

OPEN記念のお菓子



鶴屋ロール

税込 980円

和菓子の「とら焼き」の技術で模様をつけた生地は、もちもちの食感。くるくる巻かれたあん生クリームは、駿河屋自慢の粒あんを使用しております。
冷凍菓子となります。凍ったままでも、冷蔵でしばらく置いていただいても美味しくお召し上がりいただけます。

鶴屋善右衛門

株式会社総本家駿河屋は、
新ブランド「鶴屋善右衛門」(つるやせんえもん)を
令和3年1月より海南店にて開始いたします。

新しい令和の菓子作りへと、
日々の楽しみに、和菓子を。

「菓子のみ生きる」
初代・岡本善右衛門からの志。
「鶴屋」という名の饅頭処から始まった
560年の伝統を受け継ぎ、

気兼ねのない和菓子。
大福、おはぎ、ようかん。
笑顔を呼ぶ、
菓子作り。



2021年1月15日(金)
総本家駿河屋
海南店内にて **9:00よりOPEN**



1月15日(金) 16日(土) 17日(日) 各日先着300名様
鶴屋善右衛門のお菓子をお買い上げのお客様に粗品進呈



〒642-0002
和歌山県海南市日方1167-11
(総本家駿河屋海南店内)
営業時間 9:00~19:00
定休日:年中無休(臨時休業あり)
TEL:073-488-8835



※店内イメージ



大福

定番の豆大福から、季節のフルーツを包んだ大福、キャラメルなどのフレーバー大福まで色とりどりの大福をお楽しみください。



おはぎ

おはぎと言えば、お彼岸ですが、美味しいおはぎを日常にも。もち米は、佐賀県産「ひよく米」を使用。みたらし、抹茶きな粉、栗、黒ゴマなどバラエティー豊かなおはぎをご用意しております。



ようかん

駿河屋伝統の羊羹。食べやすくカットした一口サイズです。これまでにない、フルーツやナッツなど革新の組み合わせの羊羹にも挑戦していきます。