

加工室で製造する商品



みかんジュース…風布・小林みかん園、金尾、折原地域で採れたみかんを絞ったジュースを生産しています。酸味とコクのある100%果汁です。

うめジュース…アグリ館スタッフが末野地内のほ場で栽培・管理している梅を漬け込んで抽出したエキスをジュースにしています。水、お湯等で割ってお飲みいただけます。



ジャム…町内で採れたみかん、折原地域で栽培されたかぼちゃ(バターナッツ)、男衾地域で栽培されたブルーベリー、桜沢地域で栽培されたキウイ、干し柿をジャムにしました。寄居のお土産として大変人気が高い商品です。



ジェラート…ミルクベースのジェラートです。みかんジェラートは町内で採れたみかんを混ぜ合わせ、食味のアクセントに細かく刻んだみかんの皮が入っています。他にも、ブルーベリーやイチゴを混ぜ合わせたジェラートがあり、持ち帰り用のカップタイプと店内ではお皿に盛り付けたジェラートを提供しています。



まんじゅう…折原地域で栽培された小豆をあん中使用しています。「こしあんまんじゅう」と「つぶあんまんじゅう」があります。



赤飯…県内産のもち米を使用しています。まんじゅうと赤飯はせいろで蒸して作っています。



ゴマ油…折原地域で栽培されたゴマの新品種「ごまぞう」を製油したゴマ油です。大変貴重な純国産(純寄居産)ゴマ油です。



パン…イースト菌使用のパンのほか、アグリ館特製の天然酵母を使用したパンを製造しています。写真はウインナーパンです。

レストランメニュー



肉汁もりうどん、かけうどん、もりうどん…小麦粉は県内産農林61号を使用しており、町内で採れた野菜が入っています。肉汁もりうどんは国産の豚肉を使用しており、レストランホール提供商品で1番の人気メニューです。



シフォンケーキ、コーヒーゼリー…アグリ館スタッフによる手作りです。

かぼちゃ(バターナッツ)スープ…口当たりを滑らかに仕上げたコクのあるスープです。

うめジュース…アグリ館で作ったうめジュースを店内で飲むことができます。ホットうめジュースも用意しています。

店内には、他にも多数の商品を用意しています。引き続き、アグリ館では皆さんに喜ばれる町の特産品を開発していきますので、ご意見・ご要望等をお寄せください。

また、アグリ館には寄居の味覚が堪能できる商品を取りそろえていますので、皆さんお誘い合わせのうえ、ぜひお立ち寄りください。

寄居町農産物加工施設「里の駅アグリ館」 ～オープンして1年を迎えます～



寄居町農産物加工施設「里の駅アグリ館」は、オープンしてから今年の4月で1年を迎えます。アグリ館は農産物に新たな付加価値を加え、地域農産物の需要拡大および活性化を図ることなどを目的に運営しており、地域農産物を積極的に活用して農産物加工品の製造、出荷、販売と農業の6次産業化を推進してきました。アグリ館で生産した商品は、寄居観光案内所やJAふかや寄居直売所、近隣の日帰り温泉施設、ホテル等に出荷しています。

また、町内外で開催される各種イベント等へ出張販売を行い、町の特産品を広くアピールしています。レストランホールでは加工室で作った商品や町内の商店から受け入れている地場特産品の販売も行いアンテナショップ*としての役割も担っています。ここでは、現在アグリ館で製造・販売している商品についてご紹介します。

*アンテナショップ…商品を試験的に売り出し、消費者の傾向や反応を調査することを目的とした店舗のことを言います。アグリ館では、扱っている商品の売れ行き等を調査し、各市場へ出荷しています。



寄居町農産物加工施設「里の駅アグリ館」

定休日/月曜日、第2・4火曜日

営業時間/4月～9月午前10時～午後6時、10月～3月午前10時～午後5時
ホームページ/ <http://yorii-agrinan.or.jp>

問い合わせ/里の駅アグリ館 (☎577・3743)、または農林課 (☎581・2121内線401、402) へ。