

うめ農家一覧

生梅の販売期間:5月下旬～6月下旬

※販売期間は、品種、天候等により
多少の変更があります。
詳しくは、各農家に直接お問い合わせください。

埼玉県越生町

うめ街道マップ

おごせの梅、いかがですか？

1 新井 久雄 049-292-3475 越生町津久根173 生梅 梅干 へに梅 宅配	15 紫藤 昇 049-292-4216 越生町如意943 生梅 梅干 へに梅 宅配	29 宮崎 勝一郎 049-292-3348 越生町小杉103 生梅 梅干 へに梅 苗木 宅配
2 新井 康之 049-292-3579 越生町津久根121 生梅 へに梅 宅配	16 島田 信行 049-292-2873 越生町堂山8 生梅 梅干 へに梅 宅配	30 宮崎 定次郎 049-292-2292 越生町小杉99 生梅 梅干 へに梅 苗木 宅配
3 池田 靖彦 049-292-3358 越生町成瀬213 生梅	17 島田 美勝 049-292-4067 越生町堂山148 生梅 梅干 へに梅 宅配	31 森村 昌範 049-292-2674 越生町堂山263 生梅 梅干 へに梅 宅配
4 池畑 順子 049-292-5359 越生町古池43 生梅 梅干 へに梅 宅配	18 島田 義博 049-292-2630 越生町津久根454 生梅 へに梅	32 山口 由美 049-292-6358 越生町上野東4-13-6 生梅 梅干 へに梅 加工品 宅配
5 石井 勤 049-292-2661 越生町上野2029 生梅 梅干 へに梅 加工品 宅配	19 鈴木 茂利 049-292-3222 越生町小杉292 生梅 へに梅 宅配	33 横田 邦夫 049-292-3884 越生町津久根98 生梅 梅干 へに梅 宅配
6 石井 雄一 049-292-6648 越生町上野751-3 生梅	20 関根 一之 049-292-2074 越生町成瀬165 生梅	34 吉澤 和江 049-292-3865 越生町小杉310 生梅 梅干 へに梅 宅配
7 市川 文雄 049-292-3211 越生町堂山38 生梅 梅干 へに梅 宅配	21 田中 経久 049-292-3879 越生町堂山156 生梅 梅干 へに梅 宅配	35 吉澤 治輝 049-292-3745 越生町小杉749 生梅 へに梅
8 岩澤 正直 049-292-4565 越生町上野2498-2 生梅	22 堤 正志 049-292-3430 越生町如意718-2 生梅 宅配	36 吉澤 治美 049-292-3000 越生町古池544 生梅 梅干 宅配
9 岩田 一 049-292-3184 越生町小杉626-3 生梅 梅干 へに梅 宅配	23 手島 茂夫 049-292-2589 越生町小杉15 生梅 梅干 へに梅 宅配	37 越生町観光案内所OTIC 049-292-1451 越生町越生790 生梅 梅干 へに梅
10 金子 均 049-292-2958 越生町上野76 生梅 宅配	24 仲 光之 049-292-3018 越生町津久根136 生梅 梅干 へに梅 加工品 宅配	38 うめその 梅の駅 049-292-3100 越生町小杉308-1 生梅 梅干 へに梅 加工品 苗木 宅配
11 上 恒雄 049-292-7217 越生町小杉309 生梅 梅干 へに梅 宅配	25 長島 務 049-292-2935 越生町上野1778 へに梅	39 JA農産物直売所 049-292-7382 越生町西和田45-1 生梅 へに梅 梅干 加工品
12 黒澤 徳治 049-292-3374 越生町古池437 生梅 梅干 へに梅 宅配	26 比留間 忍 049-292-2928 越生町上野2688 生梅 梅干 へに梅	生梅 生梅の直売をしています。 梅干 梅干の直売をしています。 へに梅 へに梅の生梅・梅干の直売をしています。 (生梅・梅干どちらか片方の場合があります。) 苗木 梅の苗木の直売をしています。 加工品 ジャム等の加工品直売をしています。 宅配 宅配ができます。
13 黒澤 光治 049-292-3345 越生町古池534 生梅 梅干 へに梅 加工品 宅配	27 福田 一 049-292-3446 越生町堂山36 生梅 へに梅 宅配	
14 小林 俊夫 049-292-3744 越生町小杉746 生梅 梅干 へに梅 宅配	28 福田 りん 049-292-3437 越生町古池573 生梅 梅干 へに梅 宅配	

越生町梅産地を元気にする協議会・越生町

〒350-0494 埼玉県入間郡越生町大字越生900番地2

越生町役場産業観光課

TEL:049-292-3121 FAX:049-292-3351



おごせブランド「越生べに梅」

交通のご案内

- 関越自動車道「鶴ヶ島I.C.」圏央道「圏央鶴ヶ島I.C.」より約20分
- 関越自動車道「東松山I.C.」より約20分
- 関越自動車道「嵐山小川I.C.」より約25分
- 関越自動車道「坂戸西スマートI.C.」より約20分

- 関越自動車道「鶴ヶ島I.C.」圏央道「圏央鶴ヶ島I.C.」より約20分
- 関越自動車道「東松山I.C.」より約20分
- 関越自動車道「嵐山小川I.C.」より約25分
- 関越自動車道「坂戸西スマートI.C.」より約20分

越生の梅

越生固有の「べに梅」を越生ブランドとしています。ラベルが貼られている「生梅」「梅干」は越生べに梅として町で定めた一定の基準を満たし、農家さんが自信をもって販売するものに貼られています。

越生町の梅は果肉が厚いことが有名で、昔ながらの塩で漬けられた梅干しが有名です。各種料理にもマッチすると皆様からご好評いただいております。

ぜひ、越生町の梅をご賞味ください。

越生町は古くから「梅の里」として良質な梅を生産してきました。その歴史は古く、南北朝時代に九州太宰府から運ばれた梅の木が、広く植えられ栽培されたものと伝えられています。

越生町では、越生固有の「べに梅」を越生ブランドとしています。ラベルが貼られている「生梅」「梅干」は越生べに梅として町で定めた一定の基準を満たし、農家さんが自信をもって販売するものに貼られています。

越生町の梅は果肉が厚いことが有名で、昔ながらの塩で漬けられた梅干しが有名です。各種料理にもマッチすると皆様からご好評いただいております。

ぜひ、越生町の梅をご賞味ください。



お問い合わせ先は、裏面「うめ農家一覧」でご確認ください。

おごせ
うめ街道
マップ