



おみやげ GUIDE

岡山高島屋で見つける「とっておき」

A classic souvenir of Okayama.
Kibi Dango is made with Japanese sticky rice, sugar, starch syrup, and millet.

岡山經典伴手禮。使用國產糯米、砂糖、水飴與黍製成的「吉備團子」。

廣榮堂 安政三年創業
岡山中納言角

岡山みやげの定番。
パッケージも喜ばれる「きびだんご」。

廣榮堂本店 ■B1F 和菓子売場

国産のもち米に砂糖と水飴、きびを加えました。素材の旨味が生きた素朴な味です。白桃や抹茶などその他のフレーバーもお楽しみください。

↑きびだんご 各種(1箱(個包装))……………432円から

※保存方法:常温/賞味期限:製造日から20日

岡山で長年親しまれてきた老舗のお菓子をお土産に



古見屋羊羹

700年前より岡山三大河川を運航していた高瀬舟の形そのままに、調度傾合の一口羊羹として創り上げました。表面がうすく糖化した頃が食べ頃。触先と後をほどいて手を汚さずに食べるのがコツ。

→高瀬舟羊羹
(15個)
1,200円

※保存方法:常温/
賞味期限:製造日から31日以上

■B1F 銘菓百選



This bite-sized yohan is shaped like a Takasebune (Flatboat), which used to travel Okayama's three major rivers 700 years ago.

外型仿照700年前航行於岡山三大河川的高瀬舟形狀所製作的一口羊羹。

三宅製菓本店

国の重要無形民俗文化財「備中神楽」に登場する神々をモチーフにした最中。北海道の契約栽培農家で採れた大粒の大納言小豆と、最高級の白双糖で焼き上げた粒あんを岡山県産もち米の最中種ではさみました。

→備中神楽面
最中(8個)
2,071円

※保存方法:常温/
賞味期限:製造日から14日

■B1F 銘菓百選



The mask design of the monaka is based on the gods that appear in "Bitchu Kagura", an Important Intangible Folk Cultural Property of Japan.

以日本國家重要無形民俗文化財「備中神樂」中登場的神祇為主題製作的最中(日式傳統點心)。

大手まんぢゅう

備前米を材料に、糀から仕込んだ甘酒と小麦粉を混合し発酵させた生地で北海道小豆のこし餡を、薄く包み蒸し上げました。180余年愛され続ける伝統の味をぜひ。

→大手
まんぢゅう
(10個)
972円

※保存方法:常温/
賞味期限:製造日から7日
●本店の店休日は入荷がございません。

■B1F 和菓子売場



Traditional manju (steamed bun) made with a thin dough of fermented amazake (Japanese sweet rice drink) and wheat flour and filled with Hokkaido "koshian" (smooth red bean paste).

將甘酒與麵粉混合發酵後，薄薄地包裹北海道紅豆製成的細緻紅豆沙，蒸製而成的傳統饅頭。

清風庵

とろけるような果肉からしたたる果汁、豊潤な香りと味わい深い甘味の白桃を、日本最後の清流といわれる四万十川の天然水と白桃ピューレを使用したゼリーで包みました。

→おかやま
白桃ゼリー
(4個)
3,240円

※保存方法:常温/
賞味期限:製造日から31日以上

■B1F 銘菓百選



Made with natural water from the Shimanto River and white peach puree, this delicate jelly surrounds a fragrant and deeply sweet white peach.

以四萬十川天然水與白桃果泥製成的果凍，將香氣濃郁且甜味十足的白桃包覆其中。

やまんぼう本舗

独特の製法のつぶしあんにアーモンドを加えた風味豊かな生地に、栗をトッピングした焼菓子。岡山県・井原市にある「やまんぼう本舗」の代表銘菓。

→やま苞
(6個)
1,145円

※保存方法:常温/
賞味期限:製造日から31日以上

■B1F 銘菓百選



Using our unique method of making "tsubushian" (crushed red bean paste), with almonds in a flavored dough. This baked dessert is topped with a chestnut.

以獨特工法製作的紅豆餡，搭配加入杏仁充滿香氣的外皮，並於表面放上栗子的烘焙點心。

御菓子処 橘香堂

新鮮な卵を使用した生地に、厳選した小豆の粒餡を優しく包んだ、倉敷銘菓。創業以来受け継がれた味へのこだわりを、今でも熟練の職人がひとつひとつ、真心こめて作っています。

→むらさづめ
(8個)
1,361円

※保存方法:常温/
賞味期限:製造日から14日

■B1F 銘菓百選



The famous confectionery from Kurashiki City, Okayama, features a soft dough made with fresh eggs and gently filled with carefully selected "tsubuan" (chunky red bean paste).

使用新鮮雞蛋製成的外皮，溫柔地包裹著嚴選紅豆粒內餡，是岡山縣倉敷市的代表銘菓。

大切な方の自分用にも。きっと喜ぶとっておきの美味を岡山高島屋で。



※写真はイメージです。

「巣蜜」はミツバチが熟成させた完熟蜜を、巣から切り出したままの状態で製品化。ミツバチの恵みをそのまま味わえる贅沢な一品です。

Naturally matured by the honeybees and cut from the hive, this is a premium, fully ripened honey product.

将蜜蜂熟成の天然蜂蜜、直接從蜂巢中切下の状態製成極為奢華的逸品。

■B1F

→巣蜜(ハンガリー産)(200g)……………2,700円

※保存方法:常温/賞味期限:製造日から31日以上



※写真はイメージです。

岡山県民に60年以上愛されるラーメン店。特注醤油をベースに豚骨の旨味、和風の旨味を合わせた、まろやかな深みのこもった醤油ラーメン。

店内イートインでもお召しあがりいただけます。

Soy sauce ramen has the umami of pork bone broth and Japanese soup stock. Dine-in available.

以醤油為基底, 融合豚骨和和風的鮮味, 的醤油拉麵。店內提供內用服務。



■B1F

→醤油ラーメン(1食/スープ・具材付)750円 ※保存方法:冷蔵/賞味期限:製造日から14日



Fruits Enchante

Discover fruit kingdom Okayama's delicious desserts and fruit gift box.

為您介紹被譽為水果王國的岡山所產的水果禮盒和美味甜點。

Offer local food specialties of Okayama, including vegetables, fruits, processed foods, and sweets.

販售岡山縣產蔬果、各種加工食品、點心等各式特產的專賣店。



■B2F

フルーツアンシャンテ ■B1F

清水白桃、マスカット、ピオーネなどフルーツ王国として知られる「晴れの国・岡山」からフルーツギフトやフルーツのとろけるような香りを閉じ込めたおいしいデザートをお届けしています。

岡山のおいしいもの、自慢の特産品を紹介するショップ。
県産の野菜・果物をはじめ、各種加工品やお菓子などを販売しています。



宗家
源吉
兆庵



上品にとろける口あたりにこだわり仕上げた、清水白桃を味わい尽くせる果実ゼリー。

Enjoy the full flavor of this delicious Shimizu White Peach Jelly. It has a refined texture that melts in your mouth.
口感滑順細緻的果實果凍，能夠充分品味清水白桃的高雅香甜。



A Japanese confection filled with delectable Shimizu white peach paste and wrapped with Kimi-Shigure.

精心製作的清水白桃餡，包裹於如同微微染紅雙頰般色澤的黃味時雨中，是一道精緻的日式和菓子。

清水白桃の瑞々しい味わい。甘く華やかな香りと、緻密でやわらかな果肉の食感を生かして丁寧に仕立てた清水白桃あんを、ほんのり頬を染めるように色づいた黄味しぐれで包みました。

果実の味わいを生かした、和菓子をどうぞ。

宗家 源吉兆庵 ■B1F 和菓子売場

①清水白桃ゼリー(2個) **2,052円** ※保存方法:常温/賞味期限:製造日から31日以上

②清水白桃しぐれ(8個) **…2,528円** ※保存方法:常温/賞味期限:製造日から30日

※写真は調理・盛り付けの一例です。※諸事情により掲載商品の入荷遅れや生産中止となる場合がございます。あらかじめご了承ください。※品数に限りがございますので売り切れの節はご容赦ください。

※価格は2025年4月18日(金)時点のものです。※価格は消費税を含む総額にて表示しております。

Takashimaya OKAYAMA

〒700-8520 岡山市北区本町 6-40 TEL 086-232-1111