

喰ってみやっしえ
粋な
房総喰物語

vol.5

広告

盛栄堂は、大正3年創業の和菓子専門店。南房総市和田町で100年以上、4代にわたって和菓子専門店を営む。2018年11月には南房総市安馬谷に新店舗を構え、南房総の銘菓として多くの人に親しまれている。



人気商品のさざえ最中

長年続く人気商品

南房総銘菓 さざえ最中

南 房総の海の幸である、さざえを形どった、銘菓として親しまれるさざえ最中。パリパリの皮に、こだわりの餡がたっぷりとお話まつており、こし



長谷川さん夫妻

餡、小倉餡、白餡、青のり餡、ゆず餡の5種類の味楽しめる。

和菓子職人の心得

千 葉県技能祭で県知事賞を受賞したこともある、店主の長谷川さんに尋ねた。

Q 和菓子職人とは？

和 菓子職人はその名の通り和菓子を作るのが仕事です。和菓子はお菓子として食べるだけの目的に留まらず、味はもちろんのこと、見た目も考えて作られており、美しく作るというのも制作の目的となります。

Q 職人を募集しているそうですが、未経験でも大丈夫ですか？

は い。大丈夫です。一から丁寧に教

えますので安心してください。

Q 未来の和菓子職人へ向けてひょうご。

この広告を見て、和菓子に興味を持った方、挑戦してみたい方、ぜひお問い合わせ下さい。



南房総 いとを菓ふ



南房総市安馬谷1984
 Tel.0470-29-7039【月曜日定休】