

三重
東紀州のスイーツ
Higashikisyu Sweets Collection

あまーいひととき
笑顔の瞬間



目次

- 1 卵卵ふわあ〜む
- 2 とらや
- 3 Mon petit coco
モン・プチ・ココ
- 4 エトワール菊屋
- 5 菊屋製菓
- 6 ささき洋菓子店
- 7 開進堂
- 8 福助堂
- 9 和菓舗 若木屋
- 10 朝日饅頭本舗
- 11 かし熊
- 12 喫茶セルフ
- 13 ピーターパン
- 14 錦花堂
- 15 みのや製菓舗
- 16 MORI no BAUM
モリノバウム
- 17 志ら玉屋
- 18 お菓子のいえ ナガシマ
- 19 ケーキハウス スギヤ
- 20 フレイズ福進堂
- 21 小島
- 22 山本屋製菓

- 23 もんいまあじゆ
- 24 うぶた堂
- 25 ケーキ夢工房 葉子の樹
- 26 さぎりの里
- 27 パン工房つくんこ
- 28 道の駅
紀宝町ウミガメ公園
- 29 ガーデンブレッド
- 30 パンとケーキの店
ミュール



はじめに

三重県南部にある東紀州地域（紀北町、尾鷲市、熊野市、御浜町、紀宝町）は、新鮮な魚介や肉類、年中採れるみかん、さんま寿しやめはり寿しの郷土料理など、美味しいものがたくさんあります。

今回は、東紀州地域にある洋菓子・和菓子など「スイーツ」のお店をご紹介します。

昭和初期創業の伝統ある老舗や、最近開店したお店など、それぞれが相違工夫を凝らした和菓子、洋菓子を販売する店舗を掲載しています。

東紀州のお土産に、またお祝い事やパーティなどに、ぜひご利用下さい。

今回掲載したお店は、募集を行い、応募のあった店舗を掲載しています。

卵卵ふわぁ～む

らんらんふわぁ～む

とびきり上質な卵の味をスイーツで
味わう、卵屋のお菓子屋さん

「健康な鶏がおいしい卵を産む」をモットーとする卵メーカー、垣善フレッグが経営する卵スイーツ専門店。木酢や海藻を食べて元気に育った鶏の卵は、臭みがなくうまみが濃い。ロールケーキやシュークリーム、プリンなど、どれも「卵をとことん味わうためのお菓子です」と店長の垣内苗子さん。ロール生地もカスタードも、卵が多めで甘さ控えめの特別な配合、よけいな装飾はない。素材に自信あるがゆえのシンプルスイーツが揃う。

- 卵卵ロール 1000円
- 卵卵シュー 150円
- 卵卵ロールプラスカスタード 1100円、ハーフ 600円
- 地養卵たっぷりん 200円
- なつかしプリン 180円



TEL 0597-47-3931

紀北町紀伊長島区長島 629-1
休/水曜(月1回連休あり)
営/10:00～19:00
P/15台
地方発送/有
交/JR 紀伊長島駅から徒歩10分
<http://www.kakizen.jp/031/>



1



2



3

1. 卵卵ロールプラスカスタードはお客さんのリクエストから生まれた。
2. 地養卵たっぷりんは、とろけるタイプのなめらかプリン風。なつかしプリンは昔風カスタードプリン。
3. その場でクリームを詰めてくれるシュークリーム。

シュー皮を焼き込んだラスク(180円)もひそかな人気メニュー。夕方には完売。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

とらや

とらや

創業以来 90 年間作り続ける
自家製餡が自慢

紀伊長島の港近く、風情ある漁師町で 90 年間和菓子屋を続けている老舗。

餡は週に 3 日、半日かけてご主人の長井英昭さんが練る自家製。あえてさらさず、豆の味を生かしているの、色も味も濃い。どら焼きの皮で巻いた「とらまき」なら、この餡の魅力が堪能できる。内側にアルミを貼った筒を見て思いついたという「かんからこぼし」は、地元で伝わるかっぱの伝説をからめて名付けた、店のもうひとつの名物だ。

- とらまき 500円
- かんからこぼし 300円
- マンボウ 100円



☎0597-47-0103

紀北町紀伊長島区長島 1195-27

休/不定休

営/6:00 ~ 19:00

P/2台

地方発送/有

交/JR 紀伊長島駅から徒歩 20 分



朝の早い漁師町では開店時間は6時。



1. とらまきには白餡を巻いたバージョンも。白餡も豆の味をしっかりと感じられる逸品。
2. かんからこぼしはようかんと水ようかんの中間の味わい。
3. やわらかいスポンジで、紀州名産みかんのジャムをはさんだマンボウ。

Mon petit coco

もん・ぶてい・ここ

来るだけでわくわくするお菓子の家
ラッピングはプレゼントにも最適

素朴な田舎景色のなかに突然現れる、おもちゃのようにかわいらしい外観が人目をひく。パティシエの原加奈子さんは、「雑貨屋さんにもなりたかった」というだけあって、プレゼント用のラッピングや詰め合わせが選べられたり、友人の作家が作る雑貨も置いていたり、来るだけでわくわくする店だ。「どのケーキも、甘すぎずさらりと食べられる味です」と原さん。人気は、写真や絵を持ち込むとケーキに仕立ててくれるキャラクターケーキだ。

- キャラクターケーキ 18cmホール 4000円
各サイズあり *3日前に要予約
- 抹茶ロール 850円
- ショートケーキ各種 300円~380円



TEL 0597-35-0496

紀北町海山区船津 739-6
休/水曜、第3日曜・月曜
営/10:00 ~ 18:30
P/5台
地方発送/なし
交/JR 相賀駅、船津駅から
ともに車で5分



1. キャラクターケーキは、生クリームとチョコレートの2種類。ケーキはボリュームたっぷりだが、軽く食べられるようさっぱり生地&クリームに仕立てている。
2. ショートケースの中はキュート&カラフルなものばかり。
3. 小豆餡と生クリーム、求肥を巻いた抹茶ロールも人気。



小さな焼き菓子も種類豊富。小学生がお小遣いを握って訪れることも。絵心のある原さん(左)。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

エトワール菊屋

えとわーるきくや

フルーツたっぷり＆ふんわりしっとり
カラフルで優しい味わいが人気

海山区の老舗ケーキ店の話題は、2本の特製ロールケーキ。フルーツロールは果物の甘酸っぱさを生かすため軽くふわふわに、モンブランロールはしっとりと、それぞれに生地の仕上がりを変えている。モンブランは兄弟店である「菊屋」の手作り栗ペーストを使用した自慢の一品だ。「フルーツを使ったカラフルで優しい口あたりのケーキが人気です」と店主の藤原茂洋さん。馴染み客からのリクエストをきき、町で愛されるケーキを作り続けている。

- ロールケーキ 1260円
- マカロン 180円
- 権兵衛の里（パームクーヘン）100円



TEL 0597-32-2717

紀北町海山区相賀 817-11
休／第1・3水曜（変更あり）
営／8:00～19:30
P／12台
地方発送／有
交通／JR 相賀駅から徒歩7分



1. 日曜だけ定価1260円が1050円になるロールケーキ。
2. 「権兵衛のバーム」は、おいしい卵とバターを使ったプレーンなバウムクーヘン。
3. アプリコット、メロン、フランボワーズなどカラフルな色合いも楽しい。



ロールケーキに入るフルーツは生パイン、いちご、キウイなど5種類。

ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

菊屋製菓

きくやせい か

伝統の和菓子の技法に洋のスパイスを
きかせた、海山の定番銘菓たち

練り切りやまんじゅうが並ぶ純然たる和菓子店だが、昭和43年の創業以来、モットーは「昔ながらの和菓子を残しつつ、洋風の要素を取り入れた新しい和菓子」と二代目店主の堀内伸秋さん。白餡にバナナを加えた「ずんべらパイ」、むしカステラでカスタードクリームを包んだ「古道の月」、チーズクリーム入りのブッセ「権兵衛の里」など、オリジナル菓子はどれもひとあじ違う味わい。海山のお菓子の定番として永年愛されている。

- ずんべらパイ 105円
- 古道の月 115円
- 権兵衛の里 126円
- いちご大福 (12~5月) 136円



TEL 0597-32-0945

紀北町海山区相賀 1944-1
休/月曜(不定休)
営/8:00~19:00
P/10台
地方発送/有
交/JR相賀駅から徒歩5分



厨房は壁や天井が
オールステンレス。衛
生面に優れており、厚
生大臣賞や日本食品
衛生協会会長賞など
受賞。

1. あんこ嫌い、和菓子嫌いの人にも喜んでもらえる新しいお菓子をと、先代が試行錯誤してできたのが、「ずんべらパイ」「権兵衛の里」「古道の月」の3品。
2. いちご大福はさっぱりした白あんが好評。
3. おさずりも人気。

ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

ささき洋菓子店

ささきようがしてん

あまーい香りがガラス越しの
厨房から届く老舗洋菓子店

家族4人で手づくりにこだわり、すべて自家製のケーキが彩りよく常時20種以上。名前の楽しい焼き菓子も店内にぎっしりと並ぶ。ガラス越しに佐々木俊樹さん・英雄さん親子のケーキ作りの現場を見ることができて、心もワクワクするお店だ。しっとりした卵風味のスポンジにカスタードがなじむ「おわせカスター」は15年来の人気。プレーンとチョコ味の「尾鷲ひの木ロール」、濃厚チーズととろけるチョコが小判型になった「尾鷲の石畳」など新しいお菓子にも意欲的だ。

- 莓ショートケーキ 350円
- ベリーボール 420円
- おわせカスター 10個 2000円
- ショコラ 300円
- 尾鷲ひの木ロール(プレーン・チョコ) 1000円



TEL 0597-23-1688

尾鷲市野地町 11-34
休/年中無休
営/9:00 ~ 20:00
P/5台
地方発送/有
交/JR 尾鷲駅から徒歩5分
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/patisseriesasaki>



1. 食べておいしいをモットーに、お客さんのリクエストも聞きながら種類が増えた生ケーキ。
2. 黄身色の生地がおどろくほどしっとり。
3. 常温でも保存可能なバタークリームを使用。

生ケーキの人気ナンバー1はショコラ。子どもから大人まで幅広い層に愛されている。英雄さんと奥さんの佐和子さん。



開進堂

かいしんどう

通りから気軽に買える対面方式に
高校生や甘党男性ファンが通う

創作意欲あふれるご主人・北裏裕通さんが作る和菓子は、熊野古道をイメージした「地藏餅」に、さくら餅やうぐいす餅など、季節毎に種類を変えて約 20 種類。「素材にこだわった本物の和菓子を味わってほしい」と、シンプルながらも丁寧に手を抜かず、和菓子のおいしさを伝えている。

店頭を切り盛りするのは奥さんの和子さん。通りを歩く学生がふらっと立ち寄り、「あっ梅大福できたんや」と、その時期その時期の菓子を頬張る微笑ましい店だ。

- 地藏餅 90円
- 栗鹿の子 120円
- 栗大福 130円
- 梅大福 150円
- みたらしだんご 60円
- そば饅頭 90円
- 薄皮饅頭 90円



TEL 0597-22-0759

尾鷲市野地町 12-41
休/年中無休
営/ 9:00 ~ 20:00
P/ 2台
地方発送/有
交/JR 尾鷲駅から徒歩3分



1



2



3

1. 地藏餅には、杖の焼印が押されている。小豆本来の味を感じるつぶ餡だ。
2. 11月頃から作る梅大福には、白餡が入る。
3. 米のつぶつぶ感が少し残るみたらしだんご。

一つから気軽に買えるお店。和子さんのとの会話も楽しみ。



福助堂

ふくすけどう

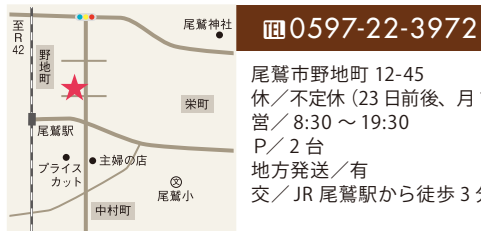
おやつにも贈答にも喜ばれる
ロングセラーのおわせ節

昭和47年から続く福助堂で、創業当時の看板商品が「おわせ節」だ。

尾鷲で知らない人はいないぐらい、地元では誰もが口にしたことのある銘菓は、ふっくらカスター生地のおわせ節。ほんのり塩気のきいたチーズバターをサンドし、「ボリュームもあるから、パンの代わりに朝食に食べる人もいるみたいですよ」と二代目の新谷嘉朗さん。

最近の人気は「おわせロール」。どっしりとしたスポンジ生地にたっぷりの生クリームが幅広く愛されている。

- おわせ節 120円、箱入り10個 1450円～
- おわせロール生クリーム 1000円、カスタード入り 1100円、いちご入り 1200円 ●ショート 260円 ●生菓子 140円



TEL 0597-22-3972

尾鷲市野地町 12-45
休/不定休(23日前後、月1回)
営/8:30～19:30
P/2台
地方発送/有
交/JR尾鷲駅から徒歩3分



洋菓子だけでなく、新宮にある兄弟店から和菓子も届く。

- 1.スポンジ生地はきめ細かいが、食べ応えも有り。
- 2.ショーケースには生ケーキが種類多く並び、ショートケーキやモンブランなども。
- 3.コクのあるクリームと生地のハーモニーが楽しめる。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

和菓舗 若木屋

わかほ わかぎや

地元のおいしいものを
新しい和菓子にしたてて発信

和菓子で尾鷲を盛り上げる店主・濱田修さんが
次々と新しい菓子を生み出す若木屋。

「ぶらぶら塩羊羹」は古道散策のとき手軽に食
べられるものを、と生まれた。小豆の皮をむい
て餡を作り、意外にもさっぱり後味。冷やし餅
は大内山牛乳だけで皮を仕込み濃厚な味わい
に、「おわせぼと」は矢口浦の絶品サツマイ
モを使用するなど、地元素材をとことん生か
す。餡に生クリームなどの洋素材使いも得意で、
和菓子が苦手な人にもファンが多い。

- ぶらぶら塩羊羹 300円
- おわせぼと 150円
- 冷やし餅 ミルク・カフェオレ 各140円、
ワッパ5個入り 880円



TEL 0597-22-0880

尾鷲市宮の上町4-21
休/月曜
営/9:00～19:00(日曜は17:00まで)
P/3台
地方発送/有
交/JR尾鷲駅から徒歩10分
<http://wakagiya.cms-lite.net/>



1. 餡は尾鷲自慢の海洋深層水仕込み。深層水のおかげで、あんの色が鮮やかになるのだとか。
2. ミルクの餡は、白餡+生クリーム+マスカルポーネ+卵黄…と凝った配合だが、優しく食べやすい味で大人気。
3. 地域にちなんだネーミング。



一口に切って食べられる
「ぶらぶら塩羊羹」は、
糖分とほのかな塩分が歩
き疲れた体の栄養補給に
ぴったり。

ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

朝日饅頭本舗

あさひまんじゅうほんぽ

熊野古道伊勢路の情景を
鮮やかに描く上品最中

熊野古道馬越峠から続く旧街道に店を構える朝日饅頭本舗は、昭和5年の創業。

最中の「石だたみ」は、バター入りの粒餡と、赤えんどう豆を添えた粒餡の2種類で、尾鷲の海洋深層水を使って炊き込んだ。「おーとっちょー」は栗がゴロゴロ入ったどら焼き。ふわっとした生地は、ほんのり香ばしい。

「和菓子は餡が命」という店主の村田普さんは三代目。栗づくしの生菓子やいちご大福など、店内のディスプレイと同じく、四季それぞれに趣向を凝らす。

- 石だたみ (最中) 各157円、6個入り1100円、12個入り 2000円
- おーとっちょー (栗どら焼き) 210円
- うすかわ饅頭 115円



TEL 0597-22-0472

尾鷲市中井町 7-22

休/日曜

営/9:00 ~ 18:00

P/2台

地方発送/有

交/JR 尾鷲駅から徒歩 10 分



1. 餡の量がほどよく、甘みはすっきりの上品最中。皮は餡に馴染んでしっとり。
2. 「おーとっちょー」は、尾鷲弁で「すごい」「びっくり」。
3. 天皇后両陛下にお茶菓子として出されたうすかわ饅頭。

最中の皮にカラーの絵を描くのは特殊な技。



かし熊

かしくま

飴玉、最中におせんべい
代々尾鷲にちなむ菓子を考案

紀望通りに面した創業百四十余年の老舗の菓子店。四代目あるじ北裏大さんが考案したのが「おわせの雨玉」。尾鷲は降水雨量が全国でもトップクラスで大粒の雨が降る。その雨と飴をもじって遊び心から生まれ、今では地域になくてもはならぬ郷土の菓子だ。味は5種類で、それぞれにトンボ玉のように美しい。

レトロなラベルが目を惹く「鷲乃尾せんべい」に、尾鷲神社の神宝を象った「獅子頭」など、尾鷲にちなんだ商品を代々作り続けている。

- おわせの雨玉 380円
- 獅子頭（最中）100円
- 鷲乃尾せんべい（2枚）90円、箱入り 1000円



TEL 0597-22-0225

尾鷲市中井町 1-2
 休 / 日曜
 営 / 10:00 ~ 18:30
 P / 2台
 地方発送 / 有
 交 / JR 尾鷲駅から徒歩 10分



1. 抹茶、黒糖、焦がし（カラメル）、黒ごま、黒豆の5種類。
2. かつて手焼きだったころは鷲の羽根を象っていた。
3. 小豆入りの白飴最中。

飴玉は「休憩時間内に食べ終わらなかった」というエピソードも。奥さんの佳代さん。

喫茶セルフ

きっさせるふ

パフェの種類は尾鷲イチ
幾層にも重なるクリームの幸せ

繊細に盛りつけられたフルーツパフェには、オレンジ、キウイの果物に三種のクリームが入る。ソフトクリームはさっぱりと、バニラアイスはまったり濃厚な味。一番底からホイップクリームが顔を出す。喫茶セルフにはパフェの種類が豊富だが、特筆すべきはその大きさ。「学生さんなら二人か三人で分け合って食べてますよ」と店主の小澤安正さん。

スパゲティーや定食など充実した食事メニューのほか、夏にはキメの細かなかき氷を目前に訪れる人も多い。

- フルーツパフェ 800円
- ブルーベリーヨーグルト 650円
- クリームあんみつ 650円
- ジャンボジョッキパフェ 1200円
- [夏季] かき氷 450円～



TEL 0597-22-0474

尾鷲市中井町 13-14
休/月曜
営/10:00～19:00
P/6台
地方発送/なし
交/JR尾鷲駅から徒歩10分



1



2



1. モリモリのクリームにフルーツが寄り添う色鮮やかなパフェ。
2. 和風がお好みの方に人気のクリームあんみつ。
3. ソフトクリームを混ぜたブルーベリーヨーグルトは、ヘルシー感覚のデザート。



3



パフェは種類も大きさもいろいろで、メニューは10以上。

ピーターパン

ピーターパン

パン職人の正直さが
味にも素材選びにも表れる

天然酵母に自然塩……。味を追求していけば、選ぶ素材が自然とこうなったと話す野呂真史さん。神奈川で修業を積み、昭和62年に地元で開業。25年間、より美味しいパンをと、奥さんの真里子さんのアドバイスを受け、常に研究を怠らない。おすすめはあんパン類。「和菓子店を営む父親の餡を使っていますからひと味もふた味も違いますよ」と自信あり。生クリームが入ったフレッシュブレッドも動じない人気。ずっしりとした重みにリピーターが多いのも納得。

- 大福ばん 160円
- あんパン 140円
- フレッシュブレッド1斤 330円
- 和菓子 130円～160円
- ラスク(シュガー、くるみ、シナモン、チョコ) 各150円



☎ 0597-23-1190

尾鷲市中村町 10-68
休/不定休(月1~2回)
営/9:00~19:00
P/2台
地方発送/有(商品による)
交/JR尾鷲駅から徒歩10分



1. 常時30種類ほどが店頭に並び。
2. おやつにお手頃なラスクは4種類。
3. レジ横に置かれた生菓子類は父親の営む「華の家」から毎朝届く。

クッキーなどの焼き菓子や、大福にどら焼きなどもあり。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

錦花堂

きんかどう

九鬼のまちの自慢の品は
甘くておいしい虎の巻

九鬼の人が、出かけるときのお土産に持っていくという「虎の巻」は、カステラ状の生地でこし餡を巻いたもの。海に面した九鬼の町は鳥羽城主・九鬼嘉隆が率いる九鬼水軍の発祥の地である。

ふんわりスポンジのような生地は「餡と同じやわらかさが理想」と、店主の川上義正さん。その餡も特殊製法ゆえ濃厚でひと味違うのだが、一本まるごと食べられるほどあっさり味。店主が図案を考えた創業以来のパッケージもレトロで人気だ。

- 虎の巻 500円 箱入り570円
- 太巻き 900円 箱入り980円



TEL 0597-29-2007

尾鷲市九鬼町 1171- 4

休/不定休
営/ 7:00 ~ 19:00

P/4台

地方発送/有

交/JR 九鬼駅から徒歩 15 分



1. 菓子名は、九鬼水軍の戦いの秘伝を記した巻物から。以前はたくさんのお店で作られていたが、現在は錦花堂一軒のみ。
2. カスタードを巻いた白バージョンもあり。洋風な趣のある生地のため、カスタードともよく合う。



売り切れることも多いので電話予約が確実。

みのや製菓舗

みのやせいかほ

名物は、あまりの人気ゆえ
定番に昇格したおさすり

尾鷲市街地から車で20分、賀田湾のそばで80年間営業を続け、主の大川欽生さん、次男・満由さん、奥さんのくすみさんで店を切り盛りする。菓子により5種類を作り分ける自家製餡は、しっかり炊いて濃厚な味を出すことが身上だ。節句の期限定だったおさすり餅は、特別に取り寄せる上米粉を使ったまろやかな生地でこの餡を包む、いわゆるかしわ餅。年中リクエストされることから定番商品になった。もうひとつの名物は六方焼き。「皮だけ食べてもおいしいのが自慢」というこの生地のさっくり感は抜群だ。

- おさすり 5個 500円
- さくらまんじゅう 100円
- 六方焼き 5個 500円
- いなかまんじゅう 100円



☎ 0597-27-2106

尾鷲市賀田町 1550
休 / 不定休 (月2回)
営 / 7:00 ~ 18:00
P / 3台
地方発送 / 有 (要問合せ)
交 / JR 賀田駅から徒歩7分



洋菓子も得意とするご主人。クリスマスケーキの注文も受け付ける。

1. 東紀州地域ではかしわ餅を「おさすり」と呼び、サルトリイバラの葉の塩漬けで巻く。ちまきとともに、5月の節句だけの限定商品だった。
2. 六方焼きはこぶりサイズだが生地は厚め、餡も濃厚。ちょうどよい満足感。
3. 饅頭など生菓子もそろえる。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅 饅頭

氷菓

MORI no BAUM

もりのぼうむ

一味深い楽しみ方も提案する
熊野初のバウムクーヘン専門店

熊野初のバウムクーヘン専門店として09年にオープン以来、人気を集めている「MORI no BAUM」。紀伊長島・垣善の上質な卵を使ったしっとり系の生地で、そのままでもおいしいが、おすすめは生クリームつき。シンプルな卵のおいしさを味わうバウムと生クリームは相性抜群で、伝統的なお菓子の新しい味わいが発見できる。同じ生地をかりかりになるまで焼いたクッキーなどもあり、バウムクーヘンの味をとことん追求する姿勢が頼もしい。

- バウムクーヘン Mサイズ プレーン 1000円、チョコ・抹茶ミルク各1100円、LLサイズ プレーン 2000円、生クリーム（4種類）つき プレーン 1000円
- クッキー 230円 ●生キャラメル 7個 300円、10個 500円



TEL 0597-89-5575

熊野市木本町 155-1
休／火曜
営／9:00～19:00
P／5台
地方発送／有
交／JR 熊野市駅から徒歩7分



1

毎月第3土曜の午後3時から焼きたてバウム（生クリーム付）を販売。



2



1. 純生、チョコ、キャラメルなど生クリームは4種。家庭用、親しい人へのおもたせとして大人気。
2. 生キャラメルも販売。優しく焦がした味わいが香ばしくて美味。
3. 「プレーンのバウムにチョコクリームが好きです」と田さん（中央）。



3



志ら玉

しらたま

ちゅるん、もちっ。米粉ならではの
味わいがくせになる名物餅

米粉で作った皮で餡を包んだ“志ら玉”は、戦前から熊野にあるお菓子だ。そのまま店の名に掲げた「志ら玉」は約50年前に創業。店主・橋本勝己さんが、熊野市記念通りの店先で毎日このお菓子を作り続けている。米粉のなかでもとくに粘りのある上新粉を使うことで、独特のやわらかい皮の食感が生まれる。包む餡は、今風にあっさりめ。皮も餡も軽いから、2個、3個と手がのびる。食べごろは、蒸したてがすこし冷めたころ。

- 志ら玉 1個100円、10個1050円、15個1580円、20個2100円、25個2650円、30個3250円の箱入りあり
- 六方焼き 小100円、大200円 ● 田舎羊羹 550円



TEL 0597-85-2887

熊野市木本町 424-8
休/月曜
営/ 8:00 ~ 19:00
P/1台
地方発送/有
交/JR 熊野市駅から徒歩5分



1



2



3

翌日に食べるときは、レンジや蒸し器で軽く温めるとよい。

- 1.ふわっと立ち上る湯気が、通りからも眺められる。
- 2.お祝い事ときには、赤と白の詰め合わせも用意してくれる。
- 3.熊野の定番おやつも人気。田舎羊羹は粒餡を使用。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

お菓子のいえ ナガシマ

おかしのいえ ながしま

リズムカルに焼き上がる
白双糖が秘訣のつぶ餡たいやき

駅前通りに漂う甘い匂い。駅前にあるナガシマでは、熊野っこに馴染みのたいやきを、ご主人の長島勇次さんと奥さんの成江さんが交替で焼きあげる。いったん火を入れると鉄板の前につきっきりだ。ここのたいやきはいわゆる”天然物”。一枚型を次から次に手際よくかえしていくが、鉄板はずっしりと重い。ぱりとした皮から顔を出す粒餡は、北海道産の小豆を白双糖で炊き込んだ上品な軽めの味。100年続く老舗菓子店には、熊野の銘菓、豆板やろっぽう焼きも並ぶ。

- たいやき 120円 ● ろっぽう焼き 小100円、大200円
- 豆板 小130円、大300円 ● ふるさともなか 100円
- ネコ餅・丸餅 500円



TEL 0597-85-3398

熊野市井戸町 656-2
休/不定休
営/10:00～18:30
夏季 9:00～19:00
P/なし
地方発送/有
交/JR 熊野市駅から徒歩1分



1



お菓子で喜んでもらえるのが一番嬉しい、とこの道50年のご主人。予約注文も多い。夏季はたいやきにかりかりかき氷、5月～10月には自家製みたらしダンゴ(70円)を販売。



2



3



- 1.一匹の焼き上がり時間はおおよそ5分。
- 2.豆板にろっぽう焼き、熊野の郷土菓子は素朴な味。
- 3.古道どらやきは一つひとつ焼印を押していく。

ケーキハウス スギヤ

けーきはうす すぎや

親子で和洋菓子職人

人気はいちごショートといちご大福

元は和菓子屋のスギヤ。初代の杉谷正之さんの息子、昌徳さんは洋菓子を修行し、現在は和菓子と洋菓子両方が店頭で並ぶ。偶然にも和洋ともにいちご菓子が人気だ。

和のいちご大福(12～5月)は甘さ控えめの白餡がおいしいと評判。ショートケーキはきめの細かいスポンジと、上質の生クリームがいちごのおいしさを引き立てる。マジパンやチョコレートで作られたバラなど、繊細なデコレーションも人気の理由。

- いちごショート 285円
- ルッシェス 320円
- フルーツ生ロール 320円
- ロールケーキ 1030円
- いちご大福 130円
- 六方焼き 小110円、大320円



TEL 0597-85-2791

熊野市井戸町 764- 5
休/日曜
営/9:00～20:00
P/2台
地方発送/なし
交/JR 熊野市駅から徒歩3分



細やかなデコレーションもすべてお手製。



1. たっぶりのいちごを使ったルッシェスもゴージャスで人気。
2. 特製の白餡といちごの酸味がマッチ。「ここでしか買わない」という根強いファンも多い。
3. しっとりなめらかなスポンジでバタークリームを巻き込んだロールケーキは、誰にでも愛される味。

フレイズ福進堂

ふれいずふくしんどう

いちごの甘い香りをいかした
たくさんのケーキたちが人気

「いちご」を店の名前に掲げたのは、「あの香りがとにかく好きだから」。店には、いちごの香りと甘みを生かしたお菓子が多く並ぶ。店を代表する「フレイズ」（ショートケーキ）は、スポンジ、クリーム、いちご、全てがおいしく食べられる分量バランス。ほかに、いちごモンブランは、生クリームにいちごソースを使って赤く染めた。パイ生地でいちごを楽しむのはナポレオン……それぞれに根強いファンがいる。

- フレイズ 310円
- いちごのモンブラン 320円
- ナポレオン 330円
- クッキー 400円



TEL 0597-89-5237

熊野市井戸町 733-4
休 / 不定休
営 / 8:30 ~ 21:00
P / 1台
地方発送 / 有
交 / JR 熊野市駅から徒歩3分



いちごは鮮やかな赤色が美しい「あきひめ」と、甘みの濃い「紅ほっぺ」を使い分ける。

1.王道はいちごショート「フレイズ」。栗のモンブランをヒントにした「いちごモンブラン」、さくさくの食感「ナポレオン」、ほかにいちごタルトも。

2.クッキーやフィナンシェなどの焼き菓子も人気。

3.きなこ餅やおさすりなど和菓子も併売。



小島

こじま

餅プラスご飯の昔ながらの目茶餅が
新名物“古道もち”として復活

国道42号沿いにある洋菓子店、小島。2011年に隣に古道もちを販売する餅屋を開店した。熊野市周辺に昔からある「目茶餅」。「気がついたらあの餅を食べられる店がほとんどなくなって、どうしても食べたくて」と、店主・小島和也さん自ら開店したという。餅の製造は、先代の和菓子職人である祖父から技を受け継いだ息子の一哲さんが担当。親子初の合作の生クリーム大福は餅と生クリームを一体化させ、新たな人気商品となった。

- 古道もち（プレーン、きなこ、よもぎ）各100円
- 生クリーム大福（バニラ、抹茶、コーヒー、キャラメル）各120円
- ベリー 350円（喫茶コーナー、ドリンクセット 500円）
- 手作りドーナツ 3個100円 ● みたらし団子 100円



TEL 0597-89-2277

熊野市井戸町 4919

休/火曜

営/洋菓子 9:00 ~ 20:00

餅 8:30 ~ 18:00

P/4台

地方発送/無

交/ JR 熊野市駅から徒歩5分



「目茶餅」はご飯のつぶつぶを感じる独特の食感。

- 1.餅にご飯粒を混ぜた生地で餡を包む「目茶餅」を小島風に仕上げた「古道もち」。
- 2.一押しは、いちごクリームをたっぷりはさんだショートケーキ「ベリー」。
- 3.フレーバーをつけた餡と生クリーム入り。両者が驚くほど自然になじんでいる。



熊野

ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

山本屋製菓

やまもとやせいか

どこよりも大きい特大六方焼き
ぺろりと食べられる秘密はさらし館

「うちのお菓子は、昔からほぼこれだけ」と、店主・山本國員さんが言うのは、熊野地方に昔から伝わる六方焼き。それも、各四辺10センチはある特大サイズだ。六方焼きを扱うお店はほかにもあるが、ここでないかと、大阪など他府県からも注文が入る。おいしさの秘密は特製のこし餡。何度も何度もさらして小豆のアクをとった、くどさのない味わいが特徴で、ゆえに特大でもぺろりといけてしまう。甘いもの好きな地元漁師の定番おやつでもある。

- 六方焼き 2個 1050円
- 紅白まんじゅう 2個 1050円



TEL 0597-89-2410

熊野市有馬町 199-1
休/日曜
営/7:30 ~ 18:30
P/1台
地方発送/有
交/JR 有井駅から徒歩5分



1



2



3

六方焼きは六面を焼いたお菓子。五角形も多い。東紀州のほか、近畿、北陸など各地方にもある。



1・2.さらし餡ゆへの、上品な餡の仕上がり。

3.近所でお祝いごとの集まりがあると、大量に注文がくる紅白まんじゅう。こちらもたっぷり大きい手のひらサイズ。

もんいまあじゆ

もんいまあじゆ

お客さんから歓喜の声があがる
大きくてカラフルなケーキたちが評判

「フルーツを使ってカラフルに美しく、かつボリュームたっぷり」が、もんいまあじゆのケーキの特徴。生菓子から焼き菓子まで種類も多く、シュークリーム「さくさく紀シュー」はその場でクリームを絞ってくれたり、ロールケーキにはプレーンのほかに塩や竹炭を使ったものを用意。さらに大内山酪農バターに三重県産小麦を使った焼きドーナツ「もんちゃんリング」は全16種類など、凝ったしかけがたくさん。味の良さはもちろん、選ぶ楽しさも充実した店である。

- フルーツバスケット 390円
- ガトーフレイズ 310円
- 紫芋のモンブラン 390円
- さくさく紀シュー 140円
- もんちゃんリング プレーン 150円、
フレーバー（抹茶、いちご、チョコレートほか）各170円



TEL 0597-89-6810

熊野市有馬町 5821-33
休/月曜（祝日は営業）
営/10:00～20:00
P/6台
地方発送/有
交/JR 有井駅から徒歩15分
<http://www.monimage-kumano.com/>



もんちゃんリングは油で揚げずオーブンで焼くからこそ、独特のふんわり感がうまれる。



1. 鮮やかな生ケーキはボリュームたっぷり。シュー皮にフルーツやクリームを盛り込んだ「フルーツバスケット」やほっくりした味わいの「紫芋のモンブラン」など。
2. メープル、チーズ、オレンジ、キャラメル、ごま、和三盆……と、フレーバーは多彩。
3. エグロワイヤルを使った生ブッセ（200円）は、黄色くふわふわの生地。上品なしっとり感があり、卵のコクが味わえる。

うぶた堂

うぶたどう

からだによい素材で、
真摯につくられる和洋菓子

国産小麦粉、発酵バター、上質な卵など、安全で上質な食材にこだわり、和の素材と洋の手法でつくりあげるうぶた堂のお菓子。店主・松本宏敏さんは、「ここにしかないオリジナルなお菓子を求めて、日々試行錯誤」だという。大人気の「子俵」は、バターや卵の風味豊かなひとくちカステラ。ほかに全国土産物コンクールで1位をとった芋菓子「ほくほくおいもさん」は、ココア生地やシナモンの洋風素材を生かすなど、ひねりのきいた名物がざらりと並ぶ。

- 子俵 315円
- シューロール 1522円
- ほくほくお芋さん 136円
- 蟻のくまの脂 110円



☎ 0597-89-5557

熊野市有馬町 5821-40
休/日曜、第3水曜
営/9:00 ~ 18:30
P/2台
地方発送/有
交/JR 有井駅から徒歩 15分
<http://www.rifnet.or.jp/~ubutadou/>



1



2



3

郷土にちなんだ素材やネーミングのお菓子がふんだんに。熊野市駅前店もあり(電話0597-89-3168/第3水曜定休※日曜は営業)



1. 濃厚なバターの風味、優しい和三盆の甘みと、シンプルな一口カステラだが、風味豊か。
2. だったん蕎麦と麦焦がし粉の生地で、こし餡をつつんだ。
3. 紀州の特産品みかんにあう素材と組み合わせた「熊野オレンジ」と「SUN産(さんさん)アマツサンド」。

ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

ケーキ工房 菓子の樹

けーきゆめこうぼう かしのき

いちおしのシューは香ばしい皮と
さわやかな優しい味のクリーム

子どもの頃からお菓子を作ることが好きだったという福田陽次さん。シュークリームはぜひできたてを味わってほしいと気合いが入る一品だ。表面がサクッと香ばしいシュー皮に、その皮にあうようにと、重すぎないクリームはカスタードに生クリームが混ざり、ふんわりと優しい味。コアントローの香り漬けがさわやかな食べ心地で、焼き上がりのときだけの贅沢感だ。注文があれば、ジャンボシューやエクレアもてがける。素朴さが人気のプリンはパンプキンやサツマイモにミルクなど多種で、日替わり。

- シュークリーム 129円
- いちごショート 357円
- ばんぶきんプリン 179円
- チーズフレ 284円
- フルーツクレープ 368円
- シェル、フリアン 各105円



TEL 0597-85-4652

熊野市金山町 1927-2
休/火曜
営/ 12:00 ~ 19:00
P/ 5台
地方発送/有(焼き菓子のみ)
交/ JR 熊野市駅から車で15分
<http://www4.ocn.ne.jp/~kasinoki/>



シュークリームがで
きあがる時間は15
時前後。



- 1.シュー皮にクリームがなじむ頃ももちろんおいしいが、ぜひ作りたてを。
- 2.やすらぐ味わいのケーキ類。クレープやいちごショート、チーズフレなど。
- 3.素材の味が生かされる焼き菓子。アーモンドブードルのおいしさが際立つのはフリアン。

さぎりの里

さぎりのさと

どこにも負けない大きさを
毎朝丁寧につくられる田舎餅

材料は餅米、砂糖、塩といたってシンプル。これに地元で採れる、よもぎやサツマイモ、ムラサキイモでアレンジされた餅は、夕方には売り切れ御免。「毎朝組合員が交替でつくりま

す」と、さぎりの里を運営する尾呂志地場産品生産組合長の上ノ平弘男さん。昔ながらの田舎餅は、大きさもピカイチで食べ応え充分。名物の「草餅」はよもぎの濃い緑色で香りもさわやか。うるち米の粒を残して餅にした「なべ餅」も人気の品だ。

- 草餅・芋餅・なべ餅 2個200円、3個300円、5個500円
- 長餅 500円



TEL 05979-4-1414

御浜町上野 616-2
休/第2・4月曜(祝日は営業)
営/8:00 ~ 16:30
P/25台
地方発送/有
交/JR熊野市駅から車で20分



餅の賞味期限は夏場は1日、冬場なら3日間。添加物未使用のためお早めに。



- 1.米粒の残るなべ餅。よもぎの香りが抜群によい。
- 2.長餅は地元で「ネコ餅」と呼ばれる。
- 3.サツマイモと一緒についた芋餅はほんのり黄色。

パン工房つくんこ

ぱんこうぼうつくんこ

おいしい＆かわいが詰まった
店内はまるでおもちゃ箱

およそ1坪の店内は店主山根美緒さんのセンスの賜物。週2日の店開きだが、その日に並ぶ焼き菓子やケーキ類は30種、パンは50種ほど。クリームシフォンは長めの円筒に入ったハンディサイズ。フレーバーは日替わりで、スポンジ生地にはクリームが詰め込まれていて程よい甘さ。ショコラは、濃厚なチョコの味をキープしながらしっとり感のある贅沢な焼き菓子だ。

素材は天然酵母に国産小麦を9割りと、山根さんが我が子に安心して食べさせられるものばかりが並ぶ。

- クリームシフォン 200円
- ガトーショコラ 100円
- キュップクッキー（メープル、三温糖、マロンなど）250円
- スコーン（フルーツ、オレンジ、レーズンなど）150円

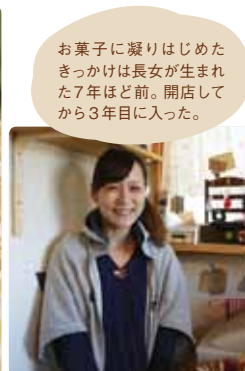


☎ 05979-2-1740

御浜町志原 1835-54
毎週木曜、土曜営業
営 / 10:00 ~ 18:00
P / 2台
地方発送 / 有
交 / JR 神志山駅から徒歩 5分
<http://tukutuku.pinoko.jp/>



- 1.この日のクリームシフォンは、かぼちゃとサツマイモ。
- 2.子どもたちに買い物をする楽しさをと、焼き菓子は小さなサイズも用意する。
- 3.天然酵母で焼き上げたスコーンはずっしりとした重み。



お菓子に凝りはじめたきっかけは長女が生まれた7年ほど前。開店してから3年目に入った。



道の駅 紀宝町ウミガメ公園

みちのえき きほうちょううみがめこうえん

コロンと小振りなたい焼きは
ふんわり厚めの皮でお腹も満足

地元で採れた新鮮な農産物や海産物、もぎたてのミカンが店内いっぱい並べられた道の駅「紀宝町ウミガメ公園」。物産館入口にあるテイクアウトコーナーでは、焼きたてのおやつが楽しめる。素朴な味わいのたい焼きは、甘さ控えめで小振りなサイズ。しっとり厚めの生地とつぶ餡のバランスが程よい。物産コーナーには、地域の特産品、マイヤーレモンをスポンジ生地に盛りこんだロールケーキが並ぶ。バタークリームに白あんを混ぜて巻き上げた独特の味だ。

- ミノたいやき 60円
- マイヤーレモンロール カット180円、ロール1100円
- うすかわ饅頭 500円



TEL 0735-33-0300

紀宝町井田 568 番地 7
休／年中無休
営／8:30～18:00
P／46 台
地方発送／有
交／JR 紀伊井田駅から車で 3 分



1



2



3

テイクアウトコーナーは10時開店。夏季(5～8月)はたい焼きの販売は休止でかき氷がお目見え。



1. 小腹の空いたときにうれしい、たい焼きにたこ焼き。できたてのアツアツを。
2. 和菓子屋の作るロールケーキは、なごみの和の素材がアクセントに。
3. あれこれ迷う品数豊富な地場産のお土産。

ガーデンブレッド

がーでんぶれっど

できるだけシンプルに、
素材のよさを生かした安心スイーツ

素材の旨みを感じるガーデンブレッドのパンやケーキには、遠方からのファンも多く、店主・尾崎功さんは、おいしいだけでなく体に優しいものを心がける。焼き菓子やシフォンケーキには、平飼いの新鮮な卵を。「メレンゲの“たち”がいいんです」。そのシフォンケーキには米粉を使い、きめ細かな生地は、軽やかな中にも食べ応えがある。バター風味豊かなパウンドケーキにはバナナの味が染み渡る。パン類も卵やバターを使用しないものを揃え、「米パン」も人気だ。

- シフォンケーキ きび砂糖140円、黒糖140円、ミルクティー180円
- バナナケーキ 1本960円、ハーフ480円 ●メーブルスコーン 120円、夏みかんスコーン 120円 ●クリームパン 140円
- あんぱん 140円 ●米パン5個190円 ●どろぶつパン 40円～



TEL 0735-32-2975

紀宝町井田 2199
休/火曜・第4月曜
営/9:00～19:30
P/10台
地方発送/有
交/JR 鷺殿駅から車で10分
<http://d.hatena.ne.jp/gardenbread/>



- 1.しっとり感とふわふわ感が米粉の秘訣。小麦アレルギーの子どもでも安心。
- 2.バターをふんだんにつかったどっしり感のあるバナナケーキ。
- 3.パンは多い時で50種類ほどが並ぶ。

プライスカードには「小麦・卵・乳」の使用を表示する。子どもたちに人気はどうぶつパン。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

パンとケーキの店 ミュール

ぱんとけーきのみせ みゅーる

鮮やかなグリーンの外観が目目を惹く
優しい味を揃えるパティスリー

鶉殿の住宅街にあるミュールは、店を開いて14年目。サクッと香ばしいアーモンドクッキーはこの定番。ハートを象るダックワーズにはバタークリームをサンドし、ラズベリー、抹茶、チョコの3種を揃える。ほかジンジャーケーキやショコラフィナンシェなどが少しずつパッケージされ、あれこれ食べたい人にはうれしいチョイス。「防腐剤や添加物は使っていません」と控えめに話す西典子さん。生ケーキは5種類ほど。紅茶コーヒーのドリンクも用意され、テラスでくつろげる。

- アーモンドクッキー 110円
- オレンジタルト 250円
- シフォンケーキチョコ 250円
- ミルクフィンガー 160円
- ダックワーズ 各110円
- ショートケーキ 270円
- プチシュー 210円
- オニオンチーズ 140円



TEL 0735-32-0191

紀宝町鶉殿 2164
休/木曜
営/7:00～19:00
P/6台
地方発送/なし
交/JR 鶉殿駅から車で5分



2

1. シンプルゆえに、素材や作り方が味に素直に出る焼き菓子。
2. ケーキ類が店頭に並ぶのは9時前後。
3. フォルムがかわいい菓子パンや種類も多いハード系など。

オーナーの西一行さんがケーキやパンを作り、奥さんの典子さんが店頭に立つ。



ケーキ

焼き菓子

生菓子

餅・饅頭

氷菓

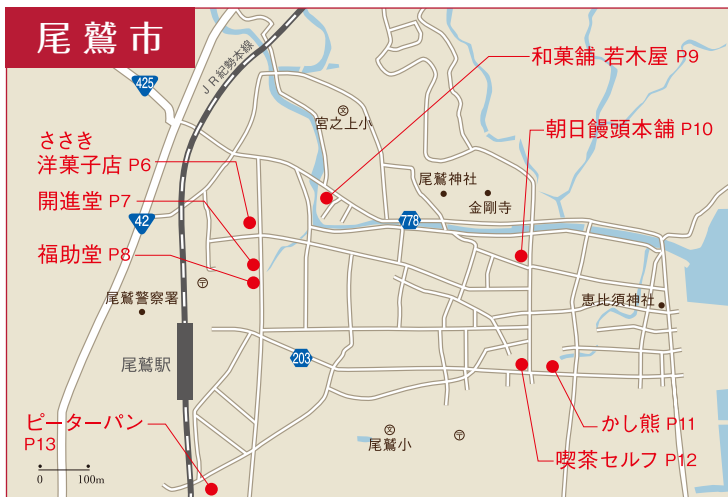
紀北町紀伊長島



紀北町海山



尾鷲市



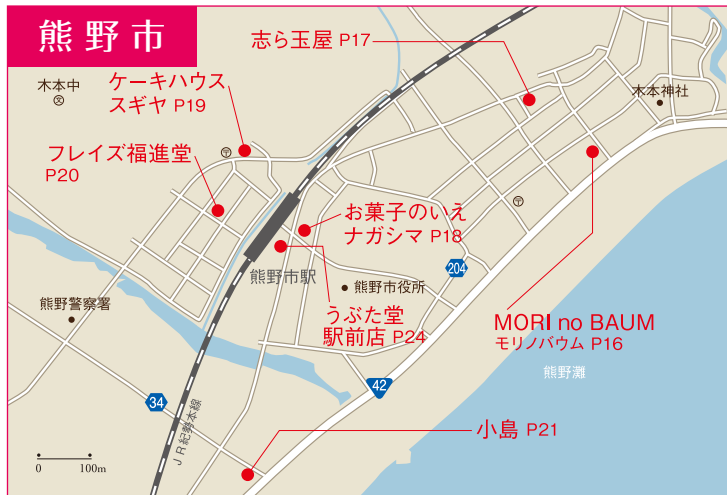
尾鷲市



熊野市 御浜町



熊野市



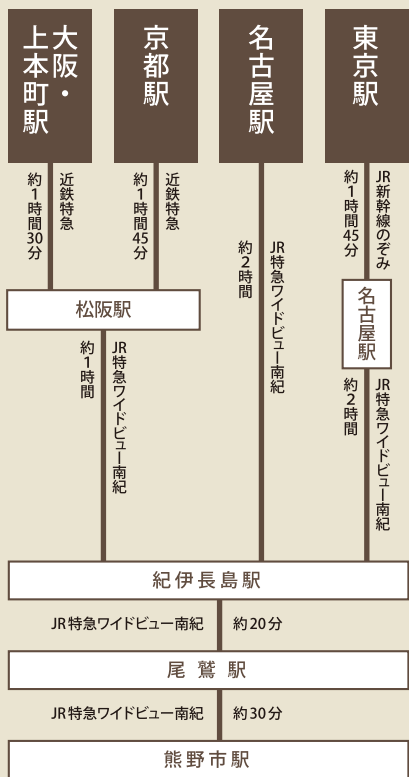
紀宝町



東紀州への交通アクセス

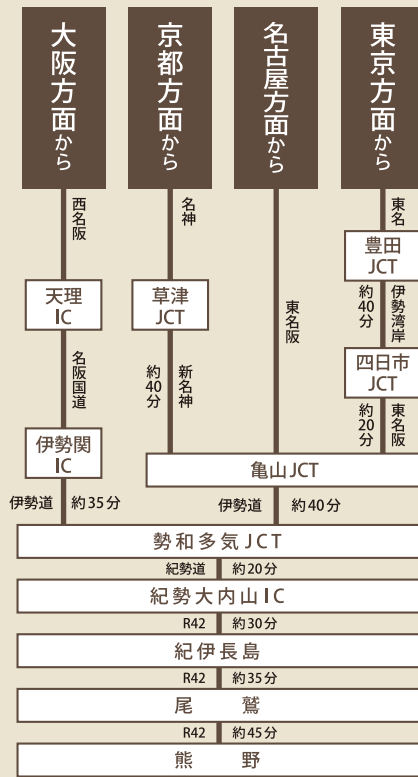
電車で

JR 特急ワイドビュー南紀は1日4～8本と本数が少ないので、乗り換えがポイントです。



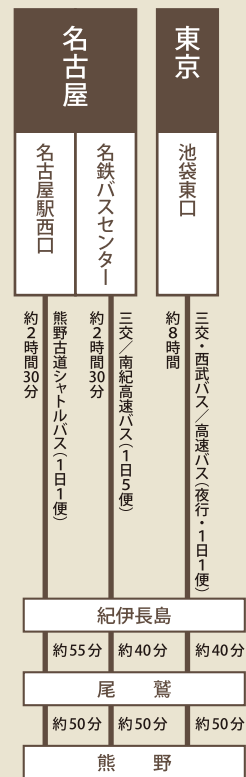
車で

2009年紀勢自動車道が紀勢大内山ICまで延び、とても便利になりました。



バスで

乗換のいらぬバスはとても気楽です。



交通情報の各社詳細はこちらから

JR 東海
K's PLAZA (近鉄)
どらプラ
三重交通
熊野古道シャトルバス

<http://jr-central.co.jp>
<http://www.kintestu.co.jp>
<http://www.draiveplaza.com>
<http://www.sanco.co.jp>
<http://www.kumanokodo.co.jp>

東紀州を走る唯一の鉄道、JRの情報はこちらから。お得な切符情報も。関西方面からは近鉄電車の利用も便利です。お得な切符情報も。全国の高速道路の便利な情報が満載。首都圏からの深夜高速、名古屋からの高速バス情報はこちら。名古屋駅から熊野古道伊勢路各峠登山口間をお得に往復。

お問い合わせ TEL : 050-3772-3910
お問い合わせ TEL : 06-6771-3105
お問い合わせ TEL : 0597-85-2196
お問い合わせ TEL : 052-561-5100



東紀州のスイーツ 平成 24 年 2 月発行
制作・発行

東紀州観光まちづくり公社 (東紀州地域観光圏協議会)

- 紀北事務所 / 三重県尾鷲市坂場西町 1-1
TEL 0597-23-3784 FAX 0597-23-3785
- 紀南事務所 / 三重県熊野市井戸町 371
TEL 0597-89-6172 FAX 0597-89-6184
<http://higashikishu.org>

*本誌掲載の文章・写真の無断複写・掲載を禁じます。
*掲載の情報は、2011年12月現在のものです。