

# お菓子のいえ ナガシマ

おかしのいえ ながしま

リズムカルに焼き上がる  
白双糖が秘訣のつぶ餡たいやき

駅前通りに漂う甘い匂い。駅前にあるナガシマでは、熊野っこに馴染みのたいやきを、ご主人の長島勇次さんと奥さんの成江さんが交替で焼きあげる。いったん火を入れると鉄板の前につきっきりだ。ここのたいやきはいわゆる”天然物”。一枚型を次から次に手際よくかえしていくが、鉄板はずっしりと重い。ぱりとした皮から顔を出す粒餡は、北海道産の小豆を白双糖で炊き込んだ上品な軽めの味。100年続く老舗菓子店には、熊野の銘菓、豆板やろっぽう焼きも並ぶ。

- たいやき 120円 ● ろっぽう焼き 小100円、大200円
- 豆板 小130円、大300円 ● ふるさともなか 100円
- ネコ餅・丸餅 500円



TEL 0597-85-3398

熊野市井戸町 656-2  
休/不定休  
営/10:00～18:30  
夏季 9:00～19:00  
P/なし  
地方発送/有  
交/JR 熊野市駅から徒歩1分



1



お菓子で喜んでもらえるのが一番嬉しい、とこの道50年のご主人。予約注文も多い。夏季はたいやきにかりかりかき氷、5月～10月には自家製みたらしダンゴ(70円)を販売。



2



3



- 1.一匹の焼き上がり時間はおおよそ5分。
- 2.豆板にろっぽう焼き、熊野の郷土菓子は素朴な味。
- 3.古道どらやきは一つひとつ焼印を押していく。