



古くから営業している、お菓子の名店が数多い富岡。

お菓子の玉手箱

まち歩きとお菓子巡り

おかって市場で受付をして、まち歩きをしながら自分だけのお菓子の玉手箱が作れます。



2 御和菓子処 はら田

3 田島屋

1 富岡おやきいと

6 花見せんべい

5 お菓子の扇屋

4 くらさん家



お菓子の玉手箱

まち歩きとお菓子巡り



富岡お菓子の玉手箱 **500円**
～富岡シルク、桑の葉・桑の実入り～

次の店舗の中から3店選んで玉手箱をつくりましょう♪

1 富岡おやきい



高品質な桑の栽培から食品加工まで手掛ける大竹裁桑園が経営。富岡産シルクタンパク液を配合した真っ白なふわふわの生地に甘さ控えめのこし餡を包んだ「絹っ娘まんじゅう」と桑の粉を練り込んだ黄緑色のふわふわの生地にこし餡を包んだ「桑っ子まんじゅう」が人気です。季節であんこが変わりますので楽しみに。

MENU

絹っ娘まんじゅう 1個
桑っ子まんじゅう 1個



☎ 0274-63-9510
📍 富岡市富岡 1070番地
🕒 10:00～17:00
📅 月曜日(不定休)
🅑 なし

2 御和菓子処 はら田



富岡製糸場の西置繭所の全景を見ることが出来るオススメスポットにある和菓子店です。繭をかたどった可愛い「まゆひめ」は、マシュマロの中にパインの果肉クリーム入りです。お茶のひとつきにどうぞ・・・。

MENU

まゆひめ 2個



☎ 0274-63-2390
📍 富岡市七日市 1163
🕒 10:00～17:00
📅 不定休
🅑 なし

3 まゆ菓優 田島屋



明治25年創業の老舗和菓子店です。桑の葉と桑の実(どどめ)の餡がユニークな繭の形がかわいらしい「まゆくわ最中」が評判です。子供の頃に桑畑で遊んだ思い出が蘇るとともに桑の実の甘酸っぱさも味わい深いものがあります。

MENU

まゆくわ最中 2個



☎ 0274-62-1134
📍 富岡市富岡 34-1
🕒 9:00～17:00
📅 不定休
🅑 15台

4 くらさん家



富岡新名物として登場したお蚕様をかたどった焼き立てサクッふわ、冷めても美味しいもちもち食感の「カイコヤき」と「カイコもち」。紅白の「カイコもち」は、紅が桑茶あん入り、白が桑茶クリーム入りです。

MENU

カイコもち 1個



☎ 0274-63-6051
📍 富岡市富岡 104-3
🕒 10:30～16:00
📅 水曜日
🅑 有

5 扇屋菓子舗



明治30年創業の老舗和菓子店です。富岡産シルクタンパク液を使った「富岡絹かぼちゃ」と「富岡シルクぼて」とは、シットリした食感で味わい深い人気商品です。「カリントまんじゅう」は、カリッと美味しい揚げまんじゅうで、5種類の餡から選べます。

MENU

富岡絹かぼちゃ 1個
or 富岡シルクぼてと 1個
+ カリントまんじゅう 1個



☎ 0274-62-0162
📍 富岡市富岡 1173-1
🕒 9:00～18:30
📅 水曜日
🅑 10台

6 花見せんべい



昭和3年創業の老舗せんべい店です。国産のもち米を使用して1枚1枚丁寧に焼き上げるおかきのサクサク感を堪能できます。「シルクおかき」は、シルクタンパク液を加えることにより、きめ細かくサクッと柔らかい食感が特徴です。

MENU

シルクおかき 3枚



☎ 0274-62-0508
📍 富岡市富岡 1060-4
🕒 9:00～18:00
📅 日曜日
🅑 1台



富岡市観光協会

☎ 0274-62-6001

📍 群馬県富岡市富岡 1151-1 (お富ちゃん家内)

しろくるとみおが

SILKPOOL Tomioka - 富岡市観光サイト -
<http://www.tomioka-silk.jp/>

