



SOUVENIR GUIDE
OKAYAMA
TAKASHIMAYA
DEPARTMENT STORE

おみやげ

GUIDE

岡山高島屋で見つける「とっておき」



岡山で長年親しまれてきた老舗のお菓子をお土産に



大手まんぢゅう



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。

備前米を材料に、粃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



清風庵



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圍其中。

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込みました。

→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



古見屋羊羹



This bite-sized yokan 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の高瀬舟形狀所製作の一口羊羹。

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、調度頃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。

触先と後ろをほどこ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



廣榮堂本店



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」。

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)) 486円から

※保存方法:常温/賞味期限:製造日から20日

■B1F 和菓子売場

三宅製菓本店



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」中登場の神祇為主題製作的最中(日式傳統點心)。

国の重要無形民俗文化財「備中神樂」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、最高級の白双糖で炊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) 2,351円

※保存方法:常温/賞味期限:製造日から14日

■B1F 銘菓百選



やまぼう本舗



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.

以獨特工法製作の紅豆餡，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。

独特の製法のつぶしあんにあ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



御菓子処 橘香堂



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。

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。

→むらすずめ(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



宗家源 吉兆庵



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，能夠充份品味清水白桃的高雅香甜。

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。

→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

■B1F 和菓子売場



大切なあの人にも自分用にも。きっと喜ぶ にとっておきの美味を岡山高島屋で。

キミセ醤油



※写真はイメージです。

Rooted in the climate and food culture of Setouchi, Kimise Soy Sauce continues to produce soy sauce while preserving traditional flavors.

在重視傳統風味的同時，持續堅守根植於瀬戸内地區氣候、風土與飲食文化的醬油釀造。

昔ながらの味わいを大切にしながら、瀬戸内地域の気候や風土、食文化に根ざした醤油づくりを続けています。

→瀬戸内そだちだし醤油 (500ml) 562円

※保存方法:常温/賞味期限:製造日から31日以上

■B1F 味百選



山田養蜂場



※写真はイメージです。

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

將蜜蜂熟成天然蜂蜜，直接從蜂巢中切下的狀態製成極為奢華的逸品。

「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。

→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

■B1F 山田養蜂場



B2F

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。

おかやま百選

岡山のおいしいもの、自慢の特産品をご紹介しますショップ。

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。



Crafted with carefully selected local ingredients, each product honors the rich dashi culture of the Setouchi and is made with a focus on pure deliciousness.

珍視瀬戸内の食材與高湯文化，奢華地使用新鮮收穫的食材，專注於呈現自然美味。無論是自用還是作為禮品，皆為絕佳選擇。

備中倉敷 瀬戸内庵

瀬戸内の食材、だしの文化を大切に、収穫された食材を贅沢に使用し、美味しさにこだわりました。ご家庭でも、贈り物にも最適です。

■B1F 味百選



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。

フルーツアンシャンテ

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り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。



B1F

B2F

旅の思い出を彩る 特別なお酒をお土産に。

As a local sake brewery in Okayama, Shiragiku Shuzo believes that true local sake is born out of the harmony of local rice, pure water, and time-honored techniques.

作為岡山の酒蔵、堅信唯有以當地的米、水與技術三位一體釀造出的日本酒，才能真正體現地酒的真諦。

白菊酒造株式会社

當蔵は岡山の蔵として、地の米、水、技の三位一体の造りで醸した日本酒こそ本来の地酒の姿と考え最良の環境の下で岡山の良き風土、自然を映した日本酒を醸しつづけます。



日本岡山備中酒



※一部店頭ではお取り扱いのない商品もございます。

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されております。※妊娠中・授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。※20歳未満の方への酒類の販売はいたしません。※飲酒運転は法律で禁止されております。【酒類販売管理者標識(2025年9月時点)】販売場の名称及び所在地:(株)岡山高島屋 岡山市北区本町6-40、酒類販売管理者の氏名:高津真琴、酒類販売管理研修受講年月日:2023年5月23日、次回研修の受講期限:2026年5月22日、研修実施団体名:岡山小売酒販組合

※Drinking alcohol under the age of 20 is prohibited by law in Japan. ※Consuming alcohol during pregnancy or while breastfeeding may adversely affect the development of your baby. ※We do not sell alcohol to anyone under the age of 20. ※Drink-driving is prohibited by law.

※日本国内法律規定未満20歳者禁止飲酒。※孕期及哺乳期飲酒可能對胎兒及嬰兒的發育造成不良影響。※本店社總向未滿20歲者販售酒類商品。※法律嚴禁酒後駕車。

Today, the brewery's diverse selection includes a lager brewed with local Omachi sake rice, fruit beers made with Okayama specialties such as muscat grapes or peaches, and a variety of ales.

為您呈現包含使用當地酒米「雄町米」釀造的拉格啤酒、以岡山縣特產麝香葡萄與桃子等釀造的水果啤酒，以及上層發酵的艾爾啤酒等豐富多樣的產品陣容。

宮下酒造株式会社

地元の酒米・雄町米を使ったラガービールや、岡山県特産のマスカットや桃などの果実を使ったフルーツビール、上面発酵のエールタイプなどバラエティ豊かなラインナップでファンを増やしています。

岡山らしさが詰まった地元で愛される味もご紹介。

和洋美膳 せとうち

和洋美膳
SETOUCHI
せとうち

営業時間:
午前10時30分～午後6時15分
※午後5時45分ラストオーダー

8F



Serves a range of Okayama specialty dishes! Indulge in local favorites like Ebimeshi (jet-black fried rice with shrimp), Demi-katsu don (pork cutlet with demi-glace sauce), and Hiruzen yakisoba (noodles with miso sauce).

匯聚岡山特色的各式美食。其中蝦飯、多蜜醬汁豬排丼、蒜山炒麵等最受歡迎。此外，使用瀨戶內食材精心製作的松花堂膳便當，以及充滿待客之心的「Omotenashi岡山御膳」等同樣廣受好評。

岡山名物を取り揃えたメニューラインナップ。なかでも、えびめし・デミカツ丼・蒜山焼きそばなどが人気メニューです。他にも瀨戶内食材を使用した松花堂膳・おもてなし岡山御膳なども好評です。ぜひ一度お試しくださいませ。

すわき後楽中華そば

B1F



※写真はイメージです。

Soy sauce ramen has the umami of pork bone broth and Japanese soup stock. Dine-in available. 以醬油為基底，融合豚骨和和風的鮮味，的醬油拉麵。店內提供內用服務。

岡山県民に60年以上愛されるラーメン店。特注醬油をベースに豚骨の旨味、和風の旨味を合わせた、まろやかな深みのかもった醤油ラーメンです。店内イートインでもお召し上がりいただけます。

→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



宗家千屋

B2F



※写真はイメージです。

Chiya beef, Okayama's finest Japanese Black Wagyu, is known for its fine marbling and sweet, tender flavor.

代表岡山の極品黒毛和牛「千屋牛肉」，以細緻均勻的霜降紋理與甘甜醇厚的口感為特色。另有其他國產牛肉及多樣加工品等豐富品項。

岡山を代表する風味豊かな黒毛和牛「千屋牛」は、きめ細かな霜降りと肉の甘みに特徴があります。その他、国産牛や加工品など豊富な品揃えでお待ちしております。

魅力ある特産品からギフトにもぴったりのお土産も。

6F



オリーブマノン

[日本オリーブ]は、暮らしの中にオリーブをとりいれることで、健康で豊かな生活が送れるよう、オリーブ栽培やオリーブの持つ健康・美容効果の研究を重ねています。

Nippon Olive is committed to bringing olives into everyday life. From cultivating olives to researching their health and beauty benefits, allowing people to live healthier and more fulfilling lives.

〈日本Olive〉秉持將「橄欖融入日常生活」為理念，致力於橄欖栽培以及對其健康與美容功效的研究，期望帶來健康而豐富的生活。

△有機栽培エキストラバージン
オリーブオイル(シングル・ブレンド)(1本/180g) 各1,944円

※掲載のオリーブオイルの原産国はスペインになります。※12月以降順次牛窓産オリーブオイルも入荷いたします。なくなり次第、終了となります。詳しくは売場係員におたずねください。

※The olive oil featured here is produced in Spain.

※Olive oil from Ushimado, the winter limited product, will also be available, while stocks last. Please ask the sales staff for more details.

※所標示之橄欖油原產國為西班牙。※冬季限定供應牛窓產橄欖油，數量有限，售完為止。詳情請諮詢賣場工作人員。

岡山県牛窓オリーブ園産オリーブ果汁配合の保湿化粧水「果汁水」とオリーブ葉エキス配合の引き締め化粧水「銀葉水」。

KAJUSUI: moisturizing lotion made with olive fruit juice from Ushimado Olive Garden in Okayama.

GINYOSUI: firming lotion with olive leaf extract

採用岡山県牛窓橄欖園産橄欖果汁の保湿化粧水「果汁水」、以及含有橄欖葉萃取精華的緊緻化粧水「銀葉水」。

→オリーブマノン グリーンローション(果汁水)
オリーブマノン オリーブリーフローション(銀葉水)
(1本/180ml) 各1,100円



※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9月10日(水)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



営業時間: 地下2階～7階、東館1階は午前10時～午後7時(8階は午前10時～午後6時15分まで)

※諸事情により上記営業時間が変更となる場合がございます。