



## 高田屋

電話 0254-22-3368

住所 新潟県新発田市西園町 1-1-5

画像出典 <https://shibata-info.jp>



## 和菓子の種類はどれくらい？



「高田屋」さんは、75年続いているお店です。種類が豊富で、お手頃な価格です。その中でも、大判焼きと、笹団子が有名です。栗を使った和菓子など、色々な物を使った和菓子が沢山あります。大判焼きは、秋冬限定で販売しています。新発田市内では、あずきは、大判焼きの生地がしっかりしている物を使っています。あんこは、程良い甘さで食べやすいです。白あんは、生地と、あんもちょうど良い甘さです。笹団子は、こがねもちに羽二重粉（はぶたえこ）などを加えて仕込んだものです。上品な食感と優しい甘さが評判です。このように、高田屋さんは、種類が豊富で、人気商品が多数あります。ぜひ、食べてみて下さい。

新発田市の商店街に高田屋という和菓子屋があることを知っていますか？。1943年創業の実に、70年以上の歴史あるしんせの和菓子屋です。

高田屋は現在三代目の方がやっています。実は、せんべい屋として創業していました。ですが今から約50年くらい前に、和菓子屋になりました。

昔と同じように、おおぼん焼きを作っています。そして、「高田屋」の文字は、焼き印とよばれる道具を使ってつけています。

ガラスばりで作っているところを見ることができます。

新発田市に来るきっかけが、おいしいのでぜひ行ってみてください。



# 大判焼き



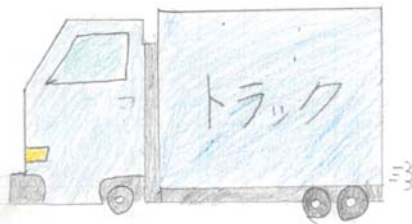
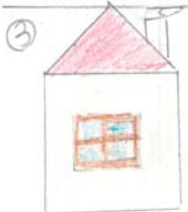
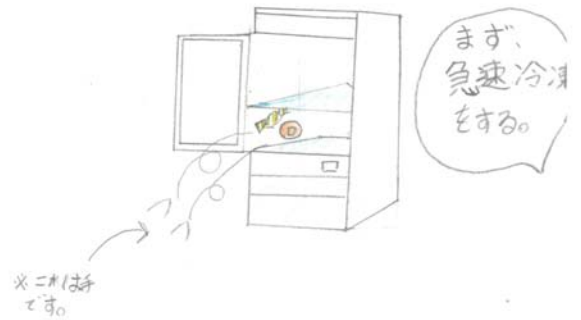
新発田市にある高田屋は大判焼きも有名です。お店を開けてすぐ焼き立てを求めて次々とお客さんがおとずれる程の人気商品だそうです。大判焼きは、祭りの屋台などで定番の焼き菓子です。皮とあんこというシンプルでありながら、お店ごとに味はちがって、地域によっては「今川焼き」や「回転焼き」とも呼ばれるおく深い食べ物でもあります。

今回しようかいする高田屋の「大判焼き」は、昔から一つ一つを手作業で焼き上げています。そぼくで優しい味わいに仕上げられた美味しさが、食べた人の気持ちをほっこりとさせてくれます。

## ① 大判焼きを急速冷凍



②



トラックではニガ！

④



急速冷凍しても食感  
はかわらない！

高田屋の笹団子は、新発田市の魅力あふれる商品として、「**新発田ブランド**」にも認定されている一押し商品。新潟のふるさとの味として手土産には、もちろんのこと際立つ美味しさは、お中元やお歳暮に贈っても喜ばれます。箱を開けて瞬間に香る**笹の爽やかな**香りに、懐かしさも感じられる優しい味わいが多いのひとを虜にしてきました。「**また食べたい!**」と思わせる洗練された美味しさをおお届けします!



高田屋さんでは笹団子が一番人気です。高田屋のこだわりは、てりてりとした素材選び。笹とよもぎは村上市のけり納農家から仕入れ、その中でもじょうしつなものだけを手作業で選別分けています。

またもち生地で包む自家製あんには、北海道産のあづきを使用。夏季はさっぱりと、冬季はふっくらあまめに炊き上げます。お客様に喜んでもらえるのは、こだわり抜いた「高田屋の味」だからこそ。手を抜くことなく長年作り続けたおいしさからくることのないしんらりにつながっています。

高田屋さんの笹団子は、笹をむく時笹団子があまりくっつかないし、笹団子が少しふっくらしてるし、味もすごくおいしいです。

そして私の一番のおすすめは、少し笹団子がふっくらしてるところか、私のおすすめのところです。ぜひ食べてみてください。



### 『新発田の自慢 世界に誇る笹団子』

新発田市にある、老舗の和菓子屋さん、『高田屋』を紹介します。その中でも、特に美味しいのが『笹団子』です。この笹団子は、『新発田ブランド』にも認定されています。

高田屋さんでは、笹団子に新発田市のけいやく農家の『川東産こがねもち』を使用していて、原料にこだわっています。川東地区は山の方の地域なので、水がすごく綺麗です。だから、美味しい米が取れます。

箱を開けた瞬間、部屋中に笹の香りが広がります。どの世代でも楽しめる笹団子です。

### 笹団子に対するこだわり

新発田市にある高田屋さんでは一日にたくさんの笹団子を手ずつみしています。笹とよもぎは村上市の契約農家から仕入れています。たくさん手包みしていますが、すべて手作業で作っています。

餡子(あんこ)は夏季はさっぱりと冬季はふっくら甘めに炊き上げます。

お客様に人気の理由は、こだわり抜いた「高田屋の味」だからこそ。手をぬくことなく長年作り続けた美しさが揺らぐことのない信頼につながっています。私がおすすめる理由は箱を開けた瞬間に香る笹の爽やかな香りに懐かしさを感じられる優しい味わいを感じてもらいたいです。

「また食べたい」と思える笹団子ですのでぜひ食べてみてください。お値段もお手軽です！

