

「カルピス」100余年の歴史を みらいに繋ぐ

館林市にあるアサヒ飲料群馬工場は、1972年に「カルピス」の工場として操業を開始しました。

館林に「カルピス」の工場が建てられた理由は大きく3つあります。1つ目は交通の利便性です。館林は鉄道で東京にアクセスできる位置にあり、製品を輸送するのに最適でした。2つ目は「カルピス」作りで重要な美味しい生乳を作る牧場が近くにあったこと。3つ目は、これもまた「カルピス」作りに欠かせない新鮮な水が、近くを流れる渡良瀬川と利根川から豊富に手に入ったことです。館林は「カルピス」を製造するのに最高のロケーションだったといえるのです。

敷地内には「カルピスみらいのミュージアム」も併設されており、カルピスの歴史や製造工程を学べる展示のほか、発酵の香り体験や試飲コーナーもあり、子どもから大人まで楽しめる学びと味覚の両方を満喫できる施設です。



おいしいがうれしい正田醤油

館林市に本社を構える正田醤油株式会社は、1873年創業の老舗醤油メーカーです。幕末の混乱で、米穀商から転身した三代目・正田文右衛門が醤油醸造を始め、以来150年以上にわたり醤油造りの伝統を継承する企業として日本の食卓を支えてきました。館林は利根川に近く、江戸への穀物輸送ルートとして重要な位置にあり、醤油造りの技術は、その通商ルートにあった千葉県野田市の茂木房五郎（キッコーマン創業家）から学んだとされています。家庭用から業務用まで幅広く、減塩醤油や納豆のタレなども業界に先駆けて開発するなど、伝統を守りながらも国内外に多彩な事業を展開。地元に根ざした企業としても知られ、歴史を伝える「正田記念館」は、正田醤油が館林と歩んできた道のりを伝える場所として親しまれています。

YUMMY's
TOPIC!

OMIYAGE INFORMATION

和菓子処 田月堂 あんこマドレーヌ「里沼」

あんこマドレーヌ「里沼」は、あんこを中心とした、カップ入りのマドレーヌ。小倉、バター、抹茶の3種類あり、館林市土産品ブランド「おみたて」にも選出されている商品です。



花山うどん

館林市に本店を構える「花山うどん」は、明治27年創業の老舗うどん店。名物「鬼ひも川うどん」は、極太麺のインパクトとつるりとした喉越しが特徴で、うどん天下一決定戦で3連覇を果たした逸品です。