

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。

