

とらや

とらや

創業以来 90 年間作り続ける
自家製餡が自慢

紀伊長島の港近く、風情ある漁師町で 90 年間和菓子屋を続けている老舗。

餡は週に 3 日、半日かけてご主人の長井英昭さんが練る自家製。あえてさらさず、豆の味を生かしているため、色も味も濃い。どら焼きの皮で巻いた「とらまき」なら、この餡の魅力が堪能できる。内側にアルミを貼った筒を見て思いついたという「かんからこぼし」は、地元で伝わるかっぱの伝説をからめて名付けた、店のもうひとつの名物だ。

- とらまき 500円
- かんからこぼし 300円
- マンボウ 100円



☎0597-47-0103

紀北町紀伊長島区長島 1195-27

休/不定休

営/6:00 ~ 19:00

P/2台

地方発送/有

交/JR 紀伊長島駅から徒歩 20 分



朝の早い漁師町では開店時間は6時。



1. とらまきには白餡を巻いたバージョンも。白餡も豆の味をしっかりと感じられる逸品。
2. かんからこぼしはようかんと水ようかんの中間の味わい。
3. やわらかいスポンジで、紀州名産みかんのジャムをはさんだマンボウ。