



春

2024

vol 166

# 観光たかさき TAKASAKI KANKO

## あの人に贈りたい、高崎 手土産の新定番12選



高崎観光協会の「高崎銘菓・名産品開発事業」は、高崎を代表する新たな銘菓・名産品の開発を応援する取り組みとしてはじまり今回で3回目の実施となります。高崎産の食材を積極的に活用した食品や高崎の文化を表現した雑貨など市内の菓子店や飲食店、雑貨店などが持ち前のアイデアと技術でユニークな商品を開発しました。今までにない高崎を代表する銘菓・名産品。高崎生まれ高崎育ちの商品を大切な人への贈り物やちょっとした手土産などにいかがでしょうか。



01

## 高崎梅ビスケット

1箱6枚入 756円(税込)

老舗甘納糖専門店の技術と味で  
新感覚でなつかしい梅のお菓子完成!

あの人に贈りたい、高崎

手土産の新定番 12選

\*すべての商品は高崎じまんで購入できます



高崎じまん

老舗甘納糖専門店からこの度新たに登場したのはなんとビスケット。「高崎といえばだるま、それから東日本最大の梅の産地なので梅を使ったお菓子を」というコンセプトから生まれたのが「高崎梅ビスケット」です。味は2種類。梅柄のビスケットは芳房堂のロングセラー商品、梅の甘納糖であるうめ糖をビスケット生地になめした。きちんと食感が分かるようにと大きめにカットされたうめ糖がドライフルーツのような食感で、梅の風味が口に広がります。もうひとつは、だるま柄。生地に塩漬け梅干しを入れた絶妙な塩味のビスケットです。試作を重ね、どちらも梅の存在感を残しながらもいき過ぎない酸味や甘み、塩味の「塩梅」に。ざくとした食感と計算された厚みと手のひらサイズの大きさもこだわりです。開発にあたったのはパティシエの経歴を持つスタッフ。パフェやシエイクなど老舗店に引き継がれてきた味で新商品を次々と生み出しています。昭和世代の社長が名付けた「ビスケット」に懐かしさも感じる新感覚のお菓子が誕生しました。



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、9:00-17:00(祝日)
- 日曜定休



02

## コメコのおむすびパン

1個40g 130円(税込) /  
1袋3個入120g 380円(税込)

グルテンフリー & 低 GI  
イセヒカリ 100%の米粉パン



PICCO LINO

- 高崎市山名町1579-4
- TEL 027-346-1767
- 営業時間 10:00-15:00
- 火曜、水曜、木曜定休



山名八幡宮の境内にあるパン屋「PICCO LINO」の新商品は、高崎産の米粉を使用した無添加・天然酵母パン「コメコのおむすびパン」。ころんとしたおむすび型が可愛いパンには、御神米とも呼ばれる縁起の良いお米「イセヒカリ」が100%使用されています。「イセヒカリ」との出会いには、神社での神事「夏越しの祓」で使用する藁を探していたことから。縁起の良いお米を自然農法で栽培する市内農家さんとの縁が、新商品開発に繋がりました。できたてのパンはお餅とパンの中間のようなもちもち食感で、噛むほどにお米本来の甘さが口いっぱいに広がります。味はブレイン、醤油、肉味噌の三種。普段のご飯と同じ感覚で食べてほしいと、日々の食卓に取り入れやすい味を選びました。グルテンフリー食品のため、小麦アレルギーの方や血糖値が気になる方にもおすすめです。「縁起のいいまち・高崎」らしい、縁起の良いお米で作る「ご縁をむすぶパン」。今後高崎産食材を中心にラインナップを充実させる予定ですので、新たな味の登場もお楽しみに。

# TAKASAKI BRAND-NEW GIFTS 2024

03

## 埴輪発掘！ KOFUN 水羊かん

1個 324円(税込)／1箱3個入 1,296円(税込)

古墳 & 埴輪ブームで大注目！  
美味しく歴史が学べる水羊かん

父から店を受け継いだ二代目店主が和菓子作りに取り組む「六郎」の新商品「埴輪発掘！KOFUN 水羊かん」。「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埴輪に着想を得て、水羊かんの中に入った埴輪型のゼリーを発掘して食べる楽しい和菓子が完成しました。同店は以前にも埴輪をモチーフにした和菓子「HANIWA 最中」を開発。前回は1種類だった埴輪のデザインを5種類に増やし、高崎が誇る貴重な歴史遺産に興味を持ってもらう工夫を凝らしました。埴輪型はオリジナルのデザイン。ゼリーは手作業で一つずつ型を抜き、埴輪のシルエツトを細かく再現しています。試作を重ね、ゼリーが水羊かんの中で溶けないように材料や配合を調整。滑らかで口当たりのよい水羊かんの甘さと、高崎産の梅とはちみつで作られるゼリーの爽やかさを調和させました。お召し上がりの際は、冷やして食べるのがおすすめです。付属のスコップ型スプーンでの発掘は、子どもも大人も夢中になること間違いなし。楽しく美味しく、高崎の魅力を味わってみてください。



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



04

## TAKASAKI SOUP

1袋 450円(税込)／1箱5袋入 2,500円(税込)

ほっとホロっとする味わい  
高崎野菜たっぷりのやさしいスープ

日本料理店魚としから生まれたのは、滋味深いスープ。「お料理屋さんの豚汁」、「高崎カボチャスープ」、「高崎季節野菜のポタージュ」、「焼き芋のポタージュ」、「里芋のビスク」の5種類です。どれも高崎野菜のおいしさを最大限に生かし、どこことなく和テイストでほっとする味を目指して作られました。きっかけは、先代が体調不良になったことだったそう。「体調の悪い本人にも身体にやさしい物を食べさせたいし、忙しくなった家族もしっかり食事をとらないと看病もできません。また、子育て中の家族も同じように大変です。ね。仕事が大変な人、一人暮らしの人など、頑張っている誰かを応援できるスープにしました」贈答用のほか、1種類ずつの購入も可能。冷凍商品なので、長期保存が可能。解凍すれば袋のまま電子レンジで温めることができます。高崎野菜の素材の良さ、職人による丁寧な仕事、そして「おいしい物は人を元気にする」というオーナーの優しさが詰まったスープ。ギフトに贈りたい一品です。



魚とし

- 高崎市成田町33
- TEL 027-327-3227
- 予約制





05

## 牡丹のチュイール&リーフパイ 高崎紅物語

1箱3個入 1,318円(税込) /  
1箱10個入 袋付き 4,320円(税込)

テーマは高崎紅板締め  
紅が美しい高級感あふれるギフト



プティ・ポムム



■ 高崎じまんで購入できます。

「心も体も健康に」をコンセプトに保存料・着色料は不使用で全て手作りによるスイーツを販売している同店。「もう一段階ハイランクの高崎土産を」と考案したのが「牡丹のチュイール&リーフパイ 高崎紅物語」です。高崎の絹産業と染色文化を語るうえでは欠かせない高崎紅板締め。この魅力を表現した華やかで繊細な味わいが詰まったギフトです。紅色の牡丹が大きくあしらわれた紙袋。その中には、同モチーフの引き出し式のケースが。一段目には牡丹の葉をかたどった桑の葉パウダー入りのフロランタン風リーフパイ。2段目には、高崎産小麦粉を使用した香ばしいチュイールと優しい甘さとくちどけのメレンゲ、そして高崎産のドライトマトで細部まで表現した牡丹を模した焼き菓子が美しく収まっています。鮮やかな紅色と伝統的な牡丹柄のパッケージと焼き菓子は、お祝いの贈答品や国内外の方たちへのギフトとしても活躍しそうです。

06

## 元祖だるま食堂の 燻製ホルモン

1袋40g 486円(税込)

噛むたび旨味が溢れだす  
燻製 × ホルモンの新商品



大栄龍／だるま食堂

● 高崎市飯塚町355-3  
● TEL 027-363-1728  
● 営業時間 11:30-14:00  
● 火曜、土曜定休



高崎市内でもつ煮と牛すじの専門店「だるま食堂」を営む「大栄龍」から、新鮮な高崎産の豚もつを使用した燻製ホルモンが新発売。「ホルモンのまち・高崎」の知名度を上げるべく、市内外の人が気軽に手に取れる商品を目指して企画・製造されました。良質な豚もつを厳選し、丁寧にごしらえした後に燻製。燻す時間や温度などを試行錯誤し、噛めば噛む程もつ本来のうまみが染み出す商品に仕上げました。味付けは自家製の醤油ベースの甘いタレをアレンジ。お酒のおつまみにはもちろん、子どもから大人まで楽しめる味付けを意識しています。弾力のある食感と燻製の香りを堪能できる、ホルモンの新たな魅力を感じる商品です。パッケージには「だるま食堂」のオリジナルキャラクター・だるまおやじが仙人姿で登場し、燻製のスモークな印象を可愛らしく表現しています。「美味しいホルモンを通じて、高崎の魅力を多くの人に知ってほしい」という店主の想いが込められた一品。小腹が空いたときのおやつや、電車移動のおつまみにもおすすめです。



07

## 箕輪城跡もなか

1箱 1,188円(税込) / 3箱入 3,784円(税込)

箕郷土産の新定番  
自分で作るもなかの味わい

「箕輪城跡もなか」は、近年復元された箕輪城の郭馬出西虎口門と歴代の箕輪城主の家紋がプリントされた最中皮に付属の餡を好きな量をのせて挟んでいただくスタイルの最中。味の要となる餡は、「箕輪城跡のある箕郷地区は梅の特産地。また実りある日々を皆様を迎えられるように」と高崎産の梅と梨、ブルーベリーの果実をつかった3種類。果実の甘みや酸味、瑞々しさを最大限に引き出した餡に合わせるのは、作りたてならではの、香ばしくサクサクとした食感の最中皮です。「日本百名城に選定されている箕輪城跡をもっと多くの人に知ってもらいたい。高崎特産のフルーツを多くの人に味わってほしい」箕郷エリアの人々から長く愛されてきた和菓子店ならではの思いが商品開発へとつながりました。城跡をイメージしたパッケージや家紋は歴史好きの心もくすぐります。箕郷城跡やみさと芝桜公園へ。春の箕郷めぐりのお供は「箕輪城跡もなか」で決まり！

### 菓心たつや

- 高崎市筑縄町6-5
- TEL 027-364-2278
- 営業時間 8:30-18:30 月~土曜、  
8:30-18:00 日曜・祝日
- 不定休



08

## 金の梅ゼリー

1個 385円(税込) / 1箱5個入 3,425円(税込)

深緑の榛名から黄金色の贈り物  
完熟梅の甘さを楽しむゼリー



群馬県高崎市の榛名地区は、150年以上の歴史をもつ果物の名産地です。「榛名倶楽部」は榛名山麓の農作物を加工し、旬のフルーツの美味しさを閉じ込めたジャムや焼き菓子を開発・製造。榛名ブランドの確立を目指した商品は、高崎らしい贈答品として評価されています。今回発売となるのは、金箔入りの見た目が優雅なスイーツ「金の梅ゼリー」。「榛名を代表する農作物である梅の可能性を広げたい」という想いから、白加賀梅の爽やかさと南高梅のフルーティーさをミックスした、香り高く芳醇な味わいのゼリーが完成しました。ゼリーの美しい黄金色は完熟梅ならではの色。気候によって変動する旬を見極める職人技が、製造の要となっていました。梅を均一に完熟させることで、酸味を抑えて甘さを際立たせているのもこだわった点。ゼリーのつるりとした食感と瑞々しい果物の味わいを活かした、これからの時期にぴったりなスイーツです。パッケージカラーは榛名山を連想させる、洗練された印象の青緑色。自分へのご褒美や、こぞという時の手土産として重宝する逸品です。



### 榛名倶楽部



■ 高崎じまんで購入できます。

TAKASAKI  
SONOMAMA PASTA

1瓶 20g 1,200円(税込)



料理好きなあの人へ  
体にも優しい新しい調味料できました

三ツ寺町の自社農園で無農薬栽培により年間を通して約80種類のハーブを育てているBOTANICA。今回開発したのが「TAKASAKI SONOMAMA PASTA」。名前の通りゆでたパスタにかけただけ、和えるだけで一品が完成するハーブソルトです。「高崎はパスタの街。パスタにちなんだ商品を作りたい」との思いから開発。一つの食材にこだわりのベースは昔ながらの製法で作られたミネラルを多く含んだ海の塩に赤ワインを合わせたもの。そこにBOTANICAで収穫したローズマリー、セージ、レモングラス、そして高崎産の玉ねぎとニンニク。さらには島こしょうも合わせています。丁寧に栽培された無農薬ハーブと野菜にボリフェノールたっぷりの塩。複雑な香り、奥深く体をいたわる味を実現するのに何度も試行錯誤を重ねたそう。合わせるのはパスタだけでなく鶏肉や豚肉、サラダのトッピングにも。「きれいでかついい街になつている高崎を表現した」というシンブルでスタイリッシュなパッケージもこだわります。キッチンに自立しておけるのも便利で、キャンプ飯にもおすすめです。



BOTANICA  
～三ツ寺ハーブガーデンズ～

● 高崎市三ツ寺町50-1

■ 高崎じまんで購入できます。



たのしかったね高崎  
SMOKED NUTS

大 110g 1,296円(税込) / 小 45g 680円(税込)



クセになるウマさ  
手が止まらない! New 高崎お土産

昨年の「たのしかったね高崎KOFFUN SABLE」に続くシリーズ品。ナッツ商品的主力とするTHICKET NUTS SPICEとのコラボレーションにより生まれました。「なにか新しい高崎のお土産を作りたい。おつまみやおやつになる塩味のもの。それから、日常的に楽しめる安心なもの」を柱に今後の商品展開も考えてナッツをメインにしたスナックに。味付けは醤油をベースに、高崎産のはちみつ、ラード、トマトパウダーを使用。甘じよっぱさとピリッと感じるオレガノとペッパーが後を引く味の秘密です。燻製に群馬県産杉の端材のチップを使用しているのもこだわり。指がべとつかずに食べられることも工夫したポイントなのどうか。「なんだらう?」を狙ったというマリリンの唇がポイントのパッケージにも注目です。



SDI 総研

● TEL 027-388-8633

■ 高崎じまんで購入できます。

11

Y.M.K  
(高崎焼きまんじゅうキーケース)

1個 4,950円(税込)

本物そっくりな形と焼き目！  
食べたくなっちゃうキーケース

高崎のソウルフード「焼きまんじゅう」をテーマに作られた革のキーケース。植物タンニンでなめした牛革を贅沢に使用した両銀面仕様の商品は、一つ一つ手作りで制作されています。甘味増タレの香りがしてきそうな見た目は天然樹脂の色。時間と共に革が飴色に変化する様子を楽しめます。デザインは「中さん」「端くん」の二種類。「中さん」はおまんじゅうを串に刺した時の両端がスリムな形、「端くん」はおまんじゅう本来の丸さのある形です。企画・制作したのは市内の革工房「森乃手仕事家」。「思わず焼きまんじゅうが食べたくなるようなお土産品を作りたい」と、焼きまんじゅう店を取材して商品デザインしました。本物そっくりの形や大きさ、焼き色にこだわり、総手縫いの縫い目をあえて見せない工夫で食べ物らしさを演出しています。毎日使うものだからこそ、ホックやファスナーといった壊れやすい部品が使われていないこともポイントです。存在感抜群のキーケースを身に付けて、焼きまんじゅう談義に花を咲かせてみてはいかがでしょうか。

※中さん：W9.4×H7.5×D2.6cm  
端くん：W10×H6.5×D3.5cm

※4個購入すると焼きまんじゅうが完成します

森乃手仕事家

- 高崎市箕郷町下芝531-4
- TEL 080-5908-3992  
(電話受付時間10:00-17:00)
- 不定休



12

灯だるま

1個 7,800円(税込)

高崎の伝統工芸 × 陶芸技術  
いさましくもかわいいだるま誕生

プロユーズの食器の販売を主力事業とし、群馬県型のお皿などこれまでも地元根差した商品の開発を行ってきた三美堂。今回ラインナップに加わったのが「灯だるま」。陶器製のだるま型ランプシェードです。開発のアイデアを練っていた最中に、透かし彫りという技法を得意とする高崎の陶芸作家と出会ったことで商品開発につながりました。ランプシェードはろくろで形を作り、ひとつずつこの透かし彫りの技術で顔を彫っています。高崎だるまの特徴である眉の鶴と髭の亀を筆のような曲線で表現できるのも、繊細な曲線を実現できるこの技術ならでは。一つ一つ手作りで、絶妙な個体差があるので、形と顔をだるまを選ぶ時のように、お好みの一つを選んでほしいとのこと。色は4色。あかるい場所とランプを付けた暗い場所とは、違った顔を見せます。陶器のためランプシェードとしてだけではなく、中でお香を焚いても。高崎を代表するだるまが、新たな形でお土産に仲間入りです。

※直径10.5×高さ10.5cm  
※手作りのため個体差があります

三美堂

- 高崎市上並榎町120
- TEL 027-362-7167





コーヒーとラテは豆の種類を浅め、深めかを選ぶことができます

たかさき純喫茶探訪



## KISSA COFFEE

## 生豆と焙煎

## menu

|                |         |
|----------------|---------|
| ・ コーヒー(ホット)    | 500円    |
| ・ コーヒー(アイス)    | 550円    |
| ・ ラテ           | 500円    |
| ・ アイスラテ        | 550円    |
| ・ コーヒー生豆(200g) | 1,200円～ |

コーヒーを淹れてゆつくりしませんか  
日々の生活に落ち着きをもたらす1杯

店名のKISSAはフィンランド語でネコ。『喫茶』と発音が一緒だったこともあり店名にしたと話すのは、ネコ好きのオーナー吉井章人さん。2019年オンラインショップで「その人の味覚と感性に合わせたコーヒーを提供したい」とコーヒー豆の販売をスタート。翌年には現在の場所、南大類町に豆の販売と喫茶スペースを設けた店舗をオープンさせました。リスペクトするフィンランドと岩手のイメージを取り入れたというお店は落ち着いた雰囲気のあるグレイの外観、店内はグレイと白を基調にし、ショーケースや柱などに曲線を取り入れシンプルで柔らかな空間が広がっています。店舗入り口すぐに構えるのは、

コーヒー生豆が入った木箱の並ぶショーケース。季節によって入れ替わりながら常時20数種類の豆が並び、月初めに豆のリストが更新されます。種類豊富な豆と一つ、KISSAの魅力は焙煎にあります。販売されている豆は全て生豆。豆を選んだら、その後シナモンローストからイタリアンローストまでの7段階の焙煎度合から好みを選びます。店内奥にずらりとならぶ焙煎機にかけられること約30分。完成を待つ間はコーヒーが1杯サービスになります。豆の種類、焙煎度合の組み合わせを変えて

何通りもの味を楽しめる、そんな新たなコーヒー体験がここにはあります。

店舗奥に設けられた喫茶スペースでいただけるドリンクメニューは、コーヒーやラテなど。こちらはシンブルに浅煎りか深煎りかを選び、日替わりコーヒーで提供となります。合わせる焼き菓子はこちらはみずき。ホロホロとして控えめな甘さがコーヒーを引き立てます。

お店のコンセプトは「コーヒーを淹れてゆつくりしませんか」。厳選された豆、丁寧な焙煎、ゆつたりとした雰囲気。コーヒーは日々の暮らしの中で癒しや落ち着きをもたらしてくれる存在。そんなことを改めて認識するお店です。



豆の一番人気はキッサブレンド。フルーティーで軽い酸味が特徴



## 【KISSA COFFEE 生豆と焙煎】

- 高崎市南大類町1030-2
- TEL: 027-377-3277
- 営業時間: 11:00-18:00
- 定休日: 水曜、木曜
- <https://kissa.coffee>



焙煎方式の違う焙煎機が5台。KISSAの豆のおいしさの秘密です



高崎観光協会 会報 春号 Vol.166 令和6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(高崎モントレー2階) Tel.027-330-5333

<http://www.takasaki-kankouyoukai.or.jp>

制作 株式会社 SDI総研

SPRING  
2024

Kankou Takasaki / PAGE. 08