

高崎観光協会 会報

縁起のいいまち 高崎

春号
Spring
VOL.142

2018

街のNEW FACE

OPQ

TAKASAKI



街のNEW FACE

OPO

TAKASAKI

有力セレクトショップや群馬県初となる機能をそなえた話題のスポット、こだわりのメニューやくつろぎのスペースを演出したレストランやカフェなど、約160のショップが集積する北関東最大の都市型ファッションビル「高崎オーパ」。昨秋にオープンした8階建ての白亜の建造物の中には、洗練されたアーバンライフを提案する小さな街が出現し、新しい風を吹かせている。

JR高崎駅西口と2階フロアを結ぶペデデッキの上を、足取り軽く人が流れる。エントランス広場では時折季節のイベントが開催され、ワクワクとした楽しさで辺りを彩る。入口壁面の大型LEDビジョンからは、インフォメーションなど、高崎の旬の情報がライブ感をもって発信される。高崎オーパから生まれる躍動感がまちなかへと広がっていく。

■イオンスタイル高崎駅前

営業時間 7:00～23:00。1Fのスーパーマーケットやフードコートのおかげで、市民の利便性は大幅にアップした。パンや惣菜、落としたてのコーヒーで軽い朝食をとるビジネスマンや学生、散歩の途中の休憩タイムに立ち寄る年配のご夫婦。夜遅く駅を降りても照明の温かさにホッとできる。おかげで、駅周辺をそぞろ歩く人が増えた。



■T-STYLE BAR (ティースタイルバル) (1F)

夕飯の買い物客でにぎわうスーパーマーケット「イオンスタイル高崎駅前」と同じ1階フロアの片隅に、リカー専門店「イオンリカー」に併設するカジュアルな「バル」がある。約10種類のグラスワインや地酒、地ビール、そしてお酒に合う料理がリーズナブルに味わえる。買い物や街歩きのみならず、新幹線やバスの待ち時間を利用して、素敵な“ちょい呑み”タイムはいかが？「ハッピーアワー」(午後4時～7時)なら、ワインと4種の生ハム、パケットがついてなんと500円(税別)! パリの街角にいるような開放感が心地いい。

●高崎オーパ

高崎市八島町 46-1 TEL:027-321-8111
 営業時間: イオンスタイル高崎駅前 7:00～23:00
 物販ショップ 10:00～21:00 飲食ショップ 11:00～23:00



お買上げ商品は、こちらでお返し上がりいただけます



■リンツショコラカフェ (2F)

Lindt (リンツ) は1845年にスイスで創業。現在、世界120カ国以上で愛されているプレミアムチョコレートブランド。リンドール(右)以外にも商品が季節ごとに彩りを添える。カフェでしばしの休憩を。



■中川政七商店 (2F)

幅広い年代層に支持される。人気は、奈良県産の蚊帳生地を使用し、優れた吸水性・速乾性のある「花ふきん」(7色)。使うほどにふんわりと優しい肌触りになる。また、レトロなデザインのブリキ缶に入ったもなか。自分で餡をはさむ手作りタイプで、餡は小分けのため新鮮。食べ終わった後のブリキ缶は、小物入れなどにも使える。



伝統技術に磨かれた
良質な品を提供する

高崎駅西口からペデデッキとつながる2Fメインエントランス。吹き抜けの空間が開放的で、実力ある名店が並ぶ。そのひとつが北関東初お目見え、スイスのプレミアムチョコレートブランド「ヘリンツ」の直営店と併設のシヨコラカフェ。一番人気のチョコレートは、球体のリンドール。20種以上のフレーバーが種類別に鮮やかな色の包みで個装されている。好きなフレーバーを欲しい分だけ袋に詰めて量り売りする「ピック&ミックス」。カラフルな球体かわいらしさや、量り売りの楽しさ、もちろん良質なチョコレート、と高揚感が増すこと請け合い。

その並びにある「中川政七商店」は、300年の歴史のある老舗。日本の地方で息づいてきた工芸品に光を当て、家や生活に根ざした機能的で日本人の感性に合う暮らしの道具を取りそろえている。日常使いはもとより贈り物としても喜ばれている。使っていると愛着がわく日用品から、日本の風土に合った細やかなものづくりの心が伝わってくる。

自分の心や体にフィットする
カスタマイズができる

高崎オーパには、好みや体型、ライフスタイル合った自分だけのオリジナルが手に入る店舗が充実。

アクセサリーショップ『ブルックリンチャームアパートメント』(3F)や『パーククラブ』(6F)では、好きなパーツを選んでオリジナルアクセサリーを作ることができる。

また、世界最大の快適シューズレクト店『ザ・ウォーキングカンパニー』では、無料の足型&歩行計測で、足の特徴に合わせ最適な中敷きを用意してくれる。おしゃれて快適な一足が見つかるはず。

そして、世界で一冊の自分だけのノートを仕立てる。そんな素敵な思い付きを実現するのは、文具店『カキモリ』(6F)。表紙や中紙、リングの色や留め具を選べると、店内の工房で、ノートに仕上げしてくれる。名前を箔押しするオプションもある。記憶に残したいこと、誰かへの大切なメッセージを書き記し伝える特別な一冊になる。使い終えたら、有料で中紙を交換することも。使い勝手のよい一冊に育てることができる。



■ザダイニング ILOLI (イロリ) (7・8F)

周辺のショップからフード&ドリンクをテイクアウトし、中央のフードホールで味わえる。



■カキモリ (6F)

代表的なサービス「オーダーノート」は、表紙と裏表紙60種、中紙約30種から好みの紙を選び、リングの色、留め具を選んで、店内の工房で製本。通販で何でも買える時代だからこそ、対面型のお店にしかできないサービスはうれしい限り。万年筆やボールペン、インクなども充実。「上毛三山」をイメージした3色のインクにも注目したい。



■Osoto home (3F)

「なにげない日常を、私らしく」をコンセプトに、リラックスタイムを彩る家具、インテリア雑貨、衣類、コスメなどのライフスタイルを提案する。使う人の肌の安全を考えた無添加化粧品『ネスノ』は自社開発製品。また、桐生のリップル洋品店の服も取扱う。国内生産の天然素材にこだわり、色のバリエーションの幅広さ、色落ちしにくいといった草木染めの概念を超えた洋服づくりが魅力のブランド。



■OSAJI (3F)

“皮膚科学から学んだ安心安全なオーガニックコスメ”をコンセプトに、スキンケアやボディケア、ヘアケア、オーラルケア製品を自社開発。保湿成分をたっぷり含んだままの石けん『ローソープ(半熟石けん)』は、さっぱりした洗い上がりと自然なしっとり感を実感できる。敏感肌の人にも試してほしい『フェイシャルトナー(化粧水)』。男性客にはハンドクリーム『イブキ』が人気。

高崎にゆかりあるショップが
都内からUターン

前出の『カキモリ』は、2010年に東京・蔵前にオープンし、オーダーノートを求めて長蛇の列ができるほど人気の文具店となった。そのルーツは、代表の広瀬琢磨氏の祖父が70年ほど前に高崎駅前で開業した文具店にある。現在、その文具店は郊外に場所を移し、アサヒ商会展館NOTEとして営業を続け、兄の広瀬一成氏が社長を務めている。高崎オーパへの出店は、いつかは高崎駅前に文具店を出店したいという兄弟の夢の第一歩になった。

また、高崎に本社のある日東電化工業のヘルスケア事業部が手がける日本製オーガニックコスメショップ『OSAJI』は、東京に次ぐ3店舗目を、高崎オーパに出店。また、その兄弟店となる『Osoto home』は、東京・目黒と高崎に2店舗出店している。肌への最善を尽くす研究開発の姿勢が信頼を獲得し、愛用者を増やしている。

好みのフード&ドリンクをチョイスして、洗練された空間で味わう

7、8Fの飲食エリアは、様々

なジャンルの違う店舗が軒を連ねていながら、仕切りが低く開放感がある。周辺ショップからフード&ドリンクをテイクアウトし、中央のフードホール「ザダイニング ILOLI」で味わう。いろんなメニューを持ち寄って、シェアすることもできる。植物やタイルのディスプレイが素敵で、異国のマルシェにきたようなウキウキとした開放感と都会的な雰囲気を楽しめる。

キーワードは集う・憩う・学ぶ

ビジネスマンや学生にうれしい機能が、時間調整ができたり、一人で落ち着いて過ごせたりする場所の確保。大きなカバやキリンのぬいぐるみポイントの『スタジオカフェメイクオーバー』(7F)は、白木の大きなテーブル席やカウンター席、ソファ席など、長く落ち着ける場所がある。

8Fの未来屋書店に併設する『ミライヤブックマークラウンジカフェ』は、仕事や勉強、読書など、自分のペースで気兼ねなく使える「時間制ブックカフェ」を融合した新業態で全国初の取り組みだ。

大盛況で断然目立っているのが、7Fの『ABCキッチンスタジ



最新テクノロジー体験
『ふしぎなかみひこうき』 関東初導入



■ナムコあそびパーク PLUS (6F)

群馬初登場のナムコの子ども向け室内遊園地は、最新テクノロジー体験からアナログ遊びまで、子どもたちが夢中になれる遊びが詰まっている。電気力で走る車を運転できる「EVライド」・大型遊具でおもいきり体を動かせる「イマジネーションヒルズ」・自由に形をつくれる不思議な砂場「サンドアートカレージ」・お絵かきやおままごとが楽しい「クリエイターズヴィレッジ」と、子どもたちの自由な発想を引き出すこだわりの遊具がいっぱい。

中でも、プロジェクションマッピングとセンサーを使った『ふしぎなかみひこうき』は、紙飛行機をスクリーンに飛ばすと映像上で乗り物に変わり、不思議な世界を飛んでいくという仕組み。関東初導入で【つくる×とばす×変化する】の3つの楽しさが体験でき、夢中で遊ぶ子どもたちの姿が印象的。

- ◆通常料金 6カ月～12歳(税込)
最初の30分630円・以降10分ごとに150円追加
- ◆1日フリーパス
1,500円(期間・人数制限あり) ※6カ月未満無料
大人の料金(税込630円延長分は追加なし)



■スタジオカフェメイクオーバー (7F)

コンセプトは『お外のおうち』。様々なタイプのお部屋がある新しいタイプのカフェ。電源コンセント/プリクラ/パウダールーム/店内書籍は閲覧自由
●レンタルスペース貸切料金:個人のお客様 平日 ¥2,500/1h 土日 ¥3,000/1h



■ミライヤブックマークラウンジカフェ (8F)

コンセプトは“自分のペースで気兼ねなく、読書や仕事、勉強ができる「自分時間の場」”。滞在時間に応じた時間課金制で、フリードリンクやスイーツのセルフサービスなどを導入。

- 基本料金:2時間まで500円、4時間まで680円、4時間以上980円
- 基本料金で利用できるサービス・メニュー:店内Wi-Fi/ワーキングデスク/パウダールーム/電源コンセント カフェ内の書籍・雑誌は自由に閲覧可能(購入も可)フリードリンク50種類以上・フリーソフトクリーム 無料提供 食事は別途料金

本店
たかさき食堂

■開運たかさき食堂本店 (7F)

もつ煮、パスタ、焼きまんじゅうなど、高崎のグルメが食べられる。地元の名物は元気のもと。食べれば開運間違いなし!



■ABCクッキングスタジオ (7F)

料理・パン・ケーキが学べる料理教室。明るく楽しい雰囲気の中で、基礎からしっかり学べる。豊富なメニュー、少人数制、HPや携帯からの予約、全国フリー通学など通いやすさも◎まずは体験レッスンへ。

高崎オーパスタジオ tel:027-388-9891

TAKASAKI
JIMAN
高崎じまん



■高崎じまん (1F)

メイドイン高崎の農産物加工品やお菓子、工芸品など約1000点が一堂に介し、高崎市民にとっても、目からウロコの高崎再発見の場となっている。他にはない高崎土産を探すなら、ここが一番のお勧め。また、ここでは毎日、高崎産の朝採り野菜が並ぶ。しっかりと香りが歯ごたえがあって、食の恵みを実感できる。

『オ』。レッスンは毎日開講し、パソコン、携帯からいつでも予約ができるため、急に時間が空いた時、思い立った時に簡単予約し、すぐにレッスンを受けられる。最近料理がマンネリ気味、ホームパーティーで腕を振りたいなど、きっかけは十人十色。年齢や職業が違う人が集うので、新しい出会いがあったり刺激も多いという。その上料理の腕も磨けると、いいこと尽くめ。受講生は小学4年生から80代までと幅広い。1F〜8Fまで、高崎オーパという高感度な商店街に、お気に入りの場所や機能を探してみよう。暮らしを素敵に輝かせるヒントが見つかるはず。高崎観光協会が運営する『開運たかさき食堂本店』(7F)『高崎じまん』(1F)にもぜひお立ち寄りを!

1等 30,000円
総勢 2,000名に大型店 5店舗
共通商品券が当たる！

第10回 高崎商都博覧会 2018

大型店 5店 + 「高カフェ」 共同企画

4月28日(土)～30日(月・祝)

- スズラン高崎店、高崎高島屋、高崎オーパ、高崎モントレー、LABI1 LIFE SELECT 高崎
- 押印期間：4月25日(水)～30日(月・祝)
- 押印場所：各店所定のレジにてご確認ください
- 抽選期間：4月28日(土)～30日(月・祝)
- 抽選時間：10時～19時



ガラポン抽選！
5店舗まわってスタンプを押そう！



高崎商都博覧会は、高崎まちなかでの買い物や、高カフェ(オーブンカフェ)で飲食を楽しむお客様に景品が当たる企画。前回から高崎オーパが加わり大型店5店舗の共同企画としてスタンプ大抽選会が行われる。各店にて1000円以上(1枚のレシート)お買い上げ毎に、スタンプ台紙に1個押印し、2店舗分のスタンプで1回抽選できる。3個集めれば2回、5個で4回と、買い物する程チャンスも増える。

また、商店街の賑わいに花を添えるオーブンカフェ「高カフェ」が参加。飲食時に1個スタンプがもらえる。その他、期間中は各店で催事やポイント還元セールなど盛りだくさん。さらなる賑わいをみせる高崎のまちなかで買い物を楽しみ、抽選会で景品をゲットしよう！

●お問い合わせ：高崎商都博覧会実行委員会(高崎商工会議所) TEL.027-361-5171

EVENT

美味しいもの
身体にいいもの
元気がでるもの
高崎産大集合！



高崎じまん

高崎オーパ 1F

- 高崎市八島町 46-1
- 電話：027-381-6967
- 営業時間：8:00～21:00
- 休業日：なし



高崎じまん
TAKASAKI JIMAN



レガーロ × レガーロ 「高崎地粉のクッキー」



アンパンタン 「無添加クッキー」

●レガーロ × レガーロ 「高崎地粉のクッキー」
こちらもち粉と発酵バター、平飼いの有機卵を使用。黒ゴマ、ハープ、アーモンド、酒粕などの素材がアクセントとなり、しっかりととした食感がたまらない。身体に優しく元気が出る素材が入っているので、勉強や仕事の合間つまんでみたい商品だ。1個400円。

●アンパンタン 「無添加クッキー」
保存料、添加物を使用せず、優先的に有機栽培のものを原料とする。噛むたびに小麦の味が口の中で広がり発酵バターの風味と素材の旨味がたまらない。商品名とパッケージがカワイイこともあって、お土産として大変喜ばれている。1個550円から。

市長の等身大パネルがお出迎える「高崎じまん」。高崎産の美味しいもの、身体にいいもの、珍しいものが一堂に並んでいる。中でも人氣なのが地粉を使ったクッキー。今回は福田有機ファームの小麦粉を使った商品を二つ紹介しよう。

●お問い合わせ：(一社) 高崎観光協会 TEL.027-330-5333

高崎バル

まちなかを巡る
食の冒険へ、
さあでかけよう



高崎オーパ開店に伴い、まちなかの飲食店も増え、さらなる盛り上がり期待できる高崎バル。肉料理から海鮮、和食、各国料理など。それぞれのお店で魅力的なメニューが用意され「どのお店も美味しくそうで迷ってしまう。」という参加者の声がたくさん届く。

今回も「ワンフード＋ワンドリンク」のメニューがチケット1枚で提供される。

開催期間は1週間とゆとりがあるため、その日の気分に合わせてお店も選べる。期間終了後（6月11日～6月30日）も、あとバル参加店ではチケットを金券として利用できる。さらに、チケット購入者へのプレゼント抽選会、女性特典の実施など魅力満載！新たな盛り上がりを見せる高崎のまちなかで、食の冒険にでかけてみよう。

●お問い合わせ：高崎バル実行委員会事務局（高崎商工会議所内）TEL.027-361-5171

高崎バル 2018・初夏

6月4日（月）～10日（日）

- 中心市街地（まちなか）
- チケットは5枚綴り
- チケット販売所：高崎商工会議所ほか
- 前売り券：3,000円（当日券：3,500円）

EVENT

地元民から愛され続けてきたメシを守れ！
リーフレット版も配布開始

絶メシ

絶やすな！ 絶品高崎グルメ
絶メシ

- WEB サイト
<https://zetsumeshi-takasaki.jp>



安くて旨い高崎の絶品グルメ。しかし、知る人ぞ知るその絶品グルメが絶滅の危機に。

そこで立ち上がったローカルグルメサイトが「絶メシ」である。本サイト上では絶品メニュー紹介のほか、店主のこだわり、レシピ、求人等、高崎市民からの声をもとに、和食、洋食、中華、カレー、スバゲッテイ、焼きまんじゅうに至るまで、多くの情報が掲載されている。アナタの青春を支えてきた味も絶滅の危機にあるかも…。

そして、これまでインターネット上で盛り上がりを見せてきた絶メシだが、いよいよリーフレット版（印刷物）が配布される事となる。リーフレット版を片手に知る人ぞ知る高崎グルメを味わい絶滅危機から救い出そう。

絶メシ情報はWEBサイトまで。

●お問い合わせ：高崎市総務部企画調整課 TEL.027-321-1202

TAKASAKI ARENA

高崎アリーナ
5月・6月の主なイベント



- チアリーディングアジア国際オープンチャンピオンシップ 5/12（土）・13（日）〈観覧有料〉
- 全日本新体操ユースチャンピオンシップ / 男子新体操団体選手権 6/1（金）～3（日）〈観覧有料〉
- ハンドボール日本女子代表国際強化試合 6/23（土）〈観覧有料〉
- 全日本体操種目別選手権 6/29（金）～7/1（日）〈観覧有料〉

●お問い合わせ：高崎アリーナ TEL.027-329-5447



● 高崎だるま弁当

高崎の観光再発見 VOL.27

Takasaki's
Sightseeing
Rediscovery

「だるま弁当」に乾杯!

駅弁の代表格。高崎と言えば「だるま弁当」



●ビジネス新幹線に
旅情をみつける

高崎駅から新幹線に乗ると、本当に大勢のビジネスマンが乗車しており、なるほど、こうやって日本経済が動いているのだと感心する。「駅弁は旅の楽しみ」などと言うが、朝の通勤新幹線の中には、もはや高崎名物の駅弁として不動の地位を築いた「あさがゆ」が人気だ。お昼頃の新幹線になると、車内で駅弁を食べている人の姿もあり、ビジネス出張の一人旅でもけっこう旅情を味わえるものだ。

駅で上り新幹線の自由席に乗り込んだ。幸い、車内はさほど混んでいなくて、窓側の席に座ることができた。新幹線が高崎駅を出発し、加速を始める。私と同じ列の向こう側の窓際に座っていた御仁がゆっくりと「だるま弁当」と缶ビールをテーブルに取り出した。まさに鉄道の旅の醍醐味、昼間からビールである。だるま弁当の赤い容器と缶ビールが輝いているかのようだ。御仁は「いただきます」と目礼するかのようのだるま弁当の封を開け、缶ビールをシュポツ。高崎との別れを惜しむかのように車窓の風景を眺めながら、だるま弁当を一口、二口と食べ、缶ビールをグビリとやっている。「ああ旨い」という、つぶやきが聞こえてくるようだ。

●冷めてもいいし
駅弁ならではの心づくし

だるま弁当は、群馬らしい山の幸がご飯が見えないくらいに並んでいて、郷土への誇りを感じる。まず山クラゲを一口。ピリ辛でビールとの相性もよい。お弁当のセンターを務めるのが鶏肉と鶏八幡巻である。穂先竹の子、丸ごとしいたけも存在感があり、センターの座を狙っているかのようである。山菜や上州名物のこんにゃく、花豆、小ナス漬のラインアップが名物として彩りを添える。知らずのうちに、はしの動きが加速し、ビールで胃の中へと流し込む。片隅にちよこつと鎮座する栗が、フタを空けた時から気になっているのだが、この甘みが上州人のおもてなしである。お弁当なので、冷めたときにもおいしい素材と調理法が決めた。車内では、過度の香りは周りの迷惑になる。お新香の選定は気を使っそうだ。衛生管理も重要で、駅弁づくりはまじめでごまかしのきかない仕事なのだ。

●駅弁第一号は高崎とどういっしょ

だるま弁当を作っている高崎

弁当株式会社は、「たかべん」と呼ばれて親しまれ、高崎駅と同じ明治17年(1884)創業の駅弁の老舗である。日本の駅弁第一号は明治18年の宇都宮駅が定説とされているが、高崎駅のほうが開業が早く、駅弁第一号は高崎とする評論家もいる。

●容器にも注目

だるま弁当は、日本一のだるまの産地・高崎の名物として昭和35年(1960)に始まり瀬戸物の器で売られていた。この器は重く、持ち運びが大変だったので、軽量化のため、昭和47年に現在のプラスチックに切り替えた。当時はプラスチックの方がコスト高だったそう。このプラスチック容器は貯金箱として使える。ちなみに、いくら貯金できるのか、たかべんが試したことがあり、十円と百円硬貨は650枚、五百円硬貨は540枚入ったそう。瀬戸物の器は達磨大師の顔がフタになっており、これを再現した「復古だるま弁当」も数量限定で売られている。フタがキティちゃんのだるま弁当は子どもたちに人気で、こちらも数量限定の商品となっている。