



春

2022

vol 158

観 光  
KANKO  
た だ 力  
TAKASAKI  
さ ぎ



高崎の新銘菓と出会う春  
Takasaki brand-new Sweets 2022

 高崎ソフトボームマカロン 高崎市	 HANIWA 餅中 川島市	 高崎餅 115 丸 電車まんじゅう 高崎市、川島市
 菓巻 (くりひめ) 高崎市	 街道バリエーション 高崎市	 高崎カンノ口 高崎市
 高崎フルーツ飴 甘藷 高崎市	 まるごと焼餅 高崎市	 いちごサンド 高崎市
 季節のグラノーラ 高崎市	 Takasaki Francaise 高崎市	 高崎観光協会 〒370-0001 高崎市長官舎 1 階 TEL: 027-255-1111 FAX: 027-255-1112



# 贈り物に選びたい。 高崎の“味力”を届ける 新銘菓が誕生!!



高崎観光協会の「高崎銘菓・名産品開発事業」は、新型コロナウイルス感染症の影響を受けた事業者を応援し、高崎市のさらなる味力発信をするために実施しました。

高崎産の食材を積極的に活用し、高崎市内のお菓子屋さんや飲食店で作られた、高崎生まれ高崎育ちのお菓子。今までにない高崎を代表する銘菓・名産品を大切な人への贈り物や、ちょっとした手土産などにぜひご利用ください。ご購入は「高崎じまん」か各店舗でどうぞ!!

【高崎じまん】[高崎オーバ 1F]

●TEL: 027-381-6967 ●営業時間: 9:00~21:00



## 01

魚とし

### 高崎ソフトボールマカロン

1箱5個入り 1,890円(税込)

ソフトボールのまち・高崎をイメージして開発された「ソフトボールマカロン」。高崎産のフルーツを使用した色鮮やかな4色のマカロンは、カリカリ梅の食感や酸味が特徴の梅味(黄色)をはじめ、いちご(ピンク)、ブルーベリー(紫)、キウイ(緑)の4つのフレーバーが揃っています。サクッとやわらかいメレンゲ生地と、食べた瞬間口いっぱいに広がるフルーツの風味を味わって。共同開発したのは、季節の素材を取り入れたお菓子を提供する洋菓子店「パティスリーシムラ」。同店でも人気のマカロンの高崎バージョンは、贈り物にもぴったり。

「高崎じまん」で  
購入できます。



## 02

六郎

## HANIWA 最中

1箱6個入り 1,263円(税込)

「上毛野はにわの里公園」にある保渡田古墳群から出土した「盾持人はにわ」を再現。中身の白あんには、高崎産の「箕輪城みそ」と「高崎しょうゆ」を練り込み、群馬県民が大好きな甘じょばい焼きまんじゅう風味に仕上げています。見た目も味も群馬・高崎らしさが漂い、手土産にもぴったり。

「陶芸のように一から手作り」をモットーに、親子2代で正直な菓子作りに取り組んでいる「六郎」。伝統を守る初代と、創作性を発揮する2代目の技を融合させた「和つふる」「和ぶりん」「コーヒーあずき」などの和スイーツも手に取ってみたいかが。

【夢づくり菓子づくり 六郎】

- 高崎市貝沢町465-3 ●TEL: 027-363-1480
- 営業時間: 8:30~17:00 (月曜、第2・4火曜定休)



お土産にぴったり!  
焼きまんじゅう味の  
埴輪型最中



## 03

高崎じまん・風間堂

## 高崎線 115 系 電車まんじゅう

1缶4個入り 1,188円(税込)

高崎じまんが「だんべえまんじゅう」でおなじみの、明治31年創業の老舗和菓子店「風間堂」と共同開発で手がける新商品「電車まんじゅう」は高崎の魅力がいっぱい! 高崎産の小麦粉「きぬの波」を生地に配合したおまんじゅうは、かつて実際に走っていた高崎線の「かほちゃ電車」をイメージしたオレンジと緑の2色展開。自然豊かな倉淵町にある「とんみ農園」で作られたほうれん草とにんじんのパウダーを練りこんだお野菜風味の生地で、クセのない白あんを包んでいます。また、「かほちゃ電車」を忠実に再現した缶は鉄道ファンも必見。食べ終わってもとっておきたい、レトロかわいいデザインです。

【だんべえ本舗 風間堂】

- 高崎市新田町1-8 ●TEL: 027-326-7811
- 営業時間: 9:00~19:00 (無休)

高崎線のかほちゃ電車を再現!  
お野菜風味の  
カラフルなおまんじゅう



## 04

横山製菓 芳房堂

## 栗幸 (くりゆき)

1個 648円(税込) ※2022年秋より販売開始

創業60年の甘納豆(糖)専門店「横山芳房堂」から、高崎育ちの栗にこだわった見た目もかわいらしい瓶詰めモンブランが登場しました！モンブランに使用している栗は、榛名町と吉井町にある栗農家さんが丹精込めて栽培した地元産のものだけ。なめらかなマロンペースト、シンプルな茹で栗、そして大納言小豆の粒あんの3層を瓶いっぱい詰め込んだ、和菓子屋らしい一品となっています。栗本来の風味や甘さを大事にしたいから、お砂糖以外の余計なものは加えず、全体的に甘さも控えめ。栗好きにはたまらない、栗そのもののおいしさを堪能できる和菓子屋さんのモンブランをお試しください。

【横山製菓 芳房堂】

- 高崎市貝沢町1069 ●TEL: 027-361-4170
- 営業時間: 9:00~18:30 (日曜定休)



栗そのものを楽しむ  
和菓子仕立ての  
モンブラン



## 05

丁子堂房右衛門

## 街道パイ饅頭 みち逢わせ

小倉あん・芋あん・レーズン 1個 205円(税込)

中山道と日光例幣使街道が交わる街道をイメージしたパイ饅頭。高崎産の小麦粉「きぬの波」と榛名山育ちの卵を使用したさつくりと軽いパイ生地の中身は、白ざら糖ですっきりとした甘さに仕上げた、口当たりしつとりのあん。高崎産のお芋を使った芋あんのほかに、小倉あんとレーズンの3種類が揃っています。倉賀野町に本店を構える明治36年創業の丁子堂ではほかにも、素材同士の相性を大切に和菓子を種類豊富にお届け。毎朝の作りたてが味わえる名物「朝どら」をはじめ、高崎にちなんだ商品などもチェックしてみたい。

【丁子堂房右衛門】

- 倉賀野店 ●倉賀野町2006 ●TEL: 027-346-2321  
●営業時間: 9:00~18:00 (木曜定休)
- 片岡店 ●片岡町2-22-12 ●TEL: 027-324-3301  
●営業時間: 10:00~16:00 (木曜定休)

しつとりあんを包み込む  
小麦の風味豊かな  
パイ饅頭



## 06

珈琲房 豆や (トーエー商会)

### 高崎カンノー口

1箱 4個入り 648円(税込)

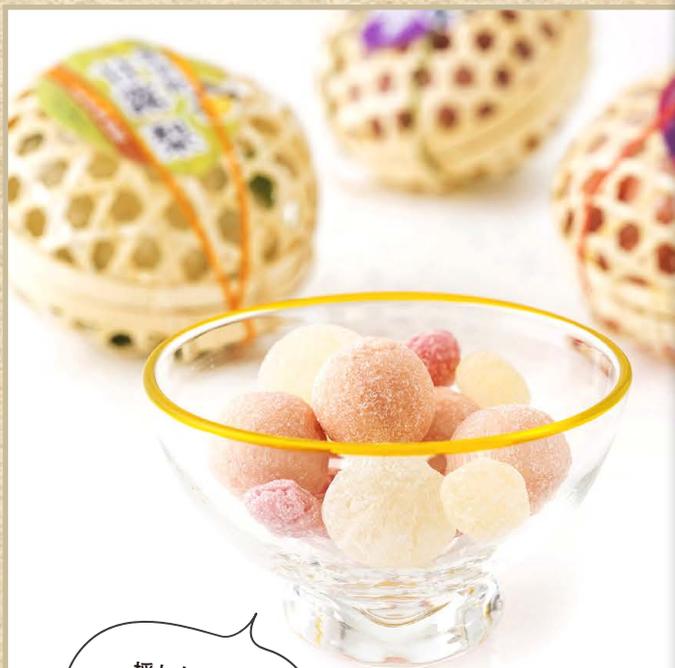
油で揚げたサクサクの生地にクリームをたっぷり詰めてフルーツで飾った、イタリア・シチリア発祥の伝統菓子「カンノー口」。一般家庭の朝食やおやつとして親しまれているこのお菓子が高崎の食材で誕生しました！

外側のサクサクとした生地には、高崎産の小麦粉「きぬの波」を使用。トッピングには地元果樹園から仕入れた旬のフルーツがちりばめられ、リコッタチーズの酸味が効いた爽やかなクリームともよく合います。冬から春はイチゴやブルーベリー、夏から秋にかけてはナシやモモ、プラムなど、季節が変わるフルーツとの出会いもお楽しみに！

【珈琲房 豆や】

- 高崎市江木町1642 ●TEL: 027-325-0507
- 営業時間: 月曜日 11:00~15:00  
火~土曜日 11:00~18:00 (日曜定休)

爽やかなクリームと  
季節のフルーツが  
相性抜群！



採れたて!  
フルーツ果汁が  
いっぱいのお饅頭

## 07

小見製菓

### 高崎フルーツ飴 甘露

1個 950円(税込)

昔ながらの職人技で作った手作り感あふれるフルーツ飴。高崎産のフルーツジュースを砂糖や水飴と一緒に焦がさないようじっくり煮詰めて、昔懐かしい素朴なおいしさに仕上げられています。味の種類は、爽やかな酸味を楽しむ梅、やさしい味わいのなし、引き飴にしたくちどけの良いミルクブルーベリーの3つ。食べやすい小粒サイズもいいですが、ゴロっと大きなジャンボ飴を頼れば、口いっぱい幸せが広がります。大正8年に創業し、職人技と素材の風味を大切にきた昔ながらの飴づくりを続ける「小見製菓」伝統の味。なつかしくて、おいしいフルーツ飴はいかがですか？

「高崎じまん」で  
購入できます。



## 08

菓心 たつや

## まるっと高崎

1箱8枚入り 540円(税込)

高崎産の小麦粉「きぬの波」と卵で作った「高崎サブレ」。小麦とバター風味を味わうプレーンのほかに、地元産の果樹を練り込み焼き上げたいちご味と梅味も豊かな風味が楽しめます。また、8枚のサブレには1枚ずつ高崎にまつわる絵柄をプリント。高崎藩に由来する三つ扇や、高崎だるま、高崎白衣大観音、群馬交響楽団といった高崎の歴史や文化、名所などが描かれ、県外への土産にもオススメです。季節の創作和菓子を手がける「菓心 たつや」ではほかにも、地元の素材を生かした商品を数多く展開。看板商品の「きんびらまんじゅう」や「おしょうゆフィナンシエ」などもお見逃しなく。

【菓心 たつや】

●高崎市筑縄町6-5 ●TEL: 027-364-2278  
●営業時間: 月～土 8:30～18:30  
日・祝 8:30～18:00 (不定休)

高崎の名所がわかる!  
風味豊かなサブレ



コクのある濃厚ないちごの甘さで  
ティータイムを至福のひと時に。

## 09

プティ・ボンム

## いちごサンドさぶれ

1箱 1,296円(税込)

高崎産の旬のいちごをふんだんに使った「いちごのキャラメリゼ」を、サクサクのサブレにサンドして召し上がれ! 砂糖を焦がした香ばしいキャラメルソースを加えた特別なジャムは、いちごの旨みがぎゅっとつまったコクのある濃厚な甘みが魅力。甘いバターの香りが広がるプレーンのサブレ、爽やかな柑橘のエッセンスが効いたレモンサブレそれぞれとの相性が楽しめます。サンドするジャムの量はお好みで。ひと手間かけるおいしさが午後のティータイムを至福のひと時にしてくれるはず。余ったジャムは紅茶やミルクに混ぜたり、アイスにかけたりするのもオススメです。

「高崎じまん」で  
購入できます。



## 10

焼き菓子の店 SO

## 季節のグラノーラ

プラム・梨・うめ 各1袋 500円(税込)

榛名・箕郷エリアで育まれたフルーツが主役のグラノーラが登場！永井農園の梅パウダーを使用した『うめとマスカット』は、ほどよい酸味と塩味が効いた爽やかな味わいが特徴。ココナツや大粒のマスカットレーズンが食感のアクセントにもなり、ヨーグルトとも相性抜群です。

中里見農園の果物を用いたグラノーラは、おやつ感覚でそのままどうぞ！プラムジャムを絡めて焼いた『プラムのグラノーラ』は、グリーンレーズンとパンプキンシードを加えたかわいらしい色合いがこだわり。セミドライのナシを添えた『梨のグラノーラ』は、バターやミルク、メープルシロップで仕上げたやさしくミルクィな甘さがくせになります。

【焼き菓子の店 SO】

- 高崎市下小鳥町66-12 ハイツカノハ1F
- TEL: 027-395-0825
- 営業時間: 毎週金・土曜日 11:00~18:00



3種の果物の  
風味を楽しむ  
新感覚のグラノーラ



## 11

セレンディップ

## Takasaki financier

1個 200円(税込)

ギフトボックス1箱7個入り 1,500円(税込)

県内各地のおいしい食材とコラボした、バラエティ豊かなフレーバーが揃うセレンディップのフィナンシェが、高崎産の小麦粉と卵を使ってリニューアル！プレーン、ほうじ茶、黒ゴマ、大和屋コーヒー、雪ほたか、有田屋醤油に加え、4月から5月にかけてはトマトが季節限定でお目見えします。オリーブオイル漬けにしたセミドライトマトを練り込みしっとり焼き上げたフィナンシェは、オリーブオイルの爽やかな香りとほどよい塩味が効いた大人の味に。7種類が入った豪華なギフトボックスで、いろんな味の食べ比べができます。

【レストランセレンディップ Serendip(本店)】

- 高崎市島野町1093-1 ●TEL: 027-386-5526
- 営業時間: 11:00~19:30 (木曜定休 ※祝日の場合営業)



地元食材とコラボした  
7種類の  
フィナンシェを食べ比べ



孫太郎

孫太郎むらさき

美味しくて、目にも楽しい、健康食パン

PICK UP

●高級「健康」食パン 1.5斤 1,080円(税込)



## トーストすると美味しい紫色に変わるパン!?

今回のパン屋さんの話を聞いた時は、想像もできなかった“焼くと紫色になる”パン。みなさんも想像していると思いますが、考えの上をいくきれいな紫色になります。今回ご紹介するパンは、美味しくて体に良い、いいことづくしのパンです。

高崎市の中心市街地の少し北側、高崎市総合福祉センターの前に「孫太郎むらさき」はあります。蔵のような建物だと思って見ていたのですが、ここには以前本町2丁目の山車蔵があったそうです。蔵の雰囲気はそのままに、店舗部分は広いガラスの入り口で明るく入りやすいイメージです。木目を活かした日本風の外観に、紫色ののれんとのぼりが目を引き、外観からも「紫色」を推しているのがわかります。

引き戸を開けて中へ入ると、店員さんたちが明るく迎えてくれます。お客様皆さんに試食していただいているのだそうです。さっそく、おもてなしをいただきました。

孫太郎むらさきは、女性オーナーの那須さんが前職から長年健康食品と触れ合ってきた中で、小さな子どもからお年寄りまで、安心して体に入れられる、無添加食材の食パンを皆さんに勧めたいと始めました。群馬の粉を使ったパンを高崎から発信しようと健康な食パンを売る店を作ったそうです。

## 美味しい食事パンが出来上がる秘密

生クリーム・はちみつ・卵などが入ってなくても美味しい食事パンになる秘密は、スーパーフードといわれる黒クコの実を全粒粉にして食パンを作っているからです。軽くトーストすると美しい紫色に変わることも黒クコの実を贅沢に練り込んでいることにより起こります。美しい紫色は、黒クコの実による極上の美味しさの表れかもしれません。無添加素材にこだわった食パンはふんわりと軽く、噛めば噛むほど美味しさが口の中に広がります。目でも楽しめて手軽に栄養補給できる食パンなのです。

黒クコはモンゴルや中国など標高1500メートル以上の高原の砂漠に自生している植物です。日本ではまだ珍しい果実で大量に手に入りづらいものです。赤いクコの実よりも栄養素が多く含まれ、ポリフェノールはブルーベリーの20倍もありますし、アントシアニンの王様とも呼ばれています。ビタミン・ミネラルも多く含むスーパーフードである黒クコは今、大注目の果実なのです。孫太郎むらさきの食パンは、黒クコの実を贅沢に使い極上の美味しさを追求したこだわりの食パンでした。

## ラッキーカラーは紫色

トーストするときれいな紫色になるということから、紫色がかなりのキーワードとなっている孫太郎むらさきさんでは、お店のいろいろなところに紫色が使われています。外観から目に飛び込んでくるのれんやのぼりから始まり、店員さんのエプロンや三角巾など、自然に明るい紫色が目に入ってきます。朝、お母さんが忙しくないよう、子どもが簡単に食べられる食材が安心して健康に良いものであってほしいと考えたオーナーさんのあたたかさが表れているような明るいお店です。また、店員さんのあたたかさやおもてなしを受けて、お店のラッキーカラーが訪れた人のラッキーカラーにもなるような心地よい時間を過ごさせていただきました。



## 【孫太郎 むらさき】

- 高崎市末広町125-6
- 営業時間: 10:00~18:00
- 定休日: 不定休
- tel: 090-6117-9645



高崎観光協会 会報 春号 Vol.158 令和4年4月1日発行

発行 一般社団法人 高崎観光協会  
高崎市八島町222(高崎モンレー2階) Tel.027-330-5333  
http://www.takasaki-kankoukyoukai.or.jp  
制作 株式会社原人社

SPRING  
2022

Kankou Takasaki / PAGE. 08