

中小企業ぐんま

- 令和2年度新設組合紹介
- 令和2年度組合資料収集加工事業

VOL.716
2021.

6



- 職種別スキル向上研修
(営業担当者対象)
6月2日(水)開催延期
群馬産業技術センター
- 職種別スキル向上研修
(総務担当者対象)
6月21日(月)
群馬産業技術センター
- 第73回中小企業団体全国大会
11月25日(木)
横浜市 パシフィコ横浜

特集Ⅰ 令和2年度新設組合紹介 2

特集Ⅱ 令和2年度組合資料収集加工事業 4

LAN Local Area News 6

- ・群馬県旅館ホテル生活衛生(同)青年部
- ・群馬県菓子(工)

ぐんまものづくり補助金「成果事例集」 7

TOPICS 8

- ・令和3年度取引力強化推進事業補助金
- ・令和3年度小企業者組成長戦略推進プログラム等支援事業補助金
- ・忘れていませんか?組合の変更登記
- ・文書の保存期限について
- ・働き方改革推進支援助成金(厚生労働省)

令和3年春の叙勲・群馬県総合表彰 14

情報連絡員だより 15

インフォメーション 16

めいど in 群馬

~ Hutte Hayashi(ヒュッテハヤシ)の「生ハム」~

赤城山を、世界に誇る生ハムの産地に。

〈表紙の写真〉

とっておきの味と香りを楽しむことができる「生ハム」。本場ドイツ仕込みの職人技と、自然豊かな赤城山の風土、選び抜かれた「福豚」が三位一体となって織り成す“ここにしかない味”。

赤城山南麓にある「Hutte Hayashi(ヒュッテ ハヤシ)」では、「赤城山を、世界に誇る生ハムの産地に。」をコンセプトに、様々な種類のハム・ソーセージを製造・販売している。

こだわりのハム・ソーセージは、本場ドイツで開催される世界最高峰のコンテストで6品が金銀銅賞を受賞。全国にある有名なレストラン、多くの料理人からも高く評価されている。つい先日、テレビ朝日「食彩の王国」で、群馬が生んだブランド生ハム「赤城山プロシュート」として取り上げられた。

また、同じ敷地内にある農家レストラン「福豚の里 とんとん広場」では、グループ会社「林牧場」が生産する、純白で固くしまった脂身、きめ細かい霜降り、色味の濃い赤身のどれにおいても最高品質の「福豚」を実際に味わうことができる。限定メニューの「厚切りとろかつ」「とろステーキ」は、開店早々売切れになるほど。「Hutte Hayashi」でハム・ソーセージの買い物をした後は、レストランでの食事を楽しんでみてはいかが?

・「Hutte Hayashi(ヒュッテ ハヤシ)」

・農家レストラン「福豚の里 とんとん広場」

運営:(株)エーアンドブイ企画 <H28年度補正ものづくり補助金採択企業>

前橋市三夜沢町534 TEL. 027-283-2983



生ハム・ソーセージなど、ギフトにも最適

ハム・ソーセージなどは、右記サイトより購入することもできる。



Hutte Hayashi
ホームページ



とんとん広場
ホームページ