



北の童もち一個：一〇〇円(税込)  
とら焼一個：一四〇円(税込)

### 株式会社つるや製菓

TEL0142-25-1001

[住所] 伊達市舟岡町176-1

[営業時間] 9:00~18:00

[定休日] 元旦、毎週木曜日、隔週月曜日

きっと見覚えのある唐草模様の小さな風呂敷包み—この店のお土産No.1商品「北の童もち」☆やわらかもちの牛皮に、京都から取り寄せた香ばしいきな粉をまぶし、改良をかさねて作った、とろ〜とした濃いめの黒蜜をかけて食べると、至福のおいしさ♪甘さのバランスが絶妙なんです☆他には、あんにオレンジピールやゴマ等の様々な具材を混ぜこんだ、フルーティーな月餅も長年愛されています♪そして定番菓子のどら焼きにマーガリンが入った、しましま虎模様の皮…その名も「とら焼」!職人技でふっくら柔らかキレイな模様に☆あんは十勝産のつぶあん。あっさり味がたまりません♪

読者プレゼント  
4



好み(このみ)一個：一六五円(税込)  
蜂蜜かすてい羅一個：三〇一元(税込)

### 一心堂

TEL0142-76-2433

[住所] 虻田郡洞爺湖町旭町12-9

[営業時間] 9:00~18:30 / 日曜日9:00~12:00

[定休日] 1月1日~1月3日

「あずき衣」で有名な『一心堂』。今回のオススメは「好み」というカワイイ名前のお菓子☆アーモンドチョコレートを練りこんだ白あんを、カステラ生地ではさみ、さらにアーモンドチョコレートでコーティング♪チョコと白あんの組み合わせは相思相愛!うっとりしちゃうおいしさです。

そして「蜂蜜かすてい羅」もぜひ食べてみて☆蜂蜜を豊富に使い、職人が毎日丁寧に風味豊かに焼き上げた自慢の一品。黒蜜、シナモン、抹茶、ビタチョコとバリエーション豊富。手土産にはいろいろ入ったバラエティセットが◎。ここでしか買えないお菓子を手土産にすれば喜ばれること間違いなし♪

読者プレゼント  
5



栗どら焼  
一個：一五〇円(税込)

### お菓子の彩花

TEL0144-33-8753

[住所] 苫小牧市三光町2-23-13

[営業時間] 9:00~19:00

[定休日] 日曜日

1962年創業の老舗お菓子屋さんから紹介するのは「栗どら焼」☆和菓子の中でも定番のどら焼き。たまには栗入りも良いですね♪栗といえば秋ですが、『彩花』ではほぼ1年を通じて栗を使った和菓子が店頭に並んでいます♪十勝小豆を使った粒あんと栗が丸ごと1粒入ったこのどら焼きは、シンプルだからこそ、あん、生地、栗のそれぞれの風味がしっかり楽しめますよ☆大きくて食べごたえがあるので、ちょっとお腹が空いたときにもいいかも♪夏は冷たいお茶とよく合いそう!

栗が1粒入っていて豪華なのにリーズナブルなところもオススメポイントです。

読者プレゼント  
6



暑かったりジメジメ湿度が高かったり、おまけにマスク…。いつもの夏のような元気が出なくて、気分もイマイチのあなた。今回は、冷たい緑茶や麦茶でリフレッシュする時のお供、和菓子を紹介します☆この時期だからこそ食べられる季節の味から、地元民のソウルフードとも言える、定番のあの味まで。甘いものばかりで一度お茶を飲んで

### 読者プレゼント

いずれかの掲載店舗で使える商品券1,000円分が抽選で各2名様に当たる! ※掲載商品以外にもご使用頂けます。

詳しくはプレゼント枠をみてネット♪

お盆やお茶請けに  
ピッタリ!

# 和菓子



涼果水(リょうかすい)  
一個：二一〇円・四個入：八四〇円(各税込)

### 柳月 室蘭モルエ店

TEL0143-42-3366

[住所] 室蘭市中島本町1-4-4 モルエ中島A棟

[営業時間] 10:00~20:00

[定休日] 元日のみ

テレビでリズムよく流れるCMがお馴染みの『柳月』♪毎年、夏限定で発売されるのが「涼果水」☆ジュシーな味わいの大粒シャインマスカットを一粒丸ごと、やわらかなもちもち求肥で包んだ一品♪ひとくち食べるとプチッと弾けて、口いっぱいにジュワーっと広がるみずみずしさが口の中を幸せにします☆見た目もとても涼しげで、冷やして食べるこの和菓子はまさに夏の味。

また、大人気のあんバターサンや、三方六の小割「北海道メロン」などを詰め合わせて、北海道の風景が描かれた風呂敷で包んだ「夏の特製贈答詰め合わせ夏結び」は手土産にピッタリ。「センスがいいね♪」って褒められそう☆

読者プレゼント  
1



水まんじゅう  
一個：二一六円(税込)

### 菓子老舗 富留屋

TEL0143-22-5455

[住所] 室蘭市中央町2-9-4

[営業時間] 8:00~18:30

[定休日] 日曜日

こちらのお店はなんと1898年創業!の室蘭イチの老舗お菓子屋さん♪そんな富留屋さんのオススメは夏の定番「水まんじゅう」。こしあんが透けて見える半透明な白い生地がとっても涼やか☆冷やして食べれば、つるんとひんやりの喉ごしを楽しめます♪上品で風流なところが暑い日のおもてなしには最高の和菓子ですね!

このほか、サクサクとしたクッキーのような食感が特徴のロングセラー商品「バターせんべい」もオススメ☆生地に粒あんを入れて焼いた「あずき花」や、シンプルでほど良い甘さのどらやきも、暑さに疲れ気味な体を癒してくれます♪

読者プレゼント  
2



手焼いも三個入：三三〇円(税込)  
いもてん三個入：三三〇円(税込)

### わかさ屋菓子舗

TEL0143-85-2670

[住所] 登別市富士町1-3-1

[営業時間] 8:00~18:00

[定休日] 年中無休 ※大量にご注文される方は前日までにご予約下さい。

創業以来の看板商品「手焼いも」。白インゲン豆のあんに昆布と砂糖を練りこみ、小麦の皮で包んだお菓子で卵じょうゆを塗って焼いた香ばしさがたまらない♪もう1つの愛されソウルフード「いもてん」は、「手焼いも」に黒ごまを混ぜた衣をつけて揚げたもの。揚げたては衣サクッ!黒ごまの香りが最高☆「いもてんあげたてあります」この貼り紙を見かけたらラッキー!どちらもひとつずつ手作りで防腐剤などが一切入っておらず、まっすぐな姿勢で作られています♪

「あんどうなつ」「いもあんどうなつ」「リングどうなつ」も人気。揚げたてに出会えたらラッキー☆

読者プレゼント  
3

