気。上からうめりんあんころ餅、うめりんアイス（かたくりの会）



梅・ゆずを贅沢に使用したご当地ジュースや羊羹。左から元氣百梅、ゆず之介、おこせうめ娘、梅ようかん、ゆずようかん

地場産の農産物を加工販売する越生特産物加工研究所では、梅やゆずを贅沢に使用した食品や飲料を開発しています。ご自宅用から贈り物まで、越生の味のお土産にも人気です。

特産品の おくりもの



厳選した大豆を使用した、こだわりの美味しいお豆腐です。



清冽な水から生まれた地酒は、優しき力強い味わいが特徴です。



「打つ、茹でる、絡める」。越生のおいしい水をふんだんに使用したこだわりのうどんや蕎麦が自慢です。



黒山三滝があり、豊かな水源に恵まれた越生町内では、あらゆる食の分野で越生のおいしい水が使われています。素材本来の良さが引き立つ、ここにしかない美食があります。

水がきれいだから おいしいもの