

# 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、「おわせぼてと」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    ●おわせぼてと 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