

## MASSAS DE GUNMA

Gunma é um dos locais mais conhecido pela produção de trigo. A produção é a quarta no país. A duração da luz do sol no inverno é longa, o clima moderadamente seco e o solo cultiva trigo de boa qualidade por haver terras com cinzas vulcânicas ao redor. O trigo formou a cultura alimentar de Gunma.

"**OKKIRIKOMI**" é um macarrão com a massa sem sal, que é cortado e colocado na panela com verduras cozidas como: cenoura, cebola verde, rabanete, cogumelo (shiitake), batata, inhame (satoimo) e outros. Para o tempero geralmente se usa molho de soja, mas também há pessoas que misturam o molho de soja com o miso, também pode ser feito apenas com miso.



"**MIZUSAWA UDON**" é mencionado como um dos três melhores udon no Japão junto com Inaniwa Udon da província de Akita e Sanuki Udon da província de Kagawa. Dizem que Mizusawa Udon se originou há 400 anos com a distribuição para as pessoas que vinham para adorar o Buda Kannon. Usando apenas a água de Mizusawa, é caracterizada por ser um macarrão transparente e levemente espesso, feito de maneira tradicional.

"**HIMOKAWA UDON**", é um macarrão grande de origem da área da cidade de Kiryu. A largura do macarrão varia de 1,5 cm a mais de 10 cm de largura, dependendo do local de produção. Este macarrão liso, eles também chamam de "Obiudon", adaptando-se à cidade do "tecido". O macarrão é largo, mas tem apenas 1 mm de espessura, o que proporciona um paladar único e atraente.



"**JOSHU OTA YAKISOBA**", também conhecido como "gourmet classe B" da cidade de Ota, é um dos três yakisoba mais destacados no Japão, junto com "Fujinomiya Yakisoba" de Shizuoka e "Yokote yakisoba" de Akita. É caracterizada por um macarrão grosso e seu molho.



Não deixe de vir e aproveite o [gourmet local](#) de Gunma!

[SUKIYAKI](#) (Japanese)

[YAKIMANJU](#)

[SAKÊ](#)