

いい香り、おもてなし

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。

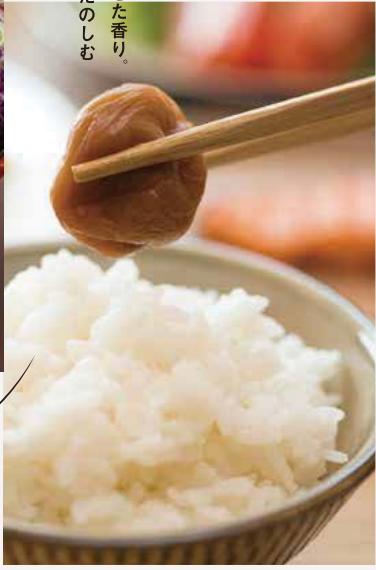
## 梅カツ・梅コロッケ

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後の疲労回復にもおすすめです。



## 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。



## 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、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。



水がきれいだから  
おいしいだから

## ゆずタルト・ゆずロール

ゆずを使ったケーキは、軽くさっぱりとした味わい。コーヒーと紅茶と一緒に、香りに癒されます。



ゆずタルト「縁側カフェ 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でフレッシュな味わいになります。

## 梅ジャム・梅のガレット

完熟梅は砂糖と煮てジャムになると美味しい。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」



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。



梅スカッシュ／柚子スカッシュ「梅凜caffè」



梅のガレット「梅凜caffè」

## 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。



## 自家製ジュース

飲食店で、梅やゆずを使った自家製ジュースに出会えるのは越生ならでは。味わいや作り方はお店によって様々です。



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、工芸品などを取り扱っています。

ご当地キャラクター「umemirin」の  
お土産が人気

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、おがせうめ娘、  
梅ようかん、柚子ようかん

## 特産品の おりもの

越生特産物加工研究所では、梅やゆづを贅沢に使用した食品や飲料を開発しています。自家用から贈り物まで、越生の味のお土産にも人気です。



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、優しく力強い味わいが特徴です。



「打つ、茹でる、締める」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。

黒山川二瀧があり、豊かな水源に  
食の分野で越生町内では、あらゆる  
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。