

群馬県・あんなか市

ANNAKA GIFT CATALOGUE

特選ギフトカタログ

おもいで、おみやげ、おくりもの

峠の贈り物



峠の文教都市

あんなか

おもいで、おみやげ、おくりもの
——厳選あんなか ちょっといいもの——



目次

峠の贈り物 ギフトカタログ

- 4 醤油のおやつ
- 6 『温泉記号』グッズ各種
- 7 磯部せんべい食べ比べセット
- 8 秋間梅林のウメ加工品セット
- 9 秋間梅林の梅もなか
- 10 碓氷製糸の絹セット
- 11 おかべてつろう四季ポストカードセット
体験プログラム引き換え券





安中……ここは“道”のまち、“峠”のまち

群馬県がかみつけの国と呼ばれた古代に^{さきもり}防人たちが歩いた東山道も、
幕末に皇女和宮の降嫁行列がたどった中山道も、
日本初のアプト式導入と日本初の幹線電化が行われた旧碓氷線も、
いずれも安中市を通過していました。

今は国道 18 号線、上信越自動車道、信越線、北陸新幹線がこの地を通ります。
安中市は昔も今も、道のまち、峠のまちです。
市内には現在も、宿場町や城下町の面影が残ります。

歴史に名を残す偉人たちも安中を通して旅しました。
近代日本の外貨獲得に貢献した繭や生糸も、安中の空の下を運ばれました。
道にはロマンがあります。
ロマンは空想の翼をひろげます。

安中の色。安中の味。安中の心。
ロマンや郷愁や夢にいろどられたこの地から、
“安中らしさ” たっぶりのオリジナル製品をお届けします。

180余年の歴史を誇る醤油醸造元「有田屋」



旧中山道沿い、かつての安中宿の一角にある有田屋は、赤レンガの風格ある建物が印象的な老舗の醤油醸造元です。1832年（天保3）の創業以来、伝統的な天然醸造の製法にこだわった醤油を作りつづけています。

また、有田屋を経営する湯浅家は明治から昭和にかけて、政治家、文化人など多彩な人材を輩出しました。



城下町安中、宿場町安中

安中には近世には安中藩が置かれ、徳川家譜代の大名が歴代の藩主を務めました。安中城のお膝元は城下町として、また中山道の宿場町としても栄えました。

1855年（安政2）、安中藩主板倉勝明が藩士の鍛錬のために行った安中城門から碓氷峠・熊野権現神社までの競走にちなみ、現在、「安政遠足侍マラソン」が毎年になぎやかに開催されています。



写真左上 / マラソン発祥の地・安中で行う「安政遠足侍マラソン」は毎年多くのコスプレをしたランナーが参加する 左下 / 安中藩家臣の屋敷を復元した武家長屋 右上 / アメリカから帰った新島襄が過ごした旧宅 右下 / 群馬県に現存する唯一の郡役所である碓氷郡役所

醤油の香りを楽しむ菓子を、詰め合わせで。



※写真はイメージです

1 醤油のおやつ 全部セット

¥3,240

〈セット内容〉
醤油のおやつ 其ノ壱
醤油のおやつ 其ノ弐



二つのセットを風呂敷に包んでお届けします。贈答用にもおすすめです。

2 醤油のおやつ 其ノ壱

¥1,620

〈セット内容〉あん中さま（2個）、ホワイトしょうゆボール（3個入×2袋）
もちもち醤油もち（2袋）、あんなかぼふぶふ（2個）



あん中さま〈醤油〉

醤油味のフィナンシェは、しょうゆを煮詰めて生地に混ぜ込みました。中には自慢のあんこが、和洋の“いいとこ取り”のおいしさです。

お菓子の家 あん 安中市安中2丁目14-13
☎ 027-382-0421 定休日：火曜
営業：8:30～19:00



ホワイトしょうゆボール

群馬県産小麦粉を使用した、軽やかな口当たりのクッキー。卵は不使用。口の中に入ると、醤油の香りとともにほろほろと溶けていきます。

ヌーベル三浦 安中市下磯部168-4
☎ 027-385-7056 定休日：月曜
営業：9:30～19:30



もちもち醤油もち

老舗の和菓子屋ならではのアイデアで作った餅菓子です。醤油の風味豊かな餅には、食感の違いが楽しめるクルミを入れ、香ばしいきなこをまぶしました。

杉本屋 安中市板鼻2丁目5-1
☎ 027-381-0298 定休日：6がつく日
営業：9:00～18:00（日・祝は14時まで）



あんなかぼふぶふ～醤油～

ふわふわ食感のブッセです。挟んだクリームには、醤油に漬けたチーズを交ぜました。醤油を熱を加えずに使用することで、風味を際立たせています。

扇堂 安中市安中2丁目2-35
☎ 027-381-0079 定休日：第1、3日曜
営業：9:00～19:00（日曜日は10～17時まで）

3 醤油のおやつ 其ノ弐

¥1,620

〈セット内容〉辛っかぜせんべい（七味・胡椒 各2枚）、峠の黒糖醤油くるみ（1袋）
醤油薫るクリーム磯部せんべい（4枚）、さいしこみしょうゆ（70ml）



辛っかぜせんべい（七味・胡椒）

磯部せんべいを辛くアレンジしました。一度焼いた後で、さらに醤油を塗って焼く「二度焼き」仕立て。目が覚めるような辛さがクセになります。

お菓子のゆもと 安中市磯部3丁目5-4
☎ 027-385-6229 定休日：無
営業：9:00～18:00



峠の黒糖醤油くるみ

醤油と相性のよい黒糖を使用することで、クルミが甘みだけではなく、深い味わいをまといます。お茶請けにはもちろん、お酒のお供にも。

株式会社 荻野屋（本社）
住所：安中市松井田町横川399
☎ 027-395-2311



醤油薫るクリーム磯部せんべい

磯部温泉の鉱泉水を使ったサクサク食感の磯部せんべいのあいだに、醤油で風味づけしたクリームをサンドした洋風せんべいです。

菓舗 たむら 安中市郷原255-2
☎ 027-385-6120 定休日：無
営業：8:30～19:30



さいしこみしょうゆ

通常の1.5倍の時間をかけ、国産大豆と小麦を使って天然醸造で3年間。低塩分と濃厚な味わい、そして芳醇な香りとコクが特徴の醤油です。

有田屋 安中市安中2-4-24
☎ 027-382-2121 定休日：月・祝
営業：10:00～17:00

価格はすべて税込みです



『温泉記号』

グッズ各種

このマーク、じつは安中生まれです。



磯部温泉は温泉記号発祥の地

日本人なら誰でも知っている温泉記号。この温泉記号の最初については諸説ありますが、磯部温泉には温泉記号が描かれた古文書が残されています。

それは、江戸時代の万治4年（1661）、農民の土地争いに決着をつけるために江戸幕府が提示した文書です。この文書に、現在の温泉記号とよく似たしるしが描かれており、このしるしは磯部温泉の場所を表しています。現在のところ、これが、確認できる日本最古の温泉記号とされています。



温泉記号発祥の地を記す、石碑があります



4 5 温泉マーク Tシャツ 各¥2,000

温泉記号がデザインされた、磯部温泉ならではのTシャツは、地元磯部のグラフィックデザイナーによるPOPな一品。デザインは2種あり、それぞれ3色展開です。素材は、肌にやさしいコットン100%。

TシャツサイズはM/L/XLが選べます。（綿100%）

6 7 温泉マーク夫婦手ぬぐい 各色¥1,000

温泉記号を染め抜いた赤と青のビビッドな手ぬぐいは、2枚合わせると柄がつながる楽しいデザイン。夫婦で、カップルで、友だちと、揃いで買って旅の記念にぜひどうぞ。おみやげとしても気が利いています。



6 赤

7 青

入浴を楽しみ、味も楽しむ磯部温泉

奇峰・妙義山を望み、碓氷川のほとりにたたずむ磯部温泉。明治政府のお雇い外国人として日本にやってきたドイツ人医師・ベルツ博士は、磯部温泉を「世界的にすぐれた胃腸泉」と高く評価しました。

現在、磯部温泉には旧源泉と新源泉の二つの源泉があります。旧源泉から湧く冷鉱泉は磯部せんべいの製造に欠かせない材料の一つですが、湧出量の減少が見られたため新たな源泉「恵みの湯」の掘削が進められました。平成8年より、この新源泉の湯が各宿泊・入浴施設に引湯されています。塩分濃度が高く、ぬるぬるとした肌ざわりで、保湿力と保温力の高さが特徴です。

磯部温泉は、新旧の源泉を“入浴する”“食べる”という二つの異なる方法で楽しむことができるおもしろい温泉なのです。



※写真はイメージです



磯部せんべい食べ比べセット

サクッと食べればホッとする味。

磯部みやげの大定番、磯部せんべい

磯部温泉の泉質の特徴は、塩気と炭酸の強さ。それを利用した磯部温泉名物が「磯部せんべい」です。小麦粉、砂糖、鉱泉水で作られた素朴なお菓子ですが、ほんのりやさしい甘さと独特の軽いサクサク感がやみつきになります。

磯部せんべいの味わいは、お店によっていろいろ。それが全店分セットになっているのが『磯部せんべい食べ比べセット』です。それぞれのパッケージや焼き型、味の違いを楽しみ

ながら、お召し上がりいただけます。

なお、店舗によっては、昔ながらのシンプルなせんべい以外にも各種クリームサンドや一口サイズのもの、さらには大胆にアレンジした“新感覚”磯部せんべいなども販売しています。磯部温泉に遊びにきたら、ぜひ、せんべい店めぐりをお楽しみください。

8 磯部せんべい食べ比べセット (12袋) ￥1,300

9 磯部せんべい食べ比べセット (24袋) ￥2,500

【セット内容】

磯部せんべい 12袋入(1袋2枚入／12店舗から各1袋ずつ)、24袋入(1袋2枚入／12店舗から各2袋ずつ)

価格はすべて税込みです



秋間梅林のウメ加工品セット

すっぱい、甘い、しんなり、カリカリ——いろいろな梅どうぞ。



手作り梅干し、無添加梅ジャム

秋間梅林のウメ農家では、天日干しによる昔ながらの製法で梅干しを作っています。実のサイズや塩分濃度によって仕上がりはいろいろ。また、特殊な製法によるカリカリ漬けも人気があります。すっぱい梅が苦手な人へのおすすめは、熟したウメの実に砂糖のみを加えてゆっくりコトコト煮て作った梅ジャムと、特性の甘いエキスを漬けた甘露梅。ひと味違ったおいしさです。



農家が手塩にかけたウメの実、ウメ加工品

秋間梅林のウメの木は、実を収穫するために植えられています。ウメ農家のみなさんは、梅林を手入れし、ウメの実を出荷するほか、自家でウメ加工品を作ったり、花の時期には観梅客をもてなす売店を出したりと、一年中忙しく働いています。

手塩にかけたウメの実でていねいに作ったウメ加工品は、農家自慢の逸品です。

10 秋間梅林のウメ加工品セット

¥2,000

【セット内容】

甘露梅 100 g、紫蘇漬け梅干し 100 g、白梅干し（大）100 g、白梅干し（小）100 g、カリカリ梅 80 g、梅ジャム 100 g



丘一面に梅の花、秋間梅林

「ぐんま三大梅林」の一つ、秋間梅林は、秋間川上流の丘陵地に広がる広大な梅林です。開花の時期、約 50 ヘクタールの面積に約 35,000 本の紅白梅が咲き誇る景色は圧巻。2 月中旬から 3 月末にかけては「秋間梅林祭」が開催され、期間中は野点やモデル撮影会、和太鼓演奏、餅つき大会といった各種の催しが行われ、多くの観光客でにぎわいます。



梅あんを挟んで食べる、絶品もなか

『梅もなか』は、秋間梅林ならではの和スイーツ。ウメの花の形をしたもなかの皮に、秋間のウメで作った梅あんや梅シロップ煮ペーストをお好きなだけ挟んで食べます。あんを炊くときに梅シロップを加えて作る特製梅あんは、さわやかな風味が特徴的。ウメの実のシロップ煮ペーストは、秋間梅林を代表する品種『白加賀』の青梅を使って作りました。白加賀のおいしさがまっすぐに味わえる貴重な一品です。皮はサクサク、中はしっとり、甘さ控えめ、ほんのり梅の香り……。梅茶と一緒に、ゆったり気分で召し上がれ。

さわやかな甘みと梅の香りの和スイーツ。

秋間梅林の梅もなか

私たちが考えました！



本製品は、秋間梅林の梅の美味しさを一人でも多くの人に伝えたいと、市内にある県立安中総合学園高等学校の生徒たちが考案しました

11 秋間梅林の梅もなか

¥1,800

【セット内容】

もなかの皮（2 枚一組）×4、梅あん（1 種）100g×2 パック、梅シロップ煮ペースト 100g×1 パック、梅茶 ×4 本

価格はすべて税込みです



碓氷製糸の絹セレクト

『国産繭＋国内製糸』を楽しむという贅沢。

安中をいろどる繭と絹の歴史

世界遺産として知られる「富岡製糸場と絹産業遺産群」。群馬県は全県的に養蚕・製糸の遺産が豊富な地域であり、富岡市のとなりまちである安中市も例外ではありません。例えば、生糸・繭・蚕種の運搬に大きな役割を果たした旧碓氷線跡にはめがね橋（碓氷第三橋梁）をはじめとする遺構が残り、最盛期には全国に加盟農家を持った組合製糸「碓氷社」の本社事務所が県指定重要文化財として今も残されています。



左／碓氷製糸株式会社 右上／碓氷社本社事務所（県指定重要文化財） 右下／めがね橋（碓氷第三橋梁）

日本の蚕糸文化を継承する碓氷製糸

現在、国内で稼働する数少ない製糸工場の中で、碓氷製糸は最大規模を誇ります。工場内では、昔ながらの機械が今も繭から糸を引きつづけています。碓氷製糸では、群馬のオリジナル蚕品種をはじめ、国内10県で生産された繭を生糸に加工し、全国の生糸問屋や絹織物工房等に販売しています。



12 絹製品詰め合わせ A

¥2,380

【セット内容】

きぬっこ
絹娘（ボディータオル）
ミニ天使（ミニタオル）

13 絹製品詰め合わせ B

¥4,600

【セット内容】

つばさ
天使の翔（ボディータオル）
絹娘（ボディータオル）
絹入り石鹸×3

14 絹製品詰め合わせ C

¥6,300

【セット内容】

つばさ
天使の翔（ボディータオル）
絹入り石鹸×2

ネコと旅する、うるわしの安中。

おかべてつろう四季ポストカードセット



《春》桜咲く新島裏旧宅
《夏》磯部温泉花火大会の夜
《秋》めがね橋と紅葉
《冬》梅花香る秋間梅林

【おかべてつろう】

1966年生まれ。富岡生まれの安中育ち。桑沢デザイン研究所卒業。
日本グラフィックデザイナー協会（JAGDA）会員。グラフィック
デザイナーを経て、1998年イラストレーターとして独立。

《これまでの主な仕事（一部）》

モスバーガー／サッポロビール／ラガーズハイ／三越百貨店

趣のあるネコのイラストで人気のイラストレーター・おかべてつろうさんの描き下ろしたオリジナルポストカードセットです。ネコたちと一緒に、ゆったりした気分で楽しむ安中の四季めぐり。美しく、どこか懐かしい景色は、飾って眺めるのもよし、ハガキとして送ればもらった人の気持ちをなごませます。

✉ おかべさんからのメッセージ

「安中から眺める妙義山の姿は、わたしにとってふるさとそのものです。ポストカードでも、『夏』と『冬』に妙義山をあしらいました。イラストだからこそ表現できる安中の四季折々の表情を感じ取ってもらえればと思います。これを見て安中に行ってみたくなったり、見てきた景色をもう一度イラストの中に再発見してもらえたらうれしいですね」

13 おかべてつろう四季ポストカードセット ￥600

【セット内容】 ポストカード4枚（オリジナル封筒入り）



※写真はイメージです



左／砂塩風呂 中／磯部せんべいサクサクツアー
右／磯部築（やな）

大切な人へ体験プログラムをギフトで
送るなんて粋ではないでしょうか？



“あんなか体験”を多彩に楽しもう、シェアしよう。

安中市観光体験プログラム冊子『あんとりっぷ』に掲載されている体験プログラムを利用できる引き換え券です。

『あんとりっぷ』には、一年を通じて人気の「砂塩風呂」や「磯部せんべいサクサクツアー」のほか、農産物の収穫体験、郷土料理の手作り体験、アウトドアレジャー、

歴史散策など、季節限定や期間限定などのさまざまなプログラムが毎号掲載されています。

心に残る“あんなか体験”を、大切な人に贈りたい、一緒に楽しみたい……そんなときにぜひご利用ください。

15～17 体験プログラム引換券 ￥3,000～￥9,000

※引換券は A3,000 円・B6,000 円・C9,000 円の 3 種類よりご希望をお選びください。体験内容は別紙注文書を御確認下さい ※当券は対象の体験型プログラムと引き換えることができる引換券となります ※通常のあんとりっぷに掲載されている体験型プログラムの割引券としてはご利用いただけませんのでご了承ください

価格はすべて税込みです



冊子に関するお問合せ・予約

(一社) 安中市観光機構

営業時間 9:00～17:00

TEL 027-385-6555 ▶



※無断転載はお断り致します。※当冊子に掲載されている写真は全てイメージです。※当冊子の掲載内容は 2018 年 3 月 1 日現在の情報です。内容は予告なく変更となる場合がございます。

発行：(一社) 安中市観光機構 平成 29 年度地方創生推進交付金事業 制作：株式会社スタイルズ