

全国300店舗の有名店が、西胆初出店！
 特徴的なハチバリリの皮で、油を使わずに焼
 いたからバリッバリと食感であんな美味し
 が引き立ちます！ オススメは、小倉あんこ
 リーム♪ 小倉あんこはちろろな北海道産小豆1
 0%使用♪うぐりム(うぐり)はフランス語の
 の意味で「バリッバリ」がカスタードクリ
 ムはたまらない美味！ぜひ♪今後
 は「栗あんや」・「黒豆あんや」・「塩
 チーズ」といった季節限定を随時
 発売していく事！種類は20種
 類以上あるの♪来店するたびに新
 しう美味しさに出会えます！

町1丁目18-6
 8-83-6232
 10:30～19:00
 中無休

お菓子の富留屋

明治31年創業に、音間に在るお菓子屋さんでは一番古い老舗で、きゅうろの根強いファンをたくさん持つお菓子屋です。

オスカーのお菓子は「あずき花」「バター煎餅」。

「あずき花」(1個105円)はオオネギ浦里町、のサホロ小豆豆腐を生かして生クリームに卵黄を柔かに生地と包み、1枚1枚手作りで焼き上げた、とても柔らかく食感のお菓子。素朴なあずきの甘さで何回でも食べたい。

「バター煎餅」(4枚包み6個入り315円)は昭和27年から作っているロングセラー商品で、1期1期いかに作っているのがなんとでも働いてる、お餅の口の中が、わかつとほくたけます。

お菓子の他にも、昔ながらのバケツ生クリームや季節の商品などバリエーション豊かに用意されています。子どもも大人も食べたくなる、という方も初めてのの方は是非来店下さい。

昭和27年創業の知る人ぞ知るたい焼きの専門店
特徴はなんと「つても」「はみ出た羽根を切り落とさ
ない」「その「羽根」のバリバリ感と胴体部分の「し
つ」と感との二つの食感を楽しめたい焼き」、北
道産小豆100%使用のあんこは「上品な甘さのた
り入ったたい焼き」、クリームもろろ、ずっ
り入ってます。ご注文を受けてから焼き上げるの
少し待ち時間があるけど、焼き立てのふわふわ

中村屋

昭和21年創業の知る人ぞ知るたい焼きの専門店、特待はなんとも「てまはみ出羽焼と胴体部分を切り落として」その羽根のバババ焼と胴体部分を切り落としてと感との二つの使用を兼ねあはるたい焼き、北海道産100%の食用小麦をこねあはる上品な焼き、すっぴんになったたい焼き、クリームをのこり、すっぴんになります。ご注文は電話から焼き上げ、すっぴん待ち時間があつたから焼き上げるので少し待ち時間があるかと、焼きあがるとのふわふわな堪えます。

昔からよく知られて、たい焼きの味を研究する菓子職人1人、あれは朝6時半から作りを始めて、2日間寝かせるのこだわりよう。美味しはずです。

各店舗でも宜しくお願ひしうす！



市港北町2丁目2-2
0143-55-6339
時間：10:00～17:00
日、火曜日

↑生地がはみ出した部分も
何とも言えないグッドな食感!!
あん・クリーム
各150円

草太郎

菓子処 久保

機時期には穫れたての大豆を使用するぞら焼き
又本年はが約約束
今年はんなんどら焼きの登場です
ぞら焼きの船は、十勝グループを「支分」体流水を使つて
優しく炊きあげ、生クリームと合わせて、その船を包み
み込む皮だして、普通のぞらに焼きさの皮もかかると
うふ香ばしく、これを職人仕事
早速ワタナシがいいただきます……なんんから
わつと消えてはななる感じにしてうろたへ焼きの
皮でも少し少くに残る食感のためにこれらは
本當になつてくります！確かなのでござい
と食べるうちに「もう一つ貴ちゃんおつかない？」

もりもと



1 伊達路家「北の童(きたのわらんべもち)」
95円(1個)

伊達市舟岡町176-1
TEL.0142-25-100
営業時間: 8:30~19:00
定休日/無休

つるや製菓




† もりもとのなまどら焼き11個150円(税込)


 室蘭市中島町1-19-11
 長崎屋室蘭中島店内
 TEL.0143-45-4180
 営業時間/9:00~20:00
 定休日/長崎屋室蘭中島店に
 準ずる。



1 伊達銘菓「北の童(きただのわらんべもち)」
95円(1個)



伊達市舟岡町 176-1
TEL.0142-25-1001
営業時間/8:30~19:00
定休日/無休

昭和26年創業、伊達の老舗和菓子店。
大福やとら焼きたて和菓子の定番はもちろん、
なつかしい小さな風呂敷に、一個一個真心こめて包
れた牛皮の餅菓子など、品数も豊富ですが、イ
チオオサキ伊達銘菓「北の童(きただのわらんべもち)」
のおもちが、個々の食へやすい大きさに、ほと
いさの黒蜜ときな粉とわらんべもちの三角関係
とても good! 最後の組み合わせですな
、お口の中でお楽しみを満喫してほしい。あ
やけにも嬉しいし、自分用も買って帰りたい
いつものお茶が、こども美味しくなりますよ。極
上の蜜ときな粉の風味をお楽しみください。