

「醤油パイ」富士の国 老舗のあわせ技



創業明治37年の興津「伏見醤油」と創業明治4年の清水「秋月堂」。清水のご縁あって老舗が手をとりあいい心をあわせて醤油パイを創作いたしました。サクサクの食感と香ばしい香りをお楽しみください。

5枚入り 648円(税込)

(有)秋月堂

〒424-0038 静岡市清水区西久保520
TEL 054-364-4670 FAX 054-364-4696
<http://www.apareiyu.co.jp/>

富士山の味がする するがラスク

バターが香るミルク味に仕上がりに、リニューアルいたしました。



18枚入 1,224円(税込)

(有)一條亭

〒424-0103 静岡市清水区尾羽122-2
TEL 054-368-6622 FAX 054-368-6672
<http://ich.justhpbs.jp/index.html>

驚きと感動、味と香りの重なり合い目指した、するがラスクは自家製のフランスパンに隠し味の静岡茶と朝霧高原の牛乳を使っています。

和菓子製造一筋150年

静岡名物「安倍川餅」、静岡銘菓「いちえ」「みかん狩り」「とらやき」、四季の羊羹「ときのいろ」、敬老会に最適な「カステラ」、茶席用上生菓子等々、日本の和菓子文化を伝承しております。鷹匠本店、静岡駅パルシェ店、曲金工場にて販売中。



180円～3,000円(税込)

(株)マルヒコ松柏堂本店

〒422-8006 静岡市駿河区曲金7丁目2-61
TEL 054-281-6616 FAX 054-281-6630
<http://www.rakuten.co.jp/shohakudo/>

ホワイトチョコ掛けの『いちご大福』

「静岡」、「いちご狩り」ときたら次は「ミルク」。そうです。いちごと



1個200円(税込)

郷土和菓子処 小松屋

〒422-8063 静岡市駿河区馬淵2-10-30
TEL&FAX 054-285-4944
<http://www.godan1896.net>

ミルクは相性がいいんです。小松屋のいちご大福はおくちの中でいちご狩りがはじまります。ホワイトチョコをコートするひと手間をかけたイッピンです。ご体験下さい。

上足洗の小さなケーキ屋さん

一昨年オープンしたばかりのケーキ屋です。店名のun peu



12cm 2,052円(税込)～

patisserie un peu de

〒420-0841 静岡市葵区上足洗4-6-1 ひまわりハイツ103
TEL 054-200-2177
<http://unpeude.jimdo.com>

deはフランス語で『ちょっとある。』あそこに行けば何かちよっとある。そんなお店になりたく名付けました。普段使いにぜひお立ち寄りください。

カカオ豆から手作りの無添加チョコレート

静岡で唯一のカカオ豆から製造する専門店です。無添加による安心安全だけでなく、独自製法による濃厚で芳醇なカカオ本来の風味が特徴です。当店ではBtoB向け商品やギフトノベルティなど各種ご相談を承りまっております。



1枚250円(税込)～

Conche

〒422-8034 静岡市駿河区高松1-26-15 今井ビル1F西号
TEL&FAX 054-374-8551
<http://www.conche.net> k_tanaka@conche.net