

うぶた堂

うぶたどう

からだによい素材で、
真摯につくられる和洋菓子

国産小麦粉、発酵バター、上質な卵など、安全で上質な食材にこだわり、和の素材と洋の手法でつくりあげるうぶた堂のお菓子。店主・松本宏敏さんは、「ここにしかないオリジナルなお菓子を求めて、日々試行錯誤」だという。大人気の「子俵」は、バターや卵の風味豊かなひとくちカステラ。ほかに全国土産物コンクールで1位をとった芋菓子「ほくほくおいもさん」は、ココア生地やシナモンの洋風素材を生かすなど、ひねりのきいた名物がざらりと並ぶ。

- 子俵 315円
- シューロール 1522円
- ほくほくお芋さん 136円
- 蟻のくまの脂 110円



☎ 0597-89-5557

熊野市有馬町 5821-40
休/日曜、第3水曜
営/9:00 ~ 18:30
P/2台
地方発送/有
交/JR 有井駅から徒歩15分
<http://www.rifnet.or.jp/~ubutadou/>



郷土にちなんだ素材や
ネーミングのお菓子がふ
んだんに。熊野市駅前店
もあり(電話0597-89-
3168/第3水曜定休
※日曜は営業)



1. 濃厚なバターの風味、優しい和三星の甘みと、シンプルな一口カステラだが、風味豊か。
2. だったん蕎麦と麦焦がし粉の生地で、こし餡をつつんだ。
3. 紀州の特産品みかんにあう素材と組み合わせた「熊野オレンジ」と「SUN産(さんさん)アマツサンド」。