



公益財団法人群馬県観光物産国際協会
TEL:027-243-7273 Mail:gtia@gtia.jp

Twitter



Facebook



ニュースリリース

群馬の新名物「すっきりこみ」が誕生しました！

群馬県が誇る究極のおもてなし料理「すき焼き」と郷土料理「おっきりこみ」がコラボし、新名物「すっきりこみ」が誕生しました。11月1日から群馬県桐生市内の6店舗（磯切そば まつもと、しみずや、藤屋第一支店、亀六、そばよし、そば処ひろと）において、群馬県産の牛肉、野菜、きのこなどがたっぷり入った一杯をご提供します。

※群馬県の「すき焼き提供飲食店拡大事業」を群馬県観光物産国際協会が受託し、群馬の新名物「すっきりこみ」のメニュー化を実現したものです。



□特徴

6店舗の共通食材には、「桐生織」で名高い桐生の地に絹織物の技術を伝えたといわれる“白瀧姫”の伝説にあやかり、群馬県産の白滝を使用しています。

□イベント情報（主催：群馬県、群馬県観光物産国際協会）

- ①11月1日から12月27日までスタンプラリーを実施します。6店舗のうち2箇所ですたンプを集めて応募すると、抽選で県内温泉宿泊券やカタログギフトなどが当たります。
- ②11月2日(土)に桐生市内で開催される買場紗綾市の会場(四辻の齊嘉)において、桐生市の料亭・一婦美と6店舗のコラボによる当日限定「すっきりこみ」をご提供します。

□事業概要

2020年4～6月に実施される「群馬デスティネーションキャンペーン」の開催などにより国内外からの観光客増加が期待されることから、この機会をいかし群馬県・桐生市の新名物料理「すっきりこみ」のPRに取り組んで参ります。