# 山本屋製菓

やまもとやせいか

## どこよりも大きい特大六方焼き ぺろりと食べられる秘密はさらし餡

「うちのお菓子は、昔からほぼこれだけ」と、店主・山本國員さんが言うのは、熊野地方に昔から伝わる六方焼き。それも、各四辺10センチはある特大サイズだ。六方焼きを扱うお店はほかにもあるが、ここのでないと、と大阪など他府県からも注文が入る。おいしさの秘密は特製のこし餡。何度も何度もさらして小豆のアクをとった、くどさのない味わいが特徴で、ゆえに特大でもぺろりといけてしまう。甘いもの好きな地元漁師の定番おやつでもある。

- 六方焼き　2個 1050円
- 紅白まんじゅう　2個 1050円

TEL 0597-89-2410

熊野市有馬町 199-1
休／日曜
営／7:30～18:30
P／1台
地方発送／有
交／JR有井駅から徒歩5分

六方焼きは六面を焼いたお菓子。五角形も多い。東紀州のほか、近畿、北陸など各地方にもある。

1·2.さらし餡ゆえの、上品な餡の仕上がり。
3.近所でお祝いごとの集まりがあると、大量に注文がくる紅白まんじゅう。こちらもたっぷり大きい手のひらサイズ。