

「今年もかき氷始めました！」 素材にこだわり、体に優しい街のケーキ屋さん 自然の恵みを 活かした シンプルなおいしさ

つくし野マロン

つくし野マロン(町田市つくし野、工藤謙太社長、TEL・FAX 042-796-0309、<http://tsukushino-maron.com/>)は、昭和52年現社長の父親が洋菓子の製造・販売を開始、平成23年に現工藤社長が引継ぎ、今年で40周年を迎える。

パティシエ3人が手がける洋菓子の種類は30種類(平均価格400円)、ホールは10種類(平均価格3,000円)、焼菓子・ゼリー40種類(平均価格200円)と、リーズナブルな価格で種類も豊富に取揃えている。これからの夏場には「タヒチ」というケーキが一番のおすすすめ。また「つくしんぼ」は、町田市の名産品にも選ばれた。

クリスマス・お彼岸・ひな祭り・ハロウィン・お盆・母の日といったギフト用菓子も充実している。700円〜5,000円と幅広い価格帯や季節感あふれるラッピングも好評だ。誕生日や記念日用ホールケーキの特注注文も受付し、子ども向けのキャラクターがデコレーションされたケーキは大人気！

暑い時期には、



①特製のパイ生地にカスタードクリーム、まちだ名産品「つくしんぼ」②夏におすすめの「タヒチ」。マンゴーの彩りが鮮やか
③オリジナルソースが人気のかき氷

〈営業時間〉平日：9時～20時／土日祝：9時～19時
〈定休日〉毎週月曜、第3火曜



ケーキ屋には珍しくかき氷の販売も始める。ケーキ屋特製のオリジナルシロップを使用したソースが大好評で、イチゴ・あんず・もも・抹茶の4種類の。1年を通じて地元の皆様にあ愛されている。「素材にこだわり、体に優しく、旬・鮮度を大切にしてお菓子をづくりが当社のモットーです。自然の恵みを活かしてできるだけシンプルなおいしさを追求し、添加物を一切使用せず、お客様に安心して食べていただきたい」と社長は力強く語る。