



# 朱鷺の子(栗)

(有)あめ友商店



## 手作りアイス

AMEYA AISU

新潟県のシンボル「朱鷺」の玉子を模したかわいいお菓子。しつとりの黄味餡を桃山風生地で包み込んで焼け上げ、口どけの良いチヨコレートでコート。餡の中には小さく刻んだ栗が入っています。朱鷺の子シリーズの一番人気。手軽なお土産に喜ばれる銘菓です。



### 加茂のおすすめスポット

加茂新田の珈琲屋は種類豊富なパスタ、自家製ケーキや生ハム…などのメニューも好評ですよね！私が毎回注文するのはドリア！ホワイトソースがとっても美味しい。

今から約80年前に祖父母が営む青木飴屋（仲町）が販売していた『あづきアイス』をもう一度作りたいという想いからアイス屋を開店。素材の味にこだわるアイスは、一口食べると驚くほど豊かな味と香りが広がります。秋のおすすめフレーバーは『和栗』『かぼちゃ』『巨峰』！



# 生栗モンブラン

(有)京家 西加茂店

ロドケなめらか、甘さ控えめの生栗モンブランはこの時季だけの期間限定。その年に採れた生栗を自社で加工したペーストは、栗好きにはたまらない美味しさ。他にもバラエティ豊かなケーキや洋菓子、和菓子が並んでいます。ティータイムやお土産にいかがですか。



### 加茂のおすすめスポット

御高札小路を谷通りに向かって歩くと加茂山に続く階段があります。その先のモミジ谷がすごくキレイ！最後に青海神社でお参りするのがお決まりの散歩コース。

休	火曜日	創業	昭和30年
営	9時30分～19時	住	上町3-30
公	(53)6820	電話	0255(52)0365
9時30分～19時		休	元日

休	不定休	創業	平成30年
営	8時30分～17時30分	住	仲町3-5
公	(64)8797	電話	0256(40)00円
8時30分～17時30分		休	不定休 ※土・日・祝日は休まず営業

休	元日	創業	昭和47年
営	8時30分～19時30分	住	栄町1-36
公	(53)1685	電話	0256(52)2635
8時30分～19時30分		休	年中無休

## クリームボックス

(有)千代田ベーカリー



### 和栗の焼きだんご

椿の家



## スイートマロン

ヤマトヤ 西加茂店



福島県郡山市民が愛してやまないご当地スイーツ『クリームボックス』をご存じですか？加茂にもこんな菓子パンがあつたらしいなあ；という理想を現実に！専用に焼いた食パンを厚切りにしミルク風味のクリームをたっぷり塗りました。『栗』『スイートポテト』が新登場。

1個173円

### 加茂のおすすめスポット

レストラン鴨川（番田）のハンバーグ！手間暇かけて作っているデミグラスソースが絶品です！



1個120円

### 加茂のおすすめスポット

加茂山にある池の端。初夏は新緑、秋には紅葉…季節を楽しむことができる絶景スポットです！



1個／216円

### 加茂のおすすめスポット

ピノキオ（駅前）の人気メニュー「スパゲティグラタン」、通称“スパゲラ”。美味しいのはもちろん、ボリューム満点！！店内のレトロな雰囲気もおすすめです。

お餅に和栗を練り込んで焼きました。製餡をくるんで焼き上げました。和栗の風味と香りが広がります。静かな池の端で紅葉と一緒に味や軽食をお楽しみください。

これから季節、雪椿の麹といふいかがですか。

風味を逃さないよう渋皮ごと焼き上げた贅沢な焼き菓子。粒まるごとパイ生地で包みました。香ばしくサクサクしたパイとしつとりした栗のハーモニーをお楽しみいただけます。

創業当時からこだわり続けていた“ふるい里の味”を多数ご用意しています。



休	火曜日	創業	昭和30年
営	9時～19時	住	旭町2-34
公	(52)2635	電話	0256(52)2635
9時～19時		休	年中無休

休	火曜日	創業	昭和30年
営	9時～19時	住	加茂2-606-1
公	(53)6820	電話	0256(53)6820
9時～19時		休	火曜日



(有)京家 西加茂店

ロドケなめらか、甘さ控えめの生栗モンブランはこの時季だけの期間限定。その年に採れた生栗を自社で加工したペーストは、栗好きにはたまらない美味しさ。他にもバラエティ豊かなケーキや洋菓子、和菓子が並んでいます。ティータイムやお土産にいかがですか。



### 加茂のおすすめスポット

下条にある Paradise \* cafe。加茂の野菜や果物を使ったメニューとゆったりとしたお店の雰囲気が癒しの空間となって素敵です。季節ごとに変わるパフェも◎！

