

【高崎市小栗プロジェクト認定商品】

幕末の改革者の志を和菓子に——「小栗最中（おぐりもなか）」を生誕日に発売

2026年6月23日（火）より販売開始



有限会社微笑庵（群馬県高崎市／代表取締役：宮澤 啓）は、幕末の幕臣・小栗上野介の功績と精神を和菓子で表現した新商品「小栗最中（おぐりもなか）」を開発いたしました。

本商品は「高崎市小栗プロジェクト認定商品」として、小栗上野介 200 周年の生誕日にあたる 2026 年 6 月 23 日より販売を開始いたします。

■幕末の改革者・小栗上野介

小栗上野介は、幕末に勘定奉行・外国奉行を務め、遣米使節団の一員として渡米。西洋の先進的な制度や技術を学び、日本の近代化に向けた数々の改革を推進しました。

造船・製鉄といった近代産業の礎を築き、日本初の株式会社設立にも関わるなど、その功績は多岐にわたります。一方で、時代の大きな転換期の中で志半ばにしてその生涯を閉じました。

近年、その先見性と実行力が再評価されており、生誕200年を契機に注目が高まっています。

■小栗の志を和菓子に込めて



本商品は、小栗上野介の「未来を見据える志」を和菓子として表現した最中です。パッケージには「未来永劫の繁栄」を意味する吉祥文様「青海波」を採用。

また最中の皮は小判型とし、勘定奉行として国家財政に尽力した功績を象徴しています。とりわけ、日米交渉において不利な貨幣交換比率で金の流出が危ぶまれる中、その不当性を問い正そうとした智慧と気概に由来しています。

■志の高さを表す、最高峰の小豆

餡には、希少な国産高級小豆である丹波大納言・能登大納言を使用。大粒で風味豊かなこれらの小豆を丁寧に炊き上げ、品格ある味わいに仕上げました。小栗の志の高さにふさわしい素材として、品質に徹底的にこだわっています。



小豆は畑を見て、生産者の話を伺って購入した極上品です

■出来立てを楽しむ、手作り最中

「小栗最中」は、もなか皮と餡を別々にした手作り仕様。お召し上がりの直前に餡を詰めることで、香ばしい皮の食感と、瑞々しい餡の風味を最大限にお楽しみいただけます。



商品名 : 小栗最中 (おぐりもなか)

価格 : 2,160 円 (税込) / 8 個入 1 セット

内容 : 小判型もなか皮 (16 枚・8 組分)、もなか餡 (瓶入り)

賞味期限 : 60 日

販売場所 : 微笑庵 (群馬県高崎市剣崎町 1064-2)

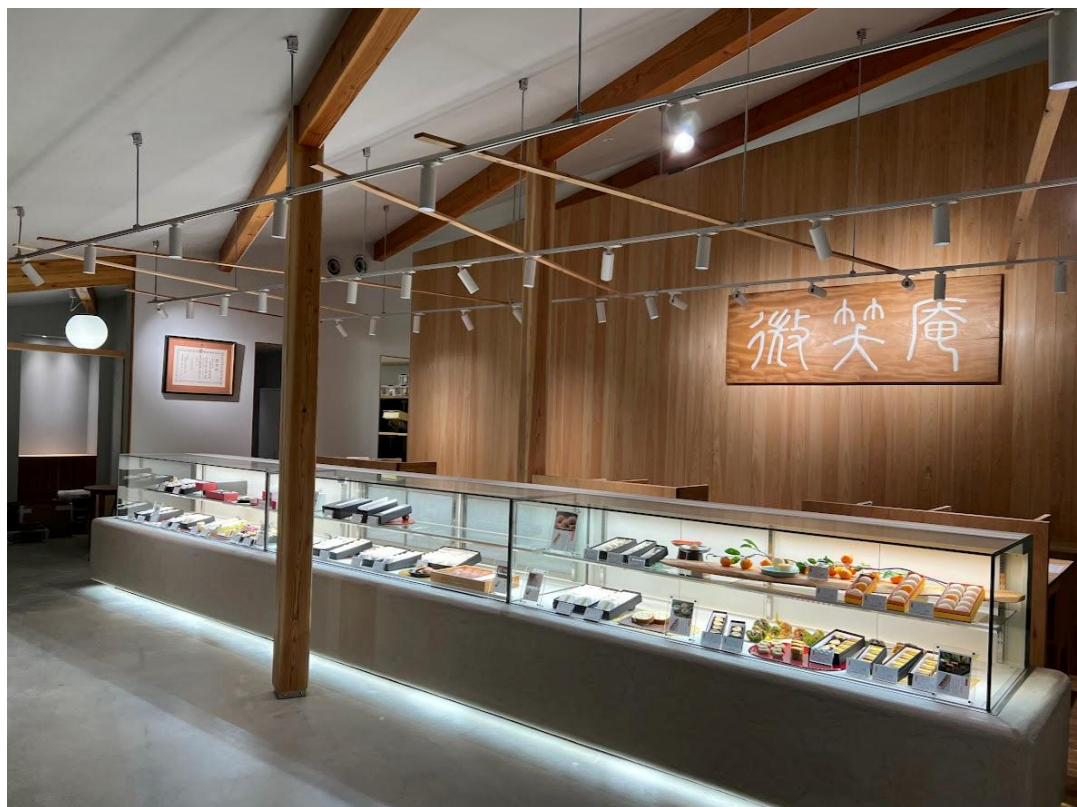
販売開始 : 2026 年 6 月 23 日 (火)

【和菓子店「微笑庵」とは】

群馬県高崎市に本店を構える和菓子店「微笑庵」は、1930年創業の老舗和菓子店です。「心から心に伝わる和菓子」を理念に掲げ、禅の言葉「拈華微笑（ねんげみしょう）」に由来する店名のもと、素材・技術・鮮度に徹底的にこだわった菓子づくりを行っています。

中でも、群馬県産ブランド苺「やよいひめ」の極上品のみを使用した「ちごもち」は、看板商品として高い人気を誇ります。

伝統を大切にしながらも、現代の感性やデザインを取り入れ、日本の美意識を体現する和菓子を発信。地域に根ざしつつ、和菓子文化の魅力を実世代へ伝える取り組みを続けています。



【会社概要】

- ・ 名称：有限会社微笑庵（みしょうあん） 英語表記：MISHOAN INC.
- ・ 創業：1930年7月
- ・ 代表者：代表取締役社長 宮澤 啓
- ・ 所在地：〒370-0883 群馬県高崎市剣崎町 1064-2
(2023年11月に新店舗に移転いたしました)
- ・ 企業情報：<https://mishoan.co.jp/>
- ・ 問い合わせ先（担当：宮澤 啓）

電話：027-343-3026

E-mail：wagashi@mishoan.co.jp