店舗情報は外面にあります。

食べ比べれば 楽しい!おいしい!!
高崎のおまんじゅう

いずみ園 MAP 2
ピリ辛の高菜がつまっています。

高菜まんじゅう 100円

ふっくら、もちもちとした皮。

甘さ控えめのつぶあん。

自家製まんじゅう 100円

清芳亭高崎本町店 MAP 16
イチオシ

コクのある軽い食感の皮です。

さっぱりとしたこしあんです。

湯の花まんじゅう 70円

丁字堂製菓舗 MAP 19
くず粉が入ったしっとり、もちもちが自慢の皮。

こしあんに白あんを混ぜたあん。

6個入り

幸三郎まんじゅう 360円

田舎や MAP 3
お店自慢の味付けをした高菜が詰まっています。

高菜まんじゅう 85円

ふわふわ、ふかふかの生地。

シャキシャキのごぼうの食感が楽しめます。

きんぴらまんじゅう 85円

おおみや MAP 5
イチオシ

自家製こしあんが、どっしりと詰まっています。濃厚な味が人気です。

ここがカリカリ！

おまんじゅうの下の部分はまさにかりんとう！カリカリしてます。

かりんとうまんじゅう 90円

鉢の木七冨久 MAP 25
イチオシ

山芋と上新粉で作った上品でなめらかな舌触りの皮。

季節ごとに変わる四季折々の模様が楽しめます。

じょうよまんじゅう 210円

菓心たつや MAP 8
イチオシ

ちょっと厚めのしっかりとした皮。

甘いあんこの中にピリ辛のきんぴらが混ぜ込んであります。甘さと辛さが絶妙にマッチ。

きんぴらまんじゅう 95円

だんべえ本舗風間堂 MAP 20
薄めの、しっとりとした皮。茶色のほうは黒砂糖が入ってます。

白いんげんまめの入ったしっとりとしたあん。

だんべえまんじゅう 74円

清華堂 MAP 14
角切りのさつまいもがゴロゴロと入っている、ほんのり甘い皮。

大きめのナスと味噌が入っています。皮の甘さと、あんのしょっぱさがベストマッチ！

鬼まんじゅう 80円

十勝まんじゅう MAP 23
もちもちが自慢の皮。

甘さ控えめのこしあん。

十勝まんじゅう（あん） 84円

九重ねぼけ堂 MAP 9
ウサギの形がなんともかわいらしいおまんじゅう。お子様にも人気です。（中はこしあんです。）

うさぎまんじゅう 120円

微笑庵 MAP 26
イチオシ

山芋（薯蕷）と米粉で作った薯蕷（じょうよ）饅頭。しっとりとした皮と極上の丹波大納言が堪能できる逸品です。

名残の雪 95円

夢づくり菓子づくり六郎 MAP 33
おまんじゅうの中身はおこわ!!

白い皮は醤油おこわ

赤い皮はお赤飯（栗入り）

ほんのり甘い皮。赤と白があります。

赤飯まんじゅう 125円

ポティロン MAP 30
竹炭が練り込まれた真っ黒な皮。ふわふわもちもちです。

上品なこしあん。

くろすけ饅頭 90円

抹茶が練りこまれたきれいな色の皮。

抹茶饅頭 90円

岡田菓子店 MAP 6
イチオシ

イーストを使ってふくらませたふっくらとした皮。懐かしい感じです。

自家製のつぶあんは塩加減が絶妙です。

イーストまんじゅう 110円

星志野 MAP 23
もちもちとした厚めの皮。

あっさりとしたこしあんの真ん中に、黒蜜のゼリーが入っています。

黒糖蜜入りまんじゅう 105円

とみや菓子店 MAP 24
イチオシ

おまんじゅうではないけれど・・・

冷めても硬くならない自慢の皮です。

つぶあんとうぐいすは豆から煮た自家製。皮とのバランスと大きさがちょうど良い逸品です。つぶあん、クリーム、うぐいすの3種類。

たいこやき 50円

玉川屋小鳥店 MAP 18
薄い、しっとりとした皮。

お店で一から手づくりした自慢のこしあんがぎっしり！

かすがまんじゅう170円より

風味堂 MAP 27
黒糖入りの厚めの皮。

粒の大きなつぶあんがぎっしり。50円という値段は驚きです。

黒糖まんじゅう（つぶし） 50円

宝泉堂製菓 MAP 28
とにかく抹茶味！のおまんじゅう。抹茶が練りこんである、きれいな色の皮です。

白あんに抹茶を練りこんだ特製あん。

まっちゃまんじゅう 90円

やまやのいなかまんじゅう MAP 32
イチオシ

もちもちの皮。ほんのり甘い昔ながらの素朴な味。

手づくりのひじきとちくわの煮つけがつまっています。軽食に最適！

ひじき 80円

こんがりきつね色の皮。香ばしい食感。

ピリッと甘辛く味付けした無農薬野菜のシャクシ菜が入っています。

ピリ辛野菜 80円

菓心たつや 85円 MAP 8
ちょっと厚めのしっかりとした皮。

薄い色の上品なこしあん。さっぱりとしていて甘さ控えめです。

清月堂製菓 60円 MAP 15
糀をつかった、昔ながらの製法で作られています。

あっさりとしたこしあん。

若柳 80円 MAP 34
原酒を使って発酵させた皮。

上品な甘さのこしあん

風味堂(焼きまんじゅう) 60円 MAP 27
酒の風味が効いています。

粒の大きなつぶあんがぎっしり詰まっています。

三光堂菓子店 105円 MAP 10
酒粕を使用しています。お酒の香りとふっくら感が楽しめます。

手間ひまかけてつくられた自家製のこしあんです。

妙見茶屋本店 80円 MAP 31
イチオシ

もっちりとした薄めの皮。酒糀を使用して発酵させています。

甘みを抑えた、とろっとしていてやわらかいこしあんです。

酒まんじゅう大集合！

角田製菓 100円 MAP 22
イチオシ

本糀の自然発酵による製法でつくられた香り豊かな皮。

甘さひかえめ。あっさりとしたこしあん。

茶々 80円 MAP 21
糀で発酵させた、ふわふわの軽い皮。

こしあん。濃い目のしっかりとしたあんこ。

清芳亭高崎本町店 84円 MAP 16
ほんのりお酒の香りがする、ふわふわの皮。

自慢の自家製こしあん。

おみたまんじゅう 50円 MAP 7
イチオシ

小麦粉と糀でつくっています。

榛名の名物まんじゅう。午後には売り切れてしまうこともある人気の商品です。

自家製のこしあん。

旅がらす本舗清月堂 高崎小鳥町店 110円 MAP 17
自家製の米糀で作った皮。もちもち感とお酒の香りが楽しめます。

甘さ控えめで炊き上げたあっさりとしたこしあん。

宝泉堂製菓 90円 MAP 28
日本酒・酒粕・大和芋入りの、酒の風味が効いた皮。

あっさりとしたこしあんです。

おうでまんじゅう本舗 100円（ねぎっぱ・山菜みそ） MAP 4
刻んだネギが入った少し甘い皮。ずっしりと食べ応えあり。

甘いみそあんにくるみやごまが入っていて、アクセントになっています。

ねぎっぱまんじゅう

山菜が練りこんであります。

甘辛のみそあんにシソとなす。ピリッと辛く大人の味です。

山菜みそまんじゅう

志倉製菓 63円（しそ饅頭） MAP 11
イチオシ

天日干しのシソとみその香りが楽しめます。

甘すぎない自家製のつぶあん。

篠原商店 100円 MAP 12
イチオシ

大きさにびっくり！みそが練りこまれた食べ応えのある厚めの皮です。

つぶあんがぎゅっと詰まっています。

酢屋製菓舗 120円 MAP 13
香ばしいみそ味。軽い食感です。

さっぱりとした白あん。みそ味の皮とベストマッチ。

みそまんじゅう集めました！

十勝まんじゅう 84円（みそあん） MAP 23
もちもちが自慢の皮

ピリッと甘辛いみそあんにシソとごまが入っています。

あづきや 60円 MAP 1
ほのかにみその香りがする香ばしい皮。みその発酵で膨らんでます。

あっさりとしたこしあん。

若柳 80円 MAP 34
イチオシ

さめても柔らかいのが自慢の皮。

ピリッと辛い甘めのみそあんにナス、大葉が入った、香り豊かなあん。