

高崎観光協会 会報

縁起のいいまち
高崎

夏号
Summer
VOL.143

2018

CAFE 高崎じまん (開運たかさき食堂本店)

新感覚の焼きまんじゅう
メニューをどうぞ



TAKASAKI
YAKIMANJYU
KARITTO-MANJYU
KINAKO
KARITTO-MANJYU
CINNAMON
PIRIKARA
YAKIMANJYU

CAFE TAKASAKI JIMAN

CAFE 高崎じまん (開運たかさき食堂本店)



アンテナショップ『高崎じまん』と連動する“焼きまんじゅう研究所”

新感覚の焼きまんじゅうメニューをどうぞ



お祭りや縁日などには欠かせない群馬のご当地グルメ、県民のソウルフードといえば「焼きまんじゅう」。4個の酒まんじゅうを一串に刺し、甘くて濃厚な味噌だれをたっぷりつけて炭火で焼くのが一般的だ。

このお馴染みの焼きまんじゅうに、高崎流アレンジを加え、食事やスイーツ、おつまみにして食べてもらおうと、新感覚の焼きまんじゅうメニューを提供するのが『CAFE 高崎じまん』。

併せて、高崎が誇る新鮮でおいしい野菜や果物、農畜水産加工品など、高崎オーバ1階にあるアンテナショップ『高崎じまん』で販売している高崎ならではの食材がメニューの中で味わえるので、こちらも是非お楽しみに。

CAFE 高崎じまん (開運たかさき食堂本店) 高崎オーバ7階

高崎市八島町 46-1 TEL.027-386-9864

営業時間 11:00 ~ 23:00 (L.O 22:00)

●高崎じまん (高崎オーバ1階) TEL.027-381-6967

営業時間 8:00 ~ 21:00

TAKASAKI JIMAN

We prepared Takasaki soul food
"YAKIMANJYU" in various varieties.



味噌だれ味

ピリ辛味

きなこ味



シナモン味

一串の焼きまんじゅうにも、こんなバリエーション

食べ盛りの学生さんにおなかを満たして
もらおうと特別に提供する「学割まんじゅう」。制服着用または学生証提示で、オーソドックスな「高崎焼きまんじゅう」が200円のところ150円で食べられる。

ほかに学校給食でおなじみの揚げパンをイメージした「カリッとまんじゅう」（きなこorシナモン）や、ビールや日本酒にも合うと評判の「ピリ辛焼きまんじゅう」がある。

さらに、ジェラートや生クリームと味噌だれが効いた焼きまんじゅうのコラボが新感覚の「焼きまんじゅう小町」、「焼きまんじゅうパラダイス」。パラダイスには、果物の生産拠点ともいえる榛名町地域から届く旬の果物が贅沢にトッピングされるので、季節ごとに変わる彩りも楽しみの一つ。



焼きまんじゅうパラダイス

※写真の季節のフルーツは桃&ソルダム

■焼き菓子の店 SO (下小島町)

食物繊維、ビタミン、カルシウムなどをたっぷり含んだ無添加素材を使用したグラノーラは、10種以上のグランドメニューに加え、人気の月替わりメニューもある。美味しさはもちろんのこと、健康管理にも有益だ。その他に20種類以上が日替わりで並ぶスコーンやマフィン、冬季にはブラウニーなど、素材を活かした素材で体に優しいお菓子も並ぶ。



■長坂牧場 & みるく工房タンボポ (鼻高町)

乳牛の飼育一筋50年の実績とノウハウをベースに高品質な生乳を生産。搾りたての生乳を使って作る飲むヨーグルトは48時間で熟成させ抜群の鮮度を保つ。牧場の直営工場と直営販売店ならではの、とろ〜り濃くて自然の甘さと酸味が際立つ。新鮮な生乳とこだわりの食材で仕上げたジェラートは、季節限定商品も含め31種類程。また、「みるく」味のソフトクリームも大人気!

■陶豆屋のロンネフェルト紅茶 (石原町)

ドイツの最高級紅茶ブランド「ロンネフェルト紅茶」は、ドイツ国内で4・5つ星ホテルのシェア92%を誇り、アラブのドバイにある世界唯一の7つ星ホテル「パージ・アル・アラブホテル」でも使用されている世界に認められた紅茶。日本でも一流ホテルのティーラウンジなどで使用されている。陶豆屋は、国内でも数少ないロンネフェルトティーブティック認定店。店主の鈴木さんは、世界でわずか96人の「ティーマスターゴールド」資格取得者だ。

■木炭焙煎珈琲 大和屋 (筑縄町)

大和屋では契約農園をはじめ世界各国から選りすぐった珈琲豆を買い付け、全ての珈琲を自社工場焙煎する。国内産の木炭を使用し、熟練した職人の技術によって、炭火の遠赤外線効果で表面は香ばしく、芯までふっくらとした珈琲豆に焼き上げている。



わきを固める実力派ぞろいのドリンク類

野菜作りのプロである農家こだわりの「雪の下人参ジュース」「桃太郎トマトジュース」。東日本最大の梅の産地高崎ならではの「完熟梅ジュース」。観音山丘陵に広がる長坂牧場直営店舗の「飲むヨーグルト」「スムージー」。創業永禄6年(1563)の糴屋が江戸時代に販売していたものを復刻した米糴で作る「甘酒」。高崎を拠点に全国にフランチャイズを展開する大和屋の「ブレンドコーヒー」。ドイツ最高級紅茶ブランドの認定店陶豆屋が高崎にあることから提供できる「ロンネフェルト紅茶」。安政4年(1857)創業の水村園が昭和初期から使用している機械で焙煎した「新ほうじ茶」。こうした商品は、高崎オーパ1階の「高崎じまん」で購入することができます。

(※季節限定品もあります)



詰まった2つのプレート

生産者の想いも一緒に
召し上がれ

高崎では、冷涼な中山間部から平野部まで豊かな地域性を生かした農業で、多様な野菜が生産されている。

高崎オーパー1階のアンテナシヨップ『高崎じまん』では、毎朝生産地をトラック便が巡り、新鮮な野菜が店舗に並び、こうした朝採りの野菜を使ったメニューが『CAFE 高崎じまん』で提供されている。



■永井農園の梅ジュース（箕郷町）
梅の産地、箕郷町で20年前から本格的に梅の栽培に取り組む永井農園。完熟梅の果肉がたっぷり入った「完熟梅ジュース」は、梅が黄色に完熟してから収穫し、種を取って実をつぶすことで果実をしっかり残した、完熟梅の甘酸っぱさが際立つ一品。

■塚越農園のトマトと人参ジュース（倉淵町）
トマトのハウス栽培で県内の先駆者だった塚越治夫さんと、祖父から野菜づくりを教わろうと脱サラした孫の裕作さん。主力野菜は、トマト・人参・きゅうり。ジュースやケチャップ、ジャムなどの加工品も生産する。昼夜の寒暖差と雪が降ってから収穫する人参を使った甘みのある「雪の人参ジュース」。食味の良い「桃太郎トマトジュース」を季節限定で提供する。



■国府野菜本舗の野菜（国府地域）
伝統野菜の国府はくさいや国分りんじんの産地として知られる国府地域。榛名山の噴火による火山灰の堆積でできた肥沃な土地が、野菜栽培に非常に適しているため、どんな野菜も豊富な甘さややわらかさを感じられる。



たべる
JIMAN

■くらぶち草の会の野菜（倉淵町）
「くらぶち草の会」は、榛名山の西麓標高400~900メートルの「準高原」地域にあり、農業や化学肥料に頼らない野菜作りに取り組んでいる生産者団体。新規就農者の就農支援も行い、今では全体の半数が新規就農者。高地特有の冷涼な気候を利用して様々な野菜が栽培されている。



■ドラゴンファームのミニトマト（吉井町）
吉井町片岡の農場で栽培されるサンドラゴンミニトマトは、ツヤがあり真っ赤な実のとてもおいしいミニトマト。糖度が高く、濃厚なトマトの旨みも含まれ、ほどよい酸味がある。



■茶舗・水村園の新ほうじ茶（本町）
安政4年（1857）創業、中山道沿いで茶業一筋に時を刻む。現在でも往時をしのぶ土蔵が六棟連なり、国の登録有形文化財に指定されている。「お客様に喜んでいただけるお茶作り」を心がけ、「茶味求道」、変わらぬ伝統の香味を真心を込めて提供する。5月の新茶を昔ながらの技法で手間暇かけて炒ったほうじ茶は、独特の甘い香りとさわやかな味わい。



新鮮な葉物野菜やミニトマト、きのこなど、野菜の力を感じるみずみずしいサラダに、県内産野菜を使用した生ドレッシング。
餌や飼育環境にこだわった卵太郎の卵はココット風に。ミニドリンクは飲むヨーグルト、人参ジュース、梅ジュース、甘酒などから1つをチョイスする。

食べた人には『たべる JIMAN』

味噌だれをつけない白まんじゅうを素焼きにすると、中はふっくら外はパリパリでパン風の食感。これを「ジャガイモのポタージュ」や「ミネストローネ」など、高崎産野菜をたっぷり使ったスープに浸すと、スープをしっかりと吸って、おいしさ倍増！旬の野菜をたっぷり使ったレシピの中から、期間限定のスープメニューが続々登場する。



■糀屋の漬物と甘酒（問屋町）
450年ほど前、永禄6年（1563）に元糀屋町で創業した糀屋。味噌、たまり漬けを製造販売する老舗の中のお老舗。甘酒は飲む点滴といわれるほど栄養価が高く、昔から夏の栄養補給に用いられてきた。糀屋の甘酒は「米麴の甘酒」。江戸時代に販売されていたものを複製した。

高崎の農畜産物がギュッと



■牧野酒造の大盃（倉渚町）
創業は元禄3年（1690）。中山道の脇往還「草津街道」沿いにある牧野酒造は、県内最古の酒蔵。榛名山麓の地中でろ過された伏流水が流れる豊かな水と恵まれた自然の中で酒づくりを行なっている。関東信越国税局酒類鑑評会において、トップクラスの受賞歴を誇る。「大盃」は代表銘柄として、広く市民に愛されている。



■カネト水産のふくらニジマスの甘露煮（倉渚町）
倉渚で釣り堀を営むカネト水産。烏川の支流の澄み切った清流で育ったニジマスを釣り上げ、塩焼きやフライ、唐揚げで味わうことができる。ご飯やお酒のお供にぴったりなニジマスの甘露煮は高崎オーパ1階の「高崎じまん」で購入できる。



■たまご市場 卵太郎（榛名町）
倉渚の人里離れた豊かな自然に囲まれたノンストレスな環境のもとで、厳選されたヒナから育てた鶏が生む卵は一味違う！直営店では卵太郎ブランドのスイーツなども大人気。

■上村滋養農園（箕郷町）
上村富勇さんは、50年以上、農業に対して熱い想いをもち続け、おいしく安全な野菜作りに取り組んでいる。化学肥料を使わず、主に堆肥、バチルス菌、ステビアといった有機肥料を使用。バチルス菌とは土に含まれる微生物を培養して作った肥料で魚粉やカニ殻といった海産物なども入っている。土壌の中に微生物を増加させることで、ミネラルや栄養素が豊富で元気な野菜が育つ。



つまむ
JIMAN

■「えばらハーブ豚未来」のベーコン（上滝町）
日本で唯一、「抗生物質・抗菌剤完全不使用」「非遺伝子組換飼料」「生産情報公表豚肉 JAS 認定」の条件を満たす養豚を展開する江原養豚。多くの苦難を乗り越え、飼育に成功したストーリーは感動的。「えばらハーブ豚未来」は人間の「健康に生きたい」という願いを叶えるために心をこめて育てた豚。弾力のある柔らかな肉質とくせのないジューシーで甘い脂が特徴。



■青果・漬物製造「やまだや」（乗防町）
野菜ソムリエの資格を持つ店主の山田光一さんが素材を厳選して、酢と野菜から抽出する色素で作る漬物が人気。旬の素材を使用するので、季節によって変わる品揃えが楽しみ。



呑みたい人には『つまむ JIMAN』
農畜水産物の加工品など6種を盛ったプレートは、「高崎ミニニグルメツアア」を疑似体験したようなバラエティーに富んだ味覚が味わえる。
枝豆やミニトマトなど、一見ありふれた野菜のおいしさに驚くなかれ！良質な脂が際立つ「えばらハーブ豚未来」のベーコン。カネト水産の「ふくらニジマスの甘露煮」など、1階の「高崎じまん」に並ぶ旬の味が一皿に揃う。
このプレートと一緒に、高崎唯一の酒蔵である牧野酒造の「大盃（純米酒）」や「高崎梅サワー」はいかが？ 昼飲み、晩酌にもおススメ。

北関東最大級の花火 15,000 発！ 打ち上げ場所に近いエリアを一般に開放



花火

〈観覧席案内図〉



※有料観覧席のチケット販売：インターネット、電話、店頭で受付。
※花火大会駐車場：片岡小学校 70 台、乗附小学校 70 台
(台数が少ないため公共交通機関をおすすめ)

第44回 高崎まつり

8月4日(土)・5日(日)
高崎駅西口〜もてなし広場周辺

第16回 高崎山車まつり

8月4日(土)・5日(日)
高崎中心市街地〜もてなし広場周辺

大花火大会

8月4日(土) 午後7時40分〜8時30分
烏川和田橋上流河川敷 ※荒天時、翌日に順延



庄巻の打ち上げ数15,000発。
高崎まつりの花火大会は、何発もの花火がテンポよく打ちあがることで知られている。烏川和田橋上流河川敷の有料観覧席(前売り4,000席・当日2,000席)を設置のほか、今年には打ち上げ場所に近いエリアを一般開放。さらに、障害者観覧席も新設され、より多くの人に楽しんでもらえるようになる。夏の夜空に描かれる、華やかなキャンパスに、乞うご期待！

●HPやFacebook、Twitterも随時更新中。“高崎まつり”で検索
●お問い合わせ：高崎まつり実行委員会事務局
(高崎市商工観光部観光課内) TEL.027-321-1257



EVENT

EVENT

秋を彩る“音楽”の祭典

「音楽のある街高崎」を代表する秋の一大イベント、高崎音楽祭。オープニングのゴスペラズを皮切りに、大友直人指揮・群馬交響楽団、加藤登紀子(ゲスト)・夏木マリ、中川翔子、寺井尚子クインテット 熱帯 JAZZ 楽団 with 渡辺真知子、元 BOBMY の松井常松、大トリには25年ぶりに高崎音楽祭に帰ってくる沖繩出身の「りんけんバンド」が登場。今回も特別な編成、企画でのコンサートが多い。高崎音楽祭でしか楽しめない、豪華なひと時をご堪能ください。



▲熱帯 JAZZ 楽団



●寺井尚子クインテット
熱帯 JAZZ 楽団 with 渡辺真知子

9月27日(木)

午後7時開演 群馬音楽センター
出演：寺井尚子クインテット、熱帯 JAZZ 楽団、
渡辺真知子 (ボーカル)

主催：高崎音楽祭委員会・高崎市 共催：高崎財団 後援：高崎商工会議所・ラジオ高崎・高崎観光協会



●りんけんバンドコンサート

9月29日(土)

午後4時開演 群馬音楽センター
出演：りんけんバンド

第29回 高崎音楽祭

9月8日(土)～9月29日(土)

群馬音楽センター
高崎シティギャラリーコアホール
ザ・ジョージアンハウス 1997
Club JAMMER'S ほか



▲夏木マリ

●加藤登紀子プロデュース・コンサート
「ジブリソングを歌う」

9月17日(月・祝) 午後4時開演 群馬音楽センター
出演：加藤登紀子、夏木マリ(ゲスト)、中川翔子(ゲスト)

●お問い合わせ
高崎音楽祭事務局 TEL.027-322-9195
<http://www.takasakiongakusai.jp/>



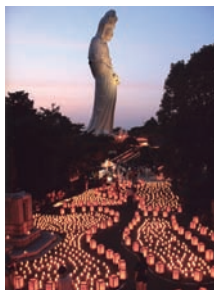
The event of summer of Takasaki

第22回 高崎観音山万灯会

8月25日(土)

観音山一帯で開催
17時～21時30分
(小雨決行、雨天の場合は中止)

夏の最後を飾る 幻想的な灯火の世界



※駐車場が少ないので、高崎駅西口・市役所よりの臨時シャトルバス(有料)、または清水寺石段下からの徒歩をおすすめ。
石段下から五百段の参道石段を登って清水寺へ。さらに平和塔広場の横から入って参道商店街を通り抜け、白衣観音に参拝という順番で。

今年で22回目を迎える万灯会(まんどうえ)。毎年8月第4土曜に行われ、夏の終わりを締めくくろうとそく祭りとして、地元の人たちに定着している。

石段・清水寺・平和塔広場(参道商店街)白衣大観音・洞窟観音の広範囲に、1万数千本以上のろうそくが灯され、先祖供養、家内安全、商売繁盛、諸願成就などを祈願するのが習わし。

幻想的で壮大に広がる灯火の世界を眺めていると、大切な人たちとの思い出や、日々への感謝の気持ちが脳裏に浮かんでくる。

今年も、スタンプラリーや子供ちようちん行列、緑日広場や各種イベントが催される。

家族や友人、知人と連れ立って、夏の締めくくりを観音山で過ごしてみたいいかが?

●お問い合わせ：高崎観音山万灯会実行委員会(慈眼院内) TEL.027-322-2269

JIMAN



●六郎の「ぶるん珈琲」

珈琲の大和屋とのコラボで生まれた、大人気の珈琲あずきゼリー。中には、柔らかく茹でて丁寧に蜜漬けた北海道産小豆入り。ビターな珈琲の風味と、あずきの甘みとのバランスが絶妙で、黒蜜のような甘みと旨味が感じられる。お好みによって牛乳や豆乳(別途)をかけていただくのもオススメ。

(1箱6個入 1,900円)

自宅使いや土産にも喜ばれること請け合いの、高崎の名産品がずらりと並ぶアンテナショップ「高崎じまん」。

この夏のイチオシは、人気和菓子店の一風変わったゼリー。今回は、味、パッケージにこだわりを持った商品と、人気店舗のコラボレーション商品の二つを紹介。

高崎じまん

(高崎オーバ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



●鉢の木 七富久の「柚子の香 水ゼリー」

夏菓子の定番、果汁たっぷりのゼリー。柚子の風味豊かで、果肉の食感も楽しめる。冷やせば冷やすほど、のどごしさやかで、見て食べて夏の涼を堪能できる。青竹を模したパッケージも、まさに日本の夏にふさわしく「夏の贈り物」に最適だ。(2本入り600円)

TAKASAKI ARENA

高崎アリーナ 8月・9月の主なイベント



- 全日本新体操クラブ選手権大会 8/1(水)～3(金)〈観覧有料〉
- バスケットボール日本女子代表国際強化試合(対カナダ) 8/7(火)〈観覧有料〉
- 全日本学生新体操選手権大会 8/17(金)～19(日)〈観覧無料〉
- 全日本新体操クラブ団体選手権大会 8/23(木)・24(金)〈観覧有料〉
- チアリーディングジャパンカップ 8/31(金)～9/2(日)〈観覧有料〉
- イオンカップ世界新体操クラブ選手権大会 9/28(金)～30(日)〈観覧有料〉

●お問い合わせ：高崎アリーナ TEL.027-329-5447

映画のロケ地を訪ねて 『高崎グラフィティ』編

山河が織りなす風景が絵になる街

●高崎がまるごと舞台

高崎映画祭のクロージング上映作品『高崎グラフィティ』は、川島直人監督の長編映画監督デビュー作。8月18日より全国に先駆けて高崎で公開される。



8月18日より公開される映画「高崎グラフィティ。」

高校を卒業したばかりの男女5人が、これから踏み出す未来に夢と不安をにじませながら、一つの出来事を通して本音をぶつけ合いきずなを深めていく青春群像が、高崎を舞台に繰り広げられる。撮影スタッフの武井俊幸さん

が高崎出身ということもあり、ロケ地の選択が素晴らしい。高崎は、山河が織りなす風景が輝く街だと納得する。

●高崎市街を一望する別天地

夕日に向かって走ったり、海に向かって叫んだり、青春のほとばしる感情を炸裂させるのにふさわしい場所といったら……スクリーンに映し出された風景が印象に残り、久しぶりに足を運んだ。

高崎市街地の建物がレゴブロックのような立体感をもつて眼下に見える。遠くには赤城山を中心に、日光連山、武尊山、谷川岳、榛名山などの山並みが一枚の絵のように広がる。標高190m、観音山の山頂駐車場からの眺望である。

高崎駅から約4・5km、車で約12分。たったそれだけの移動で、野鳥が絶えずさえずり、夏はつつそうとした緑が谷から涼風を運んでくる別天地に到着する。何をいまさらという声も聞こえてきそうだが、観音山丘陵は、つくづく高崎の宝だと思う。

●遠くの観光地より観音山

観音山エリアには、白衣大観音・慈眼院をはじめ、808年に坂上田村麻呂が京都の清水観音を勧請したと伝わる清水寺。斬新な遊具が設置された親子連れに人気のケルナー広場やプール。神秘的な法悦の世界が広がる洞窟観音、旅情あふれる温泉宿の「錦山荘」。全国にも例を見ない「高崎市染料植物園」。そして、そこをめざして

訪れる人が絶えないという人気の慈眼院のカフェや手打ち蕎麦処などもあって、遠くに出かけなくても、リフレッシュしながら、特別な一日を過ごすことができる。

●観音様のおひざ元の味 “ひっぱたき”

なかでも外せないのが、観音様のおひざ元にある参道商店街。昭和11年(1936)に観音様が建立されて以来、30店舗ほどが出店したが、現在は21店舗に減ってしまった。それでも各店舗は、観光客が気軽に寄れるよう入口の戸を開放している。扇風機が回る畳のお座敷、窓辺の風鈴が懐かしく響き、どの店も総じて「おはあちゃん家」のような懐かしさが漂う。

山頂駐車場の前にある「小松屋」のご主人小松清さんは、「観音様が建立された翌年に、母がここに店を出したのが始まりで、もう80年になる。昔は桜の時期になると、聖石橋が駅からやって来る花見客でごったがえし、子どもだった私は、「サを上げた花見客から空き瓶を回収して小遣い稼ぎをしたものだよ」と振り返る。

みそおでんを注文すると、「ひっぱたき」という別名があると教えてくれた。湯切りをするため、布巾でこんにやくをたたきながら付いたとろろ。各店舗には自慢の甘じょっぱいみそダレがあり、こんにやくとの相性は抜群。観音山の素朴な味として、たまに思い出して食べたくなりそうだ。

