

温かいおまんじゅうに
こだわり、一日何度も
蒸し上げる。

【新柳本店】の
清水園まんじゅう



清

水園の向かいにある同
店は、創業して100
余年。今こそ観光地となり
ましたが、当代の渡辺さんが子
どもの頃は、まだ足軽長屋に人
が住んでいて特別な地ではな
かったといいます。「清水園まん
じゅう」は40年前と変わらぬ懐
かしい味。先代から大切に受け
継ぎ、材料や製法を一切変えて
いません。「このおまんじゅうで

育った人は食べた瞬間タイムス
リップします」と渡辺さん。出
来る限り蒸したての温かいお
まんじゅうを提供する事にこ
だわり、1日に何度も蒸してい

ます。まだ温かいまんじゅうを
ほおばると幸せな気持ちに。も
ちっとした皮とあつさりしたあ
んの豊かな風味が絶妙です。



清水園まんじゅう

【発送可】

朝7時30分から営業しており、出
動前に買い求めて下さるお客様
も。冷めてもしっかりモチリした食
感が楽しめます。1997年新潟県
菓子まつり金賞や、県知事有功賞
を受賞しました。



若い人にも愛される、
ここにしかない
お菓子作りを。
【新柳本店】の
ル・レクチェ大福、
ポテりん



若

い人の和菓子離れが進
む昨今、渡辺さんは「こ
こにしかない、出会ったことがな
いおいしさと感動を創りたい」
と新しいお菓子作りにチャレン
ジ。「ル・レクチェ大福」の誕生
は、市内の高橋農園で作られる

ル・レクチェの存在を知ったこと
がきっかけです。お菓子に出来
ないかと何回も試作を重ねて
完成しました。「ポテりん」は
新発田商業高校の学生から、
商品開発の授業で協力しても
らえないかと相談されました。

「おじさんが学生とLINEで情
報共有しながら作りました。
とても楽しかったです」と渡辺
さん。今ではイベントに出すと
1日500個も出るヒット商
品に育ちました。

新発田産 ル・レクチェ大福 【発送可】



キャラメルムースと洋ナシ
ムースの中に、新発田産の
ル・レクチェのコンポートが
入っています。大福も新発
田産のもち粉を使用。渾然
一体となった新しい味と、
ル・レクチェの繊細な果肉の
香りが魅力の逸品です。

新発田商業高校コラボスイーツ ポテりん 【発送可】



紫雲寺産のさつまいもと菅
谷りんごのフィリングを使用。
学生がイベントで販売
したいとの事で、日持ちが
する様にパイ菓子にしまし
た。パッケージやネーミング
も学生が考え、可愛らしい
お菓子が生まれました。

しんやなぎほんてん
新柳本店

〒957-0055 新発田市諏訪町3-3-13

☎ 0254-22-3025 ☎ 0254-23-0080 ✉ shinyanagihonten@chic.ocn.ne.jp

🕒 7:30~18:00 📅 元日のみ 📍 2台 🌐 http://shinyanagi.main.jp/

