



# 新発田つ子が太鼓判。 愛され続けて 50年の味をこれからも。 【高田屋】の笹だんご



「や  
つぱりこれでなきゃ」と  
いう根強いファンも多  
い、高田屋の笹だんご。笹だんご  
を作り始めたのは昭和30年代  
後半。それから半世紀以上、地  
元はもちろん、親戚や友人から  
届く高田屋の味を気に入り、

直接注文する県外のお客様も  
増えたそう。「二つ作業の手  
を抜かず、コツコツ丁寧にやる  
ことです」。3代目・河栗義彦  
さんの技と心意気が、変わらぬ  
味を受け継いでいます。



## 笹だんご

発送可

川東の契約農家が栽培する「こがねもち」や、北海道産小豆などの上質素材を使用。やわらかくもコシのある羽二重粉入りのだんごが、上品な甘さのつぶあんにベストマッチ。だんごを包む笹は、一度自然乾燥させて香りを引き出しました。



## ダツタンそばジェラート 花の口どけ

発送可

菅谷の牧場から届く、しほりたての牛乳を使ったリッチなジェラートに、ダツタンそばの香ばしさがいいアクセント。濃厚で満足感があるのに、1個160kcalとヘルシーです。70mgのルチンを含み、1日の必要量を十分まかなえます。



## 地元産ダツタンそばと 濃厚ミルクの ヘルシー和スイーツ。 【山岳手打ちそば「一寿」の ダツタンそばジェラート



おいしくて体にいいそば。  
中でも新潟県生まれの  
ダツタンそば「北陸4号」は、健  
康や美容に良いとされるポリ  
フェノール「ルチン」の量が、通常

のそばの約100倍。「続けて  
食べれば、女性はお化粧のノリ  
が変わってきますよ」と話す店  
主の板垣寿さんも、見事なつや  
肌の持ち主です。月岡にある工

房「なかの牧場なちゆるるじえ  
らー」とのミルクジェラートに、特  
殊製法のダツタンそばパウダー  
を合わせた、新発田産ヘルシース  
イーツ。ぜひ一度ご賞味あれ。

