

ジャンル

### 和菓子

1

辰屋かぎや

板橋の冷やしうす塩豆大福



2000年3月1日に誕生した日本で初めて冷凍冷蔵保存のできる辰屋かぎやのオリジナル商品「冷やしうす塩豆大福」。数々の新聞やテレビ等にも紹介され、TVチャンピオン甘味王が選んだスイーツです。

2

有限会社 栄太楼

板橋とうふ



豆乳と卵白を混ぜて焼き上げると豆腐をイメージした、ふんわりした和菓子。黒胡麻、抹茶、いちごの3種の餡で提供しています。和菓子には珍しく、豆乳を使用した、ヘルシーな焼き菓子です。

3

安藤製菓株式会社 中板橋本店

わざとこわし煎



丸く焼けたお煎餅をこの商品専用のシンプルな醤油ダレに漬け、乾いたら一枚一枚手作業で大きく割り、もう一度ダレに漬けます。割れ目に染み込む醤油の香ばしさとシンプルな味だから強く感じる米の旨味が特徴です。

4

中野製菓株式会社

塩かりん糖



サクサクとした食感の食べやすい細いタイプのかりん糖です。モンゴルの岩塩を使用し、甘みと塩味の絶妙なバランスの蜜は、後味さっぱりなのに後引くおいしさです。甘いのが当たり前の中で、他にないかりん糖。

5

cafe 月ノ農 (ツキノミノリ)

寝かせ焼き芋



『極上のしっとりネットリ甘さの極み』焼き芋用に特別熟成させた茨城県阿見町の中島農園のさつまいも「紅はるか」は極上のしっとり最上級の甘さを誇る。笠間焼の専用壺でじっくり遠火の輻射熱で芯までしっとり。

6

有限会社 木下製餡・キノアン

吟醸匠のこしあん



北海道産のエリモ小豆を丁寧に皮をむき漉したものに、切れの良い甘さの鬼ザラ糖、自然結晶塩の天日塩を加え、直火銅釜で丁寧に練り上げました。職人が心を込めて作っています。

ジャンル

### 和菓子

7

和菓子司つるや

かりっと饅頭



かりっとした食感を大切に  
にした黒糖の揚げ饅頭  
です。良い食感を召し上  
がっていただくために高  
温多湿の5月~9月中  
旬を避けて販売してい  
ます。

8

蕎麦居酒屋よかや

よかや つぼ焼いも



農家直送の様々な品種  
のサツマイモの食べ頃  
を見極め、炭火でじっく  
り2時間、特製の大きな  
壺でひとつひとつ丁寧  
に焼き上げます。中は  
しっとり甘く、皮はパリッ  
と香ばしい『つぼ焼い  
も』をお楽しみください。

9

有限会社 片山商店

アールグレー白玉あんみつ



アールグレーの茶葉から  
抽出して、寒天だけでなく、  
あんこはアールグレー  
ミルク餡に仕上げ蜜にも  
アールグレーを使用し、  
リンゴのドライフルーツ  
添えてどこを食べても紅  
茶の味わいを楽しめる  
商品となっております。

10

DINING aiai

糖質オフ aiai和プリン



糖質を約98%カットし、  
本来の洋風を残しつつ、  
独自の研究を重ねて生  
まれた和のテイストを融  
合させた、aiai 特製和  
風プリンです。

11

小川家

板橋太鼓判手焼きどら焼き 白つぶ餡



ふっくら、しっとり、一枚  
一枚手焼きしたどら焼  
きです。皮の生地は、焼  
き上げる前に一晩寝か  
せ、卵の臭みをマイルド  
にしています。中餡には、  
北海道産の大手亡豆を  
使用(雪手亡)。

12

株式会社中央軒煎餅

Kumitte (クミッテ)



しょうゆ、桜えびなどの  
おかきならではの定番  
の素材にプラスして、出  
汁、レモンなど今までに  
ない素材と素材を組み  
合わせてできた新しい  
味をお楽しみいただけ  
る、ひとロサイズのバラ  
エティ豊かな6種のおか  
きです。