

高崎名物。

※写真はデザイン等変更の場合があります。

高崎をお持ち帰りしよう。



2. 少林山達磨寺と高崎だるま



1. だるま弁当



3. 国府はくさい



4. 高崎うどん・高崎しょうゆ



5. 特別純米酒 高崎

1. だるま弁当

「高崎にやって来たことを一番に感じるの、だるまをモチーフにしたお土産や駅弁を目にした時だ」と、ある人は言います。だるまの顔はまさしく高崎の顔としていろいろなお土産になっています。

2. だるま

少林山達磨寺と高崎だるま (MAP) D-3 ☎ 027-322-8800

だるま市で知られる達磨寺には長い石段があり、広い境内には達磨堂が並びます。高崎だるまの発祥のお寺で、達磨を授かることもできます。だるまは日本でも有数の縁起物で、高崎市で全国の約8割を生産しています。高崎だるまの特徴は、マユガサ、鼻から口ヒゲが巻をあらわしています。

3. 国府はくさい

「こくふのはくさい」と昔から呼ばれています。11月下旬から3月上旬頃まで出荷され、肉厚で甘く、やわらかいのが特徴です。国府地区は土壌が白菜の栽培に適しており、他の土地で栽培しても同様の旨味が出せません。鍋は勿論、キムチや浅漬けにしてもおいしく食べられます。

4. 高崎うどん

高崎で育ち、高崎で収穫された、小麦新品種「きぬの波」100%を使用したうどんです。国内産の小麦としては最も白色に近い「きぬの波」で打たれた高崎うどんは、コシのあるうどん、味と食感のバランスに優れたものに仕上がりました。

4. 高崎しょうゆ

高崎産の大豆と高崎産の小麦を、大きな杉の桶で1年間熟成させるという昔ながらの製造方法で、深い味わいと香りに仕上げたしょうゆです。時間と費用はかかっても、味と安心を追求した「高崎しょうゆ」です。

5. 特別純米酒 高崎

榛名山の名水を使い、市内唯一の蔵元で醸造された純米酒です。平成18年の合併を記念した銘柄「高崎」は、ふくやかな旨みがあり、お酒本来の香りが楽しめます。



1. Daruma Bento (Lunch in the Dharma doll-shaped box)

Some people said, "When I come to Takasaki and see Daruma Bento or some souvenirs with Dharma doll motifs, I feel strongly I am now in Takasaki." Dharma dolls and their face really make Takasaki very popular.

2. Shorinzan Daruma-ji Temple and Dharma Dolls

Go up the long stone stairs and there you will find Daruma-ji Temple, which is very famous for the Dharma doll fair. Lots of halls are lined in its large precinct. This temple is the cradle of Takasaki Dharma dolls. You can purchase one in there. Dharma dolls are the foremost bringer of good luck in Japan and Takasaki City produces about 80% of total number of them of the whole country. The feature of Takasaki Dharma dolls is that the eyebrows show cranes and nose & mustaches show tortoises. Both cranes and tortoises are believed to be lucky creatures in Japan.

3. Kokubu Chinese Cabbages

This cabbage has been called "Kokufu no hakusai" or Kokufu Chinese cabbage for a long time. They are fleshy and very sweet and tender, shipped from the end of November to the beginning of March. No other soil but that of Kokufu area suits their growth. Cook them in a pot or make kimchi and pickles.

4. Takasaki Udon Noodles

Takasaki Udon Noodles are 100% made of flour of a new breed of wheat "Kinu-no-nami", which has been improved and harvested in Takasaki. It is whiter than any other domestic flour. Takasaki Udon Noodles are a masterpiece of noodles, a little bit chewy and very delicious.

4. Takasaki Shoyu Soy Sauce

Takasaki Shoyu Soy Sauce is made of soybeans and wheat, both have been grown in Takasaki, which were aged in big barrels of cedars for a whole year. This is the traditional way of producing soy sauce, taking much time and work.

5. Takasaki-Special Sake brewed with pure rice

This is special Japanese rice wine (sake) brewed with good water from Mt. Haruna at one and only brewery in Takasaki. This top-grade sake was first released in 2006 in commemoration of the consolidation of City of Takasaki. You can fully enjoy its taste and flavor inherent in Japanese sake.

高崎で食べよう!

パスタの街

小麦の優良産地である高崎は、粉食であるパスタの人口が高く、パスタ専門店の店舗数も多いため、いつしか「パスタの街たかさき」とも言われるようになった。パスタを愛する市民が選んだお店が「パスタマップ」にまとめられ、多くのパスタファンに喜ばれている。Takasaki is called "City of Pasta". This is because Takasaki produces wheat of excellent quality and has a lot of pasta restaurants, not to mention that the citizens love pastas very much. The Pasta Map, the guidebook of nice pasta restaurants of Takasaki chosen by citizens, is a good present for pasta fanatics.

オランダコロッケ

たっぷりチーズが入ったオランダコロッケは、市制100周年記念事業「オランダフェスタ・インたかさき」への出品から誕生し、その後、形やチーズの分量などの工夫により個性的な味が作り出され、おやつ感覚で大人気。

Takasaki Dutch Croquettes, stuffed with plenty of cheese, were first created when Takasaki celebrated the 100th anniversary of its municipality in 2000. Since then the taste and shape have been improved. Now Takasaki Dutch Croquettes are very popular as snacks.

topics

features of Takasaki

榛名・フルーツ街道



国道406号線沿いは梨や桃の季節になると、100軒以上もの直売店が店を開く、フルーツ街道として、多くの人で賑わいます。

梨

バラ科
【学名:Pyrus】



明治初期より栽培が始まり、生産量は県内一を誇ります。種類が豊富にあり、水分と甘味たっぷりで、

桃

バラ科
【学名:Prunus persica】



7月中旬～8月下旬までの真夏が旬です。弾けんばかりの果汁と果肉の鮮やかな桃です。

プラム

バラ科
【学名:Prunus salicina】



榛名は、標高、気温がプラム栽培に適している、県内唯一の産地です。品種が豊富にあり、甘くておいしいです。

吉井物産センター ふれあいの里

Yoshii Bussan Center Fureai-no-sato



「吉井物産センター」は、農家の人たちの「丹精込めた農産物を、より美味しい状態で消費者に手渡したい」「生産者と消費者の顔の見える交流の場を」という希望で作られ、農家の人たちが直接運営している施設です。いつも朝市感覚。新鮮で元気な農産物と生産者がここに集まります。

Yoshii Product Center, was made by the local farmers and directly managed by them. They say, "We hope to offer our products we pour our energies into to consumers in best condition." "We want a place of direct interchange between us farmers and consumers." This is like a morning market you can see around the country. Fresh farm products and their producers gather here.

高崎ではこんなことも行っています。

Takasaki Film Commission

高崎フィルム・コミッション

歴史と芸術・文化が調和したたかさきの魅力を映画やテレビ、CMなどの映像を通じてより多くの人々に知っていただくために、映画関係者の方をサポートする体制を整えました。高崎フィルム・コミッションは、とびきりの「おもてなしの心」で撮影進行をサポートします。

<http://www.takasaki-film.jp>

