

本県のソウルフード代表である「焼きまんじゅう」。ふっくらとしたまんじゅうに甘く濃厚な味噌だれが絡むおいしさは、群馬県民なら誰もが知っている。その「伝統の味」にトッピングで味の変化を付けたのが、創業95年の老舗「助平屋饅頭総本舗」だ。

こうじを使い自然発酵で作ったまんじゅうに、時間を掛けて煮込んだこってりとしたたれ。昔ながらの味にからしマヨネーズをたっぷりかけた一品で、一瞬「合うの?」と思う組み合わせだが、ピリッとした辛みと酸味が深い甘さに見事にマッチ。くどさは一切なく、いくつも食べられる。

トッピングはほかにも、抹茶、ごま、きなこがあり、気分に合わせて選んでも楽しい。

老舗が生んだ ニューカマー



マヨ焼まんじゅう
1串200円/太田市



助平屋饅頭総本舗

住所/太田市新田木崎町526-11
TEL/0276-56-0049
営業時間/9:30~17:00 月曜休

群馬と言えは...やっぱりコレ!

こんなの知ってる? 群馬のおいしい新名物

GUNMA NEW GOURMET

まだあまり知られていないご当地・B級グルメから、あっと驚くスイーツまで。県内はもちろん、他県にも誇れる群馬の「うまい!」をご紹介します。おなかも心も満足する、グルメめぐりへ。さあ出発しよう!



ケーキのころとん
1個360円/前橋市

テレビコマーシャルに出演し、一躍有名になった前橋市のキャラクター「ころとん」。丸くてふんわりした特長を生かしたケーキが人気を集めている。

「前橋市PRのきっかけになれば」と、同市の洋菓子店「こもれび」が発売。手土産に買っていく人も多いのだとか。カスタードとイチゴのクリームがたっぷり詰まったドーム型ケーキは、子どもから大人まで、誰にでも好かれる味だ。



ケーキ屋こもれび

住所/前橋市朝倉町154-7
電話/027-289-8321
営業時間/10:00~20:00 水曜休



ぐんまちゃんのマカロン
1個210円/前橋市



いまや人気は全国区?!
群馬のゆるるキャラ代表

「ゆるきゃらグランプリ2012」において堂々の3位に選ばれた、本県のキャラクター「ぐんまちゃん」がマカロンになって登場。ぐんまちゃんをモチーフにしたケーキで有名な洋菓子店「くわの実」の自信作だ。

愛らしい顔をかたどり、裏側はたてがみもしっかり再現した。外はさっくり、中はしっとりした生地、ベリー系のバタークリームをサンド。口に広がる甘酸っぱさがさわやかだ。



くわの実

住所/前橋市六供町982-1
電話/027-224-5518
営業時間/10:00~19:00 無休



プリンそこがみそ
単品450円/富岡市

製糸場近くの古民家カフェで味わう

製糸場見学者が行き来する通りにたずむ、1875(明治8)年に建てられた古民家を再生した「カフェドローム」。みそ造りが盛んな本県西部エリアならではのスイーツを作ろうと考えていたところ、「そこがみそ」という言葉からひらめいたという。

滑らかな舌触りのプリンに、その名の通り底のカaramel部分に富岡産みそで作ったソースを使用。和風スイーツの味わいも感じられる。キャラメリゼした表面の食感も楽しく、散歩の途中で一息つくには最高のパートナーだ。

カフェドローム
住所/富岡市富岡51-4
電話/0274-67-1123
営業時間/9:30~17:00 不定休



群馬の宝を 世界遺産に!

世界遺産候補として、ユネスコの世界遺産暫定一覧表に記載されている「富岡製糸場と絹産業遺産群」。登録に向け、富岡市を中心に県内各地で盛り上がりを見せている。登録推進に一役買いそうな関連商品を紹介。

繭形の冷やして食べるふわふわパン

白くふんわりした楕円形。繭をイメージして作られたパンで、生地にシルクパウダーを配合。中のクリームは「カスタード」、「チョコ」、「ミルク」、「まっちゃ」の4種類。冷凍で販売しており、冷蔵庫で解凍して食べる。解凍時間によって異なる食感が面白い。

「2011年度日本全国ご当地パンまつり」で準優勝した商品で、パーネデリシア各店のほか、「群馬いろは」、「道の駅おおた」、北関東自動車道波志江パーキングエリア内コンビニなどでも販売している。



まゆっこ
1個210円/伊勢崎市



パーネデリシア
住所/伊勢崎市除ヶ町10
電話/0270-32-1352
営業時間/8:00~19:00 無休



一瞬ドキッとする リアルな蚕チョコ

かいこの王国
3個680円、6個1260円/藤岡市

桑の葉をほう蚕。そのリアルさは動き出しそうなほど。藤岡市の高山社跡も絹遺産群に選ばれたことをきっかけに、製造を開始した。見た目のインパクトとは裏腹に、味は抜群。葉の部分には桑の葉パウダーが練り込まれ、抹茶のようなほろ苦さがある。蚕部分はホワイトチョコレートにクランベリーで甘酸っぱさを加え、コーンフレーク、米パフを入れて軽い食感にした。

「ファームドゥ食の駅」や富岡市の「仲町まちなか交流館」、高速道路サービスエリア、デパートの催事などで販売。気軽なお土産として、相手を驚かせてみては。

丸エイ食品
住所/藤岡市篠塚579-3
電話/0274-23-9887
※製造のみ、購入は取扱販売店にて



ウォークイーとソースカツ
1個400円/桐生市

歩きながら「丼」を味わう?

言わずと知れた桐生の名物「ソースカツ丼」をもっと手軽に食べて欲しい。そんな思いから1931(昭和6)年創業の銭湯が開発した。味付けされたご飯に豚ヒレ肉を載せて揚げたもので、食べ歩きに最適だ。

トッピングのキャベツには3種類のソースをお好みで。有名店料理長の経験を持つ店主が作っただけあり、味は高級店にも引けを取らない。



三吉湯
住所/桐生市三吉町1丁目2-15
電話/0277-44-3277
営業時間/11:30~13:30、15:30~22:00 日曜休
※電話予約可

沼田市観光交流課より「地元食材を使った料理」と依頼された、県立利根実業高校の生徒が研究開発したのが枝豆入りメンチカツ「えだまメンチ」だ。学校給食での提供や市内の飲食店で販売するなど、広がりを見せている。

大手カレーチェーン「CoCo壱番屋沼田インター店」では、同店限定メニューとして「えだまメンチカツカレー」を販売している。カレーとの相性を考えて改良を重ね、枝豆を増量しチーズをプラス。メンチカツのジューシーな肉に、枝豆の食感と香るチーズのバランスは傑作。一度食べたならやみつきに。



CoCo壱番屋 沼田インター店
住所/沼田市横塚町1326-1
電話/0278-30-2300
営業時間/11:00~24:00 無休

産官学連携の 高校生考案町おこしフード



えだまメンチカツカレー
780円/沼田市

ご当地グルメの 新星現る?!

「伊勢崎もんじゃ」に「太田焼そば」など本県にも有名ご当地グルメは多数あるが、ここ数年新たな商品も誕生している。地元の特色をうまく表現した「おいしい」をどうぞ召し上がれ。

異業種が集い 生まれたヒット作

キムトマ焼きうどん
680円/藤岡市



メディアで多数紹介された、話題のB級グルメ。他県からも食べに来る人がいるほどだが、誕生からまだ2年経たないというから驚きだ。「地元へ何か恩返しを」とうどん店、焼肉店、すし屋、居酒屋など、ジャンルの異なる飲食店が集まり、試行錯誤の末誕生させた。現在市内6店舗で販売中。

食欲をそそるトマトの酸味とキムチの程よい辛さに加え、全体の風味をマイルドに仕上げる卵、アクセントになるかつお節のバランスはしっかり計算されたもの。麺も専用に練られ、プロの知恵とこだわりが感じられる。



麦挽屋今助(根岸物産株式会社)
住所/藤岡市藤岡879
電話/0274-22-0103
営業時間/11:00~15:00 火曜休



かわいい手のひらサイズ

県内外で人気の高い「峠の釜めし」にデザートがあるのはご存じだろうか。手のひらサイズのミニ釜にフルーツやチョコレート、アイスクリームで作った、釜めしそっくりの商品。すっきりとした甘さで、食後のデザートにぴったり。容器は小物入れなどに利用できる。

姉妹品「峠の抹茶あいす」は、ほろ苦い抹茶味のアイスクリームに小倉のトッピングが大人の雰囲気。見た目も味も女心をくすぐる一品で、ぜひ旅の思い出に食べたい。



峠の釜めし本舗おぎのや横川店

住所/安中市松井田町横川297-1
電話/027-395-2431
営業時間/9:00~18:00 無休
※おぎのや本店、SA店、群馬にいるのは購入可

峠の釜めしあいす
1個525円/安中市



やっぱり大好き！ 別腹おやつ

家事や仕事を頑張った自分へのご褒美や、ほっと一息つく時のお楽しみ。見た目がかわいい物やちょっとリッチな気分になれる物、ダイエット中の救世主など、つい食べたくなるおやつが集合！

手作り花豆チョコレート
5個入630円/草津町



センスが光る温泉土産

高原でしか育たないという貴重な花豆を使った、おしゃれなお土産は、いかが。嬭恋村産の花豆をブランデーでふっくらと炊き上げ、カカオ60%のビターチョコレートでコーティング。芳醇な味わいで一粒ほおばればリッチな気分。

草津温泉湯畑の目の前にあり、バラエティ豊かなお土産で定評がある同店のオリジナル商品。自分へのご褒美としてはもちろん、他人と差をつけたいワンランク上のお土産にお薦めだ。



本多みやげ店

住所/吾妻郡草津町草津110
電話/0279-88-2155
営業時間/8:00~21:30 無休
※インターネット通信販売可

本県の特産品であるこんにやくがおやつに。食物繊維とカルシウムを含み、健康食品として注目を集めるこんにやくにピープ味をつけて乾燥。心地よい噛み応えで、噛めば噛むほどまみを感じる。表面にはピープジャーキーを思わせる模様も付けられている。

原料には県産こんにやく粉を使用。カロリーは100gあたり130kcalで、一般的なピープジャーキーの約半分というヘルシーさ。ダイエット中のおやつやおつまみとして、強い味方になってくれそう。

ダイエット中の お助けマン



こんにやくジャーキー
1袋210円/昭和村



(株)北毛久呂保

住所/利根郡昭和村久保588
電話/0278-24-1101
※同社オンラインショップ、群馬にいるのはにて販売

酢飯にチーズ？

思いがけない最高の出会い

住宅街の一角にある「登志鮎」には、驚きのメニューがある。すしの「シャリ」に「ネタ」として使っているエビ、タコ、イカ、タラコなどを載せ、チーズで仕上げたグラタン風の温かいすしだ。驚きの組み合わせだが、一般的なドリアに比べると酢飯でさっぱりとしているため食べやすく、チーズのコクと良く合う。吟味された食材もすし屋ならではの、また食べたくなる新しい出会いだ。

持ち帰りや配達対応もしているため、家庭でも楽しめる。「どこにもないすしを」という店主のアイデアから生まれたメニューはほかに「シャリピザ」などがあり、新作も考えているそう。今後目も離せない。



登志鮎

住所/前橋市紅雲町2-21-2
電話/027-223-3439
営業時間/17:00~23:00 月曜休

寿司グラ
1個735円/前橋市



創意工夫が生んだ 驚きの名作

飽食の時代といわれる今日、おいしい物は数多く存在する。そんな中、プロの発想から誕生した独自性あふれる商品は話題になるもの。誰かに教えたくなる、オリジナルの味を是非味わってみよう。



まちくま特製茶わんむし
1個400円/高崎市

茶わん蒸し？ いいえスイーツです

具材のシイタケをチョコレートコーティングしたアンズで表現し、ベースはプリン。「まちのくまさん食堂シリーズ」として、ラーメン、ざるそば、カツ丼そっくりのケーキと共に今年2月から販売を開始。発売直後からインターネットやテレビで紹介されるなど、またたく間にその名を全国にとどかせた。4月17日から23日までスズラン前橋店の催事でも販売予定。「今後もパロディ商品の開発をしたい」。店主の挑戦は続く。



まちのくまさん

住所/高崎市南大須町1436-2
電話/027-353-9035
営業時間/9:00~19:00
水曜休 ※予約は店頭のみ

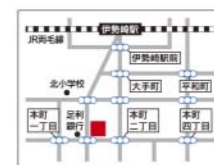


チーズたこせん
1個90円/伊勢崎市

お財布にもうれしい 新たこ焼き

ソースの香りが食欲をそそるたこ焼き。伊勢崎市本町通りに店を構える「グラマラッシュ」には、新しい感覚で食べられるたこ焼きのメニューがある。その名も「たこせん」。同店オリジナルの「チーズたこせん」は、とろりと溶けたチーズとたこ焼きをえびせんべいでサンドした商品。パリッとしたせんべいとチーズのうまみが、たこ焼きとソースの香ばしさを一層高める。手を汚さず食べられるのもうれしい。

驚くべきは味だけではなく、100円でおつりがくる良心的な価格に、小学生のファンも多いとか。大人も子どもも、小腹が空いた時にはもってこいのおやつ間違いなしだ。



GlamorRush(グラマラッシュ)

住所/伊勢崎市本町2-17
電話/0270-26-8889
営業時間/11:30~21:00 月曜休