

静岡市駿河区曲金にある

和菓子屋さん

素材にこだわり、四季の情緒を感じられるお菓子作りをされています。節句やお彼岸には事前予約必須です!!!

見た目とても上品で食べるのが勿体ない程。営業は10:00~ですが売り切れ次第終了となりますのでご注意ください!



たみらぎ

公式Instagram

もつとつとたくさんの人に和菓子を楽しんでもらいたい

かもかし

生菓子を中心に季節感を大切に和菓子を作り、販売しています。保存料は使用せず、冷凍保存もしない!!その日に売る分だけを毎日手作りするという!!!四季折々の意匠を施した和菓子を是非お召し上がりください。手土産にも喜ばれます。

かもかしInstagram



JAPANESE SWEETS



川根大福

人気です!



加藤菓子舗

川根町身成3530-5

TEL 0547-53-2176 (予約可)

8:00~18:00

マタイッコ
タバタイ
カフェ

~きんつば一つ、またひとつ~



明治4年の創業から受け継がれている味。伝統の変わらぬ良さを残しつつも、可愛さ溢れ、見た目にもこだわった和スイーツも味わえる「マタイッコタバタイカフェ」をオープンし、人気を博しています。子どもも大人も楽しめる場所です!



又一庵 Instagram

創業明治四年
又一庵



菓匠大しろ

豆大福と言えばココ!!!

真っ白な漆喰の外壁が目を引くオシャレな和菓子店。自慢の豆大福はモチモチの皮と絶妙な塩加減の北海道産赤えんどう豆・こしあんの上品な甘さのバランスが最高でファンも多く、お昼過ぎには売り切れてしまう事も! 勿論他の和菓子も美味しくてどれを選んでもハズレなし♡

浜松市浜北区小松1238

TEL 053-586-7927 (予約可)

9:00~19:00 (売り切れ次第終了)



川根に行ったら必ず寄らせていただいています!!

全て手作りのため、大量生産できない為、数に限りがありますが、確実にGETしたい方は予約もできるのでご予約をおススメします。こしあんと生クリームの「白」皮とクリームに川根茶が練り込まれている「茶」の2種類。一度食べたら忘れられません

“おひとつ如何ですか?”
でお馴染み

国 大国屋製菓舗

昭和れとろ
アイス・キャンディー



つつい立ち寄りたくなる扉がないお店に並ぶ和菓子たち!! 保存料も添加物も使わずにひとつひとつ手作りする昔ながらの製法にもこだわっています。駄菓子を買うようにひとつからでも気軽に買えるのはなんだか和菓子が身近に感じられて嬉しいですね。お赤飯や一升餅・祝い法事などにもご対応いただけます。

