

43 株式会社 和菓子^{わがします}の万寿や



お米の風味がいきた 歯切れの良いもちり団子

昔ながらの杵つき製法で仕上げ、香ばしい焼き目をつけた団子に、じっくりと炊き上げたまるやかな甘辛しょうゆタレを絡めました。団子生地からタレに至るまで、独自の製造方法で作上げたこだわりの一品です。

※販売店ではありません。

商品は、市内スーパー等でお求めいただけます。

☎0596-65-6920

小俣町明野576-16

HP <http://www.isewamasu.co.jp/>



杵つきみたらし団子(5本入)



ザラメ入りかすていら(1本)
底にザラメを敷いた、しっとりソフトな口当たりのカステラです。



伊勢参宮いっづく小餅みたらし(6個×2袋入)
みたらしタレ入りの一口サイズのお餅。コクと香りの強い伊勢醤油を使用しています。

44 へんば餅^{もち}



創業以来、守り続ける味わい

安永4年(1775年)の創業以来、厳選した国産の素材で作る名物へんば餅。米粉を用いたお餅は、独特のもっちりとした食感です。両面に軽く焼き色を付けた香ばしさと、口溶けの良いこし餡のまるやかな甘みが広がります。

☎0596-22-0097

小俣町明野1430-1

営 8:00~17:00

休 月曜(祝日・振替休日の場合は翌日)

席 あり(16:00まで) P 10台

HP <http://www.henbaya.jp/>



へんば餅(10個入 800円)



さわ餅(5個入 700円)

志摩から松阪地域特有のお餅。
へんば餅と同じ餡を使用しています。



昔ながらの趣ある店内で、ゆっくりお召し上がりいただけます。

45 cake&café Apollon

ケーキ & カフェ アポロン



2種類の生地で作るシュークリーム

シュー生地とパイ生地の2種類を使用。2つのサクとした食感が楽しめることも、パイ生地の豊かなバター風味と甘さ控えめに仕上げたクリームがお口の中で溶け合う、こだわりの一品です。



シュークリーム(1個 238円)



太陽の恵みプリン(1個 248円)
アポロン人気NO.1 中にはフルーツとクリームを焼きプリンです。



季節のクレープ(1個 432円)
アポロン人気NO.1 中にはフルーツとカスタードクリームがたっぷり。



☎0596-27-0101
小俣町明野1413-11
営業 10:00～19:00 休 月曜 席 18席 P 6台



みたらし・くるみ団子(各90円)



あんたつぷりどら焼(1個 130円)
三重県産の小麥粉(あやかり)を使った皮と、自家炊きのつぶ餡がたっぷり。



甘辛あげもち(1本 150円)
もちもちの食感で、オリジナルの日辛醤油タレと海苔の風味が相性抜群!



【本店】
☎0596-37-2011 西豊浜町119
営業 10:00～18:00 休 土曜 P 2台
【鹿海店】
☎0596-27-8003 鹿海町1664-1
営業 10:00～18:00 休 水曜(祝日営業) P 5台

47 お伊勢茶屋本店

いせぢや茶屋 ほんてん



焼き立てのこだわり団子

自慢の商品は、注文を受けてから焼き上げる2種類のお団子(みたらし・くるみ)。お団子には三重県産こしひかりを使用し、なめらかなもちもちとした食感を大事に仕上げました。定番の和菓子から季節限定商品まで、美味しい和菓子をご用意しています。



46 株式会社 マスヤ



発売45周年!バタートースト感覚のおせんべい
ココのあるバターの味付けと、ほんのりうす塩味が後を引く、やめられない美味しさのサクサクおせんべい。1972年発売の当社自慢のロングセラー商品です。伊勢神宮をイメージした公式キャラクター「天宮鈴」が登場する可愛らしいパッケージもありません。

※販売店ではありません。商品は、当社隣の伊勢おかし本舗または市内スーパー等で求めいただけます。
☎0120-917-231(9:00～17:00、祝日を除く月～金曜)
小俣町相合1306
HP <http://www.masuya.co.jp/>



48 デザート工房 シャロン



自家栽培の新鮮ないちごが自慢!
ショートケーキは、自社農園で栽培した朝採れの伊勢いちごと、口当たりの良い北海道産生クリームをふわふわのスポンジにサンドして作った、おすすめの一品です。店内にはイートインコーナーが設けられ、コーヒーや紅茶が無料で楽しめます。

☎0596-20-7111
上地町4465-1
営業 9:00～20:00 休 11/24、2/16
席 8席 P 10台
※商品の発送は焼き菓子のみ



いちご農家のショートケーキ(1個 421円)



ふるさと餅トーナツ(1個 120円～160円)
油で揚げずに焼いて作ることで、とっともヘルシーなトーナツです。



檸檬ケーキ(1個 151円)
紀宝町のマイヤーレモンを使った、ふわっとソフトな口当たりのケーキ。

49 菓子工房ササンボン



サクサクのパイ風生地に
たっぷりつまったカスタード

創業以来、看板商品として人気のコルネは、
バター風味が広がるサクサクの皮と濃厚に
仕上げたカスタードクリームのバランスが良
く、子どもから大人まで幅広い人気をいただ
いています。何度も試作を重ねてたどり着い
た目饅の一品です。

☎0596-23-6866

小俣町宮前294-1

営 10:00～19:00 休 水曜(月1～2回不定休)

席 3席 P 10台

※商品の発送は焼き菓子のみ



コルネ(1個 130円)



ササンボンロール(1本 930円)
こだわりのふんわり生地で生クリーム
を巻いた、化学調味料無添加のロール
ケーキです。



しあわせプリン(1個 250円)
パナビーンスがたっぷり入ったなめ
らかなプリンの上に、キャラメルソースが
とろ〜り!

50 たいやきわらしべ 宮川店



手焼きの技が光るこだわりのたいやき

2016年、国際評価機関モンドセレクトシヨンの
製菓部門にて銀賞を受賞いたしました。世界が
認めた手焼きの技と味のつがあん鯛焼きです。
あんは十勝産小豆と砂糖だけで炊き上げ、生地
は三重県産小麦「あひかり」を100%使用して
います。

☎0596-23-3315

中島2丁目1009-1

営 10:00～17:30 休 12/30～1/2

席 32席 P 10台

HP <http://taiyaki-warashibe.com>



わらしべたいやき(1個 150円)



あんなしいやき(1個 120円)
こだわりの生地だけで焼き上げた、
あんの入っていないたいやきです。



ぶりんたいやき(1個 160円)
子どもにも人気!カスタードよりもち
かりとした食感の「プリン」味たいやき。



シュークリーム/お茶でシュー (各1個 150円)



おぐろ万十(1個 90円)
薄皮で巻いた素朴なつぶあん餡頭
は、創業当初からの人気商品です。



チーズケーキ
(1個 290円/15cm 1,080円)
クリームチーズをたっぷり使った、甘さ
ひかえめのベイクドチーズケーキです。

☎0596-28-5610

常盤1-5-13

営 9:30～19:30 休 火曜

※商品の発送は焼き菓子のみ



51 和洋菓子おぐら



たっぷりクリームがうれしいシュークリーム

「一つひとつを真心こめて丁寧に作ること」を
日々心がけています。当店こだわりのシューク
リームは、サクサクのシュー生地にしたっぴりの
カスタードクリームが詰まった、食べごたえの
ある一品です。伊勢茶の豊かな香りが楽しめる
「お茶でシュー」もおおすすめです!どちらも数に限り
がありますので、お早めにどうぞ。



カスタードプリン/プリンチエスプレッソプリン(各1個 250円 税抜)



ガトー・フロマーシュ
(1個 350円/1ホール 2,600円 税抜)
しっとりなめらかなベイクドタイプの
チーズケーキです。



テリーヌ・シヨコラ
(1個 380円/1本 1,500円 税抜)
秘伝のレシピで作ったチョコ
ケーキは、口どけがよく濃厚。

52 ル・バンボッシュ



上品で風味豊かな特製プリン

最高級バニラビーンズを使った香り豊かなプリン
は、たまごの味がしっかりと感じられ、口あたり
もなめらか。さっぱりと程よい甘みで、食後の
デザートやお土産にぴったりな当店おすすめの
プリンです。

☎0596-26-1040

辻久留2-10-3

営 カフェタイム 11:30～18:00

スイーツタイムアウト 11:00～20:00

休 水曜・第3火曜 席 18席 P 20台

HP <http://www.le-bam.com/>

