老舗が受け継ぐ伝統の技と



成田山表参道

なごみの米屋

時代に寄り添う新たな味わい

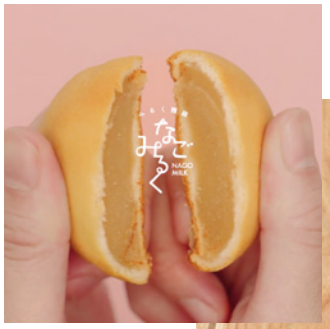


成田山表参道に息づく菓子文化

成田山新勝寺の門前町として栄えてきた千葉県成田市。表参道には参拝の記憶と結び付いた菓子文化が息づき、土産物でありながら、土地の歴史を伝える存在として受け継がれてきた。そんな表参道に總本店を構える『なごみの米屋』は、明治32年創業の老舗菓子舗。創業の一品である『栗羊羹』をはじめ、最中、饅頭、焼菓子、生菓子まで幅広く手掛け、伝統を守るだけでなく、時代に合う味わいも世に送り出している。









創業120周年記念菓









なごみるく

みるく饅頭『なごみるく』は、創業120周年を記念して販売された『なごみの米屋』の特別なお菓子。試作中に何度もお客様の声を採り入れ、濃厚なミルクの風味とやさしい甘さ、バターのコクへのこだわりが詰まった逸品に。ゆったりと心なごませ笑顔を運ぶ千葉の新しいお菓子。



近年の代表銘菓が、創業120周年を記念して誕生した『なごみるく』。千葉県産牛乳を使ったやわらかなミルク餡を、バター入りの生地で包み、しっとりと焼き上げたみるく饅頭。2026年2月には製法と配合を見直し、より豊かなミルク感が味わえるよう改良され、餡と生地がなめらかにほどける一体感のある食感へと生まれ変わった。やさしい甘さとバターのコクが調和し、緑茶はもちろん、コーヒーや紅茶にも合わせやすい。



もちぺた

外側はしっとり、中はもっちり。異なる食感の組み合わせが楽しい、餅×サブレの新食感スイーツ。上下を逆さまに置くとゆらゆら揺れる、楽しい仕掛けの化粧箱入り。

栗むし羊羹

栗がたっぷり入った贅沢なむし羊羹。創業以来、培われてきた伝統の製法で、じっくりと煉り上げた美しい色つやと上品な味わい。他にも『極上ひとくち羊羹』、季節の羊羹など豊富な種類が楽しめる。



極上ひとくち羊羹
栗、本煉、大納言あり。



なごみどら焼 芋餡餅入り

しっとりとした生地で国産紅あずまの芋ペーストを使用したなめらかな餡と求肥をはさんだ秋季限定のどら焼き。定番のなごみどら焼は、北海道十勝地方の小豆をなめらかに仕上げた粒餡、一粒の甘露栗が贅沢な栗の2種類。

なごみの米屋 總本店

【通販専用】0120-753-048（平日9:00～17:00）
0476-22-1661（平日8:00～18:00）※年末年始は特別時間
千葉県成田市上町500　tuhan@nagomi-yoneya.co.jp
https://nagomi-yoneya.co.jp/



@nagomi_yoneya

不動の大井戸最中

成田山新勝寺のご本尊に深い縁をもつ「不動の大井戸」に掲げられている「湧水洗心」の文字をかたどった最中。ふっくらと丁寧に炊いた小豆を使用した、粒餡の深い味わい。8個詰、12個詰、16個詰などあり。





ぴーなっつ最中



素材を生かして、風味豊かに仕上げた落花生の甘煮が煉り込まれた餡を、落花生形の最中種に詰めた可愛らしい和菓子。ポップなパッケージもあいまって、千葉を代表するお土産としても人気。4個入、8個詰などあり。

老舗の技と進化する菓のかたち

千葉を代表するお土産や歴史を伝える伝統菓子

千葉らしさを映す『ぴーなっつ最中』も欠かせない。落花生の形をした香ばしい最中種に、風味豊かな落花生の甘煮を煉り込んだ餡を詰めた愛らしい逸品。『不動の大井戸最中』は、成田山新勝寺のご本尊に縁深い「不動の大井戸」にちなみ、「湧水洗心」の文字をかたどった最中種で丁寧に炊き上げた粒餡を挟んだ門前町の歴史を伝える銘菓だ。羊羹づくりにも創業以来培われた技が生きている。『栗むし羊羹』は、もっちりとした生地と栗の風味が重なり、伝統の味わいを端正に表現。『極上ひとくち羊羹』は、小豆の風味を大切にじっくり煉り上げた深い味を食べやすい大きさで楽しめる。2026年には、千葉県産醤油を使ったやわらかな餅を、しっとりしたサブレ風生地で包んだ『もちぺた』も登場。外側のしっとり感と中のもっちり感、醤油のコクが重なる新しい食感で、老舗の技を日常のおやつへと広げている。歴史を受け継ぎながら、素材と柔軟な発想を重ねる菓子づくり。その歩みは、参道の記憶に新たな味わいを加え続けている。