

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