



春

2025

vol 169



新しい高崎土産





高崎じまん

*すべての商品は高崎
じまんで購入できます

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開始。今回で4回目を迎える。これまでに計34点の商品が誕生し、高崎から各地へ、様々な人へと贈られてきた。

この春、同事業により誕生した商品は6点。どの商品も高崎産の食材を積極的に使用し、各店のアイデアが光るものばかり。

いよいよ春本番。出会いと別れに、ぜひ高崎銘菓を添えてみては。

新しい高崎土産

タカサキフルーツムラング



「食べた人がホッとするお菓子を作りたい」と話す店主の吉井美晴さん



タカサキフルーツムラング
1袋/518円(税込)、1箱3種入/1,879円(税込)



ドライフルーツも手作り。果物ごとに厚みや切り方、乾燥時間などを工夫している。



このマークが
目印です

果実の魅力がぎゅっと詰まった
幸せ届けるメレンゲクッキー

今春、アジアンカフェ・月白茶菓の新商品として発売される「タカサキフルーツムラング」。ムラングとはメレンゲを意味するフランス語で、その名の通り高崎の果物の魅力を伝えてくれるメレンゲクッキーだ。パッケージは目を惹くイエローに上毛三山を想像させるグレーのなだらかな山形が描かれており、シンプルながら可愛らしいデザインだ。一箱三種入りで、第一弾はイチゴ・ナシ・レモン味がセットで販売される。

商品開発のきっかけは、近年の気候変動により規格外果樹が増えたという農家の悩みを聞いたことだという。「もっと地域の魅力に目を向けてほしい」という思いから、色や形に問題があり出荷できないフルーツを活用し、生産者・消費者が共に幸せになれる商品を企画した。高崎の旬の果物と高崎市倉渕町の平飼卵で作られるメレンゲは、まさに高崎の美味しさの結晶だ。フルーツは種類や品種ごとに糖度が異なるため、材料によって加工方法や絞り方を変える細やかな技術も光る。メレンゲの甘さを控えめにし、フルーツピューレのフレッシュな香りとサクサク食感がやみつきになるお菓子に仕上げた。各袋にはドライフルーツも一枚ずつパッケージされているので、メレンゲの合間にドライフルーツのすっきりした酸味も味わってほしい。



月白茶菓



Instagram

高崎産やよいひめスノーボール



榛名でカフェ「フルール・アンジェリーナ」も営む店主の山木あすかさん



高崎産やよいひめスノーボール 1袋 100g / 1,296円(税込)



上品な佇まいのスノーボールからは、榛名の静謐な空気が感じられる。

やよいひめの魅力がたっぷり！
キュートな淡色のスノーボール

全国でも有数の果物の名産地として知られる高崎市榛名地区。美しい自然と豊かな恵みを活かした商品を企画・製造する榛名倶楽部から、新たなスイーツ「高崎産やよいひめスノーボール」が発売された。

近年、榛名山麓ではイチゴの生産量が増えており、群馬県が誇るイチゴの品種・やよいひめも身近な果物として親しまれている。「イチゴの美味しさだけでなく、可愛らしさや華やかさを伝える商品を作りたい」と、淡いピンク色と丸いフォルムのスノーボールでイチゴの魅力を表現した。開発の際にこだわったポイントは、軽やかなサクサク感とフレッシュなイチゴらしい甘酸っぱさ。選りすぐりの高崎産やよいひめを使用し、材料や混ぜ方を工夫して調和のとれた味わいに仕上げた。商品にはスノーボールと共に、試作を重ねたというやよいひめのドライフルーツも入っている。そのまま食べてイチゴの酸味を味わってもいいが、紅茶などに浮かべて広がる香りを楽しむのもよし。生地のかなかな甘さとドライフルーツの酸味には、和紅茶や緑茶、スパークリング白ワインを合わせた。心安らぐテイタムから洗練されたオードブルの一品まで、幅広いシーンで活躍してくれそう。

上品なピンク色のパッケージにはシルバーの箔押しが施され、高級感のある佇まい。大切な方への贈り物や特別な日のプレゼントにぴったりの、榛名山麓のテロワールを感じるスイーツだ。



榛名倶楽部
TEL:027-343-3594



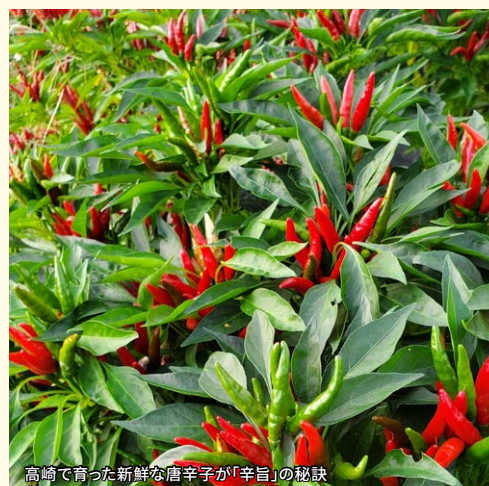
高崎ペッパーソース



高崎ペッパーソース 60ml／600円(税込)



代表の平児玉博樹さん。「記憶に残る商品づくりを心掛けた」と話す。



高崎で育った新鮮な唐辛子が「辛旨」の秘訣

パスタの街の新常識！

高崎産唐辛子の旨辛ソース

「パスタの街・高崎」から、パスタファン待望の新たなペッパーソースが誕生した。ティープロダクトが開発・製造を手がける「高崎ペッパーソース」は、高崎産唐辛子をふんだんに使った辛味調味料だ。

同社は3年前に国産材料にこだわったオリジナル七味唐辛子「だるまロケッツひーは」を発売し、キャッチーな見た目と癖になる辛さが話題に。第二弾商品となる今回は、辛い物好きな方だけでなく、パスタ好きな方にも喜ばれる商品を目指して企画した。「ロケッツのように瞬く間に売れますように」という願いが込められたパッケージには、高崎の名産品であるダルマがロケッツになって空を飛ぶイラストが描かれており、爆発的な辛さへの期待も高まる。唐辛子、酢、塩麹というシンプルな材料を調合して作られる液体ソースは、ゴマと唐辛子を共に乾燥させる独自製法や塩麹による発酵、熟成期間の長さにこだわり「食べた人の記憶に残る旨辛な味わいを追求した」という。また、通常のペッパーソースに比べ酢の配合量を控えめにし、酸味や匂いがマイルドになるように調整。料理本来の美味しさを損ねずに、心ゆくまで辛さを楽しむことができる旨辛ソースを実現した。

新たな高崎土産として重宝すること間違いなしの、料理の名脇役。パスタやピザ、鍋料理など様々な料理にマッチするが、特に「イカ墨パスタ」との相性が抜群とのことなので、ぜひお試しください。



ティープロダクト

TEL:027-321-9750



たかさきわんどーなつ



マルフク事業部マネージャー大井義隆さん。夫婦で同店を営む。



たかさきわんどーなつ 1箱5個入 / 1,620円(税込)



わずか5分ほどでふっくらと焼き上がる。

1つの焼きドーナツから始まる
“笑顔”の大きな輪を作りたい

株式会社ワンサポートの事業の一つである手づくりスイーツの店 MARUFUKU LUNCH MARKET。同店が開発したのは焼きドーナツ「たかさきわんどーなつ」だ。焼きドーナツの食材はシンプルに小麦粉、牛乳、卵がメイン。その中で今回は、卵に注目し、高崎の三喜鶏園が生産している「こだわりの旨味」を使用した。鶏は倉渕町の榛名山麓育ち。独自配合の餌と新鮮な水を飲んで育つことから、ビタミンDとEが豊富という特別な卵だ。「濃厚な卵の味を生かしたい」と十数回の試作を繰り返し、味はシンプルにプレーンに。ふわっと口に広がる卵の風味、キメが細かくしっとりとした焼き上がりは、専用の型に入れ、上下から火を入れることでうまれる。15年ほど焼きドーナツを作り続けた技術の賜物だ。お土産にはもちろん日常的なおやつとしても多くの人に愛される味に仕上がった。

パッケージは、卵を連想させる温かみのあるオレンジをベースに可愛い卵型のだるまのイラストをあしらった。真空パッケージを採用することで、23日間常温で保存できることもお土産選びには嬉しいポイント。

「独自の焼き方による食感、お子さんから高齢の方まで楽しんでいただける優しい味。ぜひ食べてもらいたい」。商品名には、「高崎発、1つのドーナツから生まれる笑顔の連鎖」の願いを込めた。お手軽でヘルシー、万人受けする優しい焼きドーナツは、ご縁をつなぐにはぴったりのお土産になりそうだ。



ワンサポート／
MARUFUKU
LUNCH MARKET
TEL:027-393-6744



Instagram



SAMURAI CHARGE
UME PRO/UME LIGHT
プロ 324円(税込)、ライト 378円(税込)



理想の味や食感の追求、品質向上のため商品を分析管理している。



開発チームの富澤慎一社長、総務角貝さん、
商品開発部高尾さん、富澤副社長

酸味と甘味で元気をチャージ！
頑張る人を応援するカリカリ梅

多彩な梅製品を展開する株式会社大利根漬から、新たにスポーツ向けの梅製品「サムライチャージ梅」が登場。2019年に発売されたスポーツゼリー飲料「サムライチャージ」に続く第二弾で、スポーツ時の「補食」として活躍する梅製品だ。商品名の「サムライ」は、かつて戦場に赴く武士が携帯していた「梅干丸」から着想を得たもの。激しい戦闘や行軍の息切れを整え、大事な勝負所で重宝されていた梅の力を、現代のスポーツシーンでも活かしてほしいという思いが込められている。原材料には榛名産の「白加賀梅」を使用。甘味を加えると果肉が柔らかくなる課題を克服し、カリッとした食感と芳醇な香りを楽しめるように仕上げた。商品は「ライト」と「プロ」の二種類。「プロ」は必須アミノ酸を配合した酸味の強いタイプで、運動時のエネルギー補給を考えた濃い味付けながら、塩分は控えめで健康にも配慮している。チャック付きパッケージでそのまま食べられるため、素早く補給できる点も魅力だ。「ライト」は子どもでも食べやすい甘い味付けで、フルーツ感覚で楽しめるおやつだ。縁起だるまをあしらった可愛いパッケージに個包装された梅が入っており、小袋には勝負所で使える「おまじない」とメッセージスペースも。大切な場面でエールを送りたいときにぴったりのアイテム。アスリートをはじめ、頑張る人を応援する気持ちとともに、美味しい梅製品を贈ってみては。



大利根漬
TEL:027-343-6007



高崎のはちみつとオリーブ抹茶のうさぎダルママフィン



高崎のはちみつとオリーブ抹茶のうさぎダルママフィン
1箱 6個入／1,620円(税込)、1箱12個入／3,240円(税込)



高崎市で採れた100%天然のはちみつ



左から2ひきのうさぎ大門さん、ウベハウス反町さん、長井精機長井さん

ゼネコン×スイーツ!?
コラボが生み出す新しいお土産

昨年創業40年を迎えた建設・土木業のウベハウス東日本。近年深刻化している空き家・空き地問題の解決を模索する中、3年前に自社の空き地で養蜂を開始。収穫された蜂蜜は「だるまはちみつ」として販売している。次の展開としてこの蜂蜜を使ったスイーツを作りたいと今回の取り組みに参加した。もう一つの高崎産食材として採用したのが、オリーブの葉を粉末にしたオリーブ抹茶。手がけているのは金属加工を手がける長井精機だ。「異業種に挑戦している仲間として、以前から交流をしていました。オリーブ抹茶は、次の高崎を担う新しい食材。栄養面にも注目し、今回一緒にお菓子作りに取り組みました」。

揃った二つの食材をマフィンへと変身させたのは洋菓子店「2ひきのうさぎ」。苦味のあるオリーブの量の調整に時間を費やし、濃・薄、ノーマルと誰の口にも合う三種のマフィンに仕上げた。「体験の要素も取り入れたかった」と蜂蜜とオリーブ抹茶を別途梱包。マフィンにふりかけお好みの味にアレンジすることができ。美大出身という同店の店長が、商品名の「うさぎダルマ」の可愛らしいキャラクターも考案した。

抹茶の苦味と蜂蜜のkokのある甘味、それぞれの存在感の調和が取れたマフィン。異業種への取り組みから生まれた二つの食材、三社のコラボレーション。そんなエピソードも添えて贈りたいユニークなスイーツが誕生した。



ウベハウス東日本
TEL: 027-352-8891



2ひきのうさぎの
Instagram



ドーム型のケーキが銘菓「パリジェンヌ」。食材からインスピレーションを受けケーキが生まれるという。

いつの時代もみんなに愛された甘い味。
高崎の老舗菓子店をご紹介します

昔も今も。高崎で出会える

洋菓子×和菓子

第3回

カレーム

あの懐かしいケーキは今も
世代を選ばず喜ばれる安心の味

高崎の老舗の洋菓子店として必ず名前が上がるお店「カレーム」。1965年創業、現在市内に2店舗を構えています。上並榎町の本店では、デコレーションケーキ、プチガトー（ショートケーキ）、焼き菓子、そしてアイスと合わせて60種類以上の商品が店頭には並んでいます。石原店はナチュラルカレームとして、卵、乳製品、白砂糖を使用しないマクロビオティックのケーキなどを中心に販売、ネットショップも展開し人気となっています。

現在の店主武藤保宏さんは2代目。「1965年に父が現在のあら町で創業しました。元々は和菓子職人でしたが、これからは洋菓子店だと開店したと聞いています。店名のカレームは、19世紀に活躍したシェフ・パティシエのアントナン・カレームが由来です」幼少期からお店を継ぐと決め、修行を経て2008年に代表となりました。

お店には引き継がれてきた味が今も残っています。「おおよそ50年くらい前からあるのでは」と武藤さんが紹介してくれたケーキが「パリジェンヌ」。かつてはパリザツェンの名前で販売され、スポンジに生クリームと生チョコレートをサンドしたふわふわとしたプチガトーです。「好きだということ



もありますが、フルーツやナッツとの相性が良く無限に味を作り出せるのが魅力」という、武藤さんが得意とするチョコレートを使った商品も外せません。おすすめは「カラク」。チョコレートスポンジに、チョコとコーヒーマース、スポンジに入ったサクサクとした食感も魅力です。

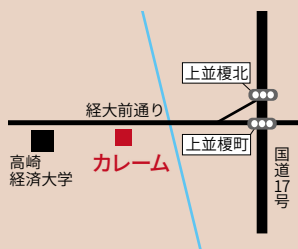
長く地元で愛され今年で創業60年。「まずはスタッフに恵まれてきたことですね。それから奇を衒わずに、子どもから大人まで食べやすいケーキを作ることが心掛けています。生クリームが美味しいとの声をよくお客様から頂きますが、基本となる食材や作り方も大切にしていますね」カレームでは、丁寧な仕事から生まれる「いつも変わらずおいしい」が今日もショーウィンドーを彩っています。

【カレーム】

- 高崎市上並榎町1134-1
- TEL 027-362-8672
- 営業時間：10:00-19:00、日曜は18:00まで
- 定休日：不定休



「スタッフに恵まれてきた」と話す武藤さん。現在は独立しお店を出している人もいます。



高崎観光協会 会報 春号 Vol.169 令和7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-kankoukyoukai.or.jp>

制作 株式会社 SDI総研



SPRING
2025

Kankou Takasaki / PAGE. 08