

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。

