

KA・NO・KA

みなみ北海道の美味しいお菓子の話。

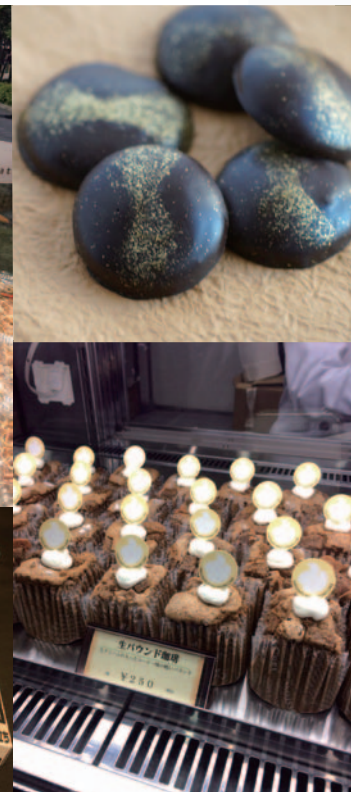
【菓の香】
2017 winter vol. ②

KA・NO・KA 2017 winter vol. ② 【菓の香】

明治から平成へ。
お菓子が築いた
老舗問屋の今昔。

それぞれの
個性が際立つ
焼き菓子。
二十七通りの
冬の色。

冬を愉しみ、春を待つ。



函館の
新しい魅力づくり。



はこだて雇用創造推進協議会では、
函館の魅力を一層高めるため、
地域資源を活用したお菓子や飲食店メニューなど、
新商品の開発に取り組んでいます。
当協議会が開発した基本レシピをもとに、
さまざまな商品が生まれています。

（商品の地域ブランド化にご協力を！）

- 【函館さきいかチョコレート】（キングベーク）
さきいか発祥の地・函館で長い間愛され続けるブランドさきいか「函館こがね」をチョコレートでコーティングしました。
- 【函館生パウンドケーキ】（函館風月堂）
ほろ苦いコーヒー館と生クリームを、ふんわりパウンドケーキに包み込んだ大人のお菓子です。
- 【函館夜景クッキー】（シュエットカカオ）
函館の美しい夜景をモチーフに、ていねいに焼き上げ、チョコレートで包みました。
- 【はこだてチャウダー】（市内各参加店）
地元の新鮮な魚介や野菜を使った「チャウダー」は新しいご当地グルメとして、それぞれの店がオリジナリティを醸します。

はこだて雇用創造推進協議会

厚生労働省委託事業 実践型地域雇用創造事業

〒040-8666 函館市東雲町4番13号(函館市経済部労働課内)
TEL 0138-22-6081 FAX 0138-22-6083

<http://hakodatekoyo.jp/>

函館スイーツ推進協議会



「おいしい」で街を元気に。



時代より前に。— 新しい食文化を提案する総合商社 —

当社は、創業以来一貫して業務用食材、関連機器販売の専門商社として、豊かな食生活に奉仕し、お客様のお役に立つことをモットーに、より良い、より優れた食材を幅広くご提供してまいりました。今後もより一層、地域に貢献し信頼される企業を目指してまいります。

※弊社は「函館スイーツ推進協議会」を応援しています。
函館スイーツ推進協議会事務局
〒041-1214 北海道北斗市東前 3-41 株式会社アキヤマ内
<http://www.hakodate-sweets.com>



【本社】
〒040-0063 函館市若松町 30 番 2 号
【営業本部】
〒041-1214 北海道北斗市東前 3-41
TEL(0138)77-7491 FAX(0138)77-8871
<http://www.akiyama-fs.co.jp>

HAKODATE SWEETS

函館の冬は、
おいしいお菓子の季節です。

寒く厳しい冬だからこそ、楽しむことがとても大切。毎月やって来るさまざまな行事も、とりわけ1年の中でこのシーズンは、クリスマスにお正月、節分、バレンタインデー、ホワイトデー、桃の節句、卒業式など、重要な節目を祝うものや街中が華やかに変わる盛大なイベントが目白押しになります。

そして、そのひとつひとつに欠かせないのが『お菓子』の存在。いつものおやつだけでなく、ケーキに口取り、餅や餡、チョコレート、焼き菓子、団子など、この時ならではの味

わいが、時に主役で、時に脇役で、それぞれの行事に華を添えます。

さあ函館の冬。それは、お菓子の季節と言えるほどに、和菓子も洋菓子も色とりどりのおいしさが揃います。『KANONKA』冬号では、その歴史や魅力を探り、おいしさをもっと深める函館のお菓子の物語を紹介します。

寒く厳しい季節だからこそ、楽しんで、あたたまって。そばにはいつも、この時期だけの特別なお菓子が出番を待っています。



それぞれの個性が際立つ焼き菓子。

道南の豊かな食材によって、
 また、それを扱う職人たちによって、
 このエリアでは食文化がさまざまに発展し、
 近年さらに、そのスピードは加速しています。
 お菓子の世界でも、それは同じ。
 ここでは、職人たちが日夜腕をふるってつくりあげる、
 道南生まれの焼き菓子を紹介します。



パティスリー イグレック



パティスリー ラバン・ド・ネージュ



焼き菓子の店 morico



スイーツカフェ カロメリア



フランス菓子 ベシエ・ミニヨン



ローリエ末広屋



パティスリー ドゥ・エ・タンドゥル

明治から平成へ。お菓子屋が築いた老舗問屋の今昔。

山三伊藤商事株式会社

函館市豊川町

明治18年に創業し、今年で132年を迎える伊藤商事株式会社。現在は一般業務用食材の問屋として、小麦粉、蕎麦粉、白糖やグラニュー糖、サラダ油やラード、マーガリンなどの油

旧社屋は昭和9年の大火によって全焼し、その後新設した社屋（写真）は今も現役で使われている。



脂、しょう油、みそ、ソースなどの調味料などを広く扱っているが、その歴史をさかのぼってみると、函館のお菓子史を語る上で欠かせない存在であったことがわかる。

初代は伊藤藤太郎。山梨県から函館に移り、来函してしばらくは飴や駄菓子を手回りで作って売る商売をしていた。ところで、明治時代の函館は、砂糖以外の麦粉、澱粉、大小豆、飴、餡が道内で自給できることで『菓子』を看板に掲げる店や製造業が非常に多かった。この背景で言うと、当時「砂糖以外」は自給できた、裏を返すたのだが、どうしてかこの伊藤藤太郎という人は砂糖に困る

事がなく、同業他社に頼まれて砂糖を貸すということがあったようだ。そのうち、飴や駄菓子を作るより、問屋として砂糖そのものを売ることに見出し、そうして130年を超える『伊藤商事』の歴史が動き出す。

面白いのは、砂糖を菓子製造業者に売るだけでなく、そこで作られたお菓子を買い取って、それをまた自らの会社で販売していたこと。現在同社代表を務める5代目の宮崎昌さんによれば「こういうことを『のこぎり商売』と言うんだって、先



昭和27年頃まで使われていた法被。背面には大きく『山三』の屋号が染め抜かれている。

代に教わりましたね」と笑う。のこぎり商売とは、押しも引いても交互に仕事をすることから、行きも帰りも利益をあげる巧みな商売という意味。開港を契機に関東以北最大の都市へと成長する函館と共に、お菓子を軸として会社も大きく発展していった。

その後、2代目宮崎善四郎、3代目宮崎善四郎（宮崎英二より善四郎を襲名）が大正から昭



（写真右上、右）社屋内には蔵や倉庫があり、こちらも現役で使われている。写真は小麦粉や砂糖の納まっている様子。



山三伊藤商事株式会社
函館市豊川町6-9 0138-22-2281

和中頃までお菓子販売をメインに同社を牽引。記録を紐解いていくと、昭和26年に発足した函館菓子問屋組合の組合長に3代目宮崎善四郎の名があり、また、昭和30年頃の新聞記事では創業70年の老舗として紹介され、一流メーカーの特約代理店として製品販売を一手に任されている、と報じられている。宮崎さんによれば「この時期は販路をどんどん拡げて、道内一円はもろろん、一時期は樺太まで行っていたこともありですよ。江崎グリコの総代理店だった時代もあります」と語る。

昭和50年代までは、取り扱う商品の8割がお菓子だった。しかしコンビニの出現など、時代

が変化をはじめてからは一般業務用食材を扱う方向に舵を切り、平成19年に現在の形態へと完全に移行。この頃の代表は宮崎さんの父で4代目の宮崎一郎さんだ。「初代の詳細はわからないんですが、自分が20年前から代表となつて感じるのは、2代目、3代目、4代目はさすがだなあと言うこと。お菓子から業務形態が変わつてもこうして函館で商売をさせてもらえるのは、先代が築いたお客さんとの信頼関係があるからです。それに感謝しながら身の丈を守つてこれからお客さんと共存共栄の関係を築いていきたいと考えています」（宮崎さん）



二十七通りの冬の色。

小さい中に、細やかな技をぎゅっと詰め、季節を表現する上生菓子の世界。いろとりどりに上品に、四季の景色を謳います。では、冬は、なにいろをしているのでしょうか。キーンとしばらく、こころえる。雪で、水で、光がまぶしい。その中でひそやかに息づく冬のいろ、それを見つけられるのも、上生菓子の醍醐味です。



宮の鳩 (みやのはと)

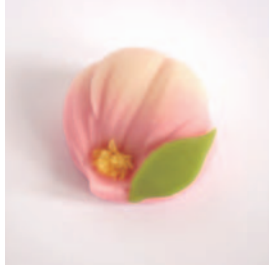
和創菓ひとひら



錦秋 (きんしゅう)

和創菓ひとひら

山茶花 (さざんか)



和創菓ひとひら

柿 (かき)



きのした菓子舗

りんご



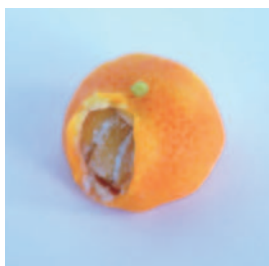
きのした菓子舗

初雪 (はつゆき)



きのした菓子舗

みかん



きのした菓子舗

もみじ



きのした菓子舗

紅葉 (こうよう)



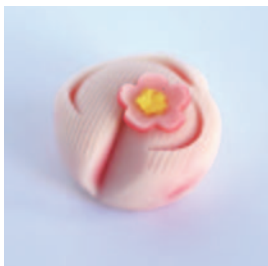
きのした菓子舗

南天 (なんてん)



はこだて柳屋

紅梅 (こうばい)



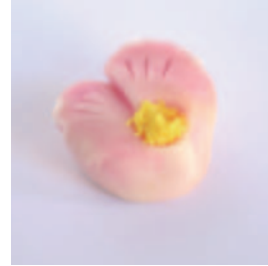
はこだて柳屋

姫椿 (ひめつばき)



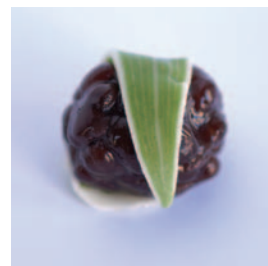
はこだて柳屋

山茶花 (さざんか)



はこだて柳屋

若竹 (わかたけ)



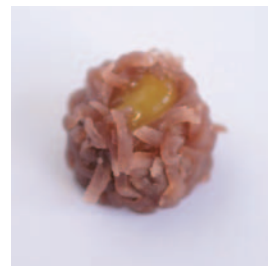
はこだて柳屋

秋の庭



菓子処 龍栄堂

みのり



菓子処 龍栄堂

錦秋 (きんしゅう)



菓子処 龍栄堂

菊一葉 (きくひとば)



菓子処 龍栄堂

ハサミ菊



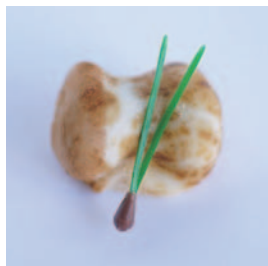
菓子処 龍栄堂

水面の月 (みなものつき)



菓子処 龍栄堂

松茸 (まつたけ)



菓子処 龍栄堂

菊畑 (きくばたけ)



菓子処 龍栄堂

落葉 (らくよう)



菓子処 龍栄堂

雁 (かり)



菓子処 龍栄堂

初霜 (はつしも)



スイーツギャラリー北じま

紅葉 (こうよう)



スイーツギャラリー北じま

柿 (かき)



スイーツギャラリー北じま

函館市民に愛され続ける 老舗の餅屋。

佐藤秀昭 ● 栄餅本店・店主

明 治33年、新潟出身の鴨井雅吉は栄町に小さな餅屋「栄餅本店」(以降、栄餅)を構えた。それから現在まで117年間、実に四代に渡って続く老舗の餅屋として函館市民から愛されている。

四代目の佐藤秀昭さんは、幼い頃から先代である父・秀男の実直な仕事と、その夫を



支える母の姿をずっと見つめてきた。「父からは『お前の人生なんだから、無理して継ごうなんて考えなくていい。自分で決めなさい』と言われてきましたが、祖母は僕と顔を合わすたびに、はつきりと強く『お前が継げ』と。高校卒業後は大学に行きたい気持ちもありましたけど、残念ながら勉強の出来が本当に悪かった。あ

とは、子ども頃に毎日見ていた両親の必死な姿がずっと頭にあっ

たせいか、どこかで二人を助けたいと思って、やっぱり自

分が継ごうと「函館中部高校を卒業後、世田谷にある日本菓子専門学校に入学。その後、札幌の老舗和菓子店「一炉庵」で修業し、函館に戻って父のもとで餅屋の道に入った。

できることは、自分でやる。秀昭さんが信条としていることの一つだ。それを裏付けるかのように、栄餅ではうるち米や餅米をひくのに使

う米粉は自家製粉。館も十勝産の小豆を銅鍋で炊く自家製。草餅に使うヨモギは毎年初夏に近郊に出向き自分で摘んでくる。「新芽の部分だけ1年分くらい摘んで、冷凍保存しておくんです。やはり新芽だと香りが全然違うんですよ」また道具もしっかり。餅つき機は、手はかかるが仕上がり



団子を球状にするための道具『玉切り』。前述の竹ザルや蒸籠(せいろ)等、栄餅の仕事場には、昔かたぎな「餅屋の道具」で溢れている。そのほとんどが現役として使用されている。

い機械をわざわざ使う。そして「実は味や食感に直結する大事な部分」と語る水切りに

は、佐渡で織られた竹ザルを長年使い続ける。根拠に基づいた、老舗ならではの仕事の数々がここにはある。

「お正月になると市内の神社やお寺に鏡餅を収めます。そしてお正月が終わって寒入りする頃に『搦き直し』(つきなおし)といって、餅を一旦ひきとって食べられるお餅にしてまたお返しするんです。鏡餅は4日間ほど水にうるかすと包丁が通るくらいやわらかくなる。それを蒸か

して、ついで、また収めるんですが、もともとが鏡餅ですから気を抜くと餅とはいえない代物になっちゃう。でも水切りのときに竹ザルを使ってしっかりと水を切ってあげると、ちゃんとおいしい餅になります。うちでは昔から当たり前のようにやってきたこういうことが、他では知られていないことが多いのかもしれないから、僕には跡継ぎがないから、そういった知識や技術をよそのお店で頑張ってる次の世代に何らかの形で伝えていきたいですね」。

北海道で正月のお菓子と言えば「口取り」だ。タイやエビ、松竹梅などの縁起物をかたどった、練りきりの和菓子。桃色、黄色、紅色のつややかな色合いは、眺めているだけでめでたい気分を高める、視覚効果も抜群のうつくしい風物詩である。

親の世代でも親しまれてきたこのお菓子。由来を知りてみると、「口取り肴」の略で、饗膳や本膳料理などの最初に出された酒の肴のことをさす、とある。また、『口取り菓子』とは茶席で客に出すお菓子とするのが通説、とも記されている。名称はどうやらこの辺りから来



年の初めは、口取り。

ていそうだが、しかしこの中に、北海道で育った者が知るあの『口取り』の姿は影も形もない。和菓子の本を紐解いてみても同様で、一体このお菓子がどのようにして目にも鮮やかな縁起物の姿となり、北海道に根づいたのか、詳細はなかなかつかめない。ただ、ひとつだけ、手がかりとなりそうなの

ものが松前藩の時代にあった。このとき、口取り肴でも、口取り菓子でもない、くじら餅、きんとん、流し物、寄せ物などとお菓子を盛り合わせにした松前独自の『口取り』が存在していたよう

田貴之さんによれば、甘いものが少なかった時代の口取りは、当時の人々にとつてそれは嬉しいお菓子で、1人に1セット、家族の人数分だけ買い求める人が多かったという。また、下海岸と呼ばれるエリアでは近所に配る風習や、舟形に入れて欲しいという依頼、また、松前町からは『イカ』型の注文が入ることもあったという。漁師町にとつての口取りは、その年の豊漁を願う大切な供物でもあり、そしてこの背景に、北海道で姿を変え定着した口取り文化の歴史が隠れているようにも見える。

取材/撮影協力 株式会社吉田食品



ポスターで辿る 函館の“歴史の甘み”

1 859年(安政6年)、横浜・長崎と共に日本初の国際貿易港として開国し、いち早く西洋文化を取り入れた函館。菓子づくりの歴史も古く、和洋問わず、さまざまな菓子が製造され、その技術はやがて道内各地へと広がっていった。
そんな函館の菓子の歴史を



函館スイーツ推進協議会では、このポスターの掲出に協力していただける店舗等を募集している。詳しくはHPを。http://www.hakodate-sweets.com

PRしたいと「函館スイーツ推進協議会」が製作したのが左のポスターだ。コピーライター・池端宏介氏、イラストレーター・岩崎彩香さんを起用し、出来上がったのは「歴史の甘み」というシリーズ。この他に、夏にはJR函館駅前等でうちの配布なども行った。市内各所に掲示している。

西洋りんご発祥の地・七飯町の 旬の味を楽しみたい。

幕

末から明治にかけての激動の中、五稜郭を占領した榎本武揚と開墾条約を結んだドイツ人農業指導者R・ガルトネルが、函館市に隣接する七飯町(旧七飯村)に大規模な農場を開設したのは明治元年のことだ。ガルトネルは、りんご、さくらんぼ等の苗木を本国から取り寄せ、この極東の北国で栽培を試みた。後に農場は明治新政府の手に「七重官園」として引き継がれることになる。つまり、日本における最初の西洋りんごの栽培は七飯町で始まった。「青森県りんごの始祖」といわれる菊池楯衛(きくちたてえ)も、七重官園で接木や苗木の仕立てといった技術を学び、それは今日の「りんご王国・青森」の基礎になったと言われている。

七飯町のりんご栽培は、戦時中の政府の作付統制令の発布や増殖の禁止・伐採命令などにより危機を迎えたが、戦後、荒廃したりんご園の立て直し運動が行われた。その後、新しい栽培技術の開発や品種改良なども進み、りんごは現在も七飯町の基幹作物として受け継がれている。主な品種は「ふじ」や「つがる」「レッドゴールド」「玉林」「紅玉」(こうりん)などの早生ふじ系品種など、新しい品種も作付けされている。

無袋栽培で育てられた「サンつがる」。陽の光をたっぷり浴びて真っ赤に色づき、しっかりとした肉質で甘みも強い。



この七飯町が誇る特産品が旬を迎える時期には、地元のみ子店のショーケースに、アップルパイやタルトなどが競うように並び、最近では「西洋りんご発祥の地七飯町」を広く知ってもらおうと、新作の

ケーキやプリン、和菓子などにも利用され、さまざまなメニューが登場している。



七飯町の「紅玉」を使った函館風月堂のアップルパイ。毎年、りんごの収穫をむかえる秋から冬にかけて店頭に並び。

道南産のサツマイモは どうしてこんなに甘いのか。

北

北海道のサツマイモ」と聞いてもなかなかピンとこない方も多いだろう。たしかにサツマイモの主産地といえば鹿児島県や、茨城県、千葉県といった関東であり、道内で生産されていることを知らない方もいる。道南でも10年ほど前から加工用原料としての栽培は始まっていたが食用としてはなじみが薄い。しかし、北斗市などで「道南でもおいしいサツマイモの栽培を」という取組みが道南農業試験場で研究栽培された紅あずま。研究員の方がスコップで掘り起こすと持ち上げるのに苦労するほど大きなサツマイモが現れた。

始まっている。サツマイモといえば中南米原産の作物であり、暖かな土地で育つものというイメージが強い。同じイモでもナス科のジャガイモに対し、サツマイモはヒルガオ科の植物だ。ではなぜ寒さのきびしい北国でわざわざ栽培するのか。実は寒暖の差が大きい北海道の気候は「甘いサツマイモ」作りに適しているのだという。同じ品種で本州産と比較したところ北海道産の方が糖度が高



かったという例もある。そこで道南の地でも「北国育ちの甘いサツマイモ」をブランド化して、新たな農産品として認知してもらおうと、北海道立道南農業試験場(北斗市)などが中心となり普及をすすめている。

これを菓子づくりに利用しようという動きも始まった。市内の老舗菓子店「はこだて柳屋」では、北斗市産の紅あずまを使い羊羹を試作中だ。「このサツマイモはねっとりとした肉質で甘みが強い。いい羊羹ができると思います」と社長の若杉充宏氏。年内には商品化となる見通しだ。

日本最北の造り酒屋と 北斗市の老舗菓子店がコラボ。

北

北海道増毛郡増毛町、日本海に面し明治から昭和の中頃にかけてニシン漁で賑わったこの地に、日本最北の造り酒屋・国稀(くにまれ)酒造がある。明治15年創業の国稀酒造は、暑寒別(しょかんべつ)山系の清らかな水に恵まれ、道内外に名高い酒造りを続けてきた。

南部杜氏の流れを汲み、今も昔ながらの製法を守るこの酒蔵の、貴重な吟醸大吟醸酒粕を菓子に利用できないかと試行錯誤を重ね、今秋パウンドケーキに仕上げたのが北斗市の老舗菓子店「末廣軒」だ。「国稀さんの酒粕の風味を最大限活かせるよう何度も試作を重ねました」と末廣軒の佐々木善史氏。目指したのは「大人のための菓子」だという。商品づくりに着手したのが春、ようやく納得のいくものが完成したのが10月。気づけば半年が過ぎていた。

酒粕を生地に練り込み、焼き上がったものにていねいに酒をしみ込ませる。しっとりとしながらも、ぎゅゅとしま

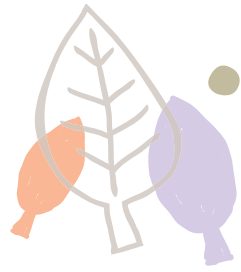


った食感の「酒粕ケーキ」は、口に含むと濃厚な酒の風味がふんわりと広がる。たしかに子ども向けではない。酒の苦手な人にもおすすめできない。これは大人のための上質な菓子なのだと思わせる逸品だ。

準備が整った状態で販売中。酒粕の量に限りがあるため、年内に販売できるのは限定100本だという。



明治からの隆盛を伝える国稀酒造の付amai(増毛町)。



取材協力店一覧

- 【株式会社五島軒】
函館市末広町4-5 0138-49-8866(直通)
- 【函館風月堂】
函館市石川町183-1 0138-86-7026
- 【御菓子処ひとつ風】
函館市松陰町8-1 0138-54-8977
- 【はこだて柳屋】
函館市万代町3-13 0138-42-0989
- 【株式会社北洋堂】
松前郡松前町松城64 0139-42-2058
- 【株式会社吉田食品 和創業ひとひら】
函館市西桔梗町851-13 0138-83-6668
- 【有限会社末廣軒】
北斗市中央2-1-5 0138-73-3122
- 【菓子処 龍栄堂】
函館市上新川町6-7 0138-45-1872
- 【きのした菓子舗】
茅部郡森町字砂原2-387-1 01374-8-2021
- 【北島製パン株式会社 スウィーツギャラリー北じま】
上磯郡木古内町字本町330-4 01392-2-2209
- 【パティスリー ドゥ・エ・タンデュル】
函館市花園町27番5号 0138-55-5755
- 【パティスリー ラバン・ド・ネージュ】
函館市大手町16-1 0138-27-5505
- 【スイーツカフェ カロメリア】
函館市人見町5-54 0138-32-5060
- 【パティスリー イグレック】
北斗市久根別2-3-17 0138-84-1365
- 【フランス菓子 ベシエ・ミニヨン】
函館市乃木町1-2 0138-31-4301
- 【焼き菓子の店 morico】
函館市本町35-9 0138-83-5730
- 【ローリエ末広屋】
函館市中島町21-23 0138-51-8280
- 【シェラットカカオ】
函館市梁川町27-16 0138-33-5766
- 【山三伊藤商事株式会社】
函館市豊川町 6-9 0138-22-2281
- 【◎茶餅本店】
函館市栄町 5-13 0138-22-5482
- 【株式会社アキヤマ】
北斗市東前3-41 0138-77-7491

KA・NO・KA
【菓の香】

2017年11月10日
発行／函館スイーツ推進協議会
〒041-1214
北海道北斗市東前3-41 株式会社アキヤマ内
Tel. 0138-77-7491
<http://www.hakodate-sweets.com>



禁・無断転載
※本誌記事・写真・レイアウトの無断転載を禁じます。

父にケーキを持っていく。

父は甘い物を好まない。しかし、私が子どもの頃は、未知のおやつを家に運びいれる、言うなればお菓子の伝道師だった。ウイスキーボンボン、バームクーヘン、中華まんじゅうなどは父を媒体にして覚えたものだし、大きな缶にぎっしり詰められた焼き菓子や、ひと箱に1つか2

つだけの、ありがたそうなチョコレートの存在も、彼が持ち帰ることで知った。当時はそれらがどこからやって来るのか想像もつかなかったが、大人になった今ならわかる。夜の付き合ひ、お礼、あらゆる場所からの義理チョコ、冠婚葬祭など、それはそれはさまざまな人間関係を

経て、私の元に運ばれていた。親子の仲は良くないため、本人には聞いていない。しかし確信できる。なぜなら今は私が同じように、我が子へ伝道しているからだ。もしかするとその回数、父より多いかもしれない。

さて、父の手土産は決まらず、不意打ちであったから、な

おのこと嬉しい記憶として覚えているが、中でもケーキはスペシャルもスペシャルな小躍り級のものであった。だいたい寝なければならぬ時間で起こるサプライズであったが、ケーキに関しては生ものであるから、母も「明日にしないさい」とは言わなかった。いや、彼女も食べた

ただバタークリームのは、なぜだか今日のはクリームは口に残って食べにくいと感じ、生クリームのは、今日のはとても食べやすい、と感じていた。そのうち、なぜだか食べにくい時のあるショートケーキは、敬遠するようになっていく。かと言って、ケーキから遠ざかったか

た。父にはここしばらく会っていない。最近のケーキを土産に持つて行ったらどんな顔をするだろう。私も彼に、未知の味を伝道できるだろうか。

父にはこころよく会っていない。最近のケーキを土産に持つて行ったらどんな顔をするだろう。私も彼に、未知の味を伝道できるだろうか。

平野陽子／函館市生まれ。ライター。タウン誌peeps hakodate等で執筆するかわら、カフェ運営や手芸活動も行っている。



この街には、
ずっと愛され続けるお菓子があります。

異国情緒あふれる港街・函館で、
長い間、愛され続けてきたお菓子が
はこだて柳屋のロマネスク函館です。
甘さをおさえたこし餡を、
バターをたっぷり使用したパイ生地で包み込みました。
そのしっとりとした柔らかな口当たりと
飽きのこない上品な甘さを、ぜひご賞味ください。



2個入り/280円(税込み)
※他にも、8個入り、12個入り、16個入り、
20個入りがございます。



【本店】
函館市万代町3-13
TEL 0138-42-0989 FAX 0138-42-0996
AM 8:30 ~ PM 8:00
※函館駅から車で7分。空港から車で25分。五稜郭公園から車で10分。

お問合せは —
 **0120-42-0989**

<http://www.ikayokan.com>

はこだて柳屋 検索 

おいしくて、うれしい。






おいしくて、楽しい。



パティスリー ジョリ・クレール
北斗市中央2丁目1-5
TEL : 0138-73-0370 FAX : 0138-73-0628

berry5 (ベリーファイブ)
北斗市市渡1丁目1-7 (JR新函館北斗駅前)
TEL&FAX : 0138-84-1295

<http://www.hokuto-jolicreer.com>







五島軒スイーツの「花束」を。

Recevez ce Bouquet de gâteaux de Gotoken.

フレンチレストランのデザートとしてお客様へ提供していた「五島軒スイーツ」をもっと身近に、さらに手軽に楽しんでもらえるよう、自社工場丁寧焼き上げました。

創業 明治12年

五島軒

□商品についてのお問い合わせ・お申込みは
(株)五島軒通販事業部 TEL.0138-49-8866 北斗市追分3-2-19(第一工場内)

□五島軒本店 □レストラン雪河亭 □スイーツ&デリカショップ Ashibino TEL.0138-23-1106(代) 函館市末広町4-5

□函館カレーEXPRESS五稜郭タワー店 TEL.0138-52-5811 函館市五稜郭町43-9(五稜郭タワー2F)

I 五島軒スイーツのルーツ

ソーフケーキ

初代料理長五島英吉が、故郷長崎のカステラを手本に作り上げたとき、そのレシピが今も語り継がれるスイーツ。当時、外国人を中心に話題となり、外国航路の船内や横浜などでも販売されていたが、長い歴史の中でいつしか姿を消した幻のケーキの復刻です。

