

～群馬がもっと好きになる～

GGCキッチンに、あなたの食材を置いてみませんか？

創業46年目のステーキ・ハンバーグ専門店GGCの福島と申します。

自社は私の祖父母の代から始まって、父で2代目になります。

3代目として事業継承するため、まだまだ未熟な私ですが、、

自社をもっと発展させ、全国にGGCを知ってもらいたい！と強い志を持って毎日仕事に励んでいます。

現在、前橋・高崎にグループ店含め4店舗を構えており、この度2021年10月11日に5店舗となる「GGCキッチン」（旧：ハッピーバーグ）を高崎市中泉町にオープンしました。

コンセプトは「群馬がもっと好きになる」お店です。

現在、店頭では常時27種類の出来立てのお弁当が購入できます。

上州牛・上州豚を使用した合挽きハンバーグや、上州牛ステーキ、上州豚のメンチカツや赤城高原鶏の唐揚げなど地産地消にこだわった群馬らしいメニューが並びます。

ですが、GGCキッチンはただのお弁当屋さんではありません。

皆様が、「群馬がもっと好きになる」ようなお店にしたいのです。

そんな面白いお店にするための一つとして、群馬の食材を募集しています！

自社のお弁当や商品だけではなく、例えば、道の駅のような、群馬でしか手に入らない、群馬の美味しい物を店頭で並べたいのです。

輸入のお肉やお野菜が悪いとは言いませんし、現象、自社でも全てを国産の食材にすることはできません。

ですが、それらを食べ続ける事によって、同じ群馬で生きる地元の生産者さんはこれからどうなるのでしょうか。

本当の意味の”地産地消”とは、今晚あなたの食卓に並ぶおかずなのではないでしょうか。

”食べる”事によって”消費”し、循環させ続ける事が大切だと考えております。

”食”で群馬を盛り上げたい！群馬県民に”食”にもっと誇りを持って欲しい！

そんな、地産地消に情熱を注ぐ群馬の飲食店からのお願いです。

どうか、あなたの食材をここ、GGCキッチンに置いてみませんか？

面白いアイデアも募集中です！是非GGCとコラボしてください！

このお店を通じて、少しでも地産地消や群馬の食に興味を持ってもらえたらと考えております。

詳細はこちらまで↓

「TAKEOUT&DELI GGC KITCHEN」

住所：〒370-3524 群馬県高崎市中泉町631-7

電話番号:027-372-7330

担当：福島 志緒 (070-4128-9078)

公式LINE



令和3年
経営革新計画に
承認されました！

