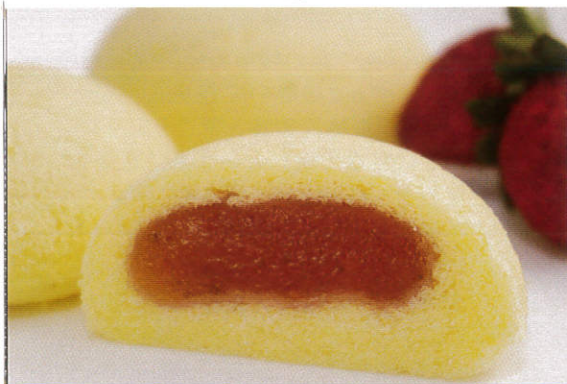


優しい甘さ、心をこめて
地元で愛されてきた昭和6年からの老舗



やわらかほっぺに触れてみる？
地元産のとちおとめのジュレを召し上げ



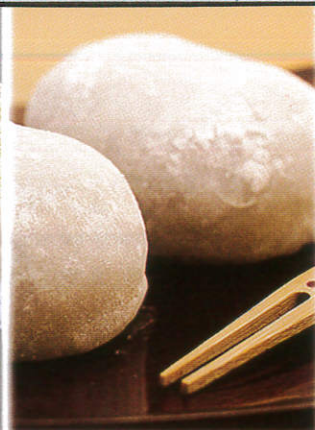
栃木県那須郡那珂川町小川2755
TEL.0287-96-2079
営業時間/7:30~18:30

第2・4火曜休 (祝日の場合は翌日休)
駐車場/8台

にっしんどう か してん
日進堂菓子店
【小川生まれのかぼちゃっ子】

お日様の恵みを存分に受けた「みなみちゃんかぼちゃ」を裏ごしし、白餡・砂糖と合わせ、パイ生地で包んで焼き上げたお菓子。平成初期の販売以来、常にクチコミで人々の話題に上がる、シンプルながら大人気の商品です。

餡のあっさりした自然な甘みの特徴で、一度食べたらとりこになること間違いなし。皮がパリパリの出来立てを食べるのもいいですが、オススメは出来てからしばらく時間をおいたもの。皮と餡がしっとり馴染んだ優しい口当たりがあとを引きます。



にっしんどう か してん
日進堂菓子店
【いちごのほっぺ】

地元で穫れた「とちおとめ」をやさしく煮詰め、みずみずしいジュレに変えて、とちおとめの酸味と甘みを閉じ込めた一品です。

あかちゃんのほっぺのような、やわらかスポンジで、甘酸っぱいいちごジュレを包んだしっとり蒸しケーキです。

夏場は数時間冷やして食べると、冷たいいちごジュレのさっぱりした味わいが楽しめます。

和洋菓子



地元産の柚子を使用した餡と竹の子を模した可愛らしい最中種の
銘菓竹の子最中
サツマイモ本来の深く優しい甘みと豊かな風味が味わえる
“スイートポテト”
素材を活かした濃厚さとなめらかな舌触りが特徴の
“武茂の郷のジェラートアイス”など、
店主のこだわり抜いた逸品があなたを至福の時間へと誘うでしょう。