

かもいろ

冬号
2023. 1
Vol.39

特集 この冬は加茂のラーメンを食べつくす



TAKE FREE (無料)



小京都
みつけた

〜おやつ編〜

加茂には美味しいお菓子が
たくさんありますね

飲む点滴と呼ばれ、栄養価が目まぐるしく「甘酒」。体の芯から温めてくれる冬の強い味方ですよ。

「天神屋が作った糺だけのあまざけ」は、加茂の酒蔵が、加茂の米で作った米麴だけを使い、時間をかけて発酵させたもの。こだわりの料理人が手間ひまかけた上品な味わいです。砂糖を使っていないから、お米本来の甘さが際立ち、米粒の食感と、後に残る米麴の香りが絶妙なバランスです。おろし生姜を添えれば、さらに体が温まるので、冷え性さんにおススメ。ノンアルコールだから、お子様から大人まで楽しんでいただけます。

天神屋会館さんには、酒の木樽で出来た茶室「遊喜庵」があり、こちらでいただく特別メニューもあります（要予約）。ぜひ、ご利用ください。

【(有)天神屋会館】

住：加茂市秋房1-29

TEL：0256-52-8160

営業時間：11時～18時

定休日：火曜日（不定休あり）

*ノンアルコールドリンクです