

OLD & NEW WAKAYAMA SWEETS



上：イメージキャラクター「かげろう男爵」のバージョンが入った期間限定ボックスセット。中：海に面したかげろうカフェのテラス席。潮風が心地よい。下：白浜のシンボル円月島付近の海は特に美しい。



卵や小麦粉を使って焼きあげた生地にバタークリームをサンド。上品な甘さが特徴。店内の暖簾に描かれているのは家紋のアゲハチョウ。

新婚旅行のメッカだった白浜温泉。 お土産は今も人気のふんわりスイーツ

【かげろう】ー西牟婁郡白浜町ー

サクとした表面と、ふんわりとした口どけ。海に浮かぶ陽炎のように、口中でふわっと消えるところから、「かげろう」と名付けられた。青い海と美しい砂浜が続く関西屈指のリゾート地、白浜で昭和42年の発売以来、親しまれ続けている。

昭和8年創業の老舗和菓子屋を受け継ぐ2代目が、「子供からご年配の方まで幅広く親しまれるお菓子を」と考案した。当時は高度経済成長の真っ只中で、白浜は新婚旅行のメッカとして賑わった。彼らもまたホテルや旅館でしやれた洋風の菓子を楽しんだにちがいない。

発売から半世紀以上。お客様からの声を元に新展開として平成27年、かげろう生地に生クリームをはさんだ「生かげろう」を発売したところ大人気に。その後、イチゴやティラミス、レモンなど季節ごとの味のバリエーションも追加。翌々年にはカフェをオープンした。

「手作業の多かった昔は、シーズンになると大忙しだったそうです。今は機械化が進みましたが、生地の練り加減だけは熟練の職人による手作業でしか出せません。新旧の味わいをぜひお楽しみください」と話している。

NOSTALGIC MEMORIES



【昭和30年代の白浜】

上>白浜のメインストリート、御幸通り(みゆきどおり)に掲げられた「ふくびし」の看板。現在は社名に代わり「かげろう」の看板が至る所に。

下>現在のカフェが面している湾は、どんな台風でも網をしなくても大丈夫という意味で網知らず(網不知湾)と呼ばれている。



【昭和初期の長閑な網不知湾の風景】



福菱 (ふくびし)

場所 / 西牟婁郡白浜町1279-3
電話 / 0739-42-3128