



観 光  
K A N K O  
た だ  
T A K A S A K I  
さ ぎ

春

2023

vol 162

贈って喜ばれ！もらって嬉しい！  
高崎で見つけた、とっておきのお土産11選



# Takasaki brand-new Sweets 2023



ココロがはずみ、カラダにやさしい！

## 高崎の新銘菓が『高崎じまん』に大集合



このシールが目印です！

昨年に引き続き、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する「高崎銘菓・名産品開発事業」で採択となった11社のお土産がこの春、高崎オーパ1階『高崎じまん』や各店舗でいよいよ販売スタート。

野菜やフルーツなど使用する素材は高崎産にこだわったものばかりで、食べる人の健康を第一に考えた、カラダ思いのスイーツが勢揃い。

観音様や達磨さんに、古墳や埴輪など高崎にちなんだパッケージもとってもキュート。

ステキな旅の思い出とともに、TAKASAKIの美味しいを家族や友達、職場へお裾分けしませんか？

渡す相手やシーンに合わせて、ココでしか買えない高崎のお土産をぜひ楽しく選んでください。

【高崎じまん】[高崎オーパ1F]

●TEL027-381-6967 ●営業時間 9:00~21:00

観音様とだるまさんが互いに見つめ合うと赤い糸が結ばれるパッケージの仕掛けに心もほっこり。  
ご縁を結ぶ、縁起のいいどらやきです。

### 【お店から一言】

卵や小麦粉、蜂蜜などどら焼きの材料のほとんどが高崎産となっています。



洋菓子のエッセンスが香る、

2種類の羊羹をサンドした創作どらやき

### 高崎 縁結びどらやき

1箱2種類 6個入 1,728円(税込)  
(カフェオレ羊羹×3個、キャラメル羊羹×3個)

—— 夢づくり菓子作り 六郎 ——

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



創作和菓子が人気の『六郎』から「カフェオレ」と「キャラメル」の2種類の羊羹を挟んだ「高崎縁結びどらやき」が誕生しました。高崎市の珈琲専門店「大和屋」の珈琲に榛名産の牛乳を合わせて作った「カフェオレ」と地元養蜂場で採取した天然蜂蜜と榛名産の牛乳で作った「自家製キャラメル」の餡で羊羹を作り、それぞれ「六郎」自慢のふわっふわのどらやきの皮でサンドしました。ほろ苦いカフェオレとコクのあるキャラメルの餡は羊羹となって、どらやきの皮と合わさることで、まろやかさが一層アップ。お茶はもちろん、コーヒーや紅茶にも合うモダンな和菓子は一度食べたら何度もリピートしたくなるおいしさです。「喜んでもらいたいけど、定番過ぎるお土産はちょっと…」そんな時に是非、選んでみてはいかがでしょうか。



Takasaki brand-new Sweets 2023

パッケージに描かれた愛らしいイラストは「トマトちゃん」と呼ばれる女の子。柴崎農園の人気者です。トマトは赤、いちごはピンクに色分けされたパッケージも可愛いくておしゃれ。

【お店から一言】

手をかけ育てた柴崎農園のミニトマトといちごのドライフルーツと小麦の香する素朴な焼き菓子です。ぜひお試しください。



高崎産小麦ブランド「きぬの波」と新鮮な野菜を使用して焼き上げたひとくちケーキ

可愛い女の子を意味するフランス語の「LULU」と柴崎農園の人気キャラクター「トマトちゃん」がおいしくてポツと頬を染める様子からこのネーミングにしました。フレーバーはトマトといちごの2種類。

「トマト」は柴崎農園の看板商品である色とりどりのミニトマトをドライトマトに加工し、たっぷり生地と混ぜ合わせ、こんがり焼き上げました。凝縮したトマトの甘味と酸味が味わえます。また「いちご」は細かく刻んだドライいちごを贅沢に使い、甘酸っぱい果肉がおいしさのアクセントに。どちらも手取りやすいキューブ型で食べ応えも十分。あまりのおいしさに頬が落ちてしまいそう。みんなでシェアしたくなる、とっておきのスイーツです。

POPOLULU

各1箱 9枚入 1,380円(税込)  
(トマト味・いちご味)

柴崎農園 × nofu

- 高崎市柴崎町 1642-2
- TEL : 027-335-8207
- 営業時間 : 11 : 00 ~ 17 : 00
- 定休日 : 日曜日、祝日、農繁期はお休みあり



ショップのテーマカラーを取り入れたパッケージには、3つり入れたパッケージには、3つりフルーツのかわいいイラストが散りばめられ、こころも弾みます。

【お店から一言】

フルーツサンドのお店がつくる焼き菓子「TAKASAKI FRUITS SAND」。高崎の手土産として是非どうぞ！



TAKASAKI FRUITS SAND

1箱 15枚入 2,138円(税込)  
(いちご×5枚、ブルーベリー×5枚、栗×5枚)

果実工房 ありさか

- 高崎市大沢町 227-1
- TEL : 027-386-4382
- 営業時間 : 平日 10 : 00 ~ 19 : 00 土日祝 9 : 30 ~ 18 : 00
- 定休日 : 年末年始・工場設備点検日



しっとりとした口当たりの良いサブレと高崎産果実の甘みを凝縮した濃厚クリームが絶品！

「果実工房 ありさか」から届いたのが「TAKASAKI FRUITS SAND」。いちご、ブルーベリー、栗の3種類のフレーバーで、サブレは高崎産の小麦ブランド「きぬの波」を使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げました。クリームは練乳をベースに、隠し味にホワイトチョコを加えた自家製クリーム。「いちご」「ブルーベリー」「栗」をそれぞれ自家製クリームと混ぜ合わせました。果実の甘みが凝縮している濃厚クリームとしっとりとしたサブレは相性抜群。サブレは口溶けの良い自家製クリームと一緒に味わうと、ホロッとほどける食感に。商品開発・製造には中央カレッジグループの「中央農業大学校」の学生も参加し、学生の想いもつまった商品です。便利な小分け＆個包装なので「お配り用」のお土産スイーツとしても重宝します。



ナリヒラ農法で栽培したいちごは香り高く、甘さも上品。いちごのイラストが描かれたかわいいパッケージもおしゃれ。

【お店から一言】

フレッシュな苺を急速冷凍しているの、摘みたての苺をまるごと味わえます！



たかさき育ちの乳酸菌入り  
苺のジェラート

1箱6個入 3,300円(税込)  
(いちごミルク×2個、いちご×2個、いちごブルーベリー×2個)

しずの苺園

- 高崎市上小橋町 980-2
- TEL : 090-8046-3163
- 営業時間 : 10 : 00 ~ 17 : 00
- 定休日 : 月曜日



乳酸菌入りのいちごで作る、絶品ジェラート

いちごを知り尽くしたいちご農家「しずの苺園」が作るジェラートをお届け。「乳酸菌入りのやよいひめ」を使っており、約マイナス 20 度で急速冷凍しているの、摘みたてのフレッシュないちごが丸ごと味わえます。フレーバーはいちご × ミルク、いちご、いちご × ブルーベリーの3種類。新鮮な牛乳を使っているの、舌触りも良く、とっても滑らか。

いちごの上品な香りと甘酸っぱさ、果肉感が際立つリッチなジェラートです。乳酸菌入りのいちごを使用しているの、生きた乳酸菌がそのまま腸まで届き、免疫アップや整腸作用を促します。美容と健康を大切にしている方へのお土産に是非、選んでみてはいかがでしょうか。

詰合は1箱3個入と6個入の2種類をご用意。パッケージにはグローブやバットなどのソフトボールをモチーフにしたイラストが描かれ、高崎らしさをプラス。

【お店から一言】

ドライフルーツとナッツを入れた素材の甘味を生かして焼き上げました。



ソフトボールの街・高崎をイメージした  
月餅を手土産に

大人気メニューの小籠包をはじめ、北京ダックやフカヒレなど、こだわりの中華料理を提供している『CHINESE・FAN』から「ソフトボールの街・高崎」をイメージした「ソフトボールシティ月餅」が登場しました。数種類のナッツとドライフルーツに加工して細かく刻んだ高崎産の果実や蜂蜜で自家製餡を作り生地に包みました。一つ一つ丁寧にこんがり焼き上げ、ピッチャーやバッドとグローブ、球場などのソフトボールをモチーフにした焼印入りの月餅は他ではちょっと味わうことができない逸品です。歯ごたえの良いナッツ、果肉の旨味が広がるドライフルーツがぎっしり詰まっっていて食べ応えも十分。蜂蜜の上品な甘さも加わり、日本茶をはじめコーヒーや紅茶にも良く合います。

ソフトボールシティ月餅

1箱3個入 1,000円(税込)  
1箱6個入 2,000円(税込)

株式会社 CHINESE・FAN

- 高崎市電見町 10-8
- TEL : 027-328-1212
- 営業時間 : 11 : 30 ~ 21 : 00
- 定休日 : 不定休





**【お店から一言】**

ゴロゴロナッツも加わり  
食べ応えも十分!!  
季節ごとに変わるフルーツと  
自家製クリームの  
味の変化も楽しんで  
ください!!



一緒に味わうコーヒーは苦味のきいた  
「マンデリン」がおすすめです。  
季節限定の新フレーバーの登場も待ち  
遠しい。

**リコッタチーズから手作りした、こだわりの新感覚。  
爽やかチーズクリームのアイススイーツ**

『タカサキカッサータ』は珈琲豆の専門店として人気の高い『珈琲房 豆や』がイタリア・シチリア菓子を高崎産の素材を使ってアレンジしたアイスクリームサンド。

クリームは爽やかな酸味のきいた自家製リコッタチーズと生クリームを贅沢に使った仕上がりとなっています。色々な味を楽しんでいただきたいという思いから、高崎産のいちごやブルーベリー、梅や桃など季節ごとに変えています。さらに数種類のナッツを加えることで食感を楽しめる自家製クリーム。魅力は何といっても断面の美しさ。まるで宝石を散りばめたような仕上がりで解凍の手間もなく、時間の経過と共にシャリシャリ、しっとり、なめらかな食感が口の中で変化していくのも楽しい。

店内で作っているのでサンドに使用するクッキーも手作りです。見た目もリッチで食べ応えも十分、テーブルに出したときに思わず家族や友達に自慢したくなるスイーツです。

**タカサキカッサータ**

1箱3個入 972円(税込)

—— トーエー商会 (珈琲房 豆や) ——

- 高崎市江木町 1642-1  
(業務スーパー高崎江木店敷地内)
- TEL : 027-325-0507
- 営業時間:  
月 曜日 11 : 00 ~ 15 : 00  
火~土曜日 11 : 00 ~ 18 : 00
- 定休日 : 日曜日



素敵なティータイム  
の手土産は素材の良さ  
を感じる、濃厚なガ  
トーショコラを。

**【お店から一言】**

ガトーショコラを  
蒸し焼きにし、  
しっとり  
焼き上げました。



**なっば畑ガトーショコラ**

1箱 1,500円(税込)

—— 野菜酒家 なっば畑 ——

- 群馬県高崎市冷水町 132-1
- TEL : 027-386-8078
- 営業時間  
ランチタイム  
11 : 00 ~ 15 : 00 (Lo 14 : 15)  
ディナータイム  
18 : 00 ~ 22 : 00 (Lo 21 : 00)
- 定休日 : 月曜日



**シンプルだからこそ  
素材の良さがストレートに伝わる**

地元で採れた新鮮野菜を使って、心と体にやさしい料理を提供している『野菜酒家なっば畑』から「ガトーショコラ」のギフトが登場。『なっば畑ガトーショコラ』はビターチョコレートをそのまま焼き上げたようなショコラケーキに。高崎産の素材を贅沢に使い、しっとりとなめらかで飽きのこないシンプルなおいしさが広がります。丁寧に焼き上げ、とろけるような食感と濃厚な味わいが魅力。カカオ本来の風味が際立ち、男性にも好評なスイーツです。高崎らしさを感じる、シンプルなパッケージもおしゃれで素敵。

余計な添加物を加えず、子供からお年寄りまで、どなたにも喜ばれるスイーツです。



**【お店から一言】**  
モチーフにした古墳や埴輪のかわいらしさと高崎産の素材で仕上げたザクザク感をぜひお楽しみください。

勾玉のチャームがアクセントになっている、キュートなパッケージも魅力。贈られた方に「高崎に行ってきたよ」というメッセージを伝えます。

## 楽しかったね高崎 KOFUN SABLE

1箱29枚入 1,500円(税込)  
(大きいサブレ3種類 × 各1枚入・小さいサブレ3種類 × 26枚入)

**SDI 総研**  
高崎じまにて購入できます。

## 古墳大国・高崎を感じる、遊び心溢れるサブレ BOX

『楽しかったね高崎 KOFUN SABLE』は古墳大国・高崎にちなんだスイーツです。サブレの生地には高崎産の新鮮な卵をはじめ、中力粉の高崎産ブランド小麦『きぬの波』を100%使用。一枚一枚丁寧に焼き上げ、高崎の古墳で出土された人物や馬の埴輪や古墳の形をできる限り忠実に再現しました。サブレは特有の食感を出すのに何度も試作を重ね、他にはないザクザクとした食感に。プレーン、コーヒー、抹茶の3種類のフレーバーが楽しめます。人物と馬、古墳を象った大きなサブレの下には円型・方型・前方後円墳型のミニサブレがぎっしり。味も形も楽しいサブレはどれから食べるか迷ってしまいそう。発掘しながらサブレを掘り出して味わえば、子供だけでなく大人まで夢になれるおいしさです。

それぞれの野菜の色を5色で表現したパッケージはカラフルで元気をもらえそう。ギフトは3袋入のボックスに詰め合わせます。(ギフトボックス別売: 税込 200円)



**【お店から一言】**  
旬のおいしさをギュッと詰めました。野菜が苦手なお子様にもおすすめです。



## おいしくて止まらない、高崎育ちの野菜クッキー

ナチュラルな素材を使ったお菓子づくりを手掛ける『無添加クッキー工房 anpontan (アンポンタン)』から、高崎産の野菜が手軽に味わえるクッキーが登場。高崎の野菜の魅力をお菓子で表現したい、そんな想いをカタチにしたのが『高崎野菜のおかげですクッキー』。

種類はホウレンソウ、トマト、タマネギ、サツマイモ、カボチャの5種類\*で、食品添加物は無添加。バターや卵を使わず、高崎産ブランド小麦『高崎小麦ジェンヌ』や高崎産エゴマなどを使用。厳選した素材にこだわり、健康を第一に考えたクッキーです。

スティックタイプなのでつまみやすく、噛みごたえのある食感で、噛むほどに広がる野菜や小麦の風味は、つつい手が止まらなくなるおいしさです。

\*野菜の収穫時期に合わせて販売期間が変わります。  
ホウレンソウ・トマト (通年販売予定)、タマネギ (7月下旬～8月販売予定)、サツマイモ・カボチャ (10月中旬～2月販売予定)

## 高崎野菜のおかげですクッキー

1袋55g入 各490円(税込)  
5種類 (ホウレンソウ・トマト・タマネギ・サツマイモ・カボチャ)

無添加クッキー工房  
anpontan (アンポンタン)

お店のオンラインショップと高崎じまにて購入できます。





**【お店から一言】**  
『音楽のある街・高崎』にちなんで、街を彩る音楽を7つの味の琥珀糖で表現しました。風間堂のInstagram (@danbeeman10) に使用したフルーツやパッケージのこだわり等順次投稿予定です。



パッケージのデザインは7つの果実のイラストで音階を表現。開けるとカラフルな琥珀糖が並び心が弾みます。

### ハーモニー 琥珀糖が奏でる、七色の美しい調和

明治31年創業の老舗『だんべえ総本舗 風間堂』から登場した『はにほへとイロ』は『音楽のある街・高崎』をテーマに良質な寒天と高崎産の果実で作った琥珀糖です。

ころんと丸く、透明感のある美しいビジュアルに心も癒されます。一口かじると、カリッとした薄い膜からみずみずしい果汁の香りと味が広がります。『ドレミファソラシ』の音名を日本語の音名『ハニホへとイロ』とし、高崎の街を彩る音楽を虹色の琥珀糖で表現しました。赤色は『紅の舞』を使用した、酸味の後味が心地良い『梅』。橙色は上品な甘さの中に甘酸っぱさが際立つ『プラム』。黄色はみずみずしい『梨』。緑色は緑の皮が珍しい『高崎レモン』を使用した『レモン』。青色は清涼感のある『ミント』。藍色はまろやかな甘みを持つ『ブルーベリー』。紫色は甘みと酸味が舌の上で広がる『葡萄』。使用した果汁は様名のフルーティーな果物たちで出来ています。外はカリッと中はぶるんとした食感とフルーティーな味わいで一度食べたら虜に。懐さゆえにいつまでも記憶に残る和菓子です。自分へのご褒美としてはもちろん、手土産にもおすすめです。

### はにほへとイロ

1箱7個入 1,188円 (税込)

—— だんべえ総本舗 (有) 風間堂 ——

- 高崎市新田町 1-8
- TEL : 027-326-7811
- 営業時間 : 9 : 00 ~ 18 : 00
- 定休日 : 不定休



**【お店から一言】**  
観音様や達磨さん、上野三碑など、パッケージには高崎の名所・名物がかわいいイラストで描かれています。



**【お店から一言】**  
「心も体も健康に」との思いで、健康意識の高い方や小麦粉アレルギーの方にも対応したお菓子です。素材の味と硬さ、食感とのバランスの調整を工夫しました。

### 高崎産ブルーベリーの ヴィーガン&グルテンフリークッキー

1箱10枚入 1,188円 (税込)

プチ・ポム

高崎じまんにて購入できます。



ホームページ  
<https://petitepomme.org/>



インスタグラム  
@petite.pomme.1987

### 毎日食べても飽きない、 カラダも喜ぶヴィーガン&グルテンフリークッキー

高崎の小さなお菓子屋さん『プチ・ポム』から届いたのは、ヴィーガン&グルテンフリーに対応したクッキー。

小麦粉の代わりに国産米粉とアーモンドプードル、スーパーフードと言われるチアシードやアマニなどの穀物を使用しています。またバター代わりに米油を使って作っているので低カロリーでヘルシー。

添加物を使わず、果実のおいしさがダイレクトに感じられる、ドライフルーツにした高崎産のブルーベリーを贅沢に使用し、一枚一枚丁寧に焼き上げました。甘さ控えめのクッキーはザクザクとした食感が楽しく、甘酸っぱいブルーベリーの果肉がおいしさのアクセントに。美容と健康を大切に考える方におすすめしたいクッキー BOX です。



自分にも人にも地球にも  
やさしくなれる  
とっておきのカフェ時間

[ PICK UP ]

●ブレンドコーヒー 500円(税込)



#### オーガニックをテーマにした「食」が楽しめる居心地のいいカフェ

高崎市出身の長井紗莉菜さん(29歳)がオーナーの『CAFE&SHOP 60』は、「自分と人と地球にやさしくなれるきっかけを」をコンセプトに2023年1月にオープンしました。県道高崎駒形線沿いに佇む、おしゃれな白い建物が目印です。明るい店内は自然光が降り注ぎ、テーブルに飾られた可憐な花々が優しく迎えてくれます。ショップスペースではオーガニック食品や量り売りのドライフルーツやナッツも販売しており、榛名地区の農産物を加工した榛名倶楽部の商品も取り扱っています。米粉パンなどの軽食も楽しめる、居心地のいいカフェです。またテラス席にはドッグランもあり、ペットと一緒に過ごすこともできます。

#### 訪れたことが一度も無い、南の島の求人挑戦

長井さんは大学卒業後、都内で人事やIT、ライティングや編集などの仕事に就いていましたが離島での仕事に興味を抱き、沖縄県久米島の地域おこし協力隊として、約2年間、中学校での授業や放課後の学習支援の仕事に携わりました。先生と生徒を結ぶパイプ役となり、勉強のサポートや良き相談相手として活躍していたそうです。

#### 島で生まれた、大切な縁

久米島の青い海や流れる風、美しい自然に触れ「こんなにも穏やかになれる自分がいたのか」と、久米島での暮らしは新たな自分を発見する連続だったそうです。仕事終わりにはみんなで集まって食事を囲むなど、「食」を通して島の人々からも多くの学びを得た長井さん。地元高崎でもこの豊かな経験を届けたいという想いからカフェのオープンを決意しました。久米島で生まれた縁はカフェのオープン後も続いており、ショップには久米島の商品も買うことができます。

#### サイフォンで淹れた極上的一杯

『CAFE&SHOP 60』で提供する自慢のコーヒーは『ブレンドコーヒー500円(税込)』。JAS認証とレインフォレストアライアンスのダブル認証を取得し

た特別な豆を使用しています。ビームヒーターを熱源にしたサイフォンでコーヒーを抽出する様子は、まるで理科の実験のよう。出来上がりまでの待ち時間をワクワク過ごせます。深めのカップに注がれたコーヒーは奥深くて雑味のないすっきりとした味わい。まさにサイフンの力を知り尽くした長井さんだからこそ、豆の旨味を最大限に引き出す美味しさが生まれるのです。

#### 笑顔も幸せもみんなでシェアできるように

「100点を目指すのもいいけれど、半分よりちょっと良い60点でも十分だとわたしは考えるようにしています。残りの40点はみんなで支えあいながら作ることで、自然と笑顔も幸せもみんなでシェアできたらいいですね。このカフェも今後はシェアスペースとして開放するなど、時間や場所を有効活用してみんなと楽しみながらシェアの輪を広げていきたいです。」とこれからの夢を語る長井さん。頑張り過ぎず、たまには自分を褒めてあげることで人生はラクになります。『60(ロクゼロ)』という余白のある緩いマインドにすることで、生き方を見つめ直すこともできるのではないのでしょうか。久米島での豊かな経験を活かし、これからもたくさんの人と食でつながりたい。長井さんの夢とともに『CAFE&SHOP 60』には今日もコーヒーの香りと穏やかな時間が流れます。

#### 【 CAFE&SHOP 60 】

●高崎市上大類町1164 -1

●定休日:火曜日+週一日

●駐車場:有

●営業時間:

平日 10:30~19:00

土日祝 8:30~17:00

(※土日祝日のみ…)

モーニング営業 8:30~11:00)

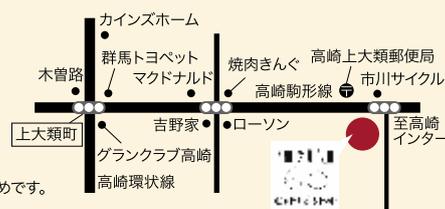
(※全日 ラストオーダー16:00)

※営業時間・定休日は来店前に店舗へ確認して下さい。

※席数が少ないのでご予約がおすすめです。



instagram  
@cafe\_and\_shop\_60



高崎観光協会 会報 春号 Vol.162 令和5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-kankouyoukai.or.jp

制作 荒瀬印刷株式会社



SPRING  
2023

Kankou Takasaki / PAGE. 08