



まつきかしほ
松木菓子舗

季節を感じる確かなおいさと 新しい味にチャレンジする和菓子屋

現在3代目が営業する創業70年の老舗和菓子屋『松木菓子舗』は、いろんな方に食べて貰いたいと新しい和菓子にも積極的に挑戦している。店の人気は一層ずつ丁寧に焼かれる板バウムの「十重二十重」。風味がよく日持ちもするので、お土産や贈り物に人気がある。そのほか、原材料には確かなものだけ使用した餅や饅頭はもちろん、「葛ぷりん」や「わらび餅」など季節ならではの和菓子も見逃せない。

氷見市鞍川1037-4 ☎0766-72-0983 営業8:30～18:00
☎火曜 休 4台 〓 www.matsukikashiho.jp



①粒あんの上から抹茶のシロップをかけた夏に食べたいかき氷「抹茶と粒あん」(500円/税込)は、8月下旬ごろまで。②高岡の仁光園さんの新鮮な卵を使用しなめらかな食感の「和三盆ぷりん」(200円/税込)。高級な砂糖「和三盆」を使った和菓子屋ならではのプリン。

