



福島

小豆製あんからすべて自家製
楽天市場でも
ランキングトップの
老舗和菓子店

和菓子の増田屋

和菓子の増田屋(福島県二本松市正法寺町、増田裕弘社長、0243・22・0882 http://www.rakuten.co.jp/wagashinomasudaya)は、二本松市の旧奥州街道沿いにある老舗和菓子店である。明治37年の創業以来、伝統的な製法を代々受け継ぎ、特にこだわりの小豆製あんは、県内外から多くの支持を得ている。

現在の人気商品はどら焼だ。手作りの味わいを量産して通販ルー卜に乗せるのは難しいが、同店は老舗ながらネット販売市場で顧客を掴むことに成功した。特に、「純生どら焼」は、楽天市場のランキング全国一位を獲得した大ヒット商品となっている。北海道産の小豆を使用した自家製つぶあんと純生クリームが絶妙に絡み合い、まるでホットケーキのようなふんわりした生地と相まって後を引くおいしさ。冷やしたままアイス最中風の食べ方もできる。クリーム抜きの通称「餡どら焼」も、生地からたっぷりとおふれそうな同店自慢のあんが好評を博している。

また、昨行われた第26回ひろしま全国菓子大博覧会にて金賞を受賞、第25回姫路菓子大博覧会から見事二冠を達成した「むしきんつば」も、お勧めの商品である。先々代・先代より続く同店伝統のお菓子で、他では真似できない光沢のある薄い生地が小豆の旨さを引き立てていると通筋には垂涎の逸品。

「カリカリあげまんじゅう」も



楽天市場全国1位獲得!人気の「純生どら焼」



全国の菓子博覧会で金賞を連続受賞した名品「むしきんつば」

楽天市場の常連で、累計販売数は18万個を超え、かりんとう饅頭部門トップに君臨する商品である。揚げたてのおいしさをそのまま急速冷凍する秘伝の製法により、カリカリの食感を長く保つことができ、自然解凍でも出来たてのようなおいしいかりんとう饅頭が食べられる。楽天市場では、「純生どら焼」と「カリカリあげまんじゅう」をセットにしたギフト商品が売れ筋という。