



TG
TAKANEZAWA
 Local Gourmet
GUIDE BOOK
 by ROCKSIDE MARKET
 高根沢
 ローカルグルメガイド

4大
高根沢ローカルグルメ
 今、食べるべき高根沢の **17** 店。



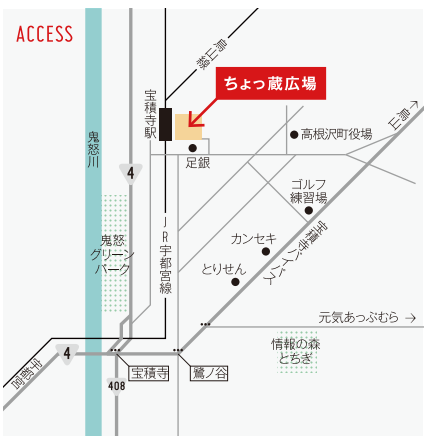
Event Information



2018.12.08 SAT
 Start 10:00~16:00 (雨天決行)
 organized by 高根沢町

access // 栃木県塩谷郡高根沢町宝積寺2416 ちよっ蔵広場
 [宝積寺駅]下車(RR宇都宮駅より12分)
 宇都宮市中心部より約30分

contact // hironori.matsumoto@oya-rsm.com
 (担当者:松本)



高根沢お米スイーツ・パン

高根沢ジェラート

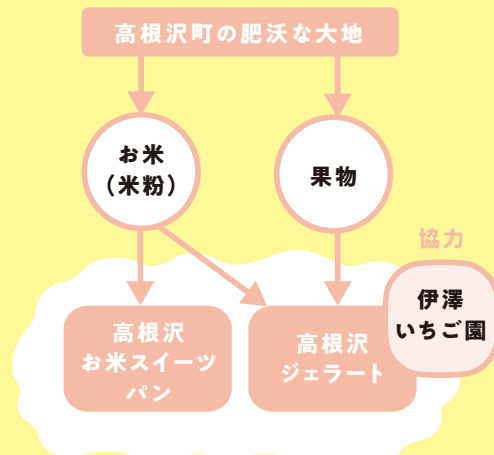
やっぱり、
甘いもの

米どころ、高根沢産のミネラル豊富な
お米を使った“高根沢お米スイーツ・パン”と
“高根沢ジェラート”。

幅広いラインナップで、
お年寄りから子どもまで
甘くやさしく包みこむ、
その懐はあったかくてとても深い。

高根沢町と地元の店主が愛を持って
進化&深化させ続けるヘルシーな
味わいを食べ比べて、
お気に入りの一品を見つけよう！

地元愛でできた、
おいしさの秘訣



高根沢産の米粉を活かしたお米パン・スイーツや、
ジェラテリア伊澤いちご園の協力で高根沢産の
米粉や果物を使った高根沢ジェラートが誕生。

モンブランと ロールケーキの遭遇

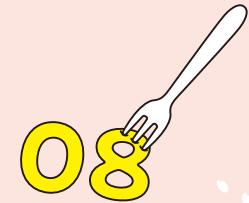
08 金齢堂

老舗和菓子店の4代目が
修業先で洋菓子も学び、
お年寄りには和菓子、家族
連れにはケーキと世代を
超えて愛されるお店に。看板
商品のロールケーキに米粉を加えてふわもち感を
倍増させ、禁断のモンブランクリームと合わせた
「モンブランロール」はリピート必須の罪な味。

📍 高根沢町宝積寺2352-35 📞 028-675-0059
🕒 8:30~19:30 🏠 不定休 🅑 1台

おいしいPOINT! /

- ・明治元年創業
- ・和菓子と洋菓子のいいとこどり
- ・サクサクコロネも名品!



高根沢米粉のモンブランロール 1ロール ¥1,080-

おいしいPOINT! /

- ・ケーキ職人歴40年以上
- ・男性にもおすすめ!
- ・甘さ控えめボリュームミー



愛され続ける お誕生日ケーキの王道店

09 ケーキのお店ジョリー

ケーキ職人歴40年。「お誕生日といえば、
ジョリーのケーキ」と、町みんなの人生
に寄り添い愛され続けるケーキ屋さん。
なかでもサクッと食感の米粉のタルト
カップに濃厚クリームチーズを入れて
じっくり焼き上げたベイクドチーズケーキ
は抑えておきたい逸品。

📍 高根沢町宝石台3-10-3 📞 028-675-2759
🕒 9:00~19:00 🏠 火曜 🅑 共用20台

ベイクドチーズケーキ ¥350-

天然温泉と無添加ジェラート

10 高根沢ジェラート

人気ジェラテリア「伊澤いちご園」との
コラボで生まれたお店。安定剤、乳化剤、
トレハロースといった添加物の代わりに
高根沢産米粉を使った独自の無添加
ジェラートは、なめらかな口どけとやさしい
お米の甘みで全フレーバー制覇したく
なる美味しさ。元気あつむら内にある
ので、温泉の後にもオススメ。

📍 高根沢町上柏崎588-1 📞 028-676-1126
🕒 10:00~17:00 🏠 第2・4火曜
🅑 共用360台



おいしいPOINT! /

- ・「伊澤いちご園」とのコラボ
- ・ちゃんぽん食後のメに
- ・地元産フルーツ使用の
旬のフレーバー!

シングル ¥420- / ダブル ¥450-

人気料理教室の お取り寄せスイーツ

11 mitsumame

自宅でお菓子工房を開いて4年。町内のママさんたちを中心に、パンやお菓子作りの教室も開くmitsumameさん。きなこチョコ、醤油クルミ、チーズ胡椒など個性豊かなフレーバーは全て体にやさしい米粉100%の焼き菓子。その美味しさに噂が噂を呼び人気沸騰中!



- 📍 高根沢町宝積寺2243-71
- ☎ 090-7211-7715
- 📌 受注販売・イベント販売・お菓子教室

おいしいPOINT! /

- ・電話、ネットで要予約
- ・米粉100%サクホロ食感
- ・スイーツが苦手な方にも!



米粉スノーボール 各種 ¥230-



タンタンフィンナンシエ ¥130-

おいしいPOINT! /

- ・和菓子といえば朝日屋本店
- ・いちご大福も人気!
- ・保存料は不使用

12 朝日屋本店

高根沢に店を開いたのは明治32年。創業以来、地元の子供たちは「きんとんまんじゅう」で育ったと言われるほど高根沢を代表する名店。そんなお店が手がけた米粉のフィンナンシエは、ふわっと香るバターに優しい甘さ、もちりながらも歯切れがよい食感に流石の一言。高根沢産のどちおめを使った季節限定の「いちご大福」も人気の商品。



- 📍 高根沢町宝積寺2368-6 ☎ 028-675-0030
- 🕒 8:00~19:30 📅 元旦のみ 📌 30台

高根沢の名店、 創業119年目の本気



おいしいPOINT! /

- ・季節に応じてトッピングが変わる!
- ・チーズケーキのテイクアウトもOK
- ・海鮮がメインの和食店のスイーツ



チーズケーキ ¥350/1カット

魚屋のチーズケーキに グッとくる

13 高根沢漁港 大介丸

高根沢産の新鮮食材を使った幅広いメニューで、昼はサラリーマン、夜は3世代と幅広い年代に支持されているお店。米粉のもっちり感がたまらないチーズケーキには、ご近所「黒須どう園」のブルーベリーをトッピング。手土産にもぴったりの一品。

- 📍 高根沢町上高根沢6484-6 ☎ 028-678-8221
- 🕒 11:00~14:00 / 17:00~21:00 📅 月曜 📌 50台

高根沢発!米粉のファストフード

14 イタリア食堂 ヴェッキオ・トラム

「地元の食材を食べて幸せになり、そこに会話と笑顔が溢れる場所」を目指す「イタリア食堂」。高根沢産の米粉でつくるイタリアの国民的パン「ピアディーナ」に、オーナーが惚れ込んだ高根沢の旬の食材をサンド。その完璧な組み合わせに脱帽!

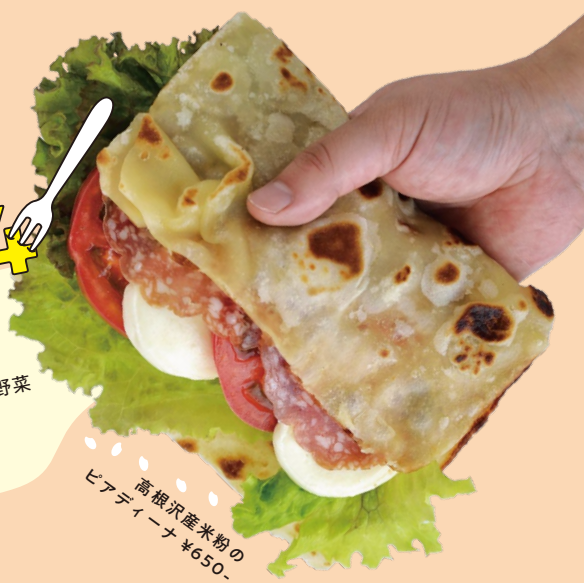


- 📍 高根沢町石末1785 ☎ 028-680-3550
- 🕒 11:30~15:00 (Lo.14:00) / 17:30~22:00 (Lo.21:00)
- 📅 日曜 📌 8台

おいしいPOINT! /

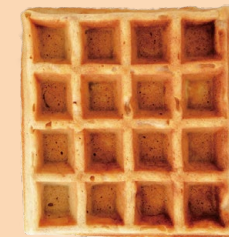
- ・本場イタリアで修行したシェフ
- ・イタリア郷土料理×高根沢新鮮野菜
- ・生パスタも絶品!

14



高根沢産米粉のピアディーナ ¥650-

米粉ワッフル 1個 ¥210-



15

おいしいPOINT! /

- ・小麦アレルギーにも対応!
- ・安心、安全、無添加
- ・和食にもベストマッチ

ココロとカラダにやさしいパン

15 パン工房 fū

一緒にカフェで働いていた2人が開いたちいさなお店。自宅の工房で焼き上げた天然酵母パンや焼き菓子、マフィンなどを求めて遠くからファンが集う。やさしい甘さと、ふっくら食感が絶品の米粉ワッフルは感動もの。



- 📍 高根沢町宝石台4-14-5 ☎ 090-8054-0626
- 📅 受注販売のみ 📌 2台

毎日食べたいごはんスコーン

16 cozuchi3302

毎日食べても飽きない米粉スコーンが誕生。粉を愛する店主のえみさん曰く「みなさまの日々の暮らしの中で、パンやごはんの様に寄りそうスコーン」。控えめな甘さで、ジャムやはちみつでもよし、チーズやベーコンでもよし♪



- 📍 高根沢町宝積寺2284-33 2号棟 ☎ 028-675-3302
- 🕒 10:00~16:00 📅 月・火曜
- 📌 JR宝積寺駅東ロータリー駐車場1時間無料

scone米粉×落花生 komeko入り ¥160/個



16

おいしいPOINT! /

- ・甘い派にもしょっぱい派にも◎
- ・夜はbrasserieこずちでも販売
- ・クリエイターズ・デパートメントに出店!



おいしいPOINT! /

- ・お米の甘み広がるもちもちパン
- ・こども達も大好き!
- ・高根沢町の学校給食パン
- ・実店舗を持たない幻パン



高根沢学校給食パン ¥100-

懐かしき、学校給食パン

17 ベーカリー いぶき

障害者就労支援施設「社会就労センターいぶき」内で活動するベーカリーいぶき。職員が利用者さんと一緒に焼き上げるパンは、地域のイベントや町内の施設で販売。米粉食パンはもちり噛むほどに甘く、一度食べればそのとりにこ。

- 📍 高根沢町桑窪2266-2 ☎ 028-676-3500
- 📅 県内イベント・県内施設で販売