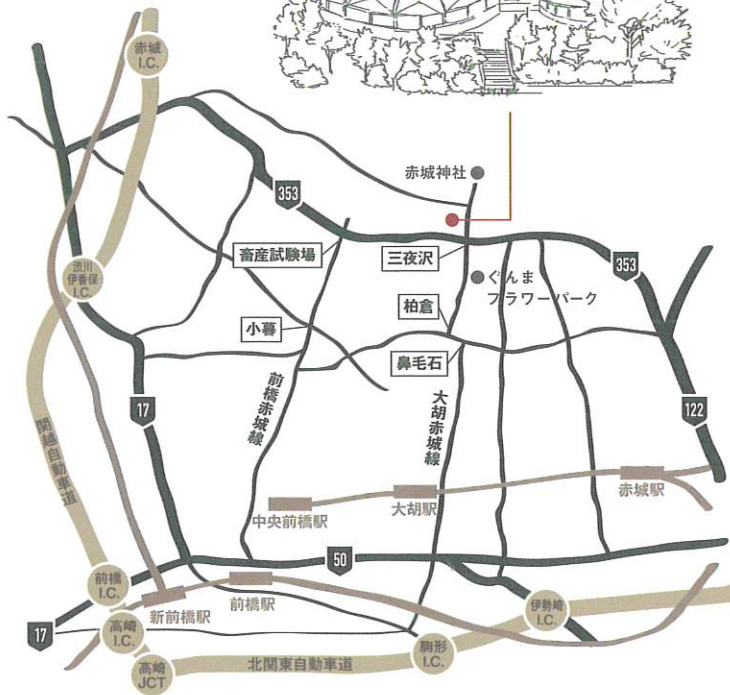




林牧場 福豚の里  
とんとん広場



 お車ご利用	北関東自動車道 伊勢崎I.C.	約20分	とんとん広場
	関越自動車道 赤城I.C.	約30分	
 電車ご利用	上毛電鉄 大胡駅	タクシー 約15分	

林牧場 福豚の里  
とんとん広場

〒371-0247  
 群馬県前橋市三夜沢町534  
 TEL: 027-283-2983  
 FAX: 027-283-2980  
[www.fukubuta.co.jp/tonton](http://www.fukubuta.co.jp/tonton)



# 笑顔あふれる ごちそうレストラン。

赤城山の素晴らしい自然環境に育まれた  
「福豚」のおいしさを、  
たくさんの人に知ってほしい。  
手作りのやさしさと、食べる楽しさを感じてほしい。  
そんな作り手の思いから、  
レストラン「福豚の里 とんとん広場」は始まりました。  
レストランで使う食材は、  
農場が自信を持ってお届けする安心・安全な「福豚」と、  
園や地元の仲間が愛情を込めて育てた新鮮野菜など。  
お客様の笑顔ほころぶひとときを思いながら、  
手作りにこだわった身体にやさしい料理と、  
明るい笑顔でお迎えます。



## 選ばれた肉だけが 「福豚」です。

福豚のふるさと「林牧場」は、自然豊かな赤城南麓に位置します。肉質を追求し、長年に渡り品種改良を重ねてきた林牧場では、デュロック種と大ヨーク種、そしてランドレース種の血を受け継ぐ豚を生産。中でも、純白で固くしまった脂身と、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豚だけが「福豚」と名付けられるのです。とんとん広場では、職人によって厳選された「福豚」だけをお届けしています。



Let's go and see!

1

## Souvenir Shop

旅の思い出に！  
こだわりショップ



「福豚」や、Hütte Hayashiの  
ハム・ソーセージ類をはじめ、県内  
外の生産者によるこだわりの品を  
セレクト。レアな食品や、文房具  
や雑貨などのかわいらしい豚  
グッズも多数取り揃えています。

見どころいっぱい、  
とんとん広場。

2

## Workshop

特別な体験！  
手作りウィンナー作り





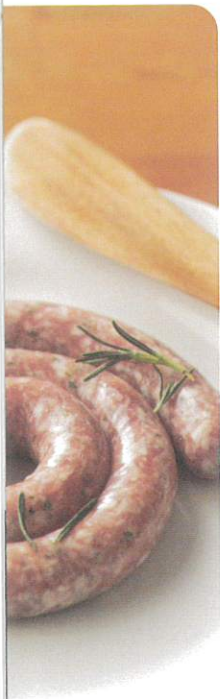
# 3

## Hütte Hayashi

本場の世界観を体感！  
「ヒュッテハヤシ」のフラッグシップストア



「赤城山を、世界に誇る生ハムの産地に」というビジョンを掲げ誕生した、国産プレミアムブランド Hütte Hayashi。職人たちがお届けする、本物の味と香りの世界をご体感ください。



普段何気なく食べているウィンナーはどのように作られているのか。特別な体験を通じて食べ物のこと、大切なことをもっと伝えたい。そんな思いから、ウィンナー作りを体験できる教室を開催しています。

### 開催時間

[平日] 午前の部 11:00~/午後の部 14:00~  
[土日祝] 午前の部 10:30~/午後の部 15:00~  
※受付の締切は開始60分前です

### 料金 ※税抜

[ペアコース] 2名様分 3,000円  
1名様追加ごと 1,200円  
[団体コース] 1名様1,000円 ※10名以上・要予約

### 持ち物

お手拭、エプロン

