

葛、甘酒、和素材を新感覚で！ 調布で愛される老舗和菓子処

亀乃子本舗

亀乃子本舗（調布市国領町、大久保純人代表、042・482・3030）は、昭和23年（1948年）に創業した老舗の和菓子処である。

看板商品は、全国カステラ品評会最高賞に輝いた『長崎かすてら』。今では珍しいガス窯を使う創業時の製法を守り、職人が火加減にこだわってしっとりとした焼き上げた逸品だ。デジタル化された電気窯とは違い、「かすてらは亀乃子さんでなければ」と、自宅用に進物に遠方からの注文も多い。

もう1つの看板商品『生ダ!! どら焼（生クリームどら焼き）』は、とんねるずのバラエティ番組「食わず嫌い王決定戦」をはじめ、メディアに数多く取り上

げられている。厳選された北海道大納言と北海道純生クリームをふんだんに使い、くちどけのよい風味豊かな皮で包む。生クリームと餡はあえて混ぜ合わせず、口にした瞬間、皮と生クリームと餡が絶妙なハーモニーを醸し出す手作りならではの味わい。

ひなまつり、子供の日、クリスマス、バレンタインデーなど、四季折々の行事を彩るお菓子も充実している。夏にはフルーツたっぷりの葛アイスキャンディー、冬は甘酒を使ったプリンなど、これからも材料と製法にとことんこだわった安心・安全なお菓子づくりをめざし、和菓子の概念にとらわれない魅力的な商品をご提供していく。



ガス窯ならではの
しっとり生地が人気の
看板商品
『長崎かすてら』

メディアでも話題、
『生ダ!! どら焼』



冷凍してもモチッとした
葛の食感が楽しい！
『葛バー』