

【花嫁菓子】



見

た目にも美しい、鮮やかな色彩は幸せの象徴。「花嫁菓子」は古くから、お嫁さんが挨拶回りを行う「初歩き」や「道具入れ」の際に、近所の人たちに配るお菓子として受け継がれてきました。このような風習は徳島県や香川県などで見られますが、もち米を焼き、砂糖をまぶす「ふ焼き」状の菓子は、徳島県独自のものなんだそうです。幸せのおすそ分けとして親しまれてきた、100年近く受け継がれる伝統の味をぜひどうぞ。

製造
事業者

『佐藤製菓』

阿波市市場町市場字町筋466

☎0883-36-2166



〒771-1703 徳島県阿波市阿波町東原173番地

TEL・FAX 0883-35-4211

<http://www.awa-kankou.jp/>



阿波の伝統菓子

阿波市観光協会

【とり巻き】



虎

模様が特徴的な「とら巻き」は、阿波市を代表する銘菓として親しまれてきました。ふんわりと焼き上げたカステラ風生地が、餡をやさしく包みます。市内には数社の製造事業者がありますが、それぞれに個性のある商品ラインナップを展開。異なる焼き模様はもちろん、生地の厚さから餡の味や種類にいたるまで、さまざまなパターンのとら巻が存在します。手土産や贈答用にもおすすめの一品です。

製造
事業者

『林製菓』
『竹虎堂本店』
『菓匠 村上』
『おかだ製菓』

阿波市阿波町大道北56-1

阿波市市場町市場字町筋83

阿波市吉野町西条字築地59-1

阿波市吉野町柿原北二条148-1

☎ 0883-35-2073

☎ 0883-36-2026

☎ 088-696-2771

☎ 088-696-2502

【しろわ・くろわ】



小

麦粉を原料にした、伝統的な和菓子である麦菓子。リングのような形状とその色味から、「しろわ」「くろわ」の愛称で親しまれています。やわらかい甘みに、しょうがの風味が香ばしいアクセントとなって、老若男女を問わず、幅広い年代の人のおやつとして愛されてきました。見た目はクッキーのようですが、もちっとした独特の食感も特徴的です。丁寧に焼き上げられた、昔懐かしい、ふるさとの味を楽しんでください。

製造
事業者

『林製菓』

阿波市阿波町大道北56-1

☎ 0883-35-2073

『佐藤製菓』

阿波市市場町市場字町筋466

☎ 0883-36-2166

【阿波和三盆糖】



和

三盆(わさんぼん)”とは、口溶けのよい上品な甘さと独特の風味を持った砂糖のこと。なかでも徳島県北方で栽培された丈の低い「竹糖(ちくとう)」と呼ばれるサトウキビを原材料に、徳島県でつくられたものは「阿波和三盆糖」と呼ばれています。その特質が注目され、全国の和菓子店や洋菓子店のほか、日本料理店やホテルなどでも珍重されています。料理などにほんの少し和三盆を加えるだけで、全く異なる風味を楽しむことができます。

製造
事業者

『服部製糖所』

阿波市吉野町西条字東姥御前270

☎ 088-696-5270