

南牧村磐戸

村の出張美容師 リサ

高齢化率日本一の故郷で
出張美容をスタート



自宅で行うには約1.7m×2mほどのスペースとコンセントが必要



天気が良ければ庭で
カットも可能。「気持
いい!と喜ばれています

道具持参で依頼者の自宅へ伺い、ヘア
カットを行う茂木さん。都内で15年ほど美
容業に携わりキャリアを積んでいましたが、
オーバーワークで体調を崩し、故郷の南牧
村で休養していました。その時、村に美容
室がない現状を知り、車の移動が難しい
方の役に立ちたいと、保健所の許可を得
て昨年9月からカットのみの出張美容を開
始。幅広い世代が利用しています。中には
パーマやヘアカラーを希望する方も多く、
今後は古民家をリフォームした送迎可能の
美容室をオープン予定。清流を望みなが
ら、ゆったりとお茶やスイーツを堪能でき
るカフェも併設。「人も地球もキレイにする美
容室」をコンセプトに準備を進めています。

- 出張カット 3,000円
- 出張シニアカット 2,500円
(65歳以上)
- 出張費 南牧村内は無料
村外 500円～1,000円



TEL 080-8996-6635 (要予約)

〒甘楽郡南牧村磐戸361

下仁田町南野牧

薫のこんにやく屋

風味が強くて程よい弾力!
昔ながらの手作りこんにやく

地元産の厳選した原料を使い、手作り
こんにやくを製造販売。風味豊かで歯応え
があると好評で、県内外のお客さまが訪
れます。試食は盛りだくさんで、みずみず
しくてもちもちの「さしみ」、食感が良い「きん
びら」、味がよく染みている「黒こん辛子
煮」、茹ですにさっぱりといただく麺「マン
ナンメン」の4種類。試食ご希望の際は、お
店の方に声がけを。イートインスペースもあり、
「きんびら」(450円)、「さしみこんにやく」
(450円)、甘いみそとベストマッチの「み
そおでん」(1本120円)などが召し上がれ
ます。こんにやくの魅力を発信し続ける同
店を訪れると、料理の脇役ではなく、主役
級の食材であることを再発見できます。



「さしみこんにやく」は時間が経つと固くなるので、お好みのタイミングでご賞味を



珍しい手作りの絶品
こんにやくは、お土
産にも喜ばれます



TEL 0274-84-2455

〒甘楽郡下仁田町南野牧9654-1

営業 10:00～17:00

休業 火(臨時休業あり)

駐車場 有

安中市築瀬

RELOCATION
OPEN

居酒屋 いろり 炉 IRORI

国産食材にこだわる
焼き鳥、鍋、おふくろの味

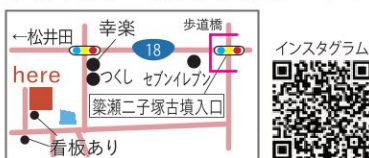


本場の「牛もつ鍋」を安中で。シメはちゃんぽん麺がおすすめ



家庭的な雰囲気な
で出張中の食事処と
しても利用されています

囲炉裏を囲んで人が集い、その温もり
にほっとするように、心をほぐし笑顔で過
ごして欲しいとネーミング。2024年11月
にオープンし、今年6月に移転、新店舗が
完成しました。福岡出身のオーナーの母の
味を再現した「牛もつ鍋」(1,980円～)は、
あっさりとした白だしベースで、ぷりぷり食
感のもつを引き立てます。一本一本丁寧に
焼き上げる「焼き鳥」(150円～)は、柔らか
くてジューシー。塩やタレの量は、お好み
に合わせて仕上げます。また、メニューに
ない品も事前に伝えれば、可能な限り叶え
るそう。「お客さまの楽しそうな会話と笑顔
を見るのが幸せ」というママさんの人柄が、
お店の温かい雰囲気を作り上げています。



TEL 090-8739-6116

〒安中市築瀬122-3

営業 17:00～22:00

休業 不定休

駐車場 事前予約OK

下仁田町馬山

ラーメン 焼肉 笑吉

お客さまのラブコールで
営業時間を深夜12時まで延長



ファンが多い「みそラーメン」(840円)と「もつ煮」(大540円)



大人数の宴会も
OK。予算やメニ
ューは要相談

2017年に開店以降、美味しい食事が
手頃な価格で楽しめる、地元のお客さま
から人気の店。お酒の後にもラーメンや焼
肉を食べたいとの要望に応え、営業時間
を深夜12時まで延長しました。看板メ
ニューは北海道みそをメインに、厳選した
数種類のみそをブレンドした濃厚スープの
「みそラーメン」。このコク深い味わいのみ
そを使った「もつ煮」は、柔らかすぎない絶
妙な歯応えが特徴で、ご飯やアルコールと
相性ぴったりです。鮮度の高い国産肉に
こだわった焼肉も大好評。ランチタイムに
は、みそ・中華・塩の3種のスープから選
ぶラーメンと、かつ丼、チャーハンなどの超
お得なセット(990円～)が並びます。



TEL 0274-67-7408

〒甘楽郡下仁田町馬山2855

営業 火～土/11:00～24:00(L.O.23:15)

日/11:00～21:00(L.O.20:30)

月が祝日の場合、日も24:00まで営業

休業 月 駐車場 有

焼肉以外テイクアウトOK 事前予約OK

高崎市下里見町

しんこう園

果樹農家が手がける
旬のフルーツの濃厚ドリンク

約100年の歴史ある果樹農家。梅、プ
ラム、桃、梨、りんご、柿、無花果などを生
産・販売しています。日焼けや鳥のついで
により、甘く仕上がっているのに店頭
に並べられない果物の廃棄に心を痛めてい
ましたが、3年前にフードロス対策としてカ
フェをオープン。旬のフルーツのスムージー、
自家製フルーツシロップのジュースなどを
提供しています。梨の収穫は8月から12
月まで。その期間は20種類の品種ごとに
特有の甘さや香りを楽しめる「梨スミ
ージー」を堪能できます。ヘルシーな「焼きド
ーナツ」(200円)もおすすめ。果物売店の横
に、フラワーデザインの評価が高い花屋
「TOKI」があり、その隣にカフェがあります。



大玉の梨をまるごと1個を使う贅沢な「梨スムージー」(700円)



ドッグランもあり、
人と犬の休憩スポ
ットにぴったり!



TEL 027-343-4326(売店)

〒高崎市下里見町1747

営業 9:00～17:00

休業 9月末/無

10～12月末/木、1月以降/不定休

5～6月は収穫が多忙のためカフェは休業

駐車場 有 テイクアウトOK

高崎市菊地町

Cucina Italiana COLORE

無農薬野菜と無添加食材
五感で楽しむイタリアン



ゼラチン不使用「15種類以上の地野菜を使ったプレスティース」



ワンちゃん連れのお客
さまは庭のテーブルで
食事OK。屋根あり。

鎌倉でイタリアンシェフとして実績を重
ねてきた反町オーナーが今年3月に自身
の店を開店。県産の無農薬野菜と果物、
無添加食材を使い、五感で楽しめるイタリ
アンを提供しています。定期的に入れ替え
るメニューは、旬の味を存分に賞味できる
コース料理。人気の自家製パンはフォカッ
チャで、パスタやメイン料理は選べます。配
膳されるときに料理と食べ方の説明があり、
こうした質の高いサービスもお客さまの
満足度を高めています。また、料理と相性
の良い自然派ワインも豊富に揃います。宴
会は28名までOKで、オーナーはレストラ
ンウェディングも構想中です。マルシェも開
催予定。詳細はインスタをご確認ください。



TEL 090-9870-0560(予約優先)

〒高崎市菊地町149-4

営業 ランチタイム/11:00～15:00

(最終入店13:30・L.O.14:00)

ディナータイム/18:00～22:00

(最終入店20:00・L.O.21:00)

休業 水、月2回木曜不定休 駐車場 有

高崎市吉井町

レンタルスペース はるひ 春陽

洗練されたマルチ空間＆
五感を刺激するワークショップ



おしゃれなカフェ風のレンタルスペース。椅子や机はこだわりのアイテム



和紙アートワークショップ。大人も子どもも作品作りに夢中

6月に開店したレンタルスペース、レンタルキッチン。1時間から週単位、月単位で借りることができます。メインスペース、キッチン、個室、屋外スペースがあり、展示会、料理教室、ネイルサロン、学習塾等、幅広いジャンルに対応。起業トライアルの場としても活用できます。また、参加者を募りイベントも開催。代表の矢嶋さんが講師を務める「和紙アートワークショップ」は染和紙のちぎり絵でフレームアートやランプを作成します。そのほか、幾何学マンダラ、クレヨン作りなど、多彩なワークショップを展開。好奇心を刺激する体験型マルシェも主催します。詳細はインスタにて。屋外には県内初の有料トイレを設置。快適に利用できます。



TEL 027-387-5251 (要予約)

〒高崎市吉井町長根1584-1

駐有

10月3日(土)
10月4日(日)
体験型マルシェ開催

安中市松井田町

ほうしょうじ しんきゅう 鍼灸・接骨院

健やかな生活を目指し
親身にサポート

地元の方々の体調不良を改善したいと2024年にオープンしました。暑さが続き、自律神経が疲労している今こそ、頭や体の重さを和らげる「鍼灸」がおすすめです。花粉症やアレルギーでお悩みの方にも効果的で、お子さまも安心して受けられます。肌の回復力を高めて若々しい印象へ導く「美容鍼」もあり、リピーターが急増中です。

また、体の内側からじんわり温める「お灸」は、冷たい飲み物などで冷えた内臓を温めて血流を促進。ねんざや肉離れなどには施術で対応します。「こちらに来ない生活が続くのがベストです」と笑顔で語る内田さんは、セルフケアが出来るよう生活面のアドバイスも丁寧に伝えています。



症状や生活スタイルなどから不調の原因を探ります



なだらかなスロープもあり、車椅子の方も通しやすい環境を整備



TEL 090-5531-0616

〒安中市松井田町人見235-1

営業 9:00～12:00・15:00～19:00

土/ 9:00～12:00 水の午前中は予約制

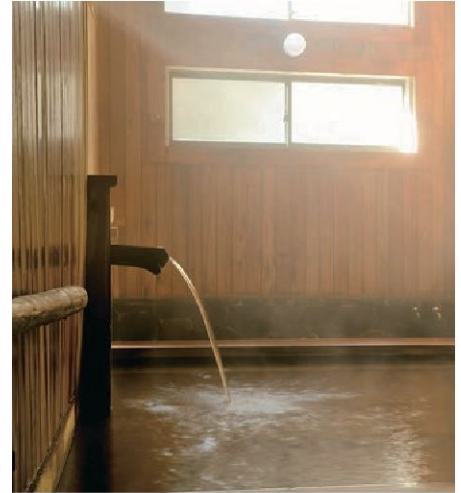
休 土午後、日、祝

駐有

下仁田町西野牧

八千代温泉 せりゆ 芹の湯

源泉掛け流し温泉の後は
絶品料理にほっこり

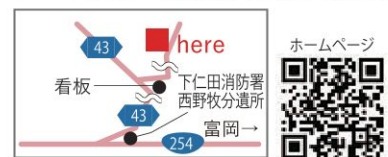


とろとろ感があり、濃い化粧水に浸かるような感覚の温泉



「釜揚げうどん」(900円)は、自身で約15分茹でるスタイル

四季折々の美しい自然に囲まれた日帰りの温泉施設。高張性中性冷鉱泉で、泉質はとろみがあり、芯からぽかぽか、お肌はしっとり感が増して大評判です。温泉の後は、地粉の手打ち「釜揚げうどん」、源泉で作るとろとろの湯豆腐「源泉豆腐」(1人前1,000円で2人前から注文可)、マスの塩焼き(900円)、自家製ホルモン(900円)などの料理を満喫できます。山から引いた水はミネラルが豊富で、とてもまろやか。この水は、店主柳澤さんが作る全ての料理に、ふんだんに使われています。温泉と料理を目当てに訪れるリピーターが多いのも納得です。平日の午後は料理をオーダーできない時間帯があるので、ご注意ください。



TEL 0274-84-3812

〒甘楽郡下仁田町西野牧12809-1

営業 11:00～20:00

(平日14:00～17:00は料理のオーダーは休み)

休 木、第2金

駐有