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

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.ふわーっと立ち上る湯気が、通りからも眺められる。
2.お祝い事のときには、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。