

本庄市観光協会推奨土産品一覧

店名	品名
古澤織物	絹紬真綿手織り高級ネクタイ・絹紬真綿手織り草木染高級ストール・絹（シフォン）草木染めストール・伝統工芸品反物絹真綿つむぎ
黒澤織物	草木染手織りストール・絹真綿太織りマフラー
本庄商工会議所	はにぼんぬいぐるみ・はにぼん携帯ストラップ立体バージョン（2種）・はにぼん今治産スポーツタオル
有梅月堂	保己一最中・塙さぶれ・はにぼんさぶれ
坪谷豆腐店	木綿豆腐「若泉」・うぐいす豆腐
御菓子処こまつや	本庄銘菓「茶まんじゅう」・本庄銘菓金鑽太鼓
もぎ豆腐店（株）	ふわふわ・只管豆腐・油あげ・特選三之助・たまねぎがんも
山車あらね本舗あかね	武州本庄山車あらね・武州本庄炭火焼「あかね煎餅」・小太郎太鼓
有御菓子司せきね	登録銘菓「ほんじょうそだち」・普寛最中（登録銘菓）・武州栗羊羹・武州本庄はにわ煎餅・はにぼんわっふる
四季の家ひなたぼっこ	彩の国まごころ箸
高橋ソース（株）	カントリーハーヴェスト（ウスターソース・中濃ソース・とんかつソース・オーガニックウスターソース・オーガニック中濃ソース・オーガニックとんかつソース・有機トマトケチャップ【300gビン・500gセミハード】）
笹屋製菓舗	くわつみ饅頭・本庄だんご・銘菓「本庄めぐり」・銘菓「まゆ玉」
こめ吉商店	清酒（中山道本庄宿・本庄薬師・若泉山）
有中沢食品	手造り味噌・手造り醤油・手造りおなめ・手造り米麹・手造りおなめ麹・しばきゅうり・はにぼん漬（醤油・しそ）
（株）中樹	日本酒・焼酎 小山川千本桜
有マロン	本庄菊いもサブレ・はにぼんクッキー・はちみつバターケーキ・群書類従パウンドケーキ・百体観音さまの大鱈口マドレーヌ・はにぼんと歩こうふるさとの本庄菓子めぐり・はにぼんキャンディー
（株）菊芋	畑のイヌリン
有マメヤ文具店	はにぼんボールペン・シャーペン・本庄市祭り 一筆箋（タテ書・横書）・はにぼん消しゴム
ひょうたんアートクラブ	ひょうたん工芸品（七転八起・龍・金魚）・はにぼんひょうたん
いなか茶屋きんしょう	朝摘みまるまるトマトゼリー
秩父家菓子店	はにぼん焼き・どらQ・秩父家最中 classic
小淵捺染（株）	はにぼんのれん・はにぼん手ぬぐい・はにぼん半纏
あさみ珈琲豆店	はにぼんドリップコーヒー

今回から選定された商品の紹介

今回新たに加わった選定土産品の生産者に、各商品の特徴について尋ねました。



古澤 あぐりさん・優泰さん

古澤織物

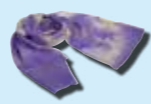
絞り紺一本で本庄織物（本庄紺）を製作しています。一つ一つ手作業で作られる織物だから、全てが一点ものです。



**伝統工芸品
反物絹真綿つむぎ**

絹100%の真綿を使用。頑丈かつ軽くて温かい生地になっている

※本庄紺のストールもあります。



**絹（シフォン）
草木染めストール**

利根川で採れるヨモギを染色に使用することで、鮮やかな紫色に

笹屋製菓舗

創業当時、桑農家と店の両方を営んでいたため、本庄市の絹文化へ強い思い入れがあります。創業当時の想いを込めて作りました。



銘菓「まゆ玉」

繭の白さを表現しようと、皮にはミルクを使用。白あんとミルクの優しい香り特徴



中島 祥夫 さん

秩父家菓子店

北海道産小豆を丹念に煮ては蜜に漬けるという工程を繰り返すことで、しっかりとした甘みを持たせました。



秩父家最中 classic

商品名が表すように、昔ながらの製法で作る最中。消費期限が長く、お土産に最適



中野 大介 さん

お土産に故郷の香りを受けてー



**本庄市観光協会推奨土産品
4品が新たに推奨品に**

推奨土産品とは

帰省する人や遠方に出かける人、来訪者が増えるこの時期は「どんなお土産を持つていこう」「お客様に持たせられるお土産は何がいいだろうか」と、お土産選びに頭を悩ませる時期でもあります。

そうした中、本庄市観光協会では、市内で生産・販売されている優良な土産品を通して、ふるさと本庄の味や香り、ぬくもりを伝えてもらおうと、2年に1度、推奨土産品の選定・更新を行っています。

土産品の品質向上と販路拡大を目指し、平成3年から行われているこの取り組み。現在では74点もの商品（左ページ一覧を参照）が推奨土産品として認定され、その種類もお菓子やお酒、

調味料、工芸品など多岐にわたる、いずれももたらうれしいものばかりが揃っています。

7月3日、推奨土産品選定委員会が開催され、新たに4品を推奨土産品に選定。新たに加わったのは、古澤織物の「伝統工芸品反物絹真綿つむぎ」「絹（シフォン）草木染めストール」の2品と、笹屋製菓舗の「銘菓まゆ玉」、そして秩父家菓子店の「秩父家最中 classic」の4品。いずれも郷土色豊かで、名前やデザインも本庄の文化を思わせる商品です。

そこで、今回新規に選定された土産品の生産者に直接お話を伺ったところ、それぞれ製造工程におけるこだわりや、本庄市の文化との関連など、土産品に込めた熱い想いを語ってくれました。