

花ぱんアラカルト!

花ぱん

桐生天満宮の神紋である「梅」をかたどったスイーツで、その歴史は100年以上。今では市内たくさんのお店で売られています。同じようできてそれぞれ個性的な花ぱんを今回集めてみました。天神様に由来するお菓子なので受験生へ、また、桐生を代表するスイーツとしてもお土産にもぴったり。牛乳と一緒に食べるのがオススメです。



中村屋

伊勢屋

日盛堂

若林

根岸屋

辰見屋

文寿堂

桐峰

美世志

小松屋

梅月

あら木

| | |
|---------|--|
| ■中村屋 | 広沢町間ノ鳥372-1 ☎0277-53-7506 大きさは中くらい、砂糖も生地もしっかりとあります。 |
| ■伊勢屋新桐生 | 相生町一丁目14 ☎0277-54-7330 香り高い砂糖がたっぷりです。 |
| ■日盛堂 | 泉町804 ☎0277-45-0608 ふわふわした生地が特徴。 オーソドックスな物以外にもゆずや黒糖などのバリエーションがあります。 |
| ■若林和菓子店 | 新宿一丁目12-1 ☎0277-44-3357 外がさっくりした軽めの生地で程よい甘さ。形が焼きまんじゅうに似ています。 |
| ■根岸屋 | 広沢町一丁目2912 ☎0277-54-1855 小ぶりなサイズで、洋菓子のようなサクサクした食感がとても個性的な一品です。 |
| ■辰見屋 | 本町六丁目388 ☎0277-45-2631 しっかりとした甘さ控えめな生地と、多めの砂糖が絶妙なバランスです。 |
| ■文寿堂 | 天神町二丁目3-20 ☎0277-22-4035 平たい形が特徴的な、口溶けの良い軽い食感の生地。季節限定のバリエーションも豊富です。 |
| ■桐峰菓子舗 | 菱町四丁目2361-1 ☎0277-43-2664 ずっしりとした生地に甘さ控えめな砂糖の組み合わせ。端正な見た目です。 |
| ■美世志 | 境野町七丁目1755-3 ☎0277-45-3346 きめ細かく口溶けの良い生地です。 |
| ■小松屋 | 本町四丁目82 ☎0277-44-5477 バサつきを抑えたしっかり系の生地はクセがなくさっぱりした甘さです。 |
| ■梅月糸屋通り | 永楽町8-1 ☎0277-22-3875 完全手造りで無添加。風味豊かな生地は小さめサイズです。 |
| ■あら木 | 仲町一丁目8-2 ☎0277-43-4663 地元の粉を使っているという軽めの生地に多めの砂糖がサクサクと心地よい。 |

アイスまんじゅう



古くから桐生で愛されている、あんこが入った和風アイス。レトロなパッケージが目印です。市内のコンビニエンスストアなどでも買えますよ。

ビスロール



バターロールとクロワッサンの中間のような見た目ですが、さにあらず。パン生地とビスケット生地を重ねて巻いて焼き上げた、桐生のご当地パンです。優しい甘さが愛され続ける理由でしょうか。

栗まんじゅう



栗は入っていませんが栗の形をしているから「栗まんじゅう」。生地とあんこの絶妙なバランスが桐生市民を魅了して止みません。

あの味、この品! 地域のおいしいが大集合

お土産 桐生のおみやげを買うならココ! おいしいグルメやおしゃれな小物、新鮮な地場産野菜など、様々!

桐生観光物産館わたらせ 本町エリア

☎0277-40-1888 〒末広町11-1
営 9:00 ~ 18:00 休 無休

梅田ふるさとセンター 梅田エリア

☎0277-32-1100 〒梅田町5丁目7568-1
営 9:00 ~ 17:00 休 月曜(祝日のときは翌日)
年未年始(12/29~1/4)

桐生地域地場産業振興センター 本町エリア

☎0277-46-1011 〒織姫町2-5
営 9:00~18:00 休 月曜、年末年始

新里町農産物等直売所 新里エリア

☎0277-74-4100 〒新里町赤城山553-1
営 3月~10月 9:00~17:00
11月~2月 9:00~16:00

道の駅くるほねやまびこ 黒保根エリア

☎0277-96-2575 〒黒保根町下田沢91-4
営 9:00~17:00 休 12/30~1/4

桐生織物記念館 本町エリア

☎0277-43-7272 〒永楽町6-6
営 10:00~17:00 休 毎月最終週土・日曜