PRESS RELEASE

報道機関配布資料



令和7年3月27日

件名 『令和6年度 高崎銘菓・名産品開発事業』について

高崎観光協会は、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、 高崎銘菓・名産品開発事業を実施しました。本事業は、「高崎のさらなる味力(魅力)」を 発信することを目的に、高崎産の野菜や果物などの食材を積極的に活用した加工品や菓子、 高崎の手工業である工芸品の新規開発に対して支援を行うもので、令和3年度から始まり 今年で4年目となります。

今回、全国でも有数の果物の名産地として知られる榛名地区からは、やよいひめを使用したスノーボール、同じく榛名地区から榛名産の白加賀梅を使用したスポーツ向けのカリカリ梅。アジアンカフェの新商品として高崎産の果物を使用したメレンゲクッキー、倉渕町の榛名山麓育ちの三喜鶏園で育った鶏のこだわり卵をふんだんに使用した焼きドーナツ、「パスタの街高崎」ならではの、ペッパーソース、高崎産のはちみつとオリーブ抹茶を使用したマフィンなど、6商品が開発されました。

開発された商品は、高崎オーパI階「高崎じまん」にて4月I日から販売します。

また、令和3年度、4年度、5年度に開発した計34商品につきましても、一斉に売り場に並べ、高崎銘菓・名産品コーナーを盛り上げます。新しい手土産の新定番として、高崎銘菓・名産品をご利用ください。

記

事 業 名 高崎銘菓・名産品開発事業

対 象 者 高崎観光協会会員または高崎じまんに出品している事業者 対象事業

- (1) 加工品、菓子、工芸品など
 - ①高崎の野菜や果物などを積極的に使用した加工品や菓子、また高崎市をイメージさせる文化に関連した新商品の開発
 - ②「①」とあわせて高崎を連想させる新規パッケージの開発

販売開始 令和7年4月1日~

販売場所 高崎オーパ | 階「高崎じまん」(高崎市八島町46-1) 各採択事業者店舗等

【本件に関する問い合わせ】 (一社)高崎観光協会

電話:027-330-5333



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の、新しいスポーツ向けの梅製品「サムライチャージ梅」。商品名の「サムライ」は、かつて戦場に赴く武士が携行していたという「梅干丸」から着想を得ました。

原材料には榛名産の「白加賀梅」を使用。カリッとした食感と芳醇な香りが楽しめます。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て酸味が強く、塩分は控えめです。「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タイプ。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です。



大利根漬 TEL:027-343-6007









ゼネコン×スイーツ!? コラボが生み出す新しいお土産

高崎市内にある建設・土木業のウベハウス東日本。空き家・空き地問題の解決を目指し、自社の空き地で養蜂をしています。採れた蜂蜜と高崎産食材のオリーブ抹茶を使った新しいスイーツができました。オリーブの葉を粉末にしたオリーブ抹茶を手がけているのは金属加工を手がける長井精機です。異業種への取り組みから生まれた二つの食材をマフィンへと変身させたのは高崎の洋菓子店「2ひきのうさぎ」。味はオリーブ抹茶の濃さを調整した三種類を用意しました。同封の蜂蜜と抹茶をマフィンにかけてお好みの味にアレンジできます。三社がコラボレーションした新しい高崎土産をぜひご賞味ください。



ウベハウス東日本 TEL: 027-352-8891 2ひきのうさぎの Instagram









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、新しいペッパーソースが誕生。「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です。辛い物好 きな人だけでなく、パスタ好きな人にもオススメです。

液体ソースは、唐辛子、酢、塩麹というシンプルな材料を使いながらも「食べた人の記憶に残る旨辛な味わい」を追求して作りました。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です。

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。ぜひ お試しください。



ティープロダクト TEL:027-321-9750









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

手づくりスイーツの店 MARUFUKU LUNCH MARKET の「たかさき わんどーなつ」は、卵にこだわった新しい焼きドーナツです。使っている卵は、高崎の三喜鶏園が生産している「こだわり旨味」。 濃厚な卵の味を生かすため、味はシンプルなプレーンだけをご用意しました。 ふわっと口に広がる卵の風味と、キメが細かくしっとりとした焼き上がりが特徴です。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」の願いを込めています。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です。



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









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

ムラングとはフランス語でメレンゲのこと。高崎市並榎町にあるアジアンカフェ・月白茶菓の「タカサキフルーツムラング」は、その名の通り高崎の果物の魅力を伝えるメレンゲクッキーです。一箱三種入りで、第一弾はイチゴ・ナシ・レモン味をセットで販売します。今後は新たな季節のフレーバーも登場予定です。

高崎の旬の果物と高崎市倉渕町の卵で作られるメレンゲは、甘さが控えめで、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ります。各袋にはドライフルーツも一枚ずつ入っているので、メレンゲと一緒にすっきりした酸味もお楽しみください。



月白茶菓 Instagram









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・製造する榛名俱楽部は、新しいスイーツ「高崎産やよいひめスノーボール」を発売しました。

淡いピンク色と丸いフォルムのスノーボールは、軽やかでサクサク。そして 群馬県が誇るイチゴの品種・やよいひめの甘酸っぱさが楽しめます。一緒に 入っているやよいひめのドライフルーツは、そのまま食べてイチゴの酸味を 味わってもよし、紅茶などに浮かべて広がる香りを楽しむのもよし。贈り 物や特別な日のプレゼントにもぜひご利用ください。



榛名倶楽部 TEL:027-343-3594





