



3

紀州南高梅がそのままぺちゃんこのクセになる味！

べたんこちよび梅

紀州南高梅の種を取り除き、梅肉をそのまま薄くのばして天日乾燥したのが「べたんこちよび梅」。材料は紀州産の梅と塩だけのお菓子？というよりいつでもどこでも食べられる梅干し(笑)。しょっぱさがクセになる懐かしい味わい。夏の塩分補給用としてもオススメ。

マルヤマ食品 株式会社
住所／日高郡みなべ町西本庄1282
電話／0739-74-2068



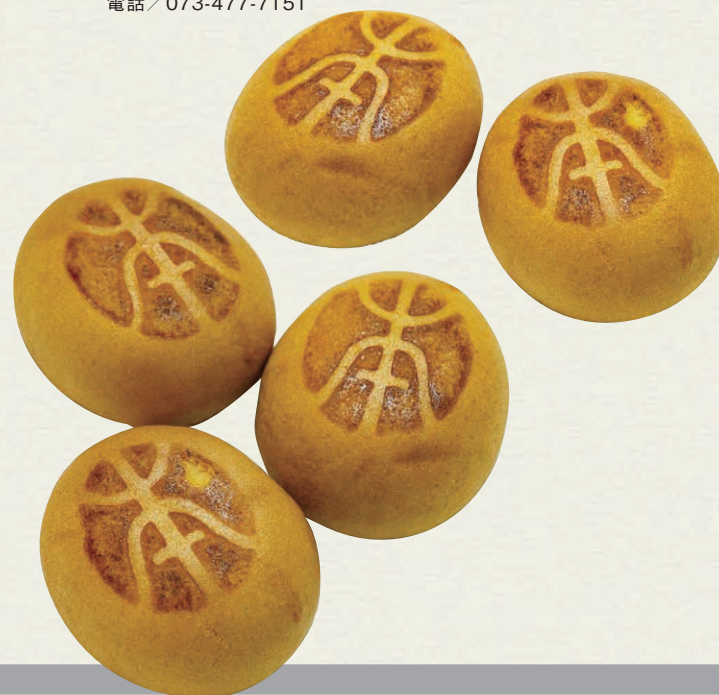
4

もちもちの皮が新しい由緒ある饅頭の進化形？

金の本ノ字饅頭

同社の看板菓子の一つ「本ノ字饅頭」。は、江戸時代に紀州徳川家の参勤交代の道中に携行食としても重宝された歴史ある饅頭。その「本ノ字饅頭」と同じこし餡に、地元酒蔵の酒粕を混ぜ、焼き上げたのがこの「金の本ノ字饅頭」。もちもちとした食感の皮と、上品な甘さのこし餡の相性が絶妙。

株式会社 総本家駿河屋
住所／和歌山市小倉25
電話／073-477-7151



5



笹巻あんぶ

高野山で唯一の老舗生麩(なまふ)屋が作った「笹巻あんぶ」。は、よもぎ麩の中にこし餡を入れ、熊笹(くまざさ)で包んだ生麩まんじゅう。あっさりした甘さとモチモチの食感が特徴で、熊笹の爽やかな香りにつつまれて「もうひとつ」。

麩善
住所／伊都郡高野町高野山712
電話／0736-56-2537

密教の聖地、
高野山で生まれた
爽やかな味

おうちで楽しむ！ WAKAYAMA

vol.01

和歌山を楽しむ和洋菓子編

和歌山の自然や歴史が感じられる
昔懐かしい味わいから新しいテイストまで、
和歌山のお取り寄せ可能で、魅力的なお菓子をご紹介します。

1



アイスだけど
アイスじゃない？
クリーム

2

まるで熊野の森に
佇んで癒される
香り



熊野の香り4896

森の香りが楽しめるボタニカルなチョコレート。一口ごとに広がるのは世界遺産「熊野」の森の中にあるような清々しい「香り」。その秘密は熊野の杉から抽出した100%天然エッセンシャルオイル。香りは「熊野芝原杉=48」と「熊野クロモジ=96」の2種類で、上品な味と天然の香りに癒されたい。

株式会社 エムアファブリー
住所／新宮市五新1-21
電話／0735-22-0662

アイスかげろう

柔らかくふわふわの生地に優しい甘さのクリーム。口に入れた瞬間、溶けるような「かげろう」。がアイスになった「アイスかげろう」。は、新しい白浜の銘菓。バニラアイスに近づけたクリームだがアイスではないので溶けてなくなることはない人気。本店のみ販売の「生かげろう」。も一部発送可能。

株式会社 福菱
住所／西牟婁郡白浜町1279-3
電話／0739-42-3128

