

「全国菓子大博覧会功労賞」受賞
桜を模ったお饅頭「花あそび」をご賞味ください



御菓子処 いほの里

所在地 たつの市龍野町中村298-25
 代表 山元 利夫
 TEL 0791-62-1701
 定休日 木曜日

また「龍野生どら」は、生地に淡口醤油を使用し、揖保川トマトを使った餡とホイップクリームをサンドしたどら焼きで、すっきりとした甘さが特徴です。昨年一般募集により、市の新たなご当地グルメとして誕生しました。現在は当店では食べられない希少なスイーツですので、こちらも併せてお試しください。



※商品は100円より用意
 その他紹介できていない商品も多数取り揃えていますので気軽にお立ち寄りください。

○四十年に亘り和菓子と共に
 岡山県の和菓子店で十七年間修業した後、平成八年に本竜野駅前で開業。平成二十二年には現在の店舗を新築し日々菓子作りに取組んできました。都合四十年近く和菓子と共に歩んでいます。
 商品は様々で醤油饅頭や鮎最中など地域の定番商品はもちろん、栗がまるごと入った黒糖饅頭「く

りくり坊主」やバターと小豆を合わせた「バターどら焼き」などオリジナル商品も多数用意しています。また季節の生菓子にもこだわり、今の時期はさがほのかを用いたジュシーで甘みの強い「いちご大福」が人気です。
 ○一押し商品は
 沢山ありますが、敢えて挙げる

なら「花あそび」と「龍野生どら」の二つです。



④花あそび



⑤龍野生どら

○伝えたいことは
 現在PTAの依頼を受け定期的に和菓子作り教室を開いているほか、山崎高校でも生徒に教えています。小さな活動ですが多くの方に喜んでいただいております、少しでも地域への貢献・恩返しとなるよう引き続き出来ることは積極的に取り組んでいきます。またお客様が飽きることなく来店いただけるよう、どんどん新商品を打ち出していく予定です。