

成田山表参道
なごみの米屋



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『なごみるく』

濃厚なミルクの風味と
やさしい甘さが
ゆったりと心なごませ
笑顔を運ぶ
千葉のお土産



みるく饅頭 なごみるく

成田山表参道の
歴史とともに、
老舗菓子の
新たな味わいを



なごみ菓房



なごみの米屋 總本店

千葉県成田市上町500
☎ 0476-22-1661 (平日8:00~18:00)
※年末年始は特別時間

【通販専用】
☎ 0120-753-048 (平日9:00~17:00)
✉ tuhan@nagomi-yoneya.co.jp
📱 @nagomi_yoneya

成田山新勝寺の門前町として栄えてきた千葉県成田市には、参拝の記憶と結びつく菓子文化が息づいている。そんな表参道に總本店を構えるのが、明治32年創業の老舗『なごみの米屋』だ。創業の一品である『栗羊羹』をはじめ、最中、どら焼き、饅頭、生菓子などを製造・販売し、成田土産としてだけでなく、日々の茶葉や贈答品としても親しまれてきた。

土地の歴史に根ざしながら、時代に合う味を世に送り出している点に、長く続く菓子舗らしい姿勢がある。和菓子の技法を土台にしながら、洋菓子にも通じるまろやかな味わいに仕立てられた『なごみるく』は、近年の代表的な一品。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乳菓だ。ひと口目に感じるのは、強い甘さではなく、なめらかに広がるミルクの風味。餡の重さを抑え、生地と一体になるように仕上げられているため、緑茶だけでなく、コーヒーや紅茶にも合わせやすい味わいだ。

<https://nagomi-yoneya.co.jp/>

成田山表参道
緑 なごみの米屋

千葉を代表する人気のお土産スイーツや
歴史を伝える伝統菓子



ピーなっつ最中

落花生の甘煮が練り込まれた餡を落花生形の最中種に
詰めた可愛い和菓子。4個入、8個詰などあり。



極上
ひとくち羊羹

栗、本煉、大納言あり。



成田の芋の
すいーとぽてと

6個詰、9個詰などあり。



不動の大井戸最中

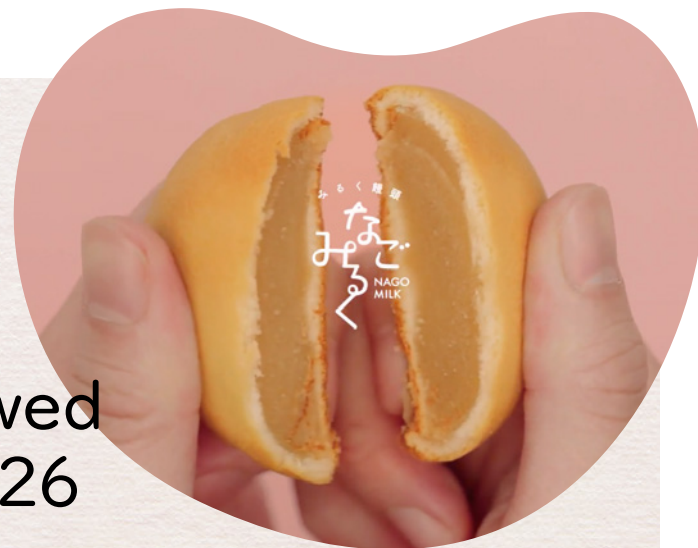
成田山新勝寺のご本尊に縁深い「不動の大井戸」に掛けられ
ている「湧水洗心」の文字をかたどった最中。
8個詰、12個詰、16個詰などあり。



栗むし羊羹

創業以来、培われてきた伝統の製法で、じっくり練り上げた
美しい色つやと深い味わい。

『なごみの米屋』の菓子づくりを語る上
で、伝統の品々も欠かせない。代表銘
菓の『ピーなっつ最中』は、風味豊かな
ピーナッツの甘煮を練り込んだ餡を落
花生の形をした最中種に詰めた千葉ら
しい一品。『不動の大井戸最中』は、丁
寧に炊き上げた粒餡と香ばしい最中種
が端正に調和する。『栗羊羹』や季節の
生菓子、千葉県産素材を取り入れた生
菓子や焼菓子など老舗の技と土地の味
を伝える品が並び、参道の記憶を受け
継ぎながら新しい味わいを重ねていく。



Renewed in 2026

ミルクの甘さと



バターのコクへの
こだわり



試作中に何度も
お客様の声を採り入れ完成。

みるく饅頭
なごみるく



創業120周年を迎えた2019年
に「笑顔をつなぐお菓子」をテーマに誕
生した『なごみるく』は、2026年2
月にはリニューアルが行われ、中餡の
配合を見直すことで、よりミルク感を
味わえるように改良。餡と生地のパラ
ンスを整えた一体感のある食感、土
産菓子としての扱いやすさと日常のお
やつとしての親しみやすさを兼ね備え
ている。また、新しい世代に向けて手
に取りやすい菓子を作るという意図が、
味だけでなく、淡い色調のパッケージに
も表れている。