



販売方法

※商品はすべて税込み価格となっております。  
※宅配便については、別途送料が必要となります。 <http://shibu-s.org/>



温泉まんじゅう、地域の田舎まんじゅう、洋のスイーツなどを取り揃えました。  
是非ご賞味ください！

甘 和洋スイーツ

水沢うどん

伊香保名物「水沢うどん」は、日本三大うどんの一つです。  
コシが強く、麺につやがあるのが特徴です。

**1 国産と地元食材を使用した田舎のうどん店**

**岩戸屋「水沢うどん」**

地元農家さんと肥料設計し、栽培された小麦と国産小麦のみを独自にブレンドし作られる水沢うどん。お子様からお年寄りまで喜ばれる商品です。土産品 2人前 タレ、ゴマつき

価 2人前 **594** 円、4人前 **1,188** 円  
販 県内アピタ・西友入沢店、伊勢崎茂呂店  
休 木曜日

問 有限会社 岩戸屋  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 112-7 TEL.0279-72-2880 FAX.0279-72-3361



**2 四百有余年の歴史ある伝統のうどん**

**大澤屋「謹製水沢うどん」**

大澤屋の水沢うどんは、コシが強く喉ごしの良さが特徴です。しなやかな麺と無添加のつゆ、薬味付きでご贈答に好適です。

価 6人前(1200g) **2,883** 円、8人前(1600g) **3,801** 円、10人前(2000g) **4,730** 円  
休 木曜日 HP <http://www.osaway.co.jp/>

問 株式会社 大澤屋  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 125-1 TEL.0279-30-4088 FAX.0279-30-4089



**3 そうです！これが手打ちの味です。**

**始祖清水屋「手打うむどん」**

昔から「小麦粉、塩、水沢の湧水」で、練り、踏み、寝かし、また踏み寝かし、のして、切って干す。うどんを作る最適な工程を機械を使わず作っております。食味を落とす添加物も一切不使用。お子様も安心して召し上がれます。

価 3人前 **1,100** 円、5人前 **1,650** 円  
休 木曜日

問 有限会社 清水屋  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 204 TEL. & FAX. 0279-72-3020



**4 名水あるところに「旨いうどん」あり**

**水香苑「水沢うどん」**

水沢山から湧き出る名水をたっぷり使用し、まごころと一緒に本格的ななめらかな食感とコシのある食べ応えあるうどんをお届けします。

価 4人前 **1,260** 円、6人前 **2,590** 円  
12人前 **3,880** 円  
休 木曜日

問 水沢うどん 水香苑  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 112-5 TEL.0279-72-3023 FAX.0279-72-4434



**5 長らく愛される上州名物・水沢うどん**

**丹次亭「水沢うどん」**

店主自らが厳選した小麦粉と、榛名山系水沢山より湧き出る良質の水を使い、水沢の地にて作り上げたうどんです。透明感がありコシが強く、独特の風味を持っています。

価 1袋 2人前 **540** 円、  
4人前 **1,080** 円、6人前 **1,620** 円  
休 火曜日 HP <http://www.tanjitei.com/>

問 有限会社 本舗丹次亭  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 192 TEL.0279-72-3739 FAX.0279-72-2411



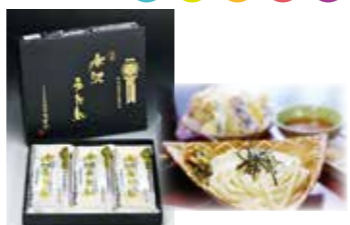
**6 「モンドセレクション最高金賞」連続受賞**

**万葉亭「水沢うどん」**

伝統の手法で打ち上げる「水沢うどん」は、コシの強さとのど越しの良さを生かすため、冷たいざるうどんにして食べるのがおすすめです。

価 2人前 **648** 円、4人前 **1,296** 円  
6人前 **1,944** 円、8人前 **2,592** 円  
販 高速道路 SA, JR 高崎駅、しぶかわ名産品センター  
休 無休 HP <http://www.manyotei.com/>

問 有限会社 牧商事  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 48-4 TEL.0279-72-3038 FAX.0279-72-4834



**7 腰が強く光沢のある麺**

**松島屋「水沢うどん」**

水沢観音の門前で、水沢山の湧水を使い独自の製法により、腰が強く光沢がありその食感は絶妙で古来より旅人や修験者等諸人にもてなし続けてきたうどんです。

価 乾麺 3人前 **920** 円  
4人前 **1,260** 円、6人前 **1,890** 円  
8人前 **2,520** 円、10人前 **2,940** 円  
休 木曜日 HP <http://www.matusimaya.jp>

問 有限会社 松島屋  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 195-2 TEL.0279-72-3618 FAX.0279-72-5421



**8 コシの強さとのど越しの良さが自慢です**

**水澤亭「水沢半生うどん」**

選り抜かれた小麦粉と水沢山からの水を使い丹念に作り上げたうどんです。冷たいザルで良し、温ったかかけで良し、煮込みうどんにしても鍋のシメとしても使い勝手の良いうどんです。

価 半生 2~3人前 **540** 円、4~6人前 **1,080** 円、6~9人前 **1,620** 円  
8~12人前 **2,160** 円 休 要問合せ  
HP <http://www.mizusawatei.co.jp/>

問 有限会社 水澤亭  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 233-8 TEL.0279-72-5111 FAX.0279-72-2771



**9 職人作る本物の味**

**山源「手打ち水沢うどん」**

うどんからタレまで、すべてが無添加・自家製です。お客様の顔を見てからゆでております。

価 4~5人前 **1,050** 円  
8~9人前 **1,600** 円  
休 水曜日  
HP <http://www.ikaho-yamagen.com/>

問 有限会社 山源  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 116-1 TEL.0279-72-3320 FAX.0279-72-3368



**10 ツヤとコシのあるおいしい水沢うどん**

**山本屋「水沢うどん」**

毎日食べていてもあきない、子供さんからお年寄りまで食べられます。御中元、御歳暮の他にちょっとしたおみやげに大変喜ばれています。冬の時期には野菜と一緒に煮込んでも!!

価 350g×2 **1,150** 円  
休 水曜日

問 有限会社 山本屋  
〒377-0103 渋川市伊香保町水沢 181 TEL.0279-72-2811 FAX.0279-72-2754



**11 創業 100 年の饅頭屋**

**赤城田舎饅頭**

大正時代から続く郷土菓子『赤城田舎饅頭』は、ふっくら、しっとり、少しもちもち。なつかしい炭酸の香り。食べやすい、つぶしあん。そんな渋川の逸品です。

価 1個 **85** 円、8個入 **750** 円  
12個入 **1,100** 円、20個入 **1,880** 円  
休 無休

問 荒井商店  
〒379-1104 渋川市赤城町敷島 451-5 TEL. & FAX.0279-56-2801



**13 昔懐かしい炭酸まんじゅう**

**炭酸まんじゅう**

無添加にこだわり、独自の製法で工夫を重ねて、柔らかく、しっとり、もちもちの食感に仕上げました。あんこは小豆の香りを残し程よい甘さです。見た目は武骨ですが、ぜひ一度ご賞味ください。

価 3個 **357** 円、5個入 **594** 円  
販 赤城第1・2農産物直売所、上州村の駅 つつし庵ほか※土曜・日曜・祝日のみ販売

問 さちあん  
〒379-1123 渋川市赤城町見立 89 TEL.0279-25-8308



**15 昭和初期から伝わる伊香保の味**

**湯の花饅頭**

創業以来、来湯客の茶菓として珍重されてきた湯の花饅頭。栄養価の高い赤砂糖(サトウキビから不純物を取り除いた砂糖)と本場北海道の小豆の味を活かした優雅な風味です。

価 6個入 **600** 円、9個入 **850** 円  
12個入 **1,100** 円、15個入 **1,350** 円  
休 無休 HP <http://www.seihoutei.com/>

問 伊香保温泉 清芳亭  
〒377-0102 伊香保町伊香保 544-38 TEL.0279-20-3939 FAX.0279-20-3355



**17 虎ノ助カステラは手焼きにこだわります。**

**湯の花カステラ**

厳選した素材だけを使用し、店主の「こだわり」が詰まったカステラです。おススメは湯ノ花カステラ。白糖をブレンドせずに高純度のブラウンシュガーを100%使用したカステラをお楽しみください。

価 小(1/2斤) **820** 円、中(3/4斤) **1,300** 円、大(1斤) **1,600** 円  
休 火曜日・不定休 HP <http://ikahotora.jp/>

問 カステラ工房 虎ノ助  
〒377-0101 渋川市伊香保町湯中子 955-6 TEL.0279-72-2131 FAX.0279-72-2017



**19 赤城山の純粋はちみつ**

**赤城山純粋蜂蜜**

赤城山麓で採蜜。アカシア蜜はくせがなくさっぱりとした上品な甘さです。百花蜜は色や風味が楽しめます。

価 アカシア蜜 320g **1,300** 円、600g **2,500** 円  
百花蜜 320g **1,000** 円、600g **1,800** 円  
販 赤城農産物直売所、上州村の駅 休 無休

問 赤城養蜂園  
〒379-1102 渋川市赤城町長井小川田 546 TEL. & FAX. 0279-56-3479



**12 餡からすべて手作り。オンリーワンの商品です。**

**湯の花まんじゅう 粒あん 寿々虎(すずとら)**

湯の花まんじゅう 粒あんは、伊香保では当店だけ。寿々虎は、煮豆の王様 虎豆を餡にしたキュートな焼菓子です。2017年には日本菓子博覧会にて「金賞」を受賞しました。

価 湯の花まんじゅう 1個 **90** 円、6個 **650** 円  
寿々虎 1個 **100** 円、6個 **750** 円  
休 不定休 月1~2回(平日)

問 有限会社 寿屋  
HP <http://www.kotobukiya-ikaho.com/>  
〒377-0102 渋川市伊香保町伊香保 557-7 TEL.0279-72-2513 FAX.0279-26-7887



**14 創業明治 43 年 温泉饅頭発祥の店**

**湯乃花饅頭**

伊香保温泉の湯の色に似せて作られた「湯乃花饅頭」は明治 43 年当店の考案によるもので、現在も当時と同様の製法で手作り、自家製餡を使用し、保存料は使用しておりません。100 年前の味をご賞味ください。

価 単品 **90** 円、6個入り **650** 円  
9個入り **900** 円、12個入り **1,200** 円  
休 不定休

問 有限会社 勝月堂  
HP <http://www.shougetsudo.net/>  
〒377-0102 渋川市伊香保町伊香保 591-7 TEL. & FAX.0279-72-2121



**16 知る人ぞ知る！伊香保の田舎まんじゅう**

**竹内製菓の田舎まんじゅう**

昔なつかしい薄皮つぶあんの田舎まんじゅうです。すべて自家製！手作りにこだわり、皮もあんも“ほっ”とやさしい味がします。皮のやぶれはご愛嬌。ぜひ一度ご賞味ください。

価 1個 **90** 円、5個 **450** 円  
10個 **850** 円  
休 木曜日

問 竹内製菓  
〒377-0102 渋川市伊香保町伊香保 372-10 TEL.0279-72-2548



**18 伊香保のふもとでプリンを製造販売しています。**

**伊香保プリン 伊香保プレミアムプリン**

伊香保旅情を感じさせる昔懐かしい味の、伊香保プリン。黄金の湯にちなんだ黒糖風味の伊香保プレミアム。どちらも伊香保の旅の思い出とともにご賞味いただけたらと思います。

価 伊香保プリン 6個セット **1,296** 円  
伊香保プレミアム 6個セット **2,100** 円  
ハーフ&ハーフセット **1,698** 円  
HP <http://www.crayon2007.com/>

問 クレヨン伊香保ファクトリー 休 無休 1・2月のみ(水)休  
〒377-0008 渋川市渋川 3692-8 TEL.0279-24-0290 FAX.0279-25-1216



**20 \*\*\* 子持山のめぐみ \*\*\***

**ブルーベリー園の手づくりジャム&ソース**

当園で栽培したブルーベリー・ルバーブを使った甘さ控えめのジャムとソースです。「群馬県認定特別栽培」「しぶせん」認定のブルーベリーを使用しています。

価 ブルーベリーソース 90g **280** 円  
ブルーベリージャム 190g **500** 円  
ルバーブジャム 110g **350** 円 休 不定休

問 子持山ブルーベリー園 販 道の駅こもち HP <http://www.komochiyama-bbf.sakura.ne.jp/>  
〒377-0202 渋川市中郷 2865-10 TEL.0279-53-2052 FAX.0279-53-4107

